

## MERCADILLO DE "LAS 4 PLAZAS"

El mercadillo de artesanía "Las 4 Plazas" tiene lugar, salvo los meses de verano, el **segundo domingo de cada mes** en la plaza del Ayuntamiento de Mula. Allí, una gran diversidad de artesanos de la comarca acude para dar vida a unos oficios que si bien parece que se pierden con el tiempo, se comprueba que tienen suficiente oxígeno para revivir con fuerza.

Así, si nos acercamos a este encantador y envolvente



Ayuntamiento de Mula  
Concejalía de Turismo  
Oficina de Turismo de Mula

Doña Elvira 4  
T 968 661 501  
www.aytomula.es

LA  
MIRADA  
DE LA  
TRADICIÓN  
MULA



# LA MIRADA DE LA TRADICIÓN

La tradición de Mula cobra forma como su alfarería, se llena de alegría como el Mercadillo de las 4 Plazas, es auténtica como su gastronomía. Mirarla es fundirse en ella, es entrar en la leyenda.

mercadillo, encontraremos útiles de **forja y esparto**, objetos de madera, ollas y lebrillos de barro, sillas de anea, alfombras y jarapas de lana, embutidos de la comarca, **pan y dulces caseros**, vino, aceite...Y además, es curioso ver in situ algunas demostraciones

artesanas, probar esas exquisiteces gastronómicas, así como participar en las actividades y animaciones que nos invitan a conocer los rincones más históricos de Mula.





## CASA HORNO. CENTRO DE INTERPRETACIÓN

Este espacio ubicado en la céntrica calle Paez (paralela al Ayuntamiento) está dedicado a la artesanía local y nos explica de un modo **didáctico y muy visual** los métodos de elaboración de una jarapa o un tambor. La sencilla construcción data del siglo XVIII y se divide en dos plantas; la baja, donde se encuentra el horno y la planta alta, destinada a ser vivienda.

## LA LABOR ARTESANA. ALFARERÍA + TEXTIL + ESPARTO + SILLAS DE ANEA + TAMBORES MULEÑOS

La diversidad de materias primas en el paisaje muleño ha favorecido la aparición de artesanos que han creado objetos útiles y permanentes en el tiempo. La artesanía de Mula es diversa, es auténtica, es histórica y nos da la posibilidad de volver atrás con sólo rozar nuestros dedos con la madera, el esparto o la loza.

La **alfarería** es precisamente una de las formas de artesanía más importantes de la comarca. Ya en la necrópolis ibérica de "El Cigarralejo" hallamos importantes muestras de objetos decorados con geometrías que nos demuestran la antigüedad de este oficio. Por su carácter utilitario, los talleres alfareros se denominan "**olleras**" y allí cobran forma morteros, ollas, fuentes, jarras o fuentes adornadas con distintos motivos y paletas cromáticas.

También el **sector artesano textil** tiene historia, pues la **cultura musulmana** y su tratamiento de las telas influyó en la comarca de una manera esencial. Actualmente, sólo encontramos a un maestro artesano, Francisco Boluda, heredero de la tradición de la Casa Viñegla, cuya importante producción nos remite a principios del siglo XX.

El **esparto** crece de forma natural en los campos de Mula y desde hace siglos se ha empleado **para los útiles de la vida agrícola y ganadera**. Hoy en día Matías Guillén trabaja cestos de colores y Juan Pedro Rodríguez crea cachuleros,

hueveras, cestas...

La **anea** es una fibra que crece de forma **silvestre** en las zonas cercanas a ramblas o ríos. Este material permite confeccionar, por ejemplo, los asientos de las tradicionales sillas gracias a su elasticidad y resistencia.

La famosa "Noche de los **Tambores**" crea desde hace siglos una demanda de estos instrumentos que se satisface de forma artesanal durante los meses previos a la Semana Santa. Algunos de los talleres más conocidos que podemos visitar son el de **José Piñero, El Carpintero, El Rojo o El Chupeno**.

## GASTRONOMÍA

La rica producción agrícola de la comarca de Mula nos ofrece una amplia variedad gastronómica que consigue agradar a los paladares que prueben los exquisitos platos que se preparan en restaurantes, bares y mesones. Se trata de una cocina donde tanto el **dulce** como el **salado** tienen cabida, una cocina donde las **culturas** que por aquí pasaron dejaron su huella. Algunos de los platos más sabrosos y conocidos son: los potajes, los arroces (con conejo, con caracoles...), las matanzas, las gachasmigas, talvinas o la repostería casera (torrijas, bizcochos, escaldaos...).

