

ALDABA

MARTOS

16 fiesta de la aceituna



C. Guiró

del 4 al 8 de Diciembre 1996



Martos, arte y naturaleza



FOTO RAFAEL



HOBBY COLOR



Excmo. Ayuntamiento de Martos

Con la colaboración del Banco Bilbao-Vizcaya y Caja Postal (Argentaria)

5.- *Retos para el olivar marteño*

Consejo de Redacción

7.- *Editorial*

HISTORIA

9.- *Olivos y aceituna en Martos en el siglo XVII*

Manuel López Molina

12.- *La arqueología, la historia y literatura antigua, hablan de molinos de aceite en el agro tuccitano y subbético giennense*

Alejandro Recio Veganzones

29.- *La marteña valerosa*M^a Inmaculada Cuesta Parras / Javier Morón Canis35.- *Sistemas de elaboración del aceite de oliva a lo largo del tiempo*

Anunciación Carpio Dueñas

40.- *Publicaciones en el B.I.E.G. referentes a la oleotecnica en la provincia de Jaén*M^a Paz Hueso Luque44.- *El patrimonio histórico: alimento del espíritu*

Ana Cabello Cantar

46.- *Los molinos de aceite marteños*

Cándido Villar Castro

54.- *Breves reflexiones sobre el patrimonio histórico de Martos*

Miguel Ruiz Calvente

PATRIMONIO

OLIVAR

57.- *El desarrollo olivarero necesita un polígono*

Juan Antonio Siles Barranco

60.- *Reflexiones sobre nuestro aceite*

José Manuel López Carrasco

63.- *La reforma de la organización común del mercado del aceite de oliva y sus consecuencias para el olivar de Martos*

Rafael Contreras Carazo

67.- *El aceite de oliva: medicina natural*

Antonio Perea Órpez

71.- *Las A.T.R.I.A.S. en el olivar de Martos*

Manuel Sánchez Melero

77.- *Aprovechamiento de los productos de la poda del olivo*

Manuel Olid Melero

81.- *Semblanzas de las almazaras y orujeras marteñas*

- 85.- ***Pregón de la XV Fiesta de la Aceituna***
Diego Rojano Ortega
- 95.- ***José Cuesta Revilla: la llaneza de los importantes***
Ángeles López Carrillo
- 101.- ***Programa de actos de la XVI Fiesta de la Aceituna***

- 109.- ***En renuncia***
Templos de olivo
Ángeles López Carrillo
- 111.- ***El tesoro de una experiencia***
Purificación Teba Camacho
- 113.- ***Exilio en la calle principal***
Pan de amor / Dos monedas
Miguel Ángel Fúnez Valdivia
- 115.- ***La recogida***
Henar López Senovilla
- 117.- ***La carabela de los olivares***
Lara de Tucci
- 120.- ***Cuerpo de dragón***
Lidia Santiago Calahorro

- 122.- ***Certámenes Culturales ' 97***
- 123.- ***Asociaciones marteñas***
- 125.- ***Un símbolo para la cultura marteña***
Francisco L. Ruiz Fúnez

Contribuyendo al desarrollo y a la cultura de Martos

Retos para el olivar marteño

Hay materias que siempre han sido objeto de queja en corrillos y tertulias, de comentario en las plazas y despachos, pero que en pocas ocasiones se han llevado a un papel para enumerar causas, conocer su idiosincracia y buscar soluciones. A pesar de que Martos es la principal comarca productora de aceite de oliva, existen factores que están lastrando su desarrollo económico y que han motivado que zonas con teóricamente menos posibilidades, estén progresando de forma más eficaz.

La falta de unidad constituye un lastre para que el aceite de Martos tenga una imagen de marca y disfrute del desarrollo económico desde la comercialización.

Baena, Sierra Mágina o Génave son algunos puntos que cuentan ya con denominaciones de origen, a pesar de que sus producciones son inferiores y la calidad del aceite marteño no tiene nada que envidiarles. Desde otros puntos como Guarromán, Estepa o Baena, y gracias a iniciativas colectivas, se está en disposición y así se ha mostrado la voluntad de cooperativas y almazaras de segundo grado, de participar en el accionariado de Coosur, en caso de que la firma sea privatizada como barajó el Gobierno, para que el sector andaluz se haga fuerte en el mercado y obtenga mayor valor añadido. Mientras, en Martos las connotaciones y reminiscencias cuando se oye hablar de Coosur son otras. De otro lado, las ayudas que incentivaron el envasado hasta presentaciones máximas de cinco litros apenas si han supuesto un avance al respecto.

Son varias las razones de la pereza marteña para subirse a la dinámica de la comercialización, e incluso liderarla (pues tendría condiciones para ello). La principal de ellas, la falta de unidad y el individualismo del sector.

Así lo evidencian personas que han conocido a fondo la evolución de los marteños que han estado al frente de este sector de actividad económica, bien desde los productores bien desde la Administración.

Pero hay otros motivos. Durante más de una década, el ex-alcalde, Antonio Villargordo, se reunió con los productores para sondearlos y proponerles iniciativas.

Villargordo Hernández opina que «el olivar es la gloria y la cruz de Martos. Si tuviésemos menos producción e ingresos, los marteños hubiesen tenido que



ingeniárselas de otra forma para vivir de los olivos». Al hecho de no tener que hacer uso de la imaginación gracias a la suficiencia de ingresos para tirar, Villargordo une otros datos. «Antes en Martos la propiedad estaba más concentrada, pero es que ahora, más repartida, no hay solidaridad e iniciativas en común», dice.

Efectivamente, hace una década en Martos había cinco mil productores que abonaban contribución rústica y ahora son nueve mil. Sin embargo, Villargordo observa que el campo se ha convertido en una segunda fuente de ingresos para personas que tienen su principal ac-

tividad, por ejemplo, en la industria, por lo que le han dedicado menos atención a los olivos. «En definitiva, los dos últimos delegados de Agricultura de la Junta me lo decían, que no me canse con reuniones para buscar una denominación de origen, que es inútil», lamenta Villargordo.

El reproche de los cargos públicos podría tener contestación en el sector, respuesta que es tal, pero que sin embargo da la razón al político en muchos extremos. José Ocaña Villar ha estado al frente de la cooperativa «Virgen de la Villa» durante los últimos 17 años; José Robles Fernández dirigió «Elosúa» durante 40; José de la Torre Robert estuvo en «Pydasa» el mismo tiempo; y Miguel Bueno Cobo 35 en la cooperativa «Virgen del Carmen» de Monte Lope Alvarez.

Este último afirmó que «lo he intentado muchas veces, incluso con reuniones comarcales, pero siempre había una cooperativa que rompía la baraja y provocaba el retraso y el perjuicio a cualquier iniciativa», aunque Bueno no quiso matizar de cuál se trataba. José de la Torre sostiene que la culpa es de «la falta de atención y la desidia de los productores primero, y de las autoridades después». Añade que «otras comarcas pueden tener aceites con características organolépticas (olor, color y sabor) mejores, pero carecen de los principal, que es el que el aceite picual de Martos evita el enrranzamiento y eso no se ha difundido adecuadamente».

Además de la integración en entidades de segundo grado, los olivareros de Martos tienen que dar un paso más, realizar las gestiones para formalizar la creación de un Consejo Regulador, tener la paciencia de estar unidos para esperar el período de pruebas y que la costumbre de la iniciativa en común, haga que la misma ya no se rompa, para seguir trabajando en bloque con la denominación de origen.

Y al parecer, no es cuestión del color político. El actual alcalde independiente (que gobierna en coalición con populares y andalucistas), Fernando García Pulido, comparte la opinión de Villargordo: «Podemos considerar al sector marteño conservador en sus iniciativas, pero deben saber que aquí y fuera de nuestras fronteras hay mucho movimiento y debe mentalizarse de que deben cambiar», advierte.

Para ello, el sector público arranca con alguna oferta. El Ayuntamiento ya cuenta con el anteproyecto de Polígono Olivare-ro para Martos (para el traslado de las fábricas fuera del casco urbano y evitar así el perjuicio medioambiental que causan), que supondría una inversión total de 2.800 millones, e incluye la creación de una planta embotelladora. García Pulido indicó que la Junta de Andalucía está dispuesta a asumir un 40% de este coste, que el Gobierno central pondrá otra parte, y que el Ayuntamiento está dispuesto a participar. Sin embargo el sector -que a las ayudas que reciba puede sumar los ingresos por la enajenación de los solares en el casco urbano de sus antiguas fábricas-, plantea un recelo lógico ante la posible tardanza en la llegada de esas ayudas. Si la iniciativa cuaja o no se verá, como también habrá que sondear la posible aplicación de un proyecto de explotaciones en regadío que también tiene el Ayuntamiento.

Por el momento el aceite de esta tierra carece del marchamo que diga en una etiqueta «Hecho en Martos», y a la que se añadan todas

las propiedades y características del producto. Para ello es ineludible crearle una imagen corporativa, unas señas de identidad. Entre estos instrumentos, el Ayuntamiento ha creído importante participar en una entidad como el Consorcio para la Promoción de la Provincia de Jaén (junto a la Cámara de Comercio, la Diputación y los ayun-

tamientos de Jaén, Linares, Ubeda, Andújar y Alcalá la Real). Dicho Consorcio deberá ser reconocido por la Junta de Andalucía como Institución Ferial, una vez que esté concluido el recinto que se construye frente al cementerio de Jaén, en la carretera a Granada, y en el que en octubre del 97 se celebrará Expoliva. Para dicho recinto, de

un coste de 1.246 millones, Martos sólo tendrá que aportar 8, cantidad que debe rentabilizarse con una presencia en Expoliva acorde con la dimensión del olivar de Martos.

Fernando García Pulido apuntaba antes de la celebración de esta Fiesta de la Aceituna que el Ayuntamiento tenía intención de montar una pequeña feria dando a conocer lo que se produce en Martos. Los frutos de esta iniciativa se verán en los próximos días. Mientras, el camino por andar sigue siendo largo. Por el momento, el diagnóstico, en parte, ha quedado reflejado.

CONSEJO DE REDACCIÓN



Editorial

Desde los más remotos orígenes, la vida de los hombres ha estado ligada al fluir del tiempo y, con él, a los cambios que la tierra ofrecía en las distintas estaciones. Cuando el año comienza a apagarse, el ritmo vital de nuestro pueblo aparece marcado por el período de recolección de la aceituna, tarea que inunda los hogares, trastoca los horarios y modifica nuestro entorno. La imagen de Martos se transforma: entre varas, lienzos y capachos, las cuadrillas de aceituneros se disponen cada día a su noble trabajo; a la vuelta, por la tarde, tractores y otros vehículos transportarán el resultado del esfuerzo, de la labor bien hecha.

Aldaba no podía quedar impasible. Próxima a celebrarse la Fiesta de la Aceituna, en su empeño por ser instrumento de expresión de los intereses, sentimientos e inquietudes de los marteños, esta publicación se propone analizar la cuestión con el detenimiento que ello requiere. Porque el cultivo de ese fruto sagrado que es la aceituna perfila nuestras más queridas raíces, determina nuestro presente y siembra ya lo que será nuestro futuro.

Este número se centra, pues, en un asunto muy nuestro: el oli-

var. Y lo aborda desde múltiples perspectivas. Ahonda, echando una mirada hacia atrás, en sus orígenes, con la convicción de que es necesario conocer nuestro pasado si queremos llegar a saber quiénes somos, cómo vivimos y qué nos cabe esperar. Nos acerca los aspectos de tipo técnico que el cultivo del olivo presenta, desde el cuidado del árbol y los sistemas de elaboración del aceite hasta los últimos avances en el tratamiento de los distintos derivados. Se hace eco también de la situación actual del aceite en nuestra comarca, de su comercialización, de la carencia de una denominación de origen. Analiza, de igual forma, su proyección en el mercado internacional, las nuevas propuestas europeas, las consecuencias de las últimas medidas económicas... Y, cómo no, nos aproxima a las manifestaciones literarias que mares y mares de olivos hacen surgir en nuestros paisanos, dando rienda suelta a nuestras más íntimas y profundas vivencias.

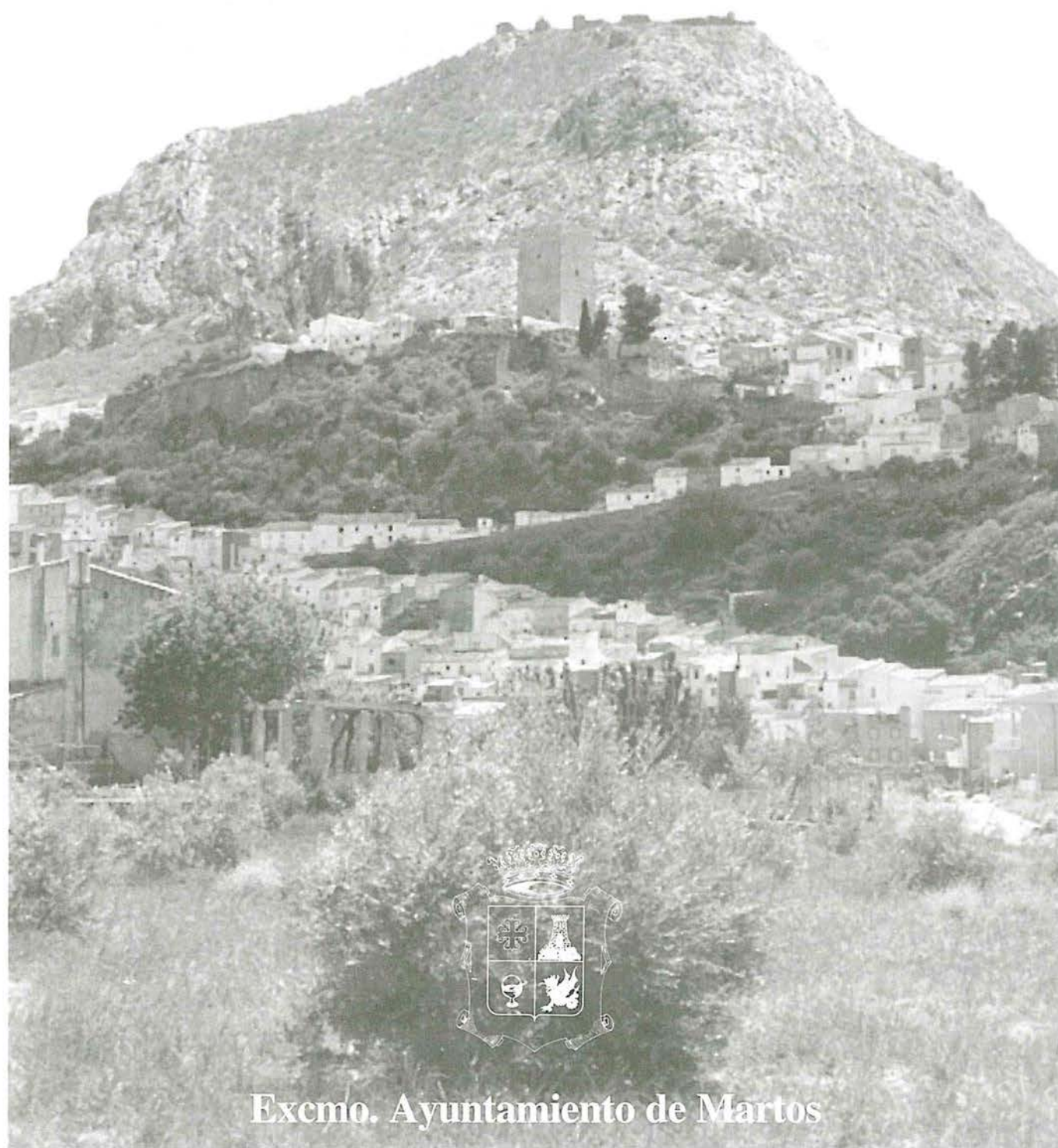
El análisis pormenorizado de una forma de vida como la nuestra, ligada al olivo, tan importante no sólo para nuestra economía sino para nuestra propia identidad, pone de relieve que su futuro requerirá el esfuerzo aunado de todos los sectores que la conforman, al margen de intereses exclusivamente particulares. Frente a gestiones en exceso individualistas, ancladas en el pasado, los nuevos tiempos exigen una labor común de más amplios horizontes y con resultados a más largo plazo. En este sentido, parece innecesario afirmar el

sentimiento común de todos los marteños interesados en la defensa y la lucha por este producto nuestro que es el aceite. El problema está, quizás, en cómo plantear y solventar los retos que los nuevos adelantos y los nuevos mercados nos imponen. Toda iniciativa que repercuta positivamente en su cultivo y difusión debería ser cuidadosamente tenida en cuenta. Si en algo esta revista contribuye a ello, el objetivo queda más que cumplido.

En cualquier caso, mientras todo llega con el transcurrir del tiempo, dispongámonos a celebrar la próxima Fiesta de la Aceituna. Que corra el dorado líquido, crujía el pan, endulcen las aceitunas nuestro más exigente paladar. Que suene la música, que nos colme de sensaciones. Y, entre nota y nota, ábranse nuestros corazones a la relación sincera y cordial con los vecinos, a la conversación fluida y alegre, al reencuentro esperado con anhelo. Rían los niños, rememoren los viejos, gocen los más jóvenes. Sirvan estos días de divertimento para crear lazos de convivencia, afirmar amistades y perder recelos. Traigan con ellos la ilusión ante el futuro, la reivindicación de lo que es nuestro. Desde estas páginas, nuestros mejores deseos: que ustedes lo vivan bien.

MARTOS

Una ciudad por descubrir



Excmo. Ayuntamiento de Martos

Olivos y aceituna en Martos en el siglo XVII

Manuel López Molina

Doctor en Historia Moderna

De los símbolos de identidad que actualmente la ciudad de Martos puede ofrecer a cualquier visitante no cabe la menor duda que la Peña y el olivar sobresalen por encima de los demás. No obstante,

conviene precisar que si bien la Peña desde los primeros momentos de la Historia de Martos ha tenido un protagonismo notable -ya en los años 143-142 antes de Cristo, según el historiador Diodoros de Sicilia, Viriato se hizo una plaza fuerte en ella contra el ejército de Roma-, no ha sucedido igual con

un monocultivo casi absoluto a partir del primer tercio del siglo XX.

En este trabajo queremos hacer una breve aproximación al mundo olivarero marteño en el siglo XVII, teniendo como principales fuentes documentales las noticias que algunos escribanos públi-



Las fuentes documentales disponibles del siglo XVII nos revelan la situación del cultivo del olivo en la Villa de Martos.

el olivar, pues éste no alcanzó grandes superficies en el agro marteño hasta bien entrado el siglo XIX, cuando la vid y los cereales -sus cultivos principales desde siglos atrás- fueron cediendo poco a poco sus espacios al olivar que se convertirá en

"...el olivar ... no alcanzó grandes superficies en el agro marteño hasta bien entrado el siglo XIX..."

cos de la Villa de aquel entonces nos ofrecen en sus protocolos notariales, y como fuentes secundarias e indirectas los testimonios de

algunos viajeros extranjeros por Andalucía.

De la lectura de los protocolos notariales

marteseños del siglo XVII una de las conclusiones más claras que se puede extraer con respecto al mundo olivarero es la de que entonces este cultivo tenía bastante menos importancia que el de la vid, los cereales y los frutales y productos hortícolas, que eran los cultivos más extendidos en las tierras de labor de la población de Martos. En un cálculo aproximativo podemos decir que por cada hectárea de terreno dedicada al olivar, tres se destinaban a la vid, dos y media a los cereales (en especial, al trigo y la cebada), y dos a las huertas.

En segundo lugar podemos constatar en las escrituras de los Escribanos públicos que los pagos dedicados en esta centuria al olivar no eran los ubicados en las tierras de primera categoría, destinados en su mayoría a los cultivos dominantes anteriormente citados, sino los de las tierras de tercera y cuarta, salvo algunas pequeñas plantaciones de olivos en el ruedo y la vega que difícilmente superaban en cada caso las treinta matas por explotación.

En las tierras mejores de la campiña de Martos el olivar tenía una escasa presencia, y casi siempre alternando la superficie cultivada con las vides, los cereales y los frutales.

Así mismo queda manifiestamente patente en los textos no-

tariales que el precio de las hectáreas de olivar era bastante inferior al de los cultivos principales, en una muestra clara de la estima y valor que en este siglo tenía cada uno de los productos cultivados.

En cuanto a la labranza del olivar debemos señalar que era bien intencionada pero poco favorable

Los fertilizantes apenas se usaban, sólo en muy pocos casos hemos visto en algunas escrituras de arrendamiento ciertas referencias a la utilización de estiércol como abono de los olivos.

Respecto a la recolección de la aceituna debemos destacar en primer lugar que casi toda ella estaba

"en el siglo XVII ... el mundo olivarero ... tenía bastante menos importancia que el de la vid, los cereales y los frutales y productos hortícolas..."

para conseguir buenas cosechas, pues, en su mayoría, el campesino marteseño del XVII seguía utilizando todavía el antiguo arado romano que no profundizaba en la tierra más allá de cinco o seis dedos, y, en consecuencia, poca agua de reserva podía almacenarse en las raíces. Para tratar de paliar este déficit acuífero muchos campesinos marteseños hacían pequeñas pozas en los pies de los olivos y posteriormente los regaban.

Por regla general, las labores que anualmente les hacían entonces a los olivos eran dos de arado de dos en dos rejas (muy pocos les daban algunas más), la cava de pies, la corta y el escamujo y el apoamiento.

dedicada a la obtención de aceite y muy poca era utilizada como aceituna de "agua" o de verdeo. La mayoría de la aceituna de verdeo consumida entonces en la Villa de Martos procedía del Reino de Sevilla o del de Córdoba.

De la recolección de aceituna de molienda debemos decir que, a diferencia de hoy día que se hace de una sola vez, entonces la mayoría de los labradores la cogían en dos veces, una por las Navidades, en la que se cogía la aceituna que estaba en el suelo y en las ramas más bajas del olivo, y otra a comienzos del mes de Febrero, en la que se hacía ya una recolección más amplia, vareando y apurando toda la aceituna que tuviera el olivar, para dar por concluida la recogida a finales de Marzo o primeros de Abril.

Entre los contratos notariales de recogida de aceituna que hemos podido ver en los protocolos marteseños de los Escribanos públicos de esta centuria vamos a reseñar uno de ellos otorgado ante Leandro de Valdelomar que dice así en sus párrafos más significativos:

En la Villa de Martos a 6 días del mes de diciembre de 1648 años. Ante mí el Escribano público y testigos yusoescritos aparecieron Joan de Aguilera, Diego López, Pedro Caballero y Cristóbal de Rueda, vecinos de esta Villa, y dijeron y otorgaron



HOBBY COLOR

que se obligaban de coger la aceituna de tres olivares de Bernabé de Torres Velasco en los sitios del Molino Motril, Belda y en la Cañada oscura, término de esta Villa... y por su trabajo les tiene que dar el dicho Bernabé de Torres siete cuartos por cada fanega de aceituna recogida; y cada día media arroba de vino; y en cada cien fanegas de aceituna un cuarto de aceite; y en toda la tempo-

queña ayuda que venía muy bien a los flacos bolsillos de los aceituneros.

Por regla general, en los contratos notariales se incluían unas cláusulas judiciales para evitar que cualquiera de las partes incumplieran lo acordado, de forma que si por omisiones contractuales se causaran algún tipo de perjuicio pudiera acudir a los tribunales de

do de que este cultivo en esta época a la que nos estamos refiriendo no tuvo la importancia que alcanzará durante los siglos XIX y XX. Así, por ejemplo en el relato que Francis Willghby, naturalista y miembro de la Royal Society de Londres, escribió en agosto de 1664, después de pasar una temporada en España visitando sus principales parajes y tierras, podemos ver que en relación con el olivar dejó escrito lo siguiente: "En Sevilla están las aceitunas mejores que en cualquier otro sitio de España". Lady Anne Fauahawe, esposa del entonces embajador inglés en la corte española, escribió en el año 1680 una obra de memorias en la que hace una serie de descripciones paisajísticas, folklóricas, gastronómicas, etc, de España, y al referirse a las aceitunas dice que "las de Córdoba tienen fama de ser las mejores del mundo".

Nos parece muy significativo el hecho de que ambos viajeros que recorrieron toda Andalucía no dijeran en sus escritos ni una sola palabra sobre la bondad y calidad de las aceitunas del Santo Reino, cuando, por el contrario, sí que dedicaron frases de elogio y alabanza a las aceitunas sevillanas y cordobesas. En nuestra opinión, la razón de esta omisión no obedece más que a lo que ya hemos enunciado al comienzo de este artículo cuando afirmábamos que en este



rada de recogida medio celemin de sal y dos ristras de ajos. Además de esto es condición que el dicho Bernabé de Torres les tendrá que dar los olivos avareados... y comenzarán a coger la aceituna cuando fueren avisados en sus personas o en sus casas por el dicho Bernabé de Torres...

En el transcurso del siglo las condiciones de recogida de aceituna apenas si variaron con respecto a las que aparecen en esta escritura, pues el salario en dinero osciló entre los siete y ocho cuartos por fanega de aceituna cogida y el pago en especies fue también muy similar al contenido en el contrato notarial reseñado, al darles casi siempre los dueños de los olivares a los recogedores parecidas cantidades de vino, aceite, sal y ajos.

Los salarios en dinero no eran cantidades suficientes como para permitir un ahorro apreciable por persona, aunque sí era una pe-

Justicia para que condenaran a los infractores al pago de los daños cometidos.

En síntesis esto es lo que nos ha parecido más destacado de reseñar de los textos notariales marteños de la centuria de 1600 a 1700 en relación con el mundo olivareño.

*"...la recolección de aceituna ... la cogian en dos veces,
una por las Navidades, ...
y otra a comienzos del mes de febrero..."*

En cuanto a lo que en las fuentes secundarias hemos visto referente al olivar en el Reino de Jaén (al que pertenecía la Villa de Martos) debemos decir que viene a col laborar la impresión extraída de los protocolos notariales, en el senti-

siglo el olivar en Martos no era un cultivo dominante sino secundario y, en consecuencia, que no pudiera ser recogida su importancia por ningún visitante de nuestras tierras, ni en ningún libro de la época porque no la tenía.

La arqueología, la historia y literatura antigua, hablan de molinos de aceite en el agro tuccitano y subbético giennense

Alejandro Recio Veganzones

Franciscano

otra vez en tan joven publicación, con un argumento tan antiguo y nuevo como es el del *rey olivo* y su fruto.

I.- Fuentes literarias: bíblica, mitológica e histórica

Puse manos a la obra y de pronto recordé dos de los relatos bíblicos de la vida del patriarca Noé, llenos de encanto posparadisiaco. Vi venir por los aires a la pacífera paloma con su mensaje de olivo; y, pasado el diluvio, me figuré al venerable anciano volver a plantar un arbusto que ya conocía y que creció tan exuberante, por la abundancia del agua y de la luz radiante del sol, que su delicioso néctar, después de dar gracias al Creador, entre la ambrosía del manjar, hipnotizó al segundo protoparente del género humano.

Abrí, después, las primeras páginas de la mitología greco-latina, y leí que, desde los albores de la historia de los primitivos pueblos orientales, Júpiter o Zeus, distribuyó la creación entera a cuatro personificaciones, llamadas *Horae* o diosas, que presidían las estaciones y las puertas

del cielo. La primera estación del año es el Invierno, que da vida en el seno de la Madre Tierra a las plantas; la segunda -que no la 1ª- es la *prima Vera*, que saca a la luz del sol a toda criatura humana; la tercera es la *Aestas* (estío o verano) y la cuarta es el *Autumnus* (otoño) que ofrece maduros al hombre, ayudado por la 2ª y 3ª estaciones, los frutos sazonados de ambas.

La misma mitología narra que los dioses eligieron para custodiar los frutos de la tierra y del mar a cuatro deidades: Minerva (*Pallas Athene*) que debía guardar la paz en guerra, y cultivar las artes, y llevaba por símbolo el búho y un ramo de olivo; *Bacchus*, dios de la viña, que vela su fruto; la tercera es la diosa *Ceres* protectora de las mieses. Señora esta del trigo que, con las dos anteriores personificaciones, con sus cetros y símbolos, colocaron sus tronos a lo largo y ancho de los caudalosos y paradisi-

Invitación de "Aldaba"

Me sorprendió, poco tiempo ha, la invitación que gentilmente me dirigió, de palabra y por escrito, un contado número de la redacción de *Aldaba* que, por lo visto, quiere demostrar a los marteños que está llena de vida cultural para comunicársela a sus lectores. El *aldabonazo*, de sonido límpido y rezumante de aceite *virgen*, sonó en mis oídos con aires de fiesta olivera, y no me pude resistir al deseo que me brindaba para colaborar

El ilustre franciscano nos trae, en esta ocasión, un trabajo de campo, sobre los molinos aceiteros de hace casi dos mil años y, hallados en nuestra tierra.



Fig. 1.- As de bronce de Montemayor, con personificación de la luna en el anverso y ramos de olivo que encuadran el nombre de *Vlia* (*olio*?) en el reverso.



Fig. 2.- Sestercio de bronce con el busto de Adriano (anv.) y personificación de Hispania (rev.).

síacos ríos que rinden pleitesía y vida a mares y océanos, morada de peces y cetáceos, de los que se encarga Neptuno.

1.- Aceite, pan y vino en la numismática hispana.

Hecha esta divagación sobre los frutos principales y necesarios para la alimentación de la humanidad, nos vamos a ocupar del primero de los enumerados, es decir, del olivo y de su elaboración en una determinada época y ambiente en torno al Mediterráneo -en nuestro caso *mare nostrum* o *ibéricum*- por el que llegaron a Hispania diversos pueblos y culturas. Lo que no quiere decir que nuestros antiguos pueblos desconocieran la agricultura y sus métodos de explotación, como el trigo, el viñedo, el olivar y la pesca y salazón para hacer *garum* -especie de salsa que tanto gustaba al pueblo romano-.

De todos esos frutos, y medios de su elaboración y comercio, están hablando las diversas cecas de moneda en las que, de manera especial, se hacía propaganda de su riqueza minera y marinera, cosecha de cereales, vino, aceite y hasta del esparto que principalmente se cosechaba en el sudeste peninsular (*Espartaria*), y del palmito mismo. Material empleado para el calzado y sobre todo para la industria del capacho, cuévanos y otros objetos con que cosechar y prensar los frutos de la tierra (aceitunas, uvas y granos).

Las antiguas monedas de Baética y de la Cartaginense son un

claro exponente -además de la cría de animales y palmeras- de la abundancia de trigo recogido en la campiña bética y subpenibética, como lo proclaman las monedas de Porcuna (*Obulco*) y comarca, con sus arados, yugos y espigas. Ciertamente abundan otras cecas monetales andaluzas con la producción de la vid -según alguno cree- en Montemayor, *Vlia*, provincia de Córdoba, como en, Osset (cerca de Sevilla), Orippe y Acinippo, próximas a Málaga, y en otras antiguas poblaciones andaluzas.

Por lo que respecta al olivo frutífero, se cultivaba también (fig. 1) en la mencionada *Vlia*, y de ma-



Fig. 3.- Sestercio de cobre con el busto imperial (anv.) y en el reverso el mismo Adriano con Hispania arrodillada.

nera especial en diversas series de monedas imperiales: aureo, denario (plata) y otros metales de diverso módulo y precio (fig. 2, 3). En su anverso, el ejemplar lleva el busto de Adriano, o su figura de pie, dando la mano a la elegante dama que personifica a Hispania sentada en roca o de rodillas. Ésta ocupa el reverso de la moneda, llevando sus característicos símbolos, es decir, a sus pies un conejillo rumiando, y un ramo de olivo con fruto en su derecha ofreciéndoselo al emperador, mientras apoya su izquierda en su trono roqueño, y luce su corona cívica de provincia romana.

Siglos antes que Adriano (117-138 d. C.) acuñase estas monedas romanas con Hispania, en Grecia, entre los años 485-430 y 157-6 a. d. C. aparecieron tetrada-chmas, con *Pallas Athenea* en el anverso, y en su reverso el búho simbolizando la inteligencia, encuadrado por un ramo de olivo; a veces, el ave nocturna aparece así en el reverso, posando sobre una anfora de aceite (fig. 4).

2.- Nombres del olivo y su explotación.

Si es elocuente y segura la credibilidad de este hecho numismático, y damos veracidad al antiguo aforismo *ex Oriente lux* (del

Oriente viene la luz), pensemos que los nombres del olivo y de su fruto, lingüística y botánicamente, tuvieron su raíz y origen en la costa oriental del Mediterráneo. En sus islas, en Grecia, Norte africano, incorporándose después al suelo itálico

e ibérico. Tampoco es exagerada la frase de nuestro agrónomo latino-gaditano, Columela (*De re rústica* V, 8, 1) cuando escribió que el olivo -en latín es femenino- era la primera de los árboles: *olea, prima omnium arborum est*. El mismo Columela en su otro escrito *Chorographia*, III, 4-4, hablando de



Fig. 4.- Tetrachma de plata con la personificación de Atenas en el anverso, y en el reverso buho con ramo de olivo detrás.

los Turdetanos y Bastetanos de la Bética, afirma que junto al puerto *Gaditanum*, -mejor se llamaría *portus Menestei*-, junto al de Santa María, había un bosque de nombre *Oleastrum*, o del aceite silvestre, con que los griegos nombraron a Cádiz (*Kotinoussa* o isla del olivo silvestre, *Kótinós*, significa acebuche).

De casi todos es sabido que el vocablo griego *elaion* significa Olivo bueno -diverso del anterior- del que se deriva el *oleum* latino, y el término moderno *petróleo*, mal llamado aceite de piedra, al que los antiguos pueblos conocieron, pero no lo supieron explotar.

Por otros cauces geográficos y filológicos, el hispano-romano de época mozarábiga, olvidándose de las raíces greco-latinas, introducirá, desde entonces, en el mun-

para su desarrollo industrial. De todas estas normas, hechas realidad en la técnica material, nació la construcción de la *Mola olearia*, en sus diferentes tipos de molinos (fig. 8).

A veces, estos se llamaron *trapetum*, *solea*, *canalis*, imponiéndose el nombre de *prelum*, que es lo mismo que prensa, y comprendía los anteriores artefactos para construir un verdadero molino.

Este se instalaba en los grandes latifundios de las villas romanas, llamadas rústicas, (del latín *rus*, campo más o menos grande), bajo el techo de un edificio, para la molienda del aceite o del vino, que se llamaba *tórcular* o *torculariun* -de donde deriva nuestro *trujal* y *lagar*-. En él se podían montar dos o cuatro prensas, como se puede ver en la fig. 5, de uno de tantos molinos de aceite en la antigua ciu-

rencias geográficas que hace Pomponio Mela en la suya, nos describen, en síntesis, el solar hispano: montes, ríos, mares y pueblos con sus cultivos y riquezas, mineral y ganadera.

El Censor Catón que nació entre los años 164-165 del s. II a.d. C., da normas prácticas sobre (fig. 6) la recolección de la aceituna y su elaboración, en su libro. *De agricultura*. Para ello, enumera las partes y elementos materiales que componen el *prelum*, y las técnicas de la molturación, sin olvidarse de la recogida de la oliva, del almacenamiento de la misma y del aceite, ni de su industrialización y comercio. Sus consejos sirvieron a los posteriores, inspirándose en ellos, principalmente Varrón en su obra *Res rústica*, escrita hacia el 37 a. d. C., y el gaditano J. M. Columella, que escribió, en tiempos del emperador Claudio, en prosa y verso, su *De re rústica*, que consta de XII libros, de los que el X va dedicado al *cultivo de los huertos*, y otro, *De arbóribus*, en el que hace elogios al olivo, de los molinos y prensas de aceite y del vino, y habla del canal, *canalis* y *solea* de los mismos.

No puedo pasar por alto al naturalista romano Cayo Plinio Segundo, nacido entre el año 23-24 de nuestra Era, *procurator* en España, y fallecido en el 79 en la erupción del Vesubio. Su principal obra monumental o manual enciclopédico, titulada *Naturalis Historia* o historia natural, consta de 36 libros, de los que dedica el III y IV a describir la geografía y división jurídica de España, más alguna noticia esporádica en los siguientes: II, V, VI-XI, XII-XXII-XXVII, XXIX-XXVII (este último fue añadido). Dice en el XII -en el que trata de la miel y las abejas- estos van a los espartizales y afirma que también en *Hispania* la abundancia de campos de olivos favorece la multiplicación de los enjambres (Libro XI, 18). Y en el libro XV, 1, hablando de los olivos y del aceite cita a un

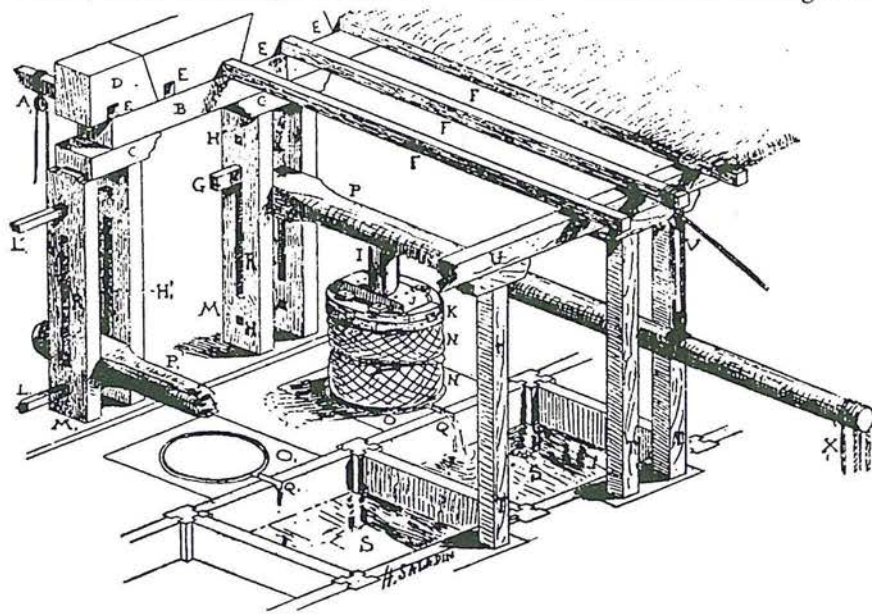


Fig. 5.- Reconstrucción de un molino aceitunero en una casa-villa de la antigua ciudad de Volúbilis (Marruecos), según Saladín.

do hispano parlante, el término cananeo-araméo *zait* y *zaitum* que había pasado al pueblo árabe, para denominar al olivo y a su aceite, respectivamente.

Dejando estas disquisiciones, oigamos ahora las voces de antiguos escritores griegos y romanos que nos han dejado en sus obras sobre dicho árbol: en su cultivo, elaboración y comercialización, dándonos consejos prácticos

edad romana de Volúbilis, instalada en la casa de Orfeo (Mauritania).

3.- El olivo según escritores antiguos y en la epigrafía romana.

Los textos contenidos en los geógrafos y agrimensores, Strabón, nacido hacia el 63 a. d. C., con su *Geographia*, en la que dedica su libro III a Iberia o España, y las refe-

antiguo, dice que, en el año de la fundación de la ciudad de Roma (178), no existía el olivo, pero *ahora se ha extendido en el interior de las Hispanias*.

Y añade luego, que *en la cualidad del aceite (l.c.8) ocupa el primer puesto Italia, rivalizando con él... las tierras de la Bética*, y nos cuenta, como curiosidad, la existencia de olivas dulces, comparándolas a uvas pasas, que se cosechaban cerca de Mérida (Badajoz) en la Lusitania (l.c.17).

En el Libro XVII, 81 y 83, hace propaganda, con estas dos alabanzas, de los olivos andaluces: *El suelo cascajoso es muy bueno para los olivos... y muy pingüe en la Bética*; en esta no hay árbol mayor que el olivo. *La Bética recoge las más ricas cosechas de sus olivos*. Elogia estas últimas (Lib, XXXVII, n. 203) en las que, como en las del vino, se transportan y se muelen con y en capachos de esparto.

Y como colofón sobre la fertilidad de los frutos y metales, sobre la laboriosidad de sus gentes sufridas y nobles de corazón de los hispanos, copio la conclusión con que termina Plinio su *Naturalis Historia*. Después de Italia y de India, *debo colocar a Hispania, al menos todo su borde costero; es, en verdad, pobre en parte, pero allí donde es fértil da en abundancia cereales, ACEITE, vino, caballos y metales de todo género...* (Lib. citado).

Intencionadamente he dejado al final las citas de Strabón y Catón, en esta breve antología descriptiva de la riqueza olivarera y de su explotación. El primero nos describe, comenzando por las tierras occidentales de la Iberia, y dice, que las meridionales, casi todas ellas, son muy fértiles, fuera de las comprendidas en las *Stélai* o columnas míticas de Hércules (Lib. III, n.2). Las noticias que nos ofrece sobre Gádeira (Cádiz) y de la Turdetania, gran parte de la campiña andaluza, las tomó de otro geofísico, lla-

mado Poseidonio. De esta última trata en el cap. 2 del mismo libro, n. 6, en el que afirma: *De la Turdetania se exporta trigo, mucho vino y ACEITE; este, además, no sólo en cantidad, sino de calidad es insuperable. Expórtase también cera, miel, pez, mucha cochinilla y minio mejor que el de la tierra sinópica*. En el cap. 3 describiendo la parte occidental de la Península, dice que había una isla de 30 estadios de

también los conseguidos en el *Monte Testaccio* de Roma. En él se han hecho y continúan haciéndose excavaciones, grupos de arqueólogos españoles, encontrando en la cumbre del mismo, innumerables restos de ánforas hispanas, procedentes de hornos cerámicos, construídos en la ribera del Guadalquivir. Fueron las ánforas olearias y vinarias -y de otras sustancias- que enviaron por vía fluvial y ma-

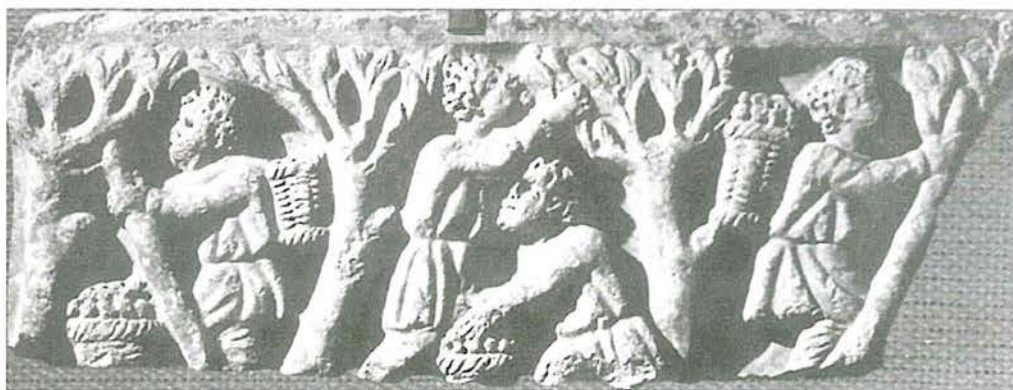


Fig. 6.- Ático de la tapa de un sarcófago pagano -finales del s. III- con la escena de la recolección de la aceituna (Museo Arqueológico de Córdoba).

largo y ancho, al parecer entre los cabos San Vicente y Espichel, en Portugal, en la que se cultivaban los olivos y las viñas (n. 1). Sigue relatando, con el mismo lenguaje botánico y agrícola, que en la Iberia *las raíces tintóreas abundan; el OLIVO, la vid, la higuera y otras plantas semejantes crecen cuantiosas en las costas ibéricas que bordan nuestro Mar Mediterráneo y también en las del exterior* (Atlántico), l.c. n-16, como ya se ha indicado al mencionar el bosque de acebuches de Cádiz. Sabemos, además, que ya, hacia el siglo VI a. d. C., se dió al río Ebro el doble apelativo de *Oleum Flumen*.

Todo este cúmulo repetitivo de noticias sobre el aceite hispano, abundante y generoso para condimentarlo, confirman otros hechos arqueológicos, históricos, jurídicos, comerciales e industriales, principalmente en la antigua Bética, íntimamente relacionados con el cultivo del aceite, del vino y de otros géneros alimenticios. Felizmente, todo lo han aclarado los hallazgos arqueológicos realizados, no sólo en las tres actuales provincias civiles de Jaén, Córdoba y Sevilla, sino

rítima, el mensaje del Aceite y Vino de la Campiña andaluza, firmadas y rubricadas por ceramistas y exportadores a Roma, y más allá.

Pero este hecho histórico-arqueológico sobre estudios llevados adelante en el Monte de Roma -llamado de tuestos rotos o tajuletos, como se dice en Martos- merece otro trabajo aparte, por haber intervenido en varias campañas personalmente con los arqueólogos Rodríguez Almeida, J. Remesal y J. M^a Blázquez.

Otro hecho singular que realza la gran importancia del aceite bético, ha sido el hallazgo de una gran basa de mármol violáceo, de 91 x 71,5 x 53,5 cm., en la provincia de Jaén, concretamente en Cástulo, cerca de Linares. Se trata del pedestal de un Rescripto imperial, o respuesta que, tal vez Adriano, dió a una corporación encargada de la recaudación del aceite, dando normas sobre el precio, de la expropiación, abuso de los *difusores* o fiscales, sobre la producción del mismo, que debían rendir al fisco de Roma. En Eciija se encontró una inscripción de un *difusor olearius* de la Bética, y en Se-

villa apareció otra de un ayudante del Prefecto del fisco de Roma, para fiscalizar el aceite español y del norte de Africa. Sin duda, existió una organización fiscal para la venta del aceite en estas dos provincias romanas, ricas y exportadoras del mismo (Ver. *Archivo Español de Arqueología*, 29, 1956, p. 126, fig. 6).



Fig. 7.- Portada-epigrafe de un rescripto imperial sobre hacienda olivarera (Museo Arqu. de Linares).

La inscripción de Cástulo dice así (fig. 7):

RESCRIPTVM
SACVM
DE RE
OLEARIA

que puede traducirse: *Respuesta sagrada (imperial) sobre la industria del aceite*. Esta respuesta, enviada para solucionar los conflictos que los olivares dirigieron al emperador, ciertamente creo supone la existencia de una serie de textos, colocados junto a ella, en una o más láminas de bronce, con las normas relativas a la administración o tributación del aceite. La base se conserva en el Museo Arqueológico de Linares. Esperemos que un día aparezcan esas planchas bronceas que probablemente llegaron a leer y cumplir los olivares andaluces del s. II de nuestra Era.

La otra prueba sobre la fama del *oleum baeticum* -hoy se pudiera llamar *tuccitanum*- es la que expondré en el siguiente apartado de este nuestro trabajo, describiendo algunos de los molinos ibero-romanos que, por los campos giennenses, concretamente tuccitanos, he podido localizar.

II.- Material técnico de construcción, nomenclatura e instalación de piezas de molino

Son tres las piezas más antiguas para poder molar la aceituna, el grano de trigo y la uva: el *malleus*, martillo, mazo de madera o de piedra -del que creo tener en el museo arqueológico un ejemplar- que opera por percusión, separando la pulpa del hueso: la *mola alearia* o *machinaria mola*, si se muele el grano, según Apuleyo, que consiste en fijar en tierra, como base, una piedra de forma cilíndrica plana y oquedad central con eje de madera, al que se unía una gran rueda, o mejor rodillo, de piedra, llamado *suspensa*, que gira en sentido vertical en su alrededor, y que acciona a mano o por una bestia (fig. 8).

El tercer instrumento se llama *trapetum* o muela para descortezar la aceituna, que consta de varias piezas

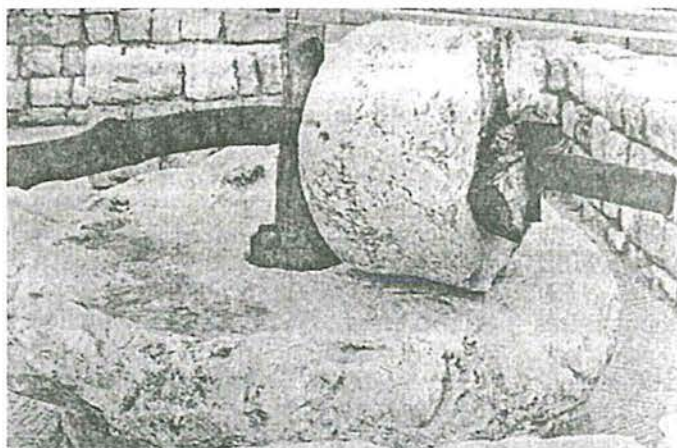


Fig. 8.- Mola Olearia del periodo Tardío-Bizantino, usada hasta el siglo XVIII. Museo del Olivo de Haifa.

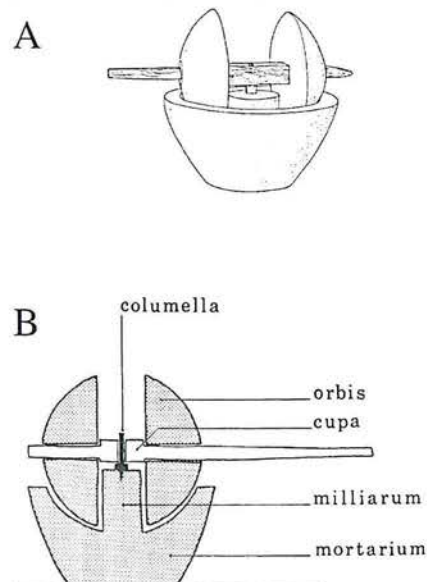


Fig. 9.- A) Trapetum encontrado en Pompeya. B) Sección de un Trapetum con la denominación de sus componentes (tomado de Adam, 1990).

(fig. 9 y 10) que vienen acopladas dentro de un gran recipiente cilíndrico en forma de taza o *mortarium*. Este lleva internamente un eje fijo (*miliarium*) y, en torno a él, dos discos llamados *orbes*, que apenas rozan en el anterior, ni en la curvatura interna del *mortarium*. Los dos discos están oradados y traspasados por un brazo de madera dura que sirve de manilla, llamado *cupa*, y que, a su vez, van perforados y sujetos por un pequeño eje vertical (*columella*) en el *miliarium*, haciendo girar a los dos discos. Con este movimiento estrujan en las paredes del mortero las oli-

vas, pero no llega a triturarlas: pues Catón da normas, para que los bordes del mismo estén a igual nivel, y los discos disten, algo así como el dedo meñique, para que de ningún modo rompan los huesos. *Ade-más-dice-la distancia a los bordes del mortero*

se debe regular con discos de madera y arandelas de hierro para conseguir que las dos muelas emisféricas estén rectamente situadas y ajustadas.

Una vez conseguida la pasta o pulpa sin hueso -algunos de los agrónomos, como Columela, creían que aquel daba un mal gusto al aceite- se pasaba al *torcular* o *torcularium*, acoplándolo a la prensa, en el *prelum*. Cuando era espacioso el lagar se podían instalar más de una prensa y de un *trapetum*.

Quedan señalados tres de los molinos más sencillos que servían para preparar la materia prima que debía pasar a la que pudiera llamarse la primera prensa, que antes que otros describió Catón entre romanos, y Herón en el mundo griego, dándonos una nueva versión después Plinio y nuestro Columela.

Se trata de la prensa o molino estudiado por A. G. Drachmann, en su obra *Ancient Olive Mills and Presses*, Copenhague 1932, por C. Arambarri (*La oleicultura antigua. El olivo, su historia y el aceite: Del pisado a la prensa de viga*. Madrid, 1992) y por más autores españoles, italianos y alemanes. Distínguense entre los primeros: M^a C. Fernández de Castro, por su artículo publicado en 1983, sobre *Fábricas de aceite en el campo hispano-romano*, y P. Sáez, en otro aparecido en el libro *La Bética en su problemática histórica*, Granada, 1991, pp. 277-97. Una bibliografía casi completa sobre este tipo de molino que aquí voy a exponer, la encontrará el lector en el interesante estudio publicado en *Antiquitas* (año V, n^o 6, 1995, pp. 53-91), revista de Priego de Córdoba. Su autor es J. R. Carrillo Díaz-Pinés, y el título del artículo: *Testimonios sobre la producción de aceite en época romana en la Subbética cordobesa*.

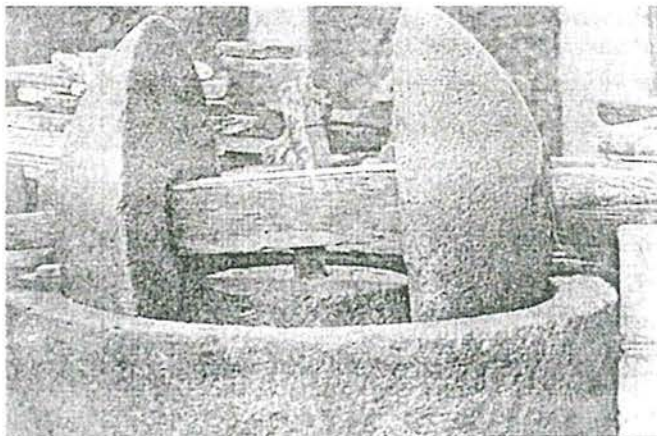


Fig. 10.- Trapetum. Pompeya.

En el desarrollo de este nuestro trabajo sigo, en gran parte, a dicho escritor, aportando nuevo material sobre la clase de este primer molino romano, encontrado en la zona suboriental giennense, cuya evolución técnica y constructiva cristalizó en tres o cuatro fases en su instalación. Todas ellas pueden verse en la última revista señalada, de la que las copio yo (fig. 11) y que a continuación describo brevemente, advirtiendo que antes de instalarlo hay que preparar el pavimento del lugar, más o menos amplio, en tres puntos: cabecera y pie de la viga de madera, puntos en los que deben colocarse dos grandes losas, de forma paralelepípeda, sobre las que se apoyarán, en hendiduras geminadas, dos tablones de madera, en posición vertical. Los de la cabecera se llaman *arbores* o árboles, y los del pie, *stípites*, con la misma funcionalidad de los anteriores. Además, entre los cuatro soportes, se debe cimentar -más cerca de la cabecera- la base de la llamada *ara*, sobre la que la viga (*prelum*) pueda ya prensar la pasta de olivas, protegidas por capachos o esteras, sobre

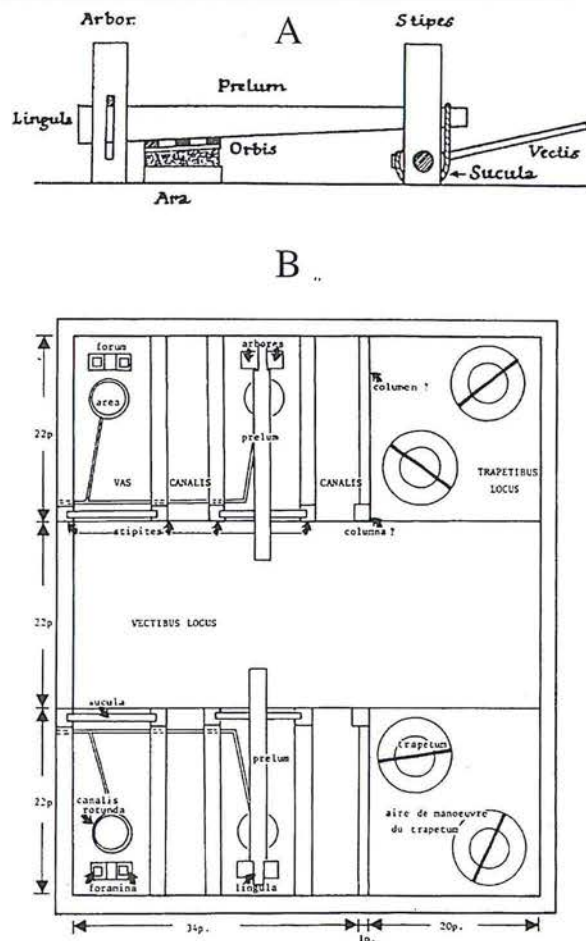


Fig. 11.- A) Prensa de cablestante descrita por Plinio (tomado de Drachmann, 1932).
B) Restitución de la instalación descrita por Catón (tomado de Brun, 1986).

las que se colocaba una pieza circular llamada *orbis olearius*. De esta manera brotaba el aceite y caía al canalillo, hasta verterlo por el desagüe a un recipiente o pileta.

Para el buen funcionamiento de la viga, debe estar instalada en una sala de unos nueve metros de longitud, estar empotrada en la pared la (*lingula*), sujeta por los *arbores*, encajados verticalmente en el bloque de piedra (*lapis pedicinus*), que debía asimismo estar sujeto por cuñas de piedra y madera mezcladas con un derretido de plomo.

Por otra parte, los *arbores*, en su zona superior llevaban unos orificios (*foramina*) rectangulares en los que se ponían o quitaban unas cuñas de madera, al subir y bajar el *prelum* o viga. Esta funcionaba gracias a una palanca, denominada *vectis*, que actuaba por medio de un dispositivo o polea (*cochlea*) sobre un

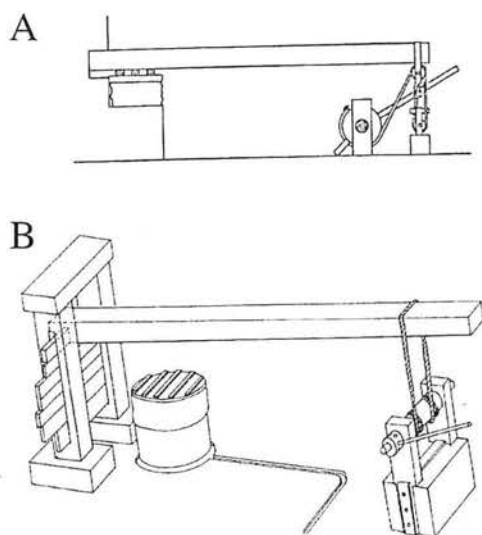


Fig. 12.- A) Prensa de cabrestante descrita por Herón (tomado de Drachmann, 1932). B) Prensa de cabrestante con contrapeso paralelepédico (tomado de Fernández Castro, 1983).

cabrestante o *súcula*, en el que iba enrollada una cuerda o sogá que se apoyaba en el extremo saliente del pie de la viga. Todo este conjunto colocado en la parte baja de los dos *stípites*, hacía presionar, según queda dicho, el *orbis olearius*.

Un tipo de prensa, algún tanto diverso a este, es el que describe Herón (fig. 12), en el que la cabeza de la viga no va sujeta por *stípites* y *arbores*, mas empotrada en un orificio del muro; el cabrestante no se apoya sobre el extremo de la viga, sino que la cuerda pasa por un enganche de la misma, llegando a una piedra de gran tamaño que es la que mueve la prensa, subiendo al mismo tiempo que baja el *prelum*.

El segundo tipo de prensa es la de tornillo, en la que la viga funciona por medio de este, estando sujeto al suelo, o a un contrapeso que podía ser fijo o móvil (fig. 13).

En esta segunda versión, es decir, que el tornillo fuera móvil, resultaría que la presión era menor, pero se evitaba la ruptura de las piezas de madera, con lo que se obtenía una presión continua y graduada, con menos esfuerzos. Los tornillos eran de madera, pero en la parte superior del contrapeso, hay una cavidad que presenta unas ranuras en forma de cola

de milano, para fijar el mismo tornillo.

Este tipo de prensa, pedía la existencia de dos postes verticales paralelos a los *arbores*, con el fin de mantener en su lugar el *prelum*. Este sistema es el empleado hasta casi nuestros días en Andalucía, llamando a los *arbores*, *bijerías*, el tornillo viene llamado *husillo*, el contrapeso, *pesillo* o quintal, y *guías* los postes paralelos a los *arbores*.

Existió un tercer sistema de prensa llamado de tornillo directo, que algunos denominan de *capilla* o de rincón, y que describen Plinio y Herón; en ella la pieza principal es el *prelum*, que es puesto en acción por uno o dos tornillos -de madera- colocados verticalmente en el centro del artefacto, dentro de un marco, y que operan por el peso, de construcción, de madera o de mampostería.

Según algunos estudiosos del tema de la molienda de olivas, los molinos pueden reducirse a dos grupos de prensas: las de cabrestante y las de tornillo, otros las reducen a tres tipos: prensas de torsión, por cuñas y por palanca. Este último sistema es,

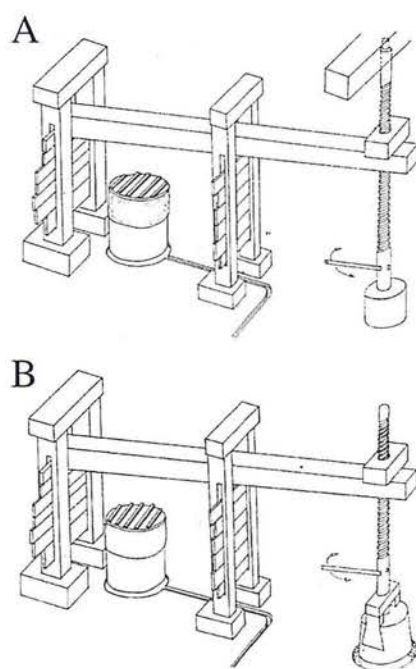


Fig. 13.- A) Prensa de tornillo con contrapeso fijo. B) Prensa de tornillo con contrapeso móvil. (Tomado de Fernández Castro, 1983).

como los dos anteriores, antiguo, y está documentado tanto en las fuentes históricas como en la arqueología. Es más simplificado que el de cabrestante, pues la palanca se debe considerar como un *prelum*, es decir, como una pieza horizontal desplazada hacia abajo para hacer presión. En esta clase de prensa es, además, muy variada la tipología. El elemento básico es la palanca, maza o viga, siempre de madera, y fija por un lado, mientras que por el otro, un dispositivo la hace bajar hasta comprimir contra el suelo la masa que se ha de prensar.

Pero volvamos al primer sistema de prensa indicado al principio, que es el que hemos detectado, aunque de una manera descontextualizada, en las someras prospecciones brevemente realizadas en algunos yacimientos que figuran, en parte, en la carta arqueológica (fig. 14), de nuestra Colección de Martos. En ella no figuran, es verdad, todas las indicaciones de piezas que aquí estudiamos, como son las de la zona de Cazorla, (Peal, Nubes y Ceal) Torredelcampo (Cerro del Espino), pero sí las de Castillo de Locubín (Cabeza Baja de Encina Hermosa). En este último lugar se conserva *in situ* la más graciosa *ara* de prensa que conocí hace más de 30 años y que recientemente ha sido publicada en dos revistas: *Anuario Arqueológico de Andalucía* nº 3 (1986) 203-209, y *Unaproliva* núm. 11 (1995) 26, en la que aparece otra *ara* que indiqué al amigo J. M. López Carrasco, que las publicó.

Como era de esperar, dada la precipitación con que hemos actuado en la búsqueda de esta clase de molino -contando con la colaboración de los Sres. J. R. Martínez y M. A. Virgil, bienhechores de nuestra dicha Colección- no nos ha sido posible dar con una instalación completa, de una o dos prensas, del tipo técnico que ofrecemos. Damos por descartados los elementos lígneos del armazón (árboles, estípites, vigas, poleas, sogas etc.) que componía cada una de ellas. Conozco en Martos, en el jardín familiar de D. Bartolomé

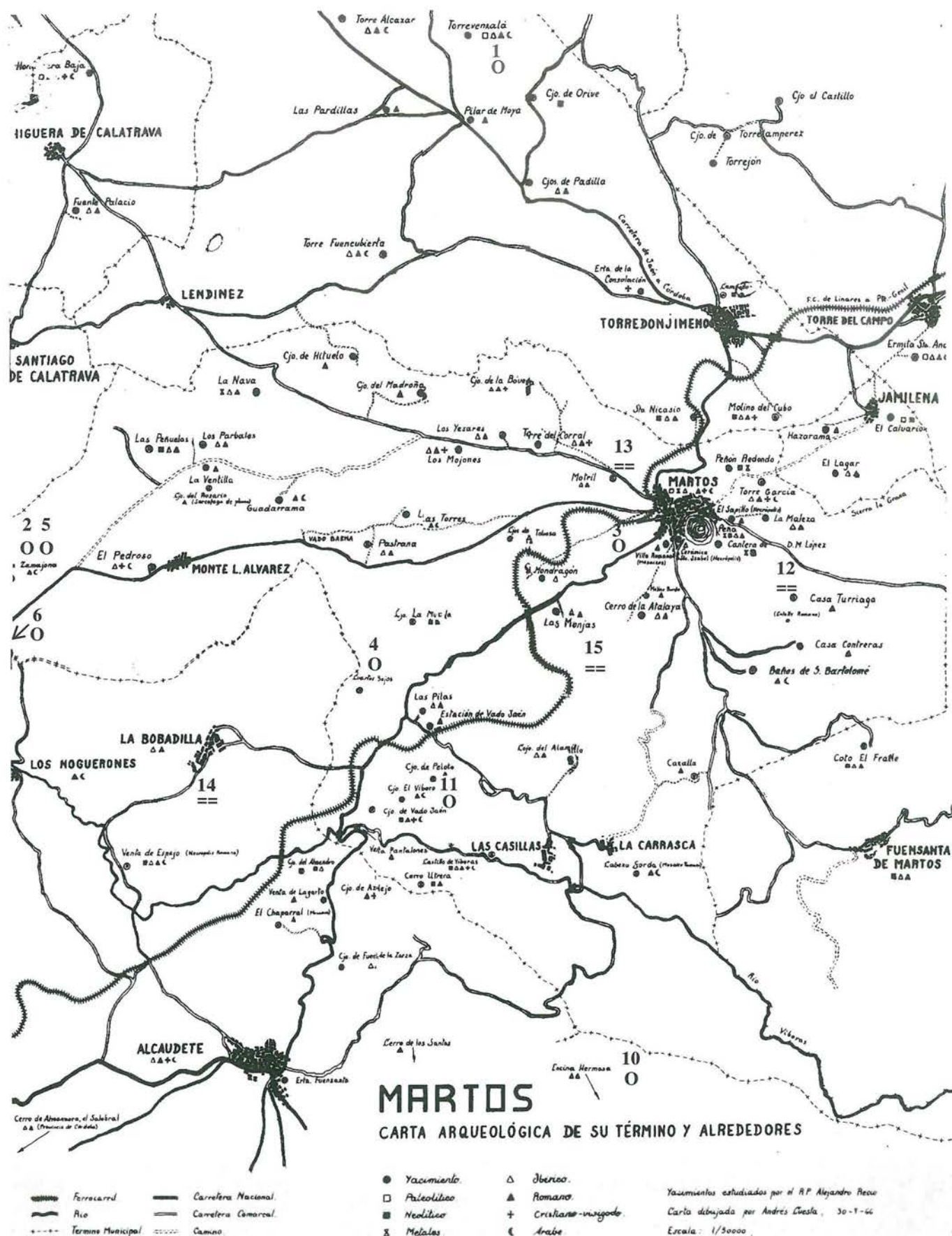


Figura 14.- Mapa arqueológico de Martos y su término.

El signo O con un núm. arábigo señala el lugar de hallazgos de *piedras de prensa* y el núm. correspondiente de su Catálogo.

El signo == indica los basamentos rectangulares de piedra con orificios para los tabloncillos -árbores y stípites- que guiaban la viga de moler.

Jiménez, tres piezas, pertenecientes a otros tipos de prensa, de mayor dimensión: una es un *ara* de granito, y las otras dos son, un alto husillo, fijo en el suelo o móvil (ver: fig. 13); el otro lo componían una viga vertical, horadada dos veces, a diversa altura, por cuyos agujeros pasan otras dos vigas horizontales que podían mover, entre dos o cuatro personas, una prensa de tabloncillos para estrujar uvas o aceitunas.

No hemos elencado en nuestro trabajo todo este material, por haber sido traído de fuera del término de Martos, como otros muchos ejemplares de piezas de material pétreo que hemos encontrado en el emplazamiento de antiguas villas romanas y modernos cortijos. Cito, como ejemplo, un *ara* convertida en una pequeña pila, que antes fue losa sepulcral con inscripción romana, que yo encontré en *el lagar* por cima de la *Maleza*.

No intento aquí traducir del latín y transcribirlas minuciosas reglas que nos ha dejado Catón, el gran técnico teórico y práctico sobre molinos de aceite y de vino. Sobre su montaje, tanto para *pies de prensa*, como de los *arbores*, *stípites* y del *ara* -que es la base, o dado, para moler la oliva- apoyados todos estos elementos sobre el firme de un solar preparado de antemano. Nos da normas también sobre las medidas justas del *prelum*, o viga del molino, y de todos sus accesorios, según queda indicado, y de las distancias que deben guardarse entre ellos, dentro del ambiente del molino.

Sólo voy a hacer un breve catálogo de algunas de esas piezas anteriores que asimismo evidencian los textos literarios y confirman la arqueología, la etnografía, la técnica y características comarcales de la antigua industria oleícola marteña. Por otro lado, todo este material ha sido encontrado, casi a flor de tierra, en pequeños y grandes latifundios con asentamientos de explotación agrícola de cereales, del cultivo de la vid y del

olivo. En nuestro caminar hemos detectado, no sólo villas romanas de las que afloraban sus muros, sino también muchas torres y fortalezas, todavía en pie, ocupando casi siempre el sitio extratético de los antiguos *castella* ibero-romanos.

En muchos de estos lugares, centros de población, como en los medianos núcleos de aldeas, no todos sus habitantes pudieron explotar el vino y el aceite, pero podemos suponer que los grandes cosecheros tendrían sus prensas familiares, con miras, muchas veces, lucrativas, ya con las autoridades romanas, o con las vecinas poblaciones. La moderna intervención arqueológica de urgencia ha detectado dos posibles centros comerciales, dentro del territorio subbético que estudiamos. Son estos, pero no sabemos si lo fue también *Tucci*: El del término de Fuente Tójar, cerca de Priego (Córdoba), cuyo complejo de molinos de aceite, ha sido publicado en la citada revista *Antiquitas*, pp. 72-74, y el de Encina Hermosa, en terreno de Castillo de Locubín, del que he dado ya antes su bibliografía y describo adelante.

Ofrezco ahora el catálogo de piezas de molinos, halladas y conservadas en Martos y alrededores, con otras de cerca de Cazorla y de la zona subbética de Jaén.

III.- Catálogo de piezas de molino estudiadas

A.- Pies de prensa.

1.- Yacimiento: Torre Venzalá, emplazamiento de la antigua Batora (término de Torredonjimeno, fig. 15).

Descripción: *Pie de prensa* o ara rectangular con su correspondiente campo circular rodeado de un canal exterior, con anchura variable entre 2 y 3 cm. de ancho, que recogía el aceite prensado, que saliendo de otros ca-



Fig. 15.

nalillos radiales que se juntaban en el centro y otros verticales, vertiendo el líquido principalmente por el ángulo inferior izquierdo, cuya salida es de 15 cm.

Las dimensiones totales de la pieza de arenisca que presenta varios desconchones en todas sus aristas, son: 80 cm. de altura por 67 cm. de longitud y 3 cm. de grosor, y las del campo central semiovalado, en sus diagonales, de altura 58 x 50 cm. de anchura.

Conserva este ejemplar D. Andrés Arjona Padilla en su pequeña colección arqueológica de Torredonjimeno, c/ Dávalos, 11.

2.- Yacimiento y lugar en que se conserva: Cortijo Zamajona, junto a la carretera de Monte Lope Álvarez a Albendín, km. 18; la pieza la posee D. Francisco Alcalá, quien dice se halló cerca de Nueva Carteya (Córdoba).

Descripción: *Pie de prensa*, de piedra caliza, ligeramente trapezoidal, con la zona de prensado ovalada y con una serie de canalillos en forma de *spicatum* o de espiga, o mejor, de tipo hoja de palmito.

Lleva un canal perimetral y otro de desagüe, vertical, al que diagonalmente van a verter el aceite, en orden descendente, cuatro canalitos, inspirados en las nervaduras de una hoja acorazonada y de poca incisión, unidas todas a su pedúnculo.

La cara superior plana, de forma rectangular, pero con aristas desgastadas por el uso frecuente, mide en centímetros: 77 x 63 x 26; su decoración, en la forma esquemática indicada y ovoidal, tiene de diámetro 56 x 51 cm., y el canal de desagüe externo alcanza una anchura máxima de 24 cm. (fig. 16). Existe otro pie de prensa en Zamajona, según veremos adelante.

3.- *Yacimiento y lugar de su conservación: según me contó D. Pedro Bolaños, quien guarda, en el hall de la entrada a su casa (Fuente Nueva nº 36), este nuevo pie de prensa apareció en el subsuelo de su casa de Martos.*

La noticia topográfica no me extraña, ya que desde dicho lugar al



Fig. 16.

de la antigua casa sindical, recuerdo haber visto los pavimentos de una villa romana; el hallazgo tendría lugar hacia 1960.

Tan magnífico ejemplar, de arenisca dura y forma rectangular, está fragmentado, por su zona central en dos trozos algo desiguales, pero en sentido vertical y afectando la ruptura del canal de salida del aceite. Las dimensiones máximas de la pieza son las siguientes: longitud total es de 60 cm., su anchura, 61 cm. y su grosor es de 26 cm.; el diámetro del plato o ara central es de 54 cm. y su profundidad -que varía por desgaste y rupturas, en todo el borde circular- osci-



Fig. 17.

la entre 5 cm., junto al caño de salida, y 4 cm. en toda su circunferencia (fig. 17).

Este *pie de prensa* es original, como el que voy a describir a continuación, al no presentar en su plataforma lisa, el clásico canal perimetral en el centro del plato. El hecho no nos debe sorprender porque tampoco aparece en otros que luego publicamos, sean antiguos o modernos, como tampoco los diversos tipos de canalillos centrales. Existe otra clase de pie de prensa que sí presentan el canal perimetral único, dejando en altoprelieve el disco central del plato, con o sin canalitos radiales. ¿Serán estas variedades de ornamentación, incisa o excisa de la plataforma, las que pudieran distinguir un molino aceitero del de una prensa de vino?.

4.- *Pie de prensa, procedente del extrarradio de Martos (ciudad), probablemente de "Los cuartos bajos", cerca de la antigua estación de Vado-Jaén, y hoy conservada en el jardín interno de la casa (nº 37 de la plaza Fuente Nueva), llamada de Dña. Consuelo Codes, propiedad de sus herederos.*

Esta pieza poligonal, presenta la parte opuesta a la del canal semicircular, mientras es lineal, mostrando en su centro dicho desagüe, con la particularidad de tener otro en su arista izquierda -derecha del espectador-; el platillo central es poco profundo y sus meniscos disminuyen hasta descender al simple canalillo circular del mismo.

Las medidas de la piedra de prensa, desgastada en todos sus bordes, a pesar de ser de caliza dura blanquecina, son: 118 cm. x 83 cm. y 20 cm.: el diámetro del platillo es de 58 cm., su profundidad es de unos 11 cm., siendo la altura del borde externo plano, de unos 6 a 11 cm., motivada por el desgaste del uso de la pieza. Además, la longitud del canal de salida a la pila o recipiente del líquido, es de 10 cm.; y de menor dimensión, el canalillo indicado.

Este grande ejemplar puede verse en fig. 18.

5.- *Segundo pie de prensa, procedente de la finca Zamajona, cuya situación geográfica y lugar de conservación ya quedan señalados.*

Se trata de un ejemplar de mayores dimensiones que las del otro ya descrito, y de la misma clase de material duro de arenisca. Lo presenta-



Fig. 18.

mos en la fig. 19, en posición horizontal, apoyándose en la ruptura vertical que fragmenta totalmente, de arriba abajo, la pieza por su canal central. A él, en diversas direcciones, iban a parar otros canalitos radiales en forma de ramitas de palmito.

Este amorfo ejemplar, plano en su cara decorada con hojas de palmito, presenta la posterior cónica y sus laterales curvilíneos y cortados con maza. Lo conserva D. Ignacio Garri- do Romero, junto a su nuevo chalé, con otros objetos antiguos de piedra.

Las dimensiones totales del trozo son: 60 x 50 x 30 cm.; la longitud del plato, decorado al interior,

mide verticalmene, con el desagüe del canal, unos 50 cm. y radialmente en el centro 30 cm., como se notará, las nervaduras o canalitos que quedan han sufrido por la erosión un gran



Fig. 19.

desgaste, desconchones y fallas hasta llegar al desagüe, que en foto no aparece del todo.

6.- Elegante ara o pie de prensa, tallada en material calcáreo, casi mármoleo, procedente del haza del Conde, término de Baena, junto a la carretera que de esta ciudad va a Cañete de las Torres (prov. de Córdoba) y que hoy conserva en la hacienda Vado-Jaén, D. Manuel Borrero Rojas. Es el mejor ejemplar -inédito, como casi todos los que publico- por la fineza artística de su trazado, de rasgos clásicamente tratados, y por su conservación material.

La pieza, de forma circular, mide en su circunferencia: 131 cm. - su grosor es de 23 cm., y su longitud es de 80 cm. horizontalmente, las medidas del plato circular, elevado unos 5 cm., tiene 52 cm. de diámetro. La anchura del borde externo es de 1,5



Fig. 20.

cm., y su canal mide de ancho 9 x 4 cm. de profundidad, mientras el desagüe va afectado por una falla de 35 cm. de altura por 12 cm. de ancho. Estos desperfectos, con un desconchón que hay al lado contrario del caño, más el desgaste dentro de la curvatura, rompen la línea y módulo del ara de prensa.

Por su factura clásica, hasta ahora la más perfecta de las que presento, parece pertenecer cronológicamente a principios del s. II de nuestra Era, es decir, a la época de Adriano, (fig. 20).

7.- Pie de prensa de arenisca que perteneció a un molino, tal vez, íbero-romano, que tiene 52 cm. de longitud, 36 cm. de anchura y 16 cm. de altura.

Apareció en la cumbre del cerro de los Castellones de Ceal (Jaén), en la confluencia del río Ceal con el Guadiana Menor, yacimiento entre los dos pueblos giennenses de Huesa e Hinojares.

Dentro y fuera de dicho lugar amurallado -asentamiento de un despoblado íbero-romano-, se encontraron, entre objetos de cerámica ibérica y griega, junto con unguentarios de vidrio oriental, molinos de piedra que señalan un abundante consumo de cereales y de aceite.

De este ejemplar damos dos diseños (fig. 21), en los que se puede apreciar su forma discoidal, algo alargada, que presenta en su centro una concavidad regular, muy parecida al recipiente más antiguo de lucernas greco-romanas que se alimentaban con aceite. Esta parece ser la forma más antigua del molino aceitero.

Lleva en su disco central un suave canal, muy parecido al de algunos de los ya descritos, que rompe el borde perimetral, ligeramente desgastado al interior. El ejemplar, estudiado antes que nosotros, por A. Blanco Freijeiro, gran arqueólogo recientemente fallecido, se debe conservar en el M. Arqueológico Provincial de Jaén (ver la revista *Oretania* nº 10, 1962, 138-148). Se encontró uno parecido a este en la provincia de Cuenca, con la particularidad de llevar en el fondo del plato, canalitos radiales en forma de Chrismón, cuya letra griega *rho* descansa sobre le canal de salida del aceite (*Arch. Esp. de Arqueología*, 21, 1948, 298 -99).

En esta zona cazorleña y de la Loma del alto Guadalquivir de la pro-

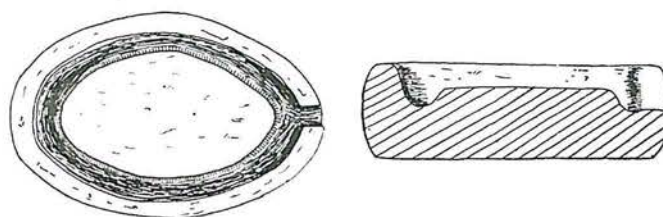


Fig. 21.- Prensa de aceite de los Castellones de Ceal (entre Huesa e Hinojares). Jaén, Instituto de Estudios Giennenses.

vincia de Jaén, que en época romana pertenecieron a la Tarranense y Cartaginense, fueron abundantes estas piezas de molino, no más grandes que las de molinos giratorios para cereales. De entre los de aceite mencionaré el que sigue.

8.- Pie fragmentado de prensa hallada en Toya, término de Peal de Becerro (fig. 22). En el Viaje de prospección arqueológica por el término de Peal de Becerro que realizó la Sra. C. Fernández Chicarro, y describió en *BIEG*, I, nº 3, 1953, pp. 69-85; dice en pág. 74, fig. 3: huecorelieve del cortijo de D. Pedro Trillo, en Toya, y añade: otra piedra interesante, que se guarda en este cortijo es la que presenta en huecorelieve una hoja nervada. ¿Debió servir con fin utilitario? ¿Acaso de ceremonias rituales de sacrificios? (Sus dimensiones son: 92 cm. de longitud máxima; 69 cm. de ancho y 26 cm. de grueso). Hasta aquí nuestra compañera en el descubrimiento de la villa ro-

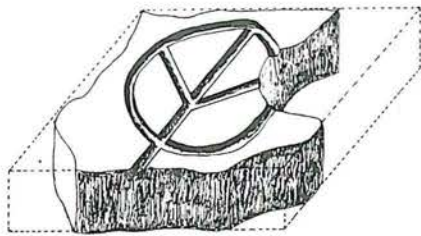


Fig. 22.- Pie de prensa con hueco-grabado tipo hoja de palmito, Toya (Jaén).

mana de Martos. Se trata, sencillamente de otro antiguo ejemplar con características idénticas a otros de la subbética giennense y cordobesa, según veremos.

En la segunda parte de este catálogo, en donde elencamos otras más piezas de molino que sirvieron para empotrar los *árbores* y *stípites* del mismo molino, encontrados en el término de Martos, añadiré algunos ejemplares del norte de Jaén.

9.- *Gran piedra granítica de pie de prensa ¿de uva?, de forma circular, proveniente de la Campiña con otro material lúneo -del que hablé anteriormente- que hoy se conserva en el jardín de los herederos de D. B. Jiménez* (fig. 23). Su diámetro total es de 130 cm. por 23 cm. de alto, y el disco central emerge unos 5 cm. de altura; mide 25 cm. de diámetro, y está separado del borde perimetral por un canal, no muy profundo, de 6 cm. de anchura, cuyo desagüe oscila entre 8,5 y 7,5 cm. de ancho. Su estado de conservación es pésimo.

10.- *Enorme pie de prensa con base cónica, de molino de aceite que se conserva in situ, en lo alto de Encina*



Fig. 23.

Hermosa, entre Castillo Locubín y Alcaudete. Se trata de una gran ara caliza, parecida a la anterior, pero mucho mejor elaborada, y con la particularidad de tener no una base plana sino en forma de cono circular truncado (fig. 24).

El diámetro de esta pieza es de 120 cm., instalada, tal vez, en un amplio local de explotación oleícola -uno de sus lados tiene 9 m. de largo- en el que conserva una piedra de 140 x 80 cm., perforada a manera de criba, y de difícil interpretación.

Han publicado este yacimiento íbero-romano: F. Hornos y J. R. Carrillo; el primero, en su estudio, *Actuación arqueológica de urgencia en Cabeza Baja de Encina Hermosa*, aparecido en AAA, el año 1986, y el se-



Fig. 24.

gundo en *Antiquitas*, pp. 80-81, revista anteriormente citada.

11.- *Original y grandiosa prensa de ¿aceite o de vino?* (fig. 25). *Hace también tiempo que, gracias a D. José Rodríguez López, conocí este singular molino, en su hacienda La Manuela o el Víbora, término de Martos. Es de construcción artificial, probablemente romana, en opus signimun, por lo que creemos no debe tratarse de un conglomerado geológico llamado pudinga. Sus dimensiones son: un metro de altura, desde su base visible -ya que está empotrado en el suelo o rodeado de fragmentos de piedras menudas, en casi su circunferencia- oscilando su diámetro, en el borde circular superior, entre 130 x 150 cm.;*

y la profundidad de su plato o recipiente hemisférico, es de 0,40 cm.

Es curioso que esta pieza no presente canal de escape en la parte céntrica, ni en sus meniscos superiores de contacto -posiblemente lo tuvo por una ranura que se ve bajo tierra, en correspondencia con otro abierto

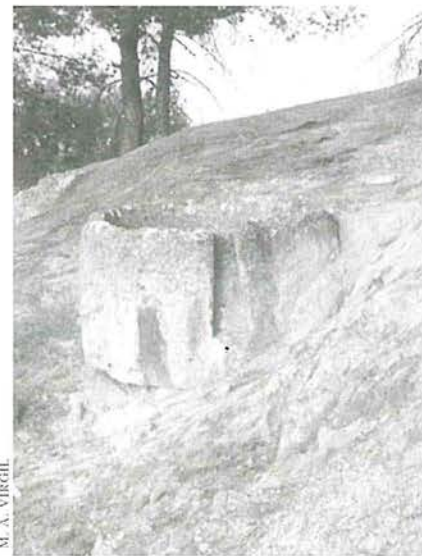


Fig. 25.

en el recipiente, que no he visto-. Pero lo singular de ella es que lleva en sus cuatro puntos cardinales, por sus paredes externas, otras tantas hendiduras que terminan en cola de milano, en las que se empotraban sus respectivos tablones que, sin duda, formarían el armazón del sistema o tipo de prensa de este ejemplar.

Dejo para otra ocasión la exposición de las varias hipótesis para resolver la enigmática utilización del artefacto industrial.

Como Apéndice a estos once *pies de prensa*, enumero otras dos pie-



Fig. 26. Cortijo de Alborazor (Priego). Museo Histórico de Priego de Córdoba.

zas conservadas en el Museo Histórico Municipal de Priego de Córdoba y publicadas en *Antiquitas*, ya citada, pp. 75-76, fig. 26 y 27, para apreciar



Fig. 27.- Finca Casani (Nueva Carteya). Museo Histórico de Priego de Córdoba.

su técnica y forma, tan parecidas a las que aquí estudio.

Un análisis de unas y otras nos conducirán a probables conclusiones cronológicas, etnológicas y locales sobre la elaboración de la industria olivarera y vinícola.

B.- Pies de "árbores" y de "stípites" cuadrangulares de piedra con cuatro orificios.

Estas bases de piedra servían para fijar los pies lígneos y hacer de umbral, y con estos últimos, las jambas de un vano con dintel, bajo el que pasaba holgada la viga o *prelum* del molino. Todo este material de madera aparece podrido muchas veces al excavar un centro molinero; lo mismo sucede con el husillo o tornillo de prensa, pero no con sus contrapesos y elementos del *trapetum*, del que posé un disco (*orbis*), D. Abelardo Tramblim.

Trataremos ahora sólo de cuatro *pies de árboles* -no de tabloncillos verticales- sino de cuatro bases de piedra con dos o cuatro oquedades cuadrangulares que denuncian, no sólo la existencia de un molino de aceite, sino que también reclaman otra base con otros tantos orificios, ya que siempre eran dos las precisas para instalar un molino, ya de aceite, ya de vino. Todos ellos están dentro del territorio tucitano, quedando otros

muchos sepultados bajo tierra o como elementos reutilizados de construcción, en espera de que los descubra el ojo avizor del arqueólogo, o la potente maquinaria agrícola o constructora.

Comienzo dando preferencia al ejemplar que primeramente conocí en Martos, sin darle importancia, cuando dí a conocer su contenido epigráfico sepulcral, estando todavía en Roma, en el librito que se publicó en 1983, con ocasión del Bimilenario de la fundación de la *Colonia Augusta Gemella Tucitana*, pp. 30-40.

En esta segunda parte del Catálogo continúo la anterior numeración.

12.- *Pie de árboles* (fig. 28), que reapareció a unos pocos kilómetros de Martos, en la cortijada, los Prados del Moro, hoy colonia veraniega, a mano derecha de la carretera que, de nuestra población, conduce a Los Villares. Esta pieza fragmentada, en forma de estela funeraria, con los nombres romanos de dos esclavos libertos, mide 85 cm. de longitud por 60 cm. de anchura y 30 cm. de grosor, pero sabemos que alcanzó el metro de altura, antes de perder los otros dos orificios que medirían de profundidad, poco más o menos, 4 cm. de profundidad y 14 x 14 cm. de longitud, dimensiones que tienen los hue-



Fig. 28.

cos anteriores. (Se halla en la Casa de Culura de nuestra localidad).

No es fácil saber, si este ejemplar de piedra caliza oscura y que va afectado por fallas y mutilaciones - pero que no rompen el texto de la inscripción- sujetaba los árboles o estípites de un lagar de vino o de aceite. Pero, siguiendo la doctrina de Catón, parece ser que fue oleícola, de mayor o menor importancia de una villa romana, cuyos molinos se debían instalar dentro de la pequeña almazara, a cierta distancia de la pared, en donde se debían colocar los *árbores*, sobre una piedra cuya superficie debía medir cinco pies de larga -el pie romano tenía alrededor de 30 cm.- dos y medio de ancha y uno y medio de gruesa. Y continúa diciendo: *entre los árboles* -que deben ser de roble o pino- y las paredes del *torcular*, haya dos pies, y uno entre los mismos *árbores*; estos deben reformarse -como los *stípites*- que son los cercanos a la mínilla delantera de la viga -con grava, cuñas de madera y plomo que las conglomeren-.

Todas las piezas, incluidas el ara del pie de prensa, se deben instalar entre las paredes de un edificio -de dos canales o prensas-, que tenga para su comodidad un espacio de 32 pies romanos en su extensión.

13.- *Pie de árboles o de stípites* en las Huertas Viejas, a mano derecha de la carretera de Martos a Santiago, a la altura de dos km. pasando el puente de la autovía. (fig. 29).

Antes de describir este ejemplar quiero explicar lo que en arquitectura es un estípite: elemento en forma de tronco de pirámide invertido que puede hacer las veces de soporte.

La longitud de esta pieza pesante, de piedra caliza, es de 130 cm., su anchura llega a los 92 cm. y su grueso es de 25 cm.; las distancias de los orificios cuadrangulares de la superficie en perpendicular, es de 18



Fig. 29.

x 18 cm., y el fondo de los mismos, unos 7 cm. La piedra ha sido removida de su primitivo sitio, y hoy se encuentra, a mano izquierda de la segunda puerta de acceso del lugar. (fig. 29).

14.- *Pie de árboles, de piedra caliza oscura, que presenta uno de sus lados menores en forma de estela -que creo es anepígrafe- encontrada in situ antiguo con otras piezas, ciertamente relacionadas con un molino de aceite, como he podido comprobar.* En el mismo lugar, existe un yacimiento arqueológico, casi superficial, en el que, mi acompañante, J. R. Martínez encontró un fragmento de lucerna romana y, en el fondo de una taza de



Fig. 30.

terra sigillata sibgálica, el siguiente sello o cartucho, de 2 cm. de longitud por 0,2 mm. de altura, en el que se lee la marca del alfarero **IBERTUS**.

El destrozado molino aceitero -al que sustituyó una gran almazara relativamente moderna que hoy conserva, ya abandonada, toda su maquinaria e instalación- nos hablan de una

veneranda tradición olivarera, en aquel lugar que, con el correr del tiempo, recibe en la cartografía catastral del término de Bobadilla, el nombre de *molino de aceite, de Peralta*.

Este ejemplar, fragmentado por uno de sus lados menores, presenta sus cuatro orificios muy maltrechos por desconchones del arado, y sus dimensiones son estas: 91 cm. de longitud por 76 cm. de anchura y 14 cm. de grosor, siendo desiguales las medidas de dichos orificios, oscilando entre 6 x 12 cm. (fig. 30).

15. *Yacimiento: Cortijo del Saltillo de agua del río Salado, cerca del molino de Belda, entre la que fue vía ferroviaria y que el meandro formado por el agua, junto a un alto cerro, antiguo Castellum íbero-romano.* El emplazamiento de este molino aceitero, en torno al que crecen acebuches, es propiedad de D. Ramón Romero Asensi, y en él está *in situ*, bajo tierra, este *pie de árboles*. Se apoya éste sobre una pared de ladrillos romanos, que allí hay, junto a tégulas de gran tamaño e *ímbrices*, con cerámica ibérica y *sigillata*.

Lamento no haberlo podido describir como los tres anteriores soportes de *árbores*, porque cuando tenía concluido este Catálogo, mi otro compañero de prospecciones arqueológicas, D. M. A. Virgil, encontró entre sus apuntes una fotografía que hizo *in situ* de esta pieza, hacía unos cinco años.

Conténtese el lector con esa ilustración acompañada del metro para darnos una idea de sus dimensiones (fig. 31).

Y como lo prometido es deuda en el campo de la investigación, voy a dar un simple apunte, a modo de nota, a esta segunda parte del catálogo, recordando, como anteriormente, tres magníficos ejemplares de *pies de árboles* encontrados hace varios años. Fueron descritos brevemente



Fig. 31.

te y publicados, sin saber qué elementos arquitectónicos eran, por C. Fernández Chicarro en *Archivo Español de Arqueología*, vol. 31, nn. 97-98, 1958, pp. 183-85, fig. 32, 33 y 34 bajo el título *Noticiario arqueológico de Andalucía*.

He aquí el texto sobre lo particular de estas tres piezas elaboradas con la misma técnica y medidas que presentan las que ya he descrito.

Me comunica el señor Fernández Lampaya que en el cortijo de Villoro, en la proximidades de Nubla, apareció una pieza arquitectónica (fig.



Fig. 32.

32), cuya finalidad concreta desconozco, semejante a otras dos piezas que el mismo señor y yo descubrimos en un viaje a pie, desde Toya a Quesada, en 1955. Efectuamos el viaje por un antiguo camino, en cuyo trayecto hallamos numerosos restos de antiguas edificaciones y abundante cantidad de cerámica ibérica, y alguna romana, más las dos piezas paralelas a la citada (fig. 33 y 34), y que tenía inéditas hasta tanto no encontraba una solución satisfactoria, que aún no he hallado.



Fig. 33.

Estos detalles cerámicos, parecidos a los que nosotros hemos visto en los diferentes lugares estudiados, nos ofrecen, con bastante verisimilitud, el arco cronológico de casi todos los ejemplares que presento en este mi trabajo de prospección fatigosa, pero no del todo infructuosa. Todos ellos pueden fecharse entre los ss. I al VI d. d. C.

Espero haber ofrecido a los lectores de *Aldaba* la prehistoria del molino simple que usaron nuestros



Fig. 34.

antepasados en estas ubérrimas tierras íbero-romanas.

A guisa de conclusión

Me he resistido a terminar este primer ensayo de aventura quijotesca a través de los campos tucitanos, colindantes con la campiña andaluza y zona de contacto montañosa suboriental, sin haber logrado detectar más piezas errantes y casi prehistóricas de la técnica ideada por el hombre para transformar los frutos del olivo y de la vid. Con todo, me satisface el haber roturado el agro que

tantos secretos guarda bajo su seno, y los humanos no llegamos a dilucidar, por sentirnos siempre hijos del presente, sin mirar hacia atrás para comprender lo pretérito, que en casi todas las épocas se repite.

Por lo que a la agricultura, o cultivo del campo, se refiere, la historia nos enseña que la geografía física de nuestra *hermana tierra* nos ha conservado y ofrecido con las puntuales estaciones de cada año, con más o menos abundancia, sus frutos generosos. Digo esto, porque la fábula bíblica (Libro de los Jueces, 9, 8-9) cuenta que los *árboles celebraron un concilio para elegir al olivo por su Rey. Al comunicarle la noticia, contestoles el olivo: ¿Cómo yo voy a renunciar a mi aceite que es mi gloria ante Dios y ante los hombres, para ir a mecarme sobre los árboles?*

Sólo pudo dar respuesta tan sabia el más añoso y venerable árbol, cargado de su fecunda savia, siempre dispuesta a regular las cosechas otoñales, rezumantes de esencias bíblicas, regalando su fruto en años alternativos y cediendo, generoso, el terreno a la vigorosa vid, entregándole su cetro real. De ahí que, desde tiempo inmemorial, Athenea, Baco y Ceres alternasen su dominio en campos colindantes con el Mediterráneo, haciendo el cambio de terrenos, de frutos y arbolado en diversos años jubilares. Porque en la Bética y en tierra marteña, no siempre señorearon los olivos y las vides, sino también los humildes cereales, los soberbios encinares y sabrosos garbanzales.

Pero una cosa es cierta: que todas estas grandes y mínimas plantas crecen y subsisten por y para la vida humana, ennobleciéndose tres de sus frutos, después de someterse a la prensa del molino, como, hace algún tiempo, entonó el estro poético del franciscano P. Vicente Recio, hermano mío:

OLIVA quisiera ser,
Y en rubio aceite trocar
Mi pulpa, para alumbrar
Tus soledades y arder
A la vera de tu altar.

Racimo quisiera ser
De tus viñedos, Señor,
Y, hecho Sangre, merecer
Darme sin tasa a beber
A los sedientos de Amor.

Espiga quisiera ser
De tus campos, para dar
Blanca harina, que en Manjar
Divino tiene poder
Tu ungido de consagrar.

"Eucarísticas", Tetuán 1947, pp. XIII-XV.



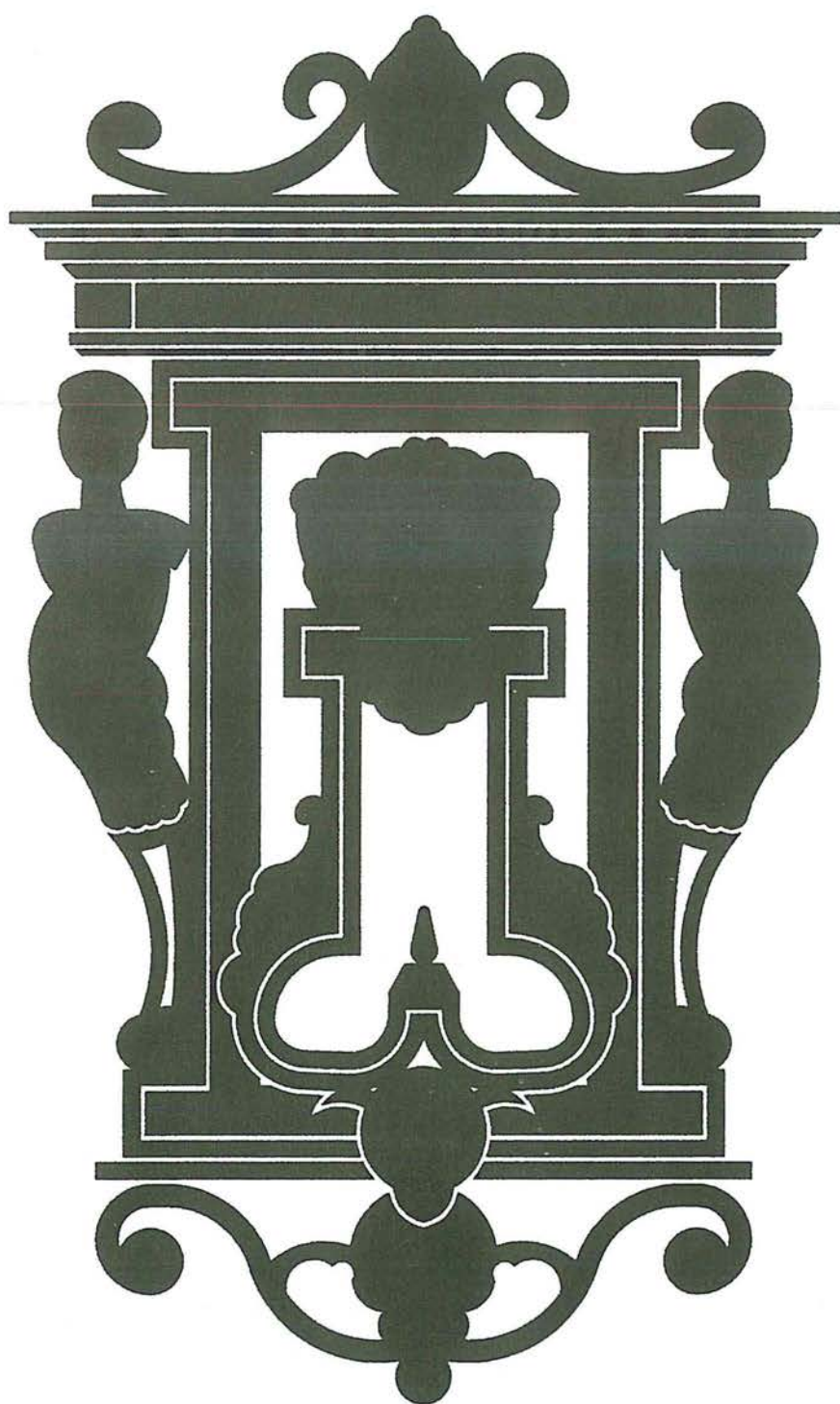
Fig. 35.- Fragmento de tapa de sarcófago, en el que Noé recibe la paloma posada en un olivo (Roma).



Fig. 36.- Mosaicos de Roma con las escenas de prensar uvas.



Fig. 37.- Fragmento de sarcófago con la multiplicación del pan.



Símbolo de cultura

*Sus dulces de esta Navidad
adquiéralos en el Convento
de las
Monjas Trinitarias*

Especialidades en dulces, magdalenas,
roscos, perrunillas, galletas, tortas, pastas,

*y lo más típico de Martos,
nuestras ricas costras*

C./ Real, 3 - Telf. 55 15 52 - Martos

LA MARTEÑA VALEROSA

ACERQUENSE TODOS PRESTO !!
CON ATENCIÓN SIN MESURA, NIÑOS CON
VUESTROS PERROS, HOMBRES CON ARMADURA
Y SUS VIEJAS CON SUS VIEJOS.
MUTERES, DEJAD LA COSTURA, CURAS Y H QUA
SUS REZOS, LOS HUERTOS SU SEPULTURA.
AGUDICEN SU INTELLECTO CON ESTA
GRAN AVENTURA QUE AHORA A
CONTARLES VENGO QUE, PLENA DE
VALOR Y HERMOSURA, POR AQUÍ
SUCEDIÓ HACÉ TIEMPO



QUE EN LA MAS INSIGNE VILLA, CUNA DE ILUSTRES
HIDALGOS, VERDE TIERRA DE OLIVA, LA TUCCI DE LOS
ROMANOS, CUANDO EN TIEMPOS DE MOROS LLEGA CON
SUS HUÉSTES CANPEANDO PARA TOMAR SU ALTA PEÑA
EL SANTO REY DON FERNANDO.



COMO ES DEL REY FIEL VASALLO, EL BUEN CONDE
DON ALVAR JUNTO A ÉL MARCHA A CABALLO CON
EL FIN DE CONQUISTAR NUEVAS TIERRAS DOMINADAS POR
LOS HITOS DEL ISLAM



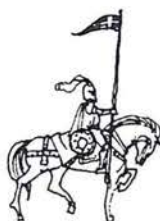
DONA IRENE HORRORIZADA SE DA CUENTA DEL PELIGRO Y MEDITA ESTA JUGADA CON GRAN SOFOCO Y AHINCO:

"LE ROGARÉ A MIS DAMAS DEJEN SUS TOCAS Y ENAGUAS Y ACORTEN SUS CABELLERAS Y CON PAVESEL Y LANZAS SUBANSE A LAS ALMENAS Y ARROJEN PIEDRAS CON GANA QUE ASÍ, DE ESTA MANERA, CREAN QUE SON LOS VARONES LOS QUE AHORA CONTRAATACAN"

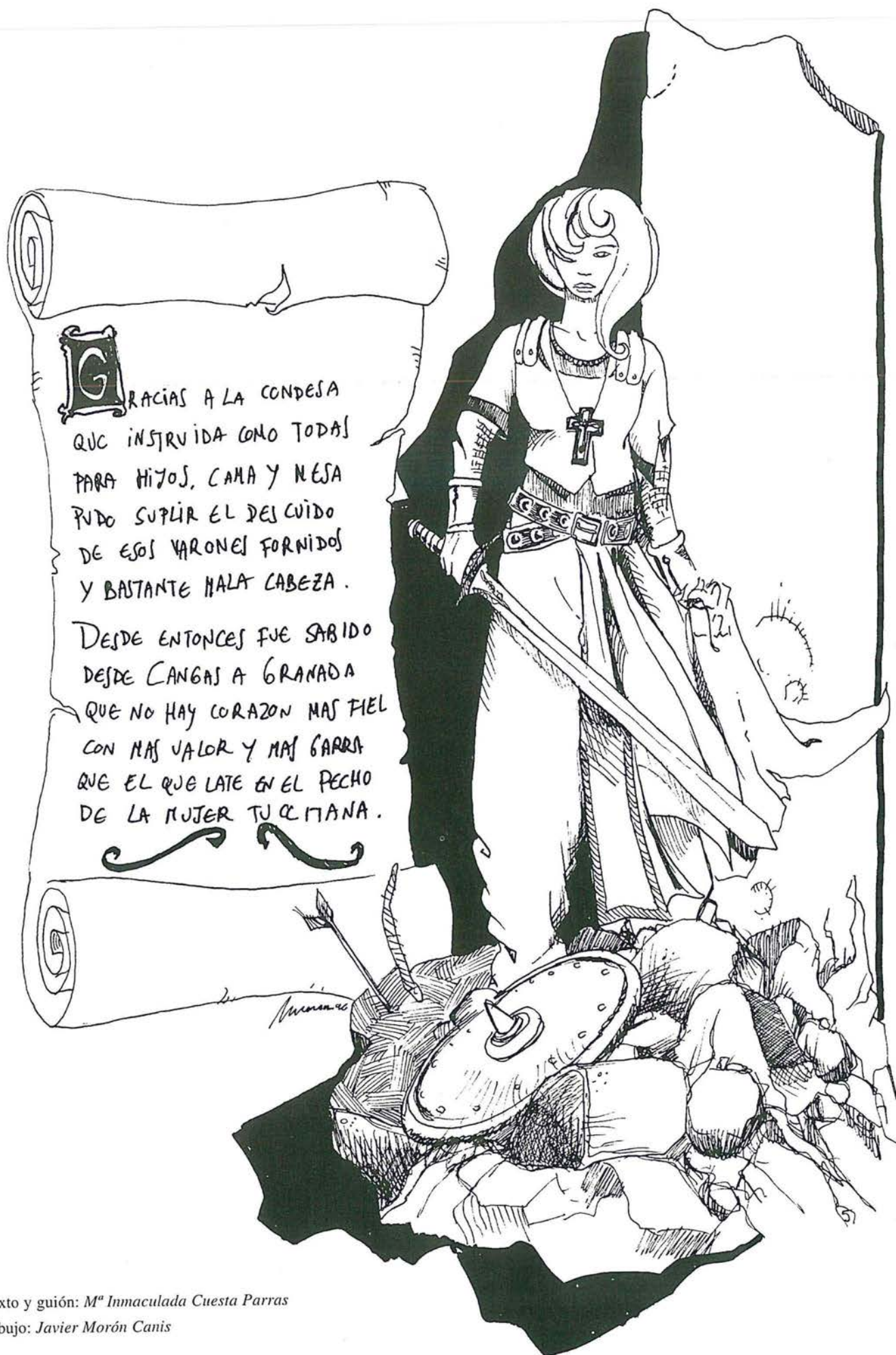


MIENTRAS TANTO LA CONDESA AVISPAJA Y SIEMPRE CIERTA, MANDA CON UN ESCUDERO AVOJO DE LA CONTIENDA AL VALIENTE DE DON TELLO.

ALERTADOS DEL PELIGRO DECIDIERON REGREJAR RODEANDO AL ENEMIGO ATACARON POR DETRÁS



ROTO EL CERCO DE LA PEÑA EN ELLA LO GRAN ENTRAR MIENTRAS HUYEN DISPERSAS LAS TROPAS DE ALHAMA.



GRACIAS A LA CONDESA
QUE INSTRUIDA COMO TODAS
PARA HIJOS, CAMA Y NESA
PUDO SUPLEN EL DESCUIDO
DE ESOS VARONES FORNIDOS
Y BASTANTE MALA CABEZA.

DESDE ENTONCES FUE SABIDO
DESDE CANGAS A GRANADA
QUE NO HAY CORAZON MAS FIEL
CON MAS VALOR Y MAS GARRA
QUE EL QUE LATE EN EL PECHO
DE LA MUJER TUCEITANA.



Industrial Promotora, S.L.

Distribuidor nº 23265

Calefacción - Aire Acondicionado Instalaciones de Gas

Según Real Decreto 1085/92, artículo 22,
es obligación de los usuarios de instalaciones de gas butano, revisarlas cada 5
años y mantenerlas en perfecto estado.

Para ello, tienen que obtener un Certificado de Idoneidad y remitirlo a la
empresa suministradora cuando ésta se lo solicite.

El Servicio Oficial de Repsol Butano le emite el Certificado y se lo remite a la
empresa suministradora.

Además del seguro de responsabilidad civil de más de 25 millones de pesetas,
que cualquier empresa instaladora posee, nosotros le hacemos un seguro que
le cubre a usted de daños propios y ajenos de hasta 5 millones de pesetas.

C./ Colón, 23 - Telf. 57 10 49 y 55 14 92
Torredonjimeno (Jaén)

Sistema de elaboración del aceite de oliva a lo largo del tiempo

Anunciación Carpio Dueñas
Licenciada en Ciencias Biológicas

La existencia del olivo silvestre se remonta al menos a 12 milenios, según testimonios acumulados en yacimientos arqueológicos encontrados en diversos puntos del Mediterráneo.

El olivo cultivado *olea europea* puede referirse a unos 6.000 años atrás. Parece originario de Asia Menor, extendiéndose por Chipre, Anatolia y Creta hacia Egipto. Pronto pobló los países ribereños del Mediterráneo y en ellos permanecen la mayor parte de los olivos existentes.

La cuenca mediterránea, basó su economía en la trilogía alimentaria *pan - aceite - vino*, desarrollándose los instrumentos necesarios para su manipulado, con un principio común.

Los pilones y morteros con especialistas en su manejo, debió ser uno de los primeros procedimien-

tos, para obtener cualquiera de los productos antes mencionados.

El molino apareció al perfeccionar las dos piedras: la inferior circular, plana lisa y cóncava y la superior giratoria, que una vez redondeada, se adaptase a la anterior.

La rueda inventada por los alfareros mesopotámicos hacia el 3500 a. d. C., significó un cambio profundo en los sistemas de producción y una de las conquistas primeras y más importantes de la humanidad.

Al referirnos a evolución, hacemos referencia a la evolución técnica de estos sistemas, que no necesariamente coincide con la evo-

CUADRO Nº 1

PREPARACIÓN DE LA PASTA	Primeros procedimientos		Torsión Pisado: Canalis et solea Mixto: Palmentu a olio Tudicula Cubas y rulos cilíndricos
	Molinos de Tracción Animal.	Molinos de Fricción	Piedras horizontales: Galerie-Gouttiere Trapetúm: Piedras verticales semiesféricas Mola olearia: Piedras cilíndricas
		Molinos Rompedores	Piedras verticales de $\begin{cases} 1 \text{ piedra} \\ 2 \text{ piedras} \end{cases}$
			Piedras tronco-cónico y cónicas de $\begin{cases} 1 \text{ rulo} \\ \text{más de 1 rulo} \end{cases}$
	Molinos Modernos	Empiedro Hidráulico Molino de Martillos	

La producción de aceite, de la que Martos tiene a gala contar con la mayor del mundo, ha sido objeto de diversas técnicas, que se han desarrollado en esta tierra pero también en otras partes del mundo.

lución cronológica: un sistema empleado en los primeros siglos de nuestra era, puede encontrarse en nuestros días utilizándose en zonas poco desarrolladas o en pequeñas fábricas dedicadas al autoconsumo familiar.

Es necesario distinguir, por tanto, dos tipos de complejos oleícolas: empresas industriales dedicadas a la producción industrial, y a la venta de aceite y las instalaciones rurales o molinos familiares, dedicados al consumo familiar.

"...se ha pasado a lo largo de este siglo desde el prensado totalmente manual ... a la revolucionaria prensa hidráulica y ... a los sistemas continuos de 2 y 3 fases..."

Los distintos mecanismos de obtención de este *zumo de fruta* que es el aceite de oliva virgen, han evolucionado a un ritmo tan acelerado en los últimos tiempos, que se ha pasado a lo largo de este siglo desde el prensado totalmente manual y *molino de sangre* con muchos siglos de supervivencia, a la revolucionaria prensa hidráulica y últimamente a los sistemas continuos de 2 y 3 fases.

Las fases clásicas en la elaboración del aceite de oliva son tres:

Preparación de la pasta mediante la molturación: molienda.

Separación de la fase líquida (aceite y alpechín) de la fase sólida (orujo) mediante prensado.

Separación del aceite y agua de vegetación por decantación.

En el cuadro nº 1 y nº 2, hemos sintetizado los distintos mecanismos que se han realizado a lo largo del tiempo, referente a la preparación de la pasta (molienda) y la separación de fases sólido-líquido (prensado).

El prensado, es el proceso más importante en la extracción del aceite, ya que va a depender de ello, el grado de agotamiento de la materia oleosa. Tradicionalmente, ha sido por tanto esta fase, la de mayor objeto de estudio, con la finalidad de conseguir mayores agotamientos con el menor esfuerzo posible.

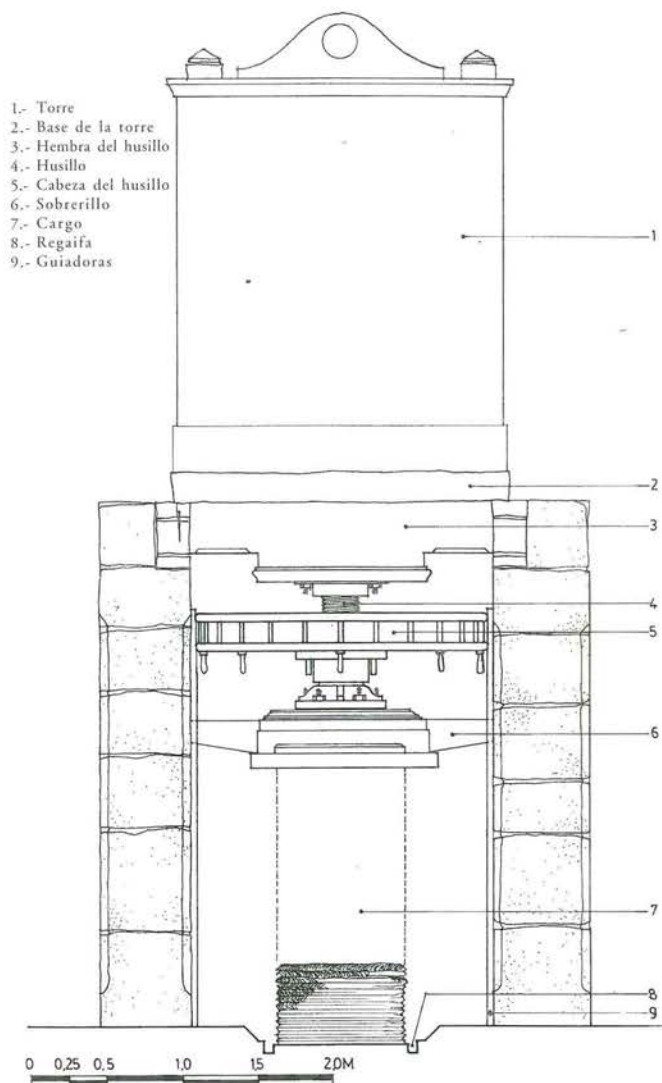
Por no extender demasiado este trabajo, estudiamos solamente el funcionamiento de los dos tipos de prensas de mayor repercusión en nuestra zona: la prensa de torre y la prensa de viga.

Prensa de torre. Funcionamiento.

La presión sobre el cargo la ejerce, en este tipo de prensa, una gran *torre* de piedra y mampostería que, situada encima del cargo, va a ejercer su presión directamente sobre él.

En el dibujo que se adjunta, enumeramos cada una de sus piezas, por lo que pasamos a continuación, a explicar brevemente su funcionamiento.

Terminada la molienda, se comienza a formar el cargo, sobre la regaifa. El *maestro de molino*, era el que realizaba el reparto de la masa por igual en cada capacho, ya que esta operación debía ser realizada por una persona cualificada.



DIBUJO Nº 1
Esquema con los elementos más destacados de una prensa de torre

Una distribución también irregular de las presiones en el cargo, con lo que disminuye la eficacia de la extracción.

Los capachos llevaban un borde alrededor para recoger mejor la masa evitando que se saliese al comenzar a aplicarle la presión. Con una especie de cazo grande llamado *escaza* se echaba agua hirviendo a la pasta contenida en los capachos, para escaldarla y facilitar la extracción del aceite.

Antes de comenzar la operación, la torre descansa sobre los muros que la sustentan. Se gira la cabeza del husillo elevándolo e internándose en el centro de la torre. Cuando alcanza su altura máxima es cuando se forma el cargo sobre la taza.

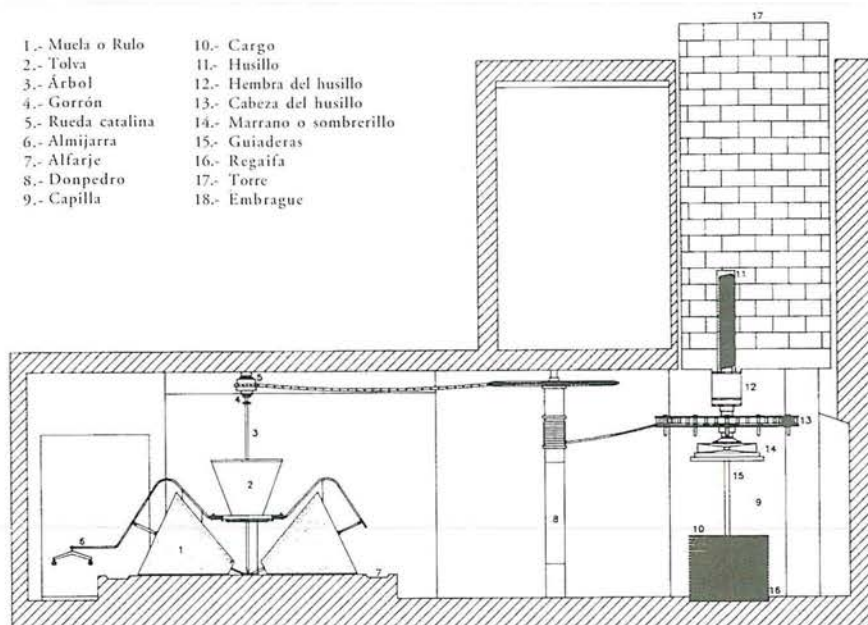
Una vez terminado el cargo se gira la cabeza del husillo manualmente, ahora en sentido contrario para que comenzara a bajar hasta que le sombrerillo apoye en el cargo.

Se continúa apretando manualmente, girando la rueda hasta que empezaba a ofrecer resistencia al giro. Es ahora cuando se utilizaba algún mecanismo para facilitar el giro del husillo, y continuar bajando el sombrerillo que está presionando el cargo.

A veces se utilizaba una palanca y otras veces distintos *artilugios* formados por cadenas y ruedas que multiplicaban la fuerza realizada por los molineros y por el animal de tiro.

Llega un momento en que la fuerza que se ejerce sobre el cargo es superior al peso de la torre. La fuerza de reacción empuja hacia arriba por lo que la gran viga hembra del husillo, recibe el empuje que lo transmite a la base de la torre que apoya sobre ella. Ambos elementos, hembra y base de la torre, descansan en los muros laterales de la capilla, pero no están unidos a ellos, por lo que al ser mayor la fuerza de empuje que la resistencia (hembra y torre) la torre se eleva de su asentamiento.

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1.- Muela o Rulo | 10.- Cargo |
| 2.- Tolva | 11.- Husillo |
| 3.- Árbol | 12.- Hembra del husillo |
| 4.- Gorrón | 13.- Cabeza del husillo |
| 5.- Rueda catalina | 14.- Marrano o sombrerillo |
| 6.- Almijarra | 15.- Guideras |
| 7.- Alfarje | 16.- Regaifa |
| 8.- Donpedro | 17.- Torre |
| 9.- Capilla | 18.- Embrague |



DIBUJO N° 2. Sección longitudinal de un molino con prensa de Torre.

*"... El prensado,
es el proceso más importante
de la extracción del aceite,
ya que va a depender de ello
el grado de agotamiento
de la materia oleosa..."*

Cuando se ha conseguido elevar la torre 20 ó 30 cms. se deja de aplicar la fuerza. Paulatinamente la torre irá bajando ejerciendo su presión directamente sobre el cargo. Cuando ha descendido, hasta apoyarse otra vez en los sólidos muros que la sustentan, se considera que ha terminado la prensada.

Se gira la rueda manualmente en sentido contrario para levantar el sombrerillo, sacar el cargo y preparar el siguiente.

CUADRO N° 2

SEPARACIÓN FASES SÓLIDO-LÍQUIDO

Prensado	Prensas de Presión Directa	Prensa de Torre (<i>dibujo n° 1</i>) Prensa de Cuña Prensa de Husillo
	Prensas de Presión por Palanca	De Palanca y Torno (Torcular Romano) Viga y Husillo Viga y Quintal (<i>dibujo n° 4</i>)
	Prensas Modernas	De Palanca Sencilla y Articulada De Volantes y Engranajes Hidráulica

Centrifugas Horizontales de 3 y 2 fases

Prensa de viga.

Funcionamiento.

La prensa de viga es una palanca de 2° género, cuyo punto de apoyo se encuentra en la torre-contrapeso, la potencia es el pesillo ó quintal, y la resistencia es el cargo. En el dibujo n° 4 enumeramos cada una de sus piezas.

Explicamos brevemente su funcionamiento.

La viga está en reposo, en posición horizontal, descansando sobre la lavija y el husillo. Con la masa recién molida, se empieza a formar el cargo sobre la regaifa. Se gira el husillo por medio de las

bigarras, baja el extremo (cola) de la viga y sube la cabeza basculando sobre la lavija, para permitir el llenado de los capachos.

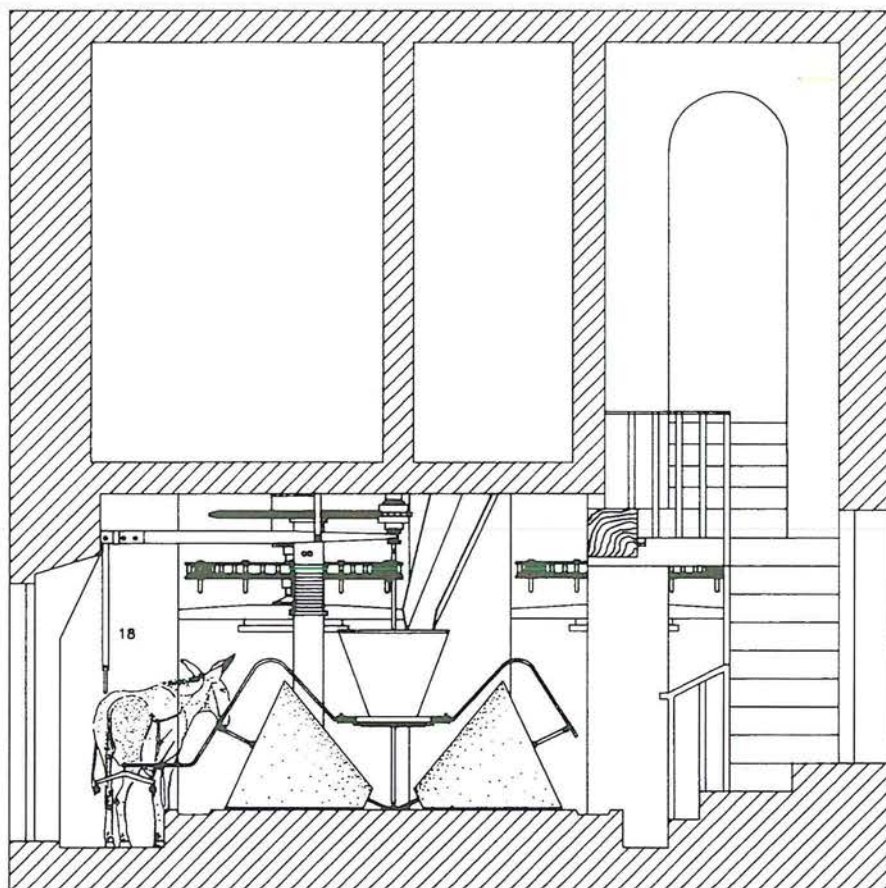
Una vez formado el cargo, se gira el husillo en sentido contrario. Sube la cola de la viga, se quita la lavija, baja la cabeza. Se colocan los trabones entre las ranuras situadas en la parte superior de las vírgenes. La viga está apoyada ahora en el cargo y en el husillo.

Se continúa girando el husillo, la cabeza de la viga no puede subir más, se lo impiden los trabones. El quintal se despega del suelo. El peso de la viga y el quintal suspendido en el aire, ejercen su presión sobre el cargo.

El quintal, va bajando lentamente, hasta descansar en el suelo.

Ha terminado la primera prensada.

Se vuelve a girar el husillo en sentido contrario para subir la viga y sacar los capachos. El orujo contenido entre los capachos, es ahora *remolido* con una *desmuñadora* para volver a realizar otra prensada y conseguir mayores agotamientos.



DIBUJO N° 3. Sección transversal del molino del dibujo anterior.

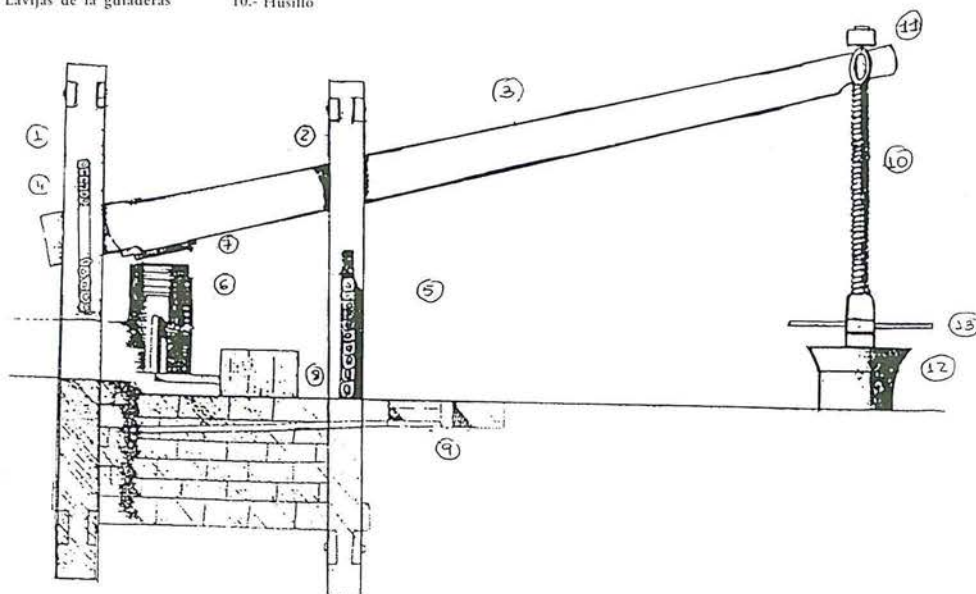
Estos mecanismos de elaboración, (prensas de torre y de viga), han coexistido en nuestra zona, has-

ta la aparición de las prensas modernas, e incluso en muchas ocasiones, continuaron funcionando hasta la invasión de la prensa hidráulica a mediados de siglo.

Los sistemas continuos de tres fases, empiezan a instalarse en nuestras almazaras, en la década de los 70, llegando a ocupar hoy casi el 100% de las almazaras industriales de nuestra provincia.

En los últimos cuatro años, se está llevando a cabo el cambio de estos sistemas a dos fases, lo que ha supuesto un avance importante, no en tecnología de elaboración, pero si en ahorro de consumo de agua y sobre todo en protección del medio ambiente.

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1.- Vírgenes | 6.- Cargo | 11.- Hembra del husillo |
| 2.- Guiaderas albores | 7.- Murrano | 12.- Pesillo o Quintal |
| 3.- Viga | 8.- Tinaja | 13.- Bigarras o Palancas |
| 4.- Trabones de las vírgenes | 9.- Pozuelos de decantación | |
| 5.- Lavijas de la guiaderas | 10.- Husillo | |



DIBUJO N° 4. Esquema con los elementos más destacados de una prensa de viga.

MARTOS

Propietarios	Situación	V	P	Otros datos
Martín de Ortega	En la villa			
Juana de Espejo	En la villa			
Herederos de Francisco Armentero	En la villa			
Herederos de Juana de la Torre	En la villa			
Amador López, presbítero	En la villa			
Fernando de Luque	En la villa			
Herederos de Francisco de Vargas	En la villa			
Alonso de Vera	En la villa			
Juana de Mármol	En la villa			
Pedro de Torres	En la villa			
Herederos de Luis de las Yeguas	En la villa			
Mesa Maestral	En la villa			
Martín Recio Chacón	En la villa			Vecino de Lucena
Martín de Ortega	En término			
Pedro José Moreno	En término			
Bernardino de Aboz	En término			
Fernando Mendoza	En término			
Fernando Escovedo	En término			
Fernando Escovedo	En término			
Francisco López	En término			
Catalina Matías de Santiago	En término			
Juan Luis Vallejo	En término			
Pedro de Arévalo	En término			
Alfonso Marín	En término			
Francisco Barranco Boordo	En término			
Antonio Callejón	En término			
Feliciano Maeda	En término			
Gerónimo Padilla	En término			
Manuel de Valenzuela Romero	En término			
Herederos de María Leonarda de Lamar	En término			
Conde de Cazalla	En término			Vecino de Jaén
Nicolás de Morales	En término			V. La Rambla
Juan Terrero.	En término			Vecino de Torredonjimeno

Cuadro núm. 3. Denominación de los 33 molinos de viga existentes en Martos a mediados del siglo XVIII.

Archivo Histórico Provincial de Jaén. Libros 7.844 a 7.855.

Bibliografía utilizada:

Carpio Dueñas, Anunciación y Juan Bautista. *Los Molinos de Torre y Torrecilla*. Boletín del Instituto de Estudios Gien-nenses nº 160. Jaén, 1996.

Arambarri, Andrés. *La oleicultura antigua*. Editorial Agrícola Española. Madrid, 1992.

Soroa y Pineda, Jose M^a. *Elayotec-nia*. Editorial Dos-sat, S.A. Madrid, 1959.

Risueño, Anto-nio. *La extracción del aceite de oliva*. XII Congreso Inter-nacional de Oleicul-tura. Madrid, 1950.

Pequeño, Die-go. *Manual práctico acerca de la elabora-ción de los aceites de oliva*. Madrid, 1898.

Publicaciones en el B.I.E.G. referentes a la oleotécnica en la provincia de Jaén

M^a Paz Hueso Luque

Lda. en Prehistoria e Historia Antigua

Si se me permite, antes de desarrollar el tema, desearía hacer dos observaciones en estas notas introductorias que a mi manera de ver, deben de quedar claras dada la complejidad de este trabajo: En primer lugar, dejar patente que he intentado proporcionar una visión clara, además de un enfoque personal de tan magníficos informes científicos e históricos en este ensayo bibliográfico. Por otro lado, decir que este estudio no ha

sido presentado bajo un orden alfabético sino que se ha seguido una disposición cronológica de publicación. La razón de mi decisión no es otra que la de seguir la trayectoria de la revista lo mas correctamente posible. Aún así, ha habido artículos que se han agrupado anacrónicamente por ser del mismo autor y merecen estudio aparte.

Dicho esto, podemos comenzar a conocer el recorrido que ha seguido el estudio del olivo en el Boletín del Instituto de Estudios Giennenses y como ha ido evolucionando a lo largo de los 43 años de vida de la revista. Brevemente, haremos una alusión a la historia de la revista, perfectamente reflejada en un apartado del número 159, publicado en 1995, cuyo título es *Pasado y presente del Instituto de Estudios Giennenses*, conferencia pronunciada a cargo de J. M^a Sillero F. de Cañete.

Este Boletín nació en 1953 a cargo de un consejo de Redacción, cuyo secretario fue J. Ortega Lozano, mas tarde director. Comenzó siendo un mero difusor de las actividades culturales realizadas en el Instituto de Estudios Giennenses para llegar a ser, hasta el presente, una recopilación de artículos a cargo de los mejores especialistas, que informan de temas de actualidad para nuestra provincia, de carácter cultural, económico y social, ade-

más de comunicar las diferentes actividades realizadas en Jaén a nivel de jornadas, conferencias y certámenes. Actualmente su dirección corre a cargo de Eduardo Araque Jiménez, cuya labor está siendo loable.

Índice bibliográfico

Con el fin de facilitar la labor del estudio del olivo en el Boletín, he elaborado un listado de orden cronológico, recogiendo todos los trabajos que se han publicado y están a nuestro alcance en todos los números que se han editado hasta el momento. Pese a que se dispone de un índice de materias, en él, desgraciadamente, sólo quedan reflejados los artículos que se han publicado los primeros años, concretamente hasta 1966, momento que se presentó el índice.

Este listado que presento a continuación contiene los datos bibliográficos necesarios para una mas fácil consulta de la revista en lo que se refiere a la materia oleícola, sus técnicas y desarrollo económico, su existencia o no en nuestra tierra en determinadas épocas y el valor que ha tenido a lo largo de la historia.

- *Estudio de la composición del alpechín* por D. A. Vázquez de la Torre, número I, pp. 83-94, 1953.

Afortunadamente nos encontramos en un momento en el que se ve un claro empuje hacia nuevas investigaciones con el fin de estimular el desarrollo del cultivo del olivo y un mayor interés de patentar nuevas técnicas para un mayor rendimiento.

- *La evolución de la oleotecnica en los últimos años y problemas que tiene planteados* por J. Miguel Ortega Nieto, número III, pp. 89-99, 1953.

- *Ladrones de aceite y de fama* por J. Montoro Caracuel, número IV, pp. 165-167, 1954.

- *Producción de aceituna y elaboración de aceites* por J. Miguel Ortega Nieto y Pedro Cadahia Cicuendez, número XII, pp. 10-83, 1957

- *Intensificación y mejora de la producción del olivo en España* por J. Miguel Ortega Nieto, número XVIII, pp. 83-104, 1958.

- *El olivo y el aceite en la Biblia* por Carolina Toral Peñaranda, número XXI, pp. 51-100, 1959.

- *Estudios y experiencia de poda de olivo* por J. Miguel Ortega Nieto, número XXVI, pp. 51-68, 1960.

- *La nueva olivicultura intensiva italiana y su posible aplicación en España* por A. Navarro Velasco, número XXX, pp. 55-70, 1961.

- *Agentes adversos al olivo* por F. de Andrés Cantero, número XXXII, pp. 71-97, 1962.

- *Daños producidos en el olivar de la provincia de Jaén por los fuertes y persistentes calores del mes de mayo de 1964* por F. de Andrés Cantero, número XXXV, pp. 109-130, 1964.

- *Estudio de la relación entre cosecha obtenida en el olivar de la provincia de Jaén y las lluvias caídas en el año agrícola: periodo octubre-mayo y año civil anterior a cada cosecha* por F. de Andrés Cantero, número XLVI, 1965.

- *Plantaciones intensivas* por J. Humanes Guillén, número XLVI, pp. 43-50, 1965.

- *Catálogo de parásitos del olivo* por F. de Andrés Cantero, número XLVII, pp. 55-121, 1966.

- *Cultivo del olivar sin labranza*, por F. García Reparaz, número LV, pp 55-74, 1968.

- *Actividades de la sección de*

agricultura del Instituto de Estudios Giennenses, número CXX, pp. 115-119, 1984.

- *Actividades de la sección de agricultura del Instituto de Estudios Giennenses durante el año 1985*, número CXXVIII, pp. 117-122, 1986.

- *El olivo y su expansión en el Reino de Jaén durante el s.XVIII* por Felipa Sánchez Salazar, número CXXXVIII, pp. 83-98, 1989.

- *Actividades de la sección de agricultura durante 1989*, número CXLI, 1990.

- *La comercialización de los aceites de oliva y la estructura de la cadena agroalimentaria* por M. Parras Rosa, número CLIII, pp. 1107-1132, 1994.

- *Una práctica agrícola comprometida con el medio ambiente y la P.A.C.* por Antonio Delgado Cuenca y María José Cuesta Aguilar, número CLIX, pp. 303-317, 1996.

- *Los Molinos de Torre y Torrecilla* por Anunciación Carpio Dueñas y Juan Bautista Carpio Dueñas, número CLX, pp. 103-196, 1996.

Breve análisis del contenido bibliográfico

El estudio de la oleotecnica en el Boletín tuvo lugar ya en el número inaugural en 1953 a cargo de don A. Vázquez de la Torre con su *Estudio de la composición del alperchín*, visión científica y matemática de la composición química del alpechín.

Ese mismo año, en el número 3 de la edición, aparece un artículo del ingeniero agrónomo J. Miguel Ortega Nieto, *La evolución de la oleotecnica en los últimos años y problemas que tiene planteados*, excelente trabajo de carácter técnico donde se sigue la evolución de la producción del aceite desde su procedimiento mas primitivo a su técnica mas avanzada hasta el momento, planteando la repercusión que esto ha tenido a nivel económico. Este mismo autor, unos años mas tarde, publica otros artículos de máximo interés: En 1957 aparece un trabajo extenso, *Producción de aceituna y elaboración de aceite*, dividido en dos partes, siendo la primera un estudio agronómico de la producción de aceituna en España en la que se agrupan las zonas olivareras por regiones. En el segundo bloque propone una reestructuración del plan de producción y la mejora de las instalaciones así como la calidad del aceite. Finalmente, expone unos cuadros climatológicos de cada región y la repercusión económica de esa climatología en la producción de aceituna en los últimos años.

Un año mas tarde, Ortega Nieto sugiere un nuevo proyecto para instalaciones oleotecnias destinadas a una mayor producción de aceite y una mejora de la calidad, en *Intensificación y mejora de la producción del olivo en España*.

Anterior a estos dos artículos, en 1954, se publica un trabajo muy escueto y conciso cuyo autor



Portada del Boletín.

es J. Montoro Caracuel y donde se critica a los fabricantes de aceite que se niegan al lavado de la aceituna. *Ladrones de aceite y fama* es una demostración científica del perjuicio que se causa a la aceituna si no se lleva a cabo esa operación.

En 1959, un artículo rompe con la línea tecnológica que se había seguido hasta ahora con respecto al estudio oleícola: *El olivo y el aceite en la Biblia* por Carolina Toral Peñaranda, que es un recorrido por los diferentes libros de la Biblia para recoger el simbolismo del olivo y del aceite. Se trata de un magnífico trabajo de carácter literario e histórico donde aparecen diversas citas bíblicas en las que se pone de manifiesto el valor oleícola. Tanto en el Antiguo Testamento como en el Nuevo Testamento se observa un claro valor simbólico y funcional del aceite: como alimento, combustible y objeto de ofrenda y purificación. Por su parte la autora presenta a la planta del olivo como una señal de vida, de riqueza y como un signo de celebración. De cualquier modo queda claramente vigente el papel de este producto agrícola a lo largo de los siglos que ocupa la parte de la historia que se refleja en la Biblia.

Con el inicio de la década de los 60, Ortega Nieto vuelve a publicar, esta vez señalando los aspectos técnicos y agrícolas de la poda del olivo, un trabajo titulado *Estudios y experiencias de poda del olivo*. Un año después, planteando el mismo tema y siguiendo el mismo enfoque técnico, se edita una conferencia pronunciada en el ciclo de extensión cultural de la cátedra San Fernando de la Universidad de Granada en Jaén.

En 1962, F. de Andrés Cantero publica por primera vez en el Boletín con su discurso de ingreso en el I.E.G. En él, aporta datos que se refieren a la importancia de algunas plagas y enfermedades del olivar y la forma de combatirlos

en *Agentes adversos al olivo*. Igual motivo le llevo a escribir en 1966, *Catálogo de parásitos del olivo*, listado de nombres de parásitos y enfermedades del olivo.

El factor climatológico influye en el desarrollo y la producción de la cosecha, como queda vigente en el número 35 en *Daños producidos en el olivar de la provincia de Jaén por las fuertes y persistentes calores del mes de mayo de 1964* del mismo autor. Como en el *Estudio de la relación entre cosechas obtenida en el olivar de la provincia de Jaén y las lluvias caídas en el año agrícola periodo de octubre-mayo y año civil, anteriores a cada cosecha*, hace una recopilación de datos y estadísticas para comparar cosechas y valorar los daños ocasionados a la producción de aceituna por agentes externos.

Dos artículos a finales de los 60, señalan la conclusión de una etapa donde se observa una relativa preocupación por el estudio del olivar: *Plantaciones intensivas* por J. Humanes Guillén, acumulación de datos y gráficos cotejando cosechas de diferentes años y *Cultivo del olivar sin labranza* de F. García Reparaz. Este último defiende la no labranza en el olivar por la utilidad de las malas hierbas, justificado por la afirmación de la utilidad de estas herbáceas como abono.

En la década de los 70 y principios de los 80 el Boletín del Instituto de Estudios Giennenses no recoge ningún trabajo de investigación oleícola en sus páginas, de lo que se deduce que el atisbo de interés que se observaba en anteriores años ha desaparecido. Este largo periodo de tiempo acaba en 1984, ya que en el número 120 quedan reflejadas una serie de actividades realizadas por la sección de agricultura del I.E.G.. Son una serie de conferencias con el tema de la olivicultura a cargo de José Humanes Guillén (*Mecanización y la nueva olivicultura*) y Emilio

Rodrigo Cantón (*Control y aprovechamiento de jamilas*). Así mismo otro ciclo de ponencias realizadas en 1985 en el I.E.G. aparecen publicadas en 1986. Las disertaciones corren a cargo de M. Pastor Muñoz-Cobo con su *No laboreo en el olivar* y de J. Cejudo Fernández con el tema *Nuevas perspectivas de los aceites*.

Tres años mas tarde, el Boletín publica un artículo interesan-



tísimo que merece mención y estudio especial por su curiosidad. Se trata de *El olivo y su expansión en el Reino de Jaén durante el s. XVIII* elaborado por Felipa Sánchez Salazar, donde hace una recopilación de datos, basándose en una bien documentada bibliografía, pudiendo así comparar cifras estadísticas y llegando a la conclusión de que el olivo tenía escasa importancia en el reino de Jaén. En efecto,

el porcentaje que suponía la extensión dedicada al olivar respecto a la cultivada es bajo en todas las localidades, más si lo comparamos con la superficie actual que ocupa el olivo en nuestra provincia. Esto puede resultar un tanto paradójico, es cierto, pero las cifras están bien constatadas con los autores que aparecen en la bibliografía, además de datos localizados en el Archivo Histórico Nacional.

Calatravo de Martos, ya desmembrado de otras ciudades y villas que le pertenecían: *"El nerbio principal de este país (Martos) consiste en el plantío de olivos y de su respectivo fruto; esta es la verdadera raíz de su tal cual riqueza, y aquello a que su suelo efectivamente destinado por la Providencia(...) a consecuencia de lo cual parecía debía ser este plantío aquí de mayor extensión como era factible, pero parece que este asunto tan útil necesita mayor estímulo y protección del Gobierno."*

En estado presente puede calcularse su producción de cincuenta a sesenta mil arrobas de Azeite anuales, de muy buena calidad cuya mitad puede sacarse fuera para dónde se carece de dicho fruto."

Y no hay duda que si los plantíos nuevos se guardasen con el esmero que tiene prevenido la superioridad y mucho de los terrenos reconocidos ya por débiles y flacos para sostener la producción del trigo y cebada se destinasen a esta planta, que prospera felizmente aún en estos parajes débiles según son casi todos los que ocupan su plantío, este pueblo (Martos) enriquecería sensiblemente".

Hasta aquí esta preciosa noticia, que agradezco profundamente al P. Recio Veganzones, ya que gentilmente me la ha proporcionado y que pone de manifiesto el sumo interés que las autoridades civiles de finales del s. XVIII sintieron por las prometedoras esperanzas de renovar y fomentar el cultivo del aceite y de su industrialización.

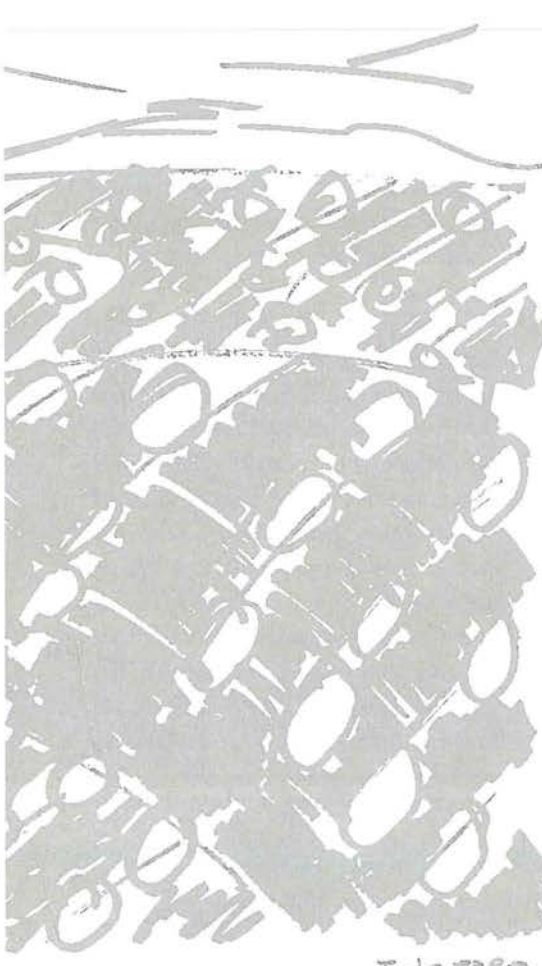
Siguiendo con el estudio del Boletín del I.E.G. vemos que con la llegada de los años 90 se va haciendo habitual el ciclo de ponencias, conjuntamente con el Colegio de Ingenieros Agrónomos, como las pronunciadas por Mariano Maraver y J. M. Orozco Ruiz.

En 1984, se publica el número 153 del Boletín y en él, M. Pa-

rras Rosa edita su *Comercialización de los aceites de oliva y la estructura de la cadena agroalimentaria*. Aquí el autor habla sobre la distribución del aceite en nuestro país y menciona las relaciones existentes entre los distintos agentes que intervienen en el sistema agroalimentario de los aceites de oliva. En el año actual se publica un artículo con carácter ecológico: *Una práctica agrícola comprometida con el medio ambiente y la P.A.C.* por Antonio Delgado Cuenca y María Cuesta Aguilar, donde se propone un método de producción en el olivar cuya finalidad es salvaguardar el medio ambiente y restablecer el equilibrio ecológico en las zonas afectadas.

El artículo mas reciente corre a cargo de Anunciación Carpio Dueñas y Juan Bautista Carpio Dueñas y se trata de: *Los Molinos de Torre y Torrecilla*. Es un estudio muy detallado y extenso sobre los molinos de aceite haciendo hincapié en los llamados de Torre y Torrecilla. El artículo es de gran valor y merecería un estudio aparte en lo que se refiere por una parte al texto, de carácter técnico y funcional del Molino y en segundo lugar a las ilustraciones y fotografías que lo acompañan.

Aquí, concluye la relación de todos los artículos que hasta la actualidad se han editado en la Revista del I.E.G. con el tema Oleícola. Ha quedado claro que el estudio del Olivo ha sufrido altibajos, etapas de crisis y apogeo a lo largo de la historia del *Boletín*. Afortunadamente nos encontramos en un momento en el que se ve un claro empuje hacia nuevas investigaciones con el fin de estimular el desarrollo del cultivo del olivo y un mayor interés de patentar nuevas técnicas para un mayor rendimiento. Todo esto queda reflejado en la permanencia de la Revista del I.E.G. que fomenta este y otros estudios de los temas de máximo interés.



T de PERO

En sintonía con lo que reflejan estas estadísticas he podido consultar, gracias al P. Recio Veganzones, un manuscrito que, D. Antonio ¿Escobedo? y Moreno redactó el 18 de noviembre de 1796 respecto a la Villa de Martos, siendo la capital de Partido que la Orden de Calatrava tenía en Andalucía. Cito literalmente a continuación lo que se refiere a la carencia y plantación de olivares en el Partido

El Patrimonio Histórico: alimento del espíritu

Ana Cabello Cantar

Licenciada en Historia del Arte

Al brindarme la oportunidad de escribir unas líneas en la revista Aldaba, he creído que pudiera ser interesante reflexionar sobre un tema que nos preocupa, un tema sobre el que se habla y se discute mucho, pero que, sin embargo, paradójica y tristemente, se rehuye cuando llega el caso y existen intereses mayores, se le da la espalda con una sonrisa, o decididamente se desprecia sin el menor pudor.

Me estoy refiriendo al Patrimonio Histórico y Artístico, a la importancia y significación que tiene para nuestra sociedad, y a la necesidad que tenemos de conocerlo, valorarlo, conservarlo y transmitirlo a las generaciones futuras.

Es cierto que en las últimas décadas de nuestro siglo hemos ido sensibilizándonos y concienciándonos más sobre este tema. Al mismo tiempo que la legislación ha tomado partido, de forma más específica, imponiendo normas que conllevan su preservación y conservación. No obstante, y a pesar de todo esto, existe un estado de dejadez y abandono indignante, motivado en gran medida por intereses económicos, políticos y culturales.

Está claro que vivimos en

una sociedad donde el progreso tecnológico, material y económico se ha desarrollado de forma desorbitada, sin llevar parejo el consiguiente desarrollo cultural, moral y espiritual. Eso es, dejando a un lado la esencia de nuestra más íntima humanidad.

El patrimonio Histórico, por el contrario, como válvula de escape, nos ayuda a conocer nuestro pasado. No un pasado consistente en elementos sueltos, más o menos deteriorados, más o menos estéticos, sino un pasado que se hace presente, del que aprendemos la mayor parte de lo que sabemos, del que hemos recogido las bases de nuestro ser hoy y que a su vez, nos proyecta hacia el futuro. En el pasado encontramos el sentido de nuestras formas de vida, de nuestra

Ana Cabello, desde su mirada sensible al arte, nos justifica la recuperación de nuestro patrimonio: Reconocernos como "sujetos históricos" y, conociendo lo que somos, diseñar un futuro con identidad.

ANA CABELLO CANTAR



cultura. En el pasado están nuestras raíces, un hombre o una sociedad sin raíces están faltos de identidad.

Los elementos que componen el Patrimonio Histórico y Artístico nos hablan, pues, de nuestro pasado, de nuestra esencia cultural. Alimentan, de esta manera, nuestro conocimiento y nuestro espíritu. Y con su belleza nos exaltan, conmueven, emocionan y nos invitan a la creatividad.

Al comprender la esencia de estos elementos históricos estamos en condiciones de reconocernos a nosotros mismos como "sujetos históricos", haciendo, de este modo, presente nuestro pasado.

El conocimiento nos acerca, nos hace más conscientes permitiéndonos valorar más las cosas, y de esta forma respetarlas y conservarlas como herencia maravillosa.

Cómo nos evadimos cuando viajando encontramos paisajes, pueblos y ciudades donde la naturaleza se da limpia, sin artefactos que dañen su visión, inundando de belleza nuestro espíritu. O, cuando el urbanismo se muestra en armonía con la arquitectura y el paisaje, sin tropiezos bruscos, sin impactos visuales negativos frutos del mal gusto y la especulación.

"...existe un estado de dejadez y abandono indignante, motivado en gran medida por intereses económicos, políticos y culturales"

En estos momentos parece como si nuestro aspecto más humano se elevara, dejando atrás todo lo demás, y nos sentimos libres, más nosotros mismos, dando rienda suelta a lo mejor que llevamos dentro. Y es que la belleza y el conocimiento nos hacen más humanos y libres a la vez, alimentan nuestro espíritu.



Tomando la palabra a J.M. Porro, "El patrimonio viene a ser un condensador de aquellos elementos, referentes, de la cultura de la comunidad, contiene todos aquellos aspectos que conforman la diversa realidad de su cultura, aquellos que le permiten exponer, mirar y aprehender el hecho de su existencia, el porqué de su ser, su historia, su pasado, pudiendo así interpretar, entender, y construir su presente y, puede que más, sentar las bases sobre las que pensar su futuro". (1)

Esta herencia maravillosa que es nuestro Patrimonio Histórico y Artístico, hay que colocarla en el lugar que le corresponde, hay que romper una lanza en su defensa de una vez por todas, al margen de la avidez de la técnica y el consumismo. Pues es tarea nuestra no sólo su disfrute sino, ante todo, su transmisión a las generaciones venideras.

Y para ello hay que empezar por crear conciencia pública de su significación, y no se puede tener conciencia de aquello que no se conoce. Por lo tanto, sería necesario comenzar por la elaboración de inventarios de los términos municipales, que sirvan de base para actuaciones de conservación, así como fondos de investigación y difusión.

Recogiendo, de esta forma, toda la información que permita establecer aquellos elementos que definen y configuran nuestra propia identidad.

Finalmente, desear una pronta y fructífera Declaración de Conjunto Histórico-Artístico para

Martos, una vez que se han iniciado los trámites para su consecución.

Nota: (1) Porro Gutiérrez, J.M. Patrimonio y Cultura: dos términos en interacción. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Boletín Informativo. Año III, nº 12, Sep. 1995.

"Esta herencia maravillosa que es nuestro Patrimonio hay que colocarla en el lugar que le corresponde, ... y para ello hay que ... crear conciencia..."

Los molinos de aceite marteños

Cándido Villar Castro

Licenciado en Teología

Textos y fotografías

1.- Etimología

El término almazara (molino de aceite, 1604) procede del árabe "alma sara", y este a su vez de asar, "apretar, exprimir".

También utilizamos otros términos para referirnos al molino de aceite: fábrica, cooperativa, molino,... En algunos lugares se le denomina molina para diferenciarlo del molino de trigo.

Si equiparamos el léxico del olivo con el de la almazara, nos encontramos con que el de esta última es mucho más arcaizante y uniforme. Así tenemos:

Mozarabismos: capacho, acebuche, charca,...



Patio y bodega. Cooperativa San Amador.



Cooperativa Virgen de la Villa.

Arabismos: acequia, alfarje, alforja, aljibe, alpechín, jamila,...

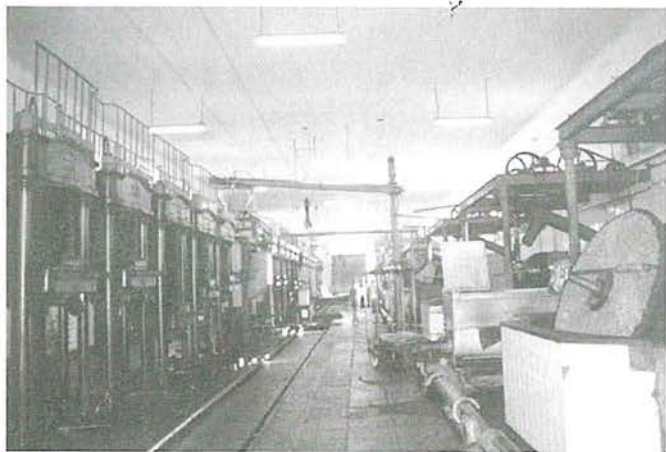
Palabras procedentes del catalán o aragonés: molturación, pila,...

Palabras de origen latino: cargo, masero, moletero, molienda, molinero, pozuelo, solería, tolva, trasegar, troje, trujal,...

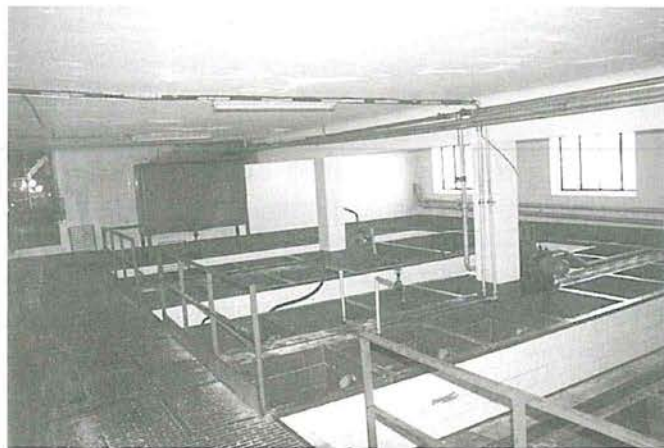
Forma desaparecidas: escaldalo, maquila, tarja, tarjero,...

Sinonimia: alfarje, solería y moletero son las piedras del molino.

Polisemia: molienda es la acción de moler y también la época de molturación de la aceituna.



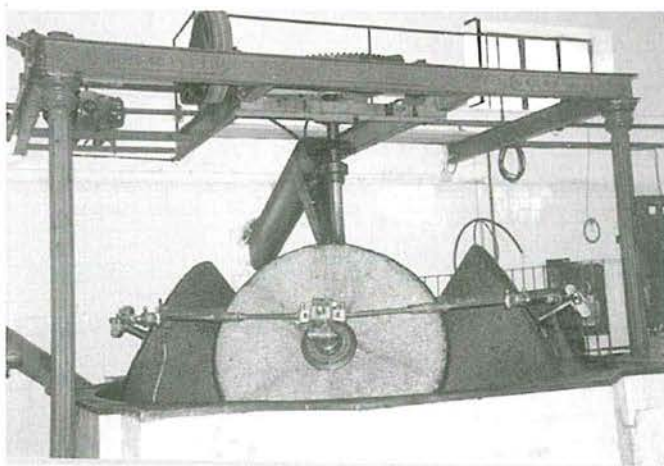
Cuerpo de fábrica. Cooperativa Virgen de la Villa.



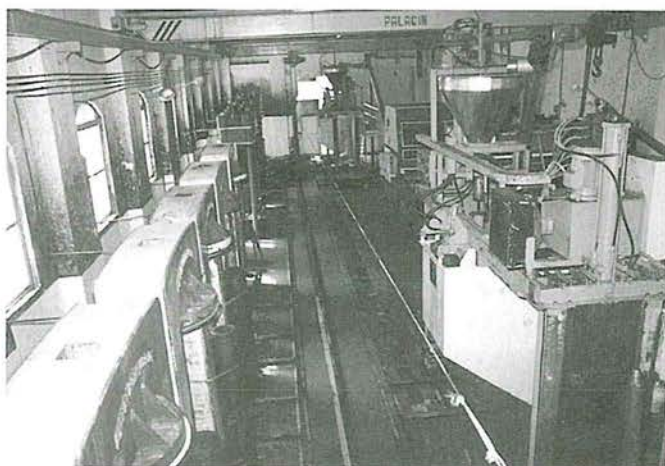
Pozuelos para la decantación. Cooperativa Virgen de la Villa.



Capilla. Cooperativa San Amador.



Moledero, alfarje y solería. Cooperativa Virgen de la Villa.



Cuerpo de fábrica. Cooperativa San Amador.

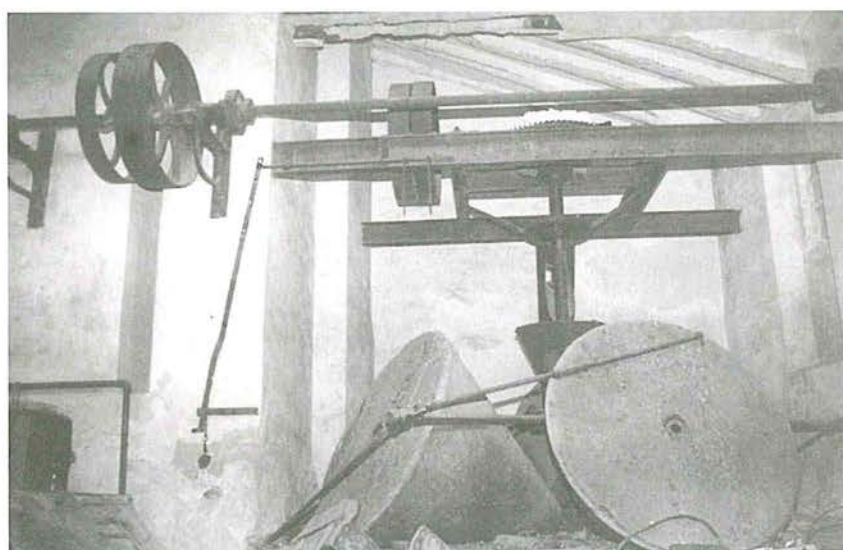
2.- Variedad y tipología

Cabe distinguir los molinos de aceite dentro de la ciudad: Martos, en C./ San Francisco; Molino Señor o Fábrica de la Compañía o de A. Rodríguez, en C./ Alfarería; Martos, Llavínés, Sánchez en Fuente Nueva; M. Elosúa, Civanto, La Dehesilla, en C./ M. Elosúa; Máquinas Viejas o los Gameros, Chamorro, Puertas Coloradas, Lario, la Canariera, Garrido, en C./ S. Antonio y Delgado Serrano; Asensio Pérez, en Ctra. Santiago; López, M. Codes (en verano, circo de la Alegría), Marín, Feijoó, Santo Tomás, Lidia Graciano, Morales, de la Torre, Fábrica del Capitán, Tambrí, J. Caballero, Aledo, Coop. Virgen de la Villa, Jiménez en Ctra. Alcaudete y de Fuensanta; Liébana, Sánchez Puchol, Lloret, Blanco, en C./ Carretera; Ibarra, M. Codes, S. Codes en el Barranco; Borrero, Coop. Domingo Solís, en Ctra. Monte Lope Álvarez,...

Y los rurales: Calabré, Aramundos, Hoyo Paceador, Almeida, Las Torres, Callejón de la Teja, Belda, El Fraile de Belda, Azulejos, El Romeral, El Chinche, El Rincón, Vado-Jaén, La Muela, Peñaflor, El Capitán, El Viso, La Esquichuela, Tafú, Motril, Los Coloraos, El Madroño, Pernías, El Lituelo, Begíjar, Asperillas, Vado Baena, Pozo la Sartén, El Coracho, V. Bajo, la Dehesilla, Vado Fresno,...



Almazara rural. Pernías.



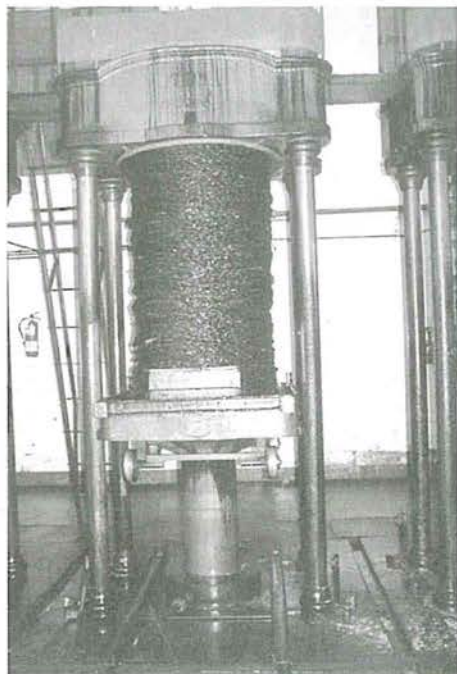
Pernías. Moledero.



Almazara rural. El Madroño. Prensas.



Pernías. Cuerpo de fábrica.



Cargo. Cooperativa Virgen de la Villa.



Sistema continuo de centrifugación. Aceites Vado-Jaén.

3.- Tipos de prensa

Prensas de Torre y Torrecilla, formadas por una torre de piedra y mampostería, en forma de prisma de base cuadrangular, que, situada encima de la prensa, ejerce su peso directamente sobre el cargo, permitiendo que el aceite salga de la pasta comprimida en los capachos. La torre-contrapeso es movable al contrario que en las de viga.

Las Torrecillas son más pequeñas, más rústicas, ubicadas dentro de la fábrica, y no sobresalen de la techumbre del edificio.

Prensas de viga, clásicas y antiquísimas, que podían hacer dos cargos en 24 horas, prensando unas 30 fanegas de aceituna diarias. Los rulos eran movidos a sangre por bestias con los ojos vendados, para evitar el mareo, igual que en las de Torre.



Sistema continuo de centrifugación. Cooperativa Domingo Solís.

Prensas hidráulicas, basadas en el principio de Pascal, en las que una presión ejercida sobre un pistón pequeño se comunica por igual a un pistón grande. El agente comunicador es un fluido, generalmente agua o aceite.

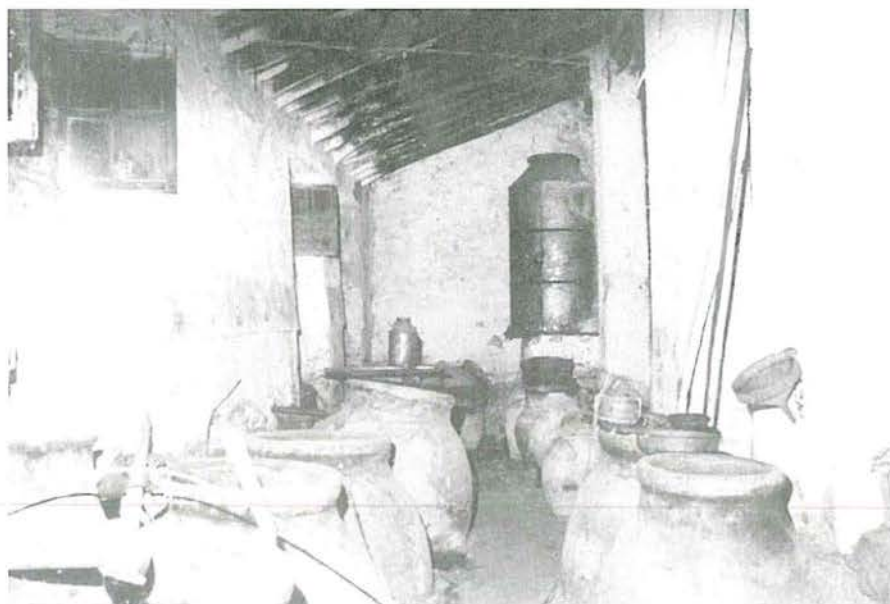
Otros tipos de almazaras utilizaban el agua como fuerza motriz. El agua caía sobre los cangilones de una gran rueda que transmitía su movimiento a los demás elementos móviles de la instalación. De este tipo existe una -La Mezquita- en Sierra Grande, en estado ruinoso, que data de 1905. Cuenta con una rueda de 12 m. de diámetro, metálica, que sustituyó a otra de madera en 1928.

Actualmente existen dos métodos empleados en la extracción del aceite y en la separación del alpechín o jama del orujo: el tradicional de prensado y el continuo de centrifugación.



Prensa tradicional. Cooperativa San Amador.

Bajo el imperio romano, el olivo se cultivó en todo el litoral del Mediterráneo. La Bética, tierra de olivos y aceite, va a tener un sorprendente desarrollo y va a conocer su primera Edad de Oro. El aceite bético es elogiado por Strabón, Plinio, Estacio, Marcial, Paladio, Silio Itálico, Columella,... Consecuencia de la enorme cantidad y calidad de nuestro aceite es la notoria exportación de éste a Italia, que va creciendo durante el s. I y que se incrementa espectacularmente a mediados del siglo II. Los restos de ánforas olearias, auténticos envases sin retorno, fueron acumulándose en las afueras de Roma, formando un pequeño montículo de 1 km. de perímetro y 45 ms. de alto: se trata del monte Testaccio, hoy en el interior de Roma. El 90% de las ánforas allí arrojadas procede de la Bética.



Bodega con tinajas. La Mezquita.

4.- Historia y evolución

Los últimos años del s. XIX y los primeros del s. XX van a traer la época dorada del olivar español, su segunda edad de oro, aún más importante que la primera, gracias a la desaparición de los derechos señoriales, a la entrada en cultivo de las tierras desamortizadas, a medios de transporte como el ferrocarril y a una coyuntura que favorecía un espectacular ascenso en la exportación a los mercados europeos.

Este esplendor económico, gracias al aceite, se traduce en Martos en una arquitectura novedosa perteneciente a un nuevo estilo: Modernismo-Historicismo-Regionalismo: casas de medianería en el Albollón y calle Real, chalecitos -algunos con almazara propia en la Vega-, panteones, cines, casinos, fábricas, (algunas desaparecidas como la de harina),... De Cataluña, además de los vocablos mencionados al principio vienen algunas fábricas de aceite -Lloret, Llavinés,...- y las orujeras de Espuny (los Pilares y Motril).



Casa de la Vega con almazara propia. P.Y.D.A.S.A.



Prensa y moledero.
Chalé de Lidia Graciano.

de este siglo se mantenía la misma proporción que en el siglo pasado: Martos contaba con 50 fábricas y 120 prensas, con una molturación diaria de 480.000 kgs.

"Martos es una ciudad crecida, con numerosas y modernas fábricas de aceite, herederas de la tradición de las almazaras y otras industrias" (C. J. Cela).

Chalé de Lidia Graciano.
Desaparecido.

Si a mediados del siglo pasado, Martos contaba con 46 almazaras *"la principal industria de esta villa es la agricultura; hay sin embargo, una fábrica de sombreros y varios telares de lienzos, algunas alfarerías y 46 molinos aceituneros existentes dentro y fuera de la población"* (Madoz), en el primer cuarto del s. XX eran más de 70 molinos, y en los años cincuenta

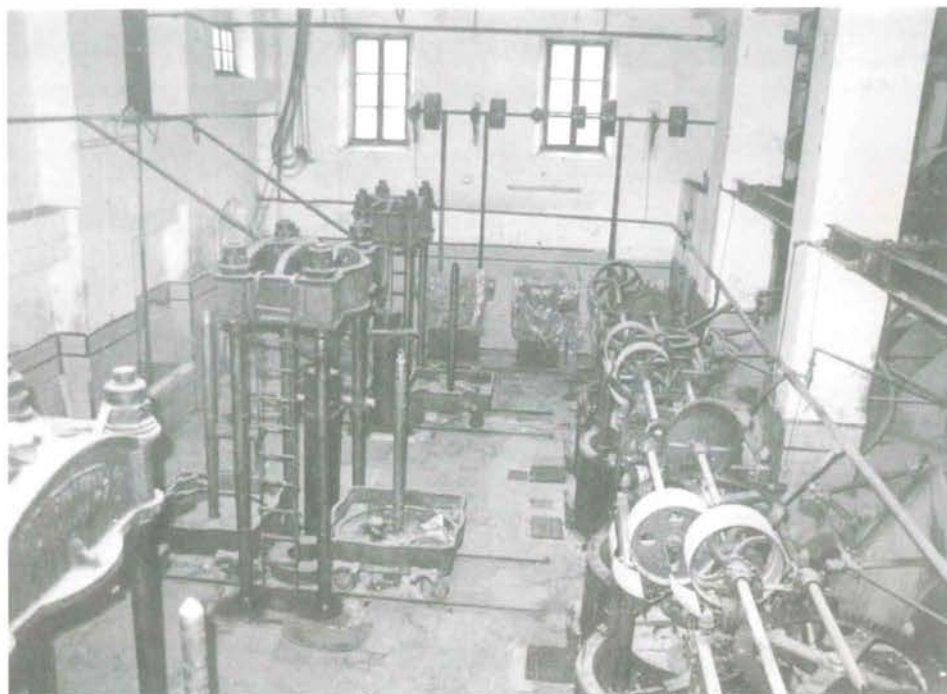


Patio de entrada a la almazara.
P.Y.D.A.S.A.



La rápida evolución de los sistemas de producción, el incremento de la superficie y de la producción del olivar han obligado al almazarero a abandonar el molino más o menos familiar en favor de las sociedades cooperativistas: actualmente el número de almazaras se ha visto considerablemente reducido, aunque ha aumentado la producción y el rendimiento del olivar, al agruparse en cooperativas.

El abandono de los molinos familiares ha coincidido con su desaparición debido, tal vez, a la falta de cultura, a la falta de concienciación de valores tradicionales, a la especulación del terreno por ser urbanizable...



Cuerpo de fábrica. Almazara de Fausto Llavinet.

5.- Frenemos tanto abandono



Diversos utensilios propios de la almazara. La Mezquita.

Los utensilios de estas instalaciones se abandonan, se queman, se tiran,... Sería interesante reunirlos en un Museo del Aceite (¿Coop. de San Amador? ya que no ¿pudo? ser Elosúa) como los hay en otros lugares y no en Martos, que paradójicamente es el primer productor de aceite de oliva del mundo.

Asimismo, sería conveniente formar un Museo de Artes Menores y Costumbres Populares, en algún edificio singular de los muchos que hay en Martos, que contara -entre otros objetos- con los útiles y aperos de nuestra agricultura, antes de que éstos desaparezcan.



Molino Ntra. Sra. del
Carmen, "Los Aledos".
Desaparecido.



Antigua almazara
de La Dehesilla. Esquina
de la calle Concepción
Puchol con la calle Isabel
de Solís. Ante tanta des-
trucción de nuestro patri-
monio olivarero, **conser-
vermos este histórico edi-
ficio.**



Almacén de Elosúa
en Avda. de la Paz.
Desaparecido.



Breves reflexiones sobre el patrimonio histórico de Martos

Miguel Ruiz Calvente
Licenciado en Historia del Arte

El carácter monumentalista que desde la Edad Antigua ha venido siendo una constante en el conjunto histórico de Martos, ha llegado a nuestros días -a los años finales del siglo XX- bastante mermado. Gracias a la ampliación del famoso Ayuntamiento de Francisco del Castillo, y la consiguiente destrucción de inmuebles colindantes, salieron a la luz los restos romanos que con tanto énfasis describía Diego de Villalta (1) en el siglo XVI:

*Una visión,
desde fuera,
sobre nuestro patrimonio,
nos hace ver
el gran legado que tenemos
en nuestras manos,
y nos hace pensar
que debemos conservarlo
y no perderlo.*

"...es harto grande y está junto con el mismo cementerio (de la Iglesia de Santa Marta) todo este espacio de campo losado de piedras negras encuadradas de labor excelente y juntaras tan maravillosas que parecen ser todas de una pieza... Hanse hallado también cavando en el dicho cementerio y plaza y yo lo he visto, muy hermosas columnas de una pieza, de mucha grandeza, de jaspe basto y basas, capiteles y pedestales que corresponden con las dichas columnas."

Sobre este mismo espacio, que debió ser el centro monumental de la ciudad romana, se fueron levantando en el bajomedievo y a lo largo de los siglos XVI y XVII una serie de edificios -tanto civiles como religiosos- de gran valor artístico. Esta cuidada actividad edilicia, propiciada por las autoridades locales -como acertadamente señala el profesor Manuel López Molina (2)- hicieron de la villa calatrava, fuertemente defendida por sus murallas y castillo, un enclave tachado de un atractivo y encanto inigualables. Aún hoy impresiona su Conjunto Histórico y la extraordinaria belleza de su enclave, y ello a pesar de la feroz y brutal política urbanística y medioambiental propiciada por las autoridades locales que en las últimas décadas han regido el Ayuntamiento.

A nuestro entender, se ha producido un sistemático olvido de su pasado histórico y ello ha ge-

nerado una corriente poco propicia para la conservación de sus bienes patrimoniales. Tal situación es denunciada de forma rotunda por el Equipo Redactor del Diagnóstico del Conjunto Histórico, publicado por la Consejería de Obras Públicas y Transportes, de la Junta de Andalucía (3). Creemos de interés incorporar sus últimas conclusiones, expresadas en estos términos:

"El análisis realizado en el presente Informe ha sido sistemático y exhaustivo, y en teoría nos ha permitido proponer determinadas soluciones para la ciudad. Pero cabe una última reflexión basada en la transparencia y respuesta que tiene este tipo de trabajos en la compleja realidad de la vida de una ciudad. Estas soluciones para ser efectivas han de surgir demandadas por la propia sociedad marteña, o por las autoridades municipales, que hasta el momento (alrededor de los años 1988-1990) han demostrado escaso interés con los objetivos y fines que se intentaban conseguir con la redacción del presente Informe, esperamos que como mínimo sirva para despertar la conciencia de los poderes fácticos locales del valioso patrimonio que poseen en su ciudad."

Si de inmediato, efectivamente, no surtió efecto en las autoridades competentes y vecinos, en general, los planteamientos del citado estudio, por suerte para Martos tales ideas recuperadoras de su patrimonio parece que están ca-

lando recientemente, pues la actual Corporación Municipal -sin duda algún - está demostrando una mayor sensibilidad al respecto y al mismo tiempo está propiciando las fórmulas oportunas para abordar de una vez por todas, y en nuestra opinión con un retraso de más de treinta años, la seria situación por la que atraviesa la población de Martos, tanto desde una perspectiva patrimonial como urbanístico-paisajística. Por fin se ha planteado por parte del Ayuntamiento la declaración de la villa como Conjunto Histórico. El estudio previo, redactado por Ana Fernández, ya ha sido presentado y analizado. Es de esperar que pronto se llegue a la redacción definitiva del expediente. Dentro del mismo no sólo debe tenerse en cuenta el Centro Histórico propiamente dicho, sino también todos aquellos bienes patrimoniales generados a lo largo de los siglos XIX y XX, impidiendo la destrucción de inmuebles civiles o industriales, que el caso de Martos alcanzan un valor arquitectónico sumamente significativo. Por otro lado, somos partidarios igualmente de incluir en el citado expediente el conjunto de la Peña y el Castillo de la misma, pues entendemos que forma parte y es generadora de la Historia de Martos. Con la inclusión se evitarán para siempre posibles problemas futuros. No ha de olvidarse, además, aunque proba-

blemente no pueda ser incluidas en la declaración de Conjunto, la serie de arquitecturas diversas que rodean o no a la villa. Esto es, sería bastante oportuno realizar el inventario de toda la arquitectura dispersa que tenga interés y sea susceptible de protección. La selección ha de realizarse no sólo desde un punto de vista histórico-artístico sino fundamentalmente desde una visión tipológica. Bueno sería tam-

tos apreciaran pronto los cambios producidos en el paisaje urbano. Todos, Ayuntamiento, vecinos y empresarios de la construcción han de apostar por la recuperación de la ciudad, pero respetando y asumiendo la normativa que ha de regir a raíz de la declaración como Conjunto Histórico. No ha de entenderse tal figura de protección como una molestia, más bien como beneficio para la puesta en

valor y el disfrute del rico patrimonio marteño. Como colofón de esta política proteccionista, que ahora parece iniciarse de forma global, debe enmendarse un error lamentable, esto es, ha de ubicarse el emblema de la ciudad, su Fuente, en el lugar que le corresponde, del que nunca debió salir. Pero este traslado, insisto, ha de ejecutarse no de inmediato, como se pretende, sino cuando el nivel de recuperación del Conjunto lo requiera y tras los oportunos estudios sobre el estado general de la pieza.

Es la hora de Martos por lo que se refiere a la puesta en valor de su rico patrimonio. Entre todos hemos de conseguir que la villa recupere su lustre y decoro pasados. He de puntualizar, para termi-

nar, que afortunadamente este resurgimiento en la protección del patrimonio cultural corre parejo también a un renacimiento historiográfico, a un interés cada vez más patente por el pasado histórico-artístico de esta, sin duda, monumental ciudad: Martos (4).



bién aprovechar la ocasión para conocer el patrimonio mueble, tanto civil como eclesiástico.

Consideramos, finalmente, que la tarea a desarrollar por los organismos competentes no es nada fácil, pero interesantísima. De llevarse bien, los vecinos de Mar-

1.- Villalta, D.. *Historia y antigüedades de la Peña de Martos*. Edición 1982.

2.- López Molina, M.. *Historia de la Villa de Martos en el siglo XVI*. Universidad de Jaén-CajaSur. Torredonjimeno, 1996, pág. 62.

3.- AA.VV.. *Martos, informe-diagnóstico del Conjunto Histórico*. Consejería de Obras Públicas y Transportes, Dirección General de Urbanismo, Junta de Andalucía - Ayuntamiento de Martos. Sevilla, 1991, pág. 107.

4.- Véase por su interés el artículo de Fernández, Ana. *Centros o Conjuntos Históricos: dos modelos para la conservación del patrimonio en entidades menores*, en *Arqueología y Territorio Medieval*, nº 3, Universidad de Jaén, Jaén, 1996, pp. 273-292. De sumo interés también para el conocimiento de aspectos diversos de Martos: López Molina, M.. *Apuntes Históricos de Martos, siglos XVI-XVII*. Caja de Jaén - Ayuntamiento de Martos, Martos, 1995.



Alejandro Moreno de Toro

GRADUADO SOCIAL
COLEGIADO Nº 360

- **FISCAL:** Sociedades, Renta.
- **LABORAL:** Seguridad Social, Nóminas.
- **PATENTES:** Marcas, Nombres Comerciales, Patentes de Invención,
Dibujos Industriales.
- **CONTABILIDAD**

Plaza Fuente Nueva, 15 - Telf. 70 01 61 - MARTOS

Tucciòleo S. L.

*Comercialización y distribución
de productos agrarios*

Plaza Fuente Nueva, 15 - Telf. 989 - 65 41 38
23600 MARTOS (Jaén)

El desarrollo olivarero necesita un polígono

Juan Antonio Siles Barranco

Periodista

El futuro olivarero en Martos pasa por la construcción de un Polígono que aglutine en una misma zona a las nuevas industrias relacionadas con el sector del aceite de oliva en la ciudad de la Peña. A esta conclusión han llegado tanto el Ayuntamiento como la Delegación de Agricultura de la Junta

de Andalucía y las empresas correspondientes. Sin embargo, la instalación del que pasaría a ser Polígono Olivarero Llanos de las Monjas es todavía una incógnita. Pero no por ganas, sino por unificación de criterios.

Junta y Ayuntamiento llegaron a un acuerdo con la firma del protocolo en el que se daría trato preferencial en la tramitación de los expedientes de traslado a las nuevas empresas olivareras marteñas; así como se financiaría su traslado e incluso el valor de los terrenos urbanizados.

Con este principio de acuerdo, el futuro debería encaminarse hacia la construcción de dicho polígono, dado que para el delegado de Agricultura de la Junta, Rafael de la Cruz, "el desarrollo exige la salida de las almazaras a un polígono" aparte al objeto de evitar los problemas de ruidos y olores, principalmente, al casco urbano de la localidad marteña.

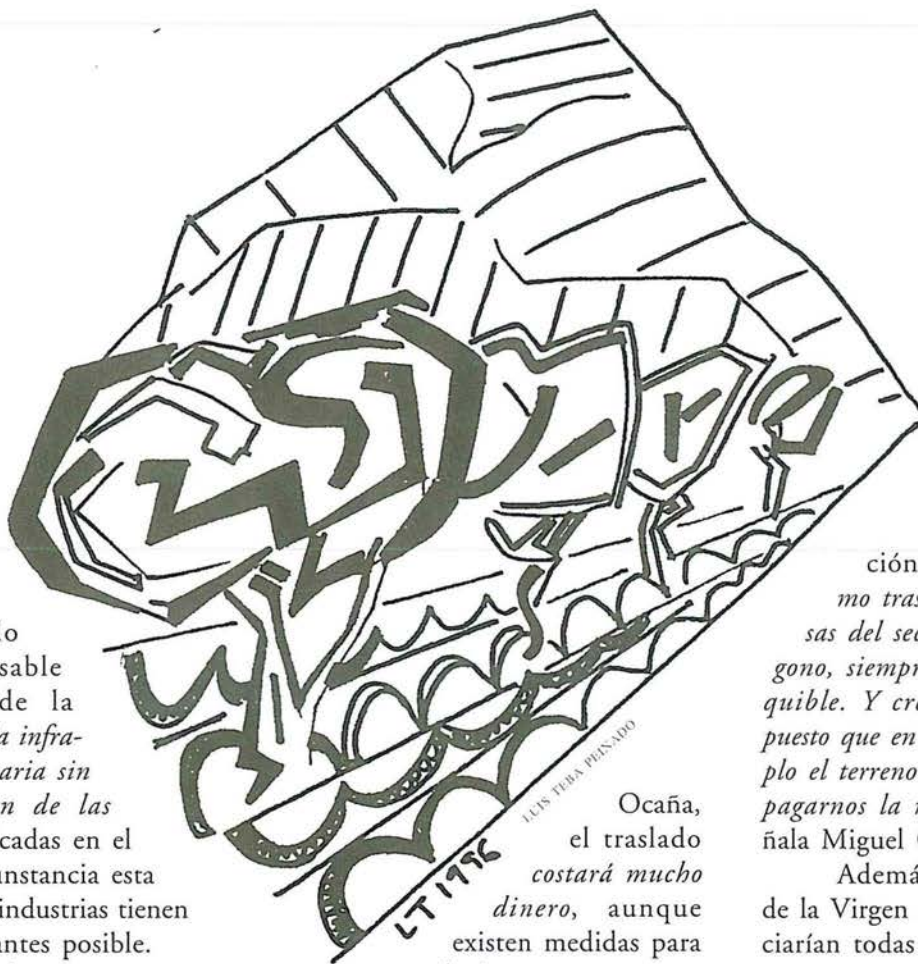
Todo el mundo está de acuerdo en el beneficio que conllevaría la ubicación a las afueras de un polígono que acoja a las nueve industrias relacionadas con el aceite de oliva en Martos. Es más, no debería ser sólo un paso importante para el futuro del sector, sino que además es "exigible" de cara al futuro y muy "aprovechable" en cuanto a ayudas y subvenciones.

Así lo ha dejado claro Rafael de la Cruz al señalar que "es un momento importante en cuanto a financiación que debe ser aprovechado por las empresas para trasladarse al polígono olivarero. Y creo que le están dando demasiadas vueltas al asunto, lo que podría hacer que en un futuro las ventajas económicas no sean tan bien valoradas", resalta el delegado de Agricultura de la Junta de Andalucía.

La construcción del polígono exige, ante todo, la coordinación de voluntades por parte de

El Polígono Olivarero es una necesidad imperante para nuestra localidad, que los marteños tenemos que plantearnoslo seriamente y en breve.





las almazaras marteñas; puesto que lo que es impensable para Rafael de la Cruz es *"crear la infraestructura necesaria sin la colaboración de las empresas"* implicadas en el proyecto. Circunstancia esta que las propias industrias tienen que aclarar lo antes posible.

Además, hay que tener en cuenta que las perspectivas de futuro de los suelos en los que se encuentran ubicadas ahora mismo dichas empresas son *"muy elevados"*, según matiza el delegado de Agricultura. Algo que, unido a la financiación del traslado, entre otras ventajas, puede ser satisfactorio para el sector olivarero de la ciudad de la Peña.

Igual que el delegado opina Miguel Ocaña, presidente de la Cooperativa Virgen de la Villa, junto con la de San Amador, una de las empresas más importantes en el sector. Ocaña considera *"fundamental"* y *"muy importante"* el traslado de todas las industrias olivareras a un polígono al objeto de obtener ventajas comunes *"muy interesantes"*.

No obstante, tanto él como el resto de los empresarios del sector están a la espera de una reunión que deberán mantener con el alcalde *lo antes posible* para tratar esta cuestión. Según matiza Miguel

Ocaña, el traslado costará mucho dinero, aunque existen medidas para reducir su coste monetario.

Además, coincide al señalar que el suelo en el que se encuentran ubicadas en la actualidad las almazaras, algunas de ellas como el caso de la Virgen de la Villa en pleno centro de la localidad, tienen un futuro económico prometedor.

"Es un proyecto bueno, pero que se hará con tranquilidad y lentitud, porque tenemos que estudiar muchas cosas, sobre todo el tema monetario. Cuesta mucho dinero el trasladar las empresas a un polígono, pero también es cierto que el suelo en el que nos encontramos ahora mismo tiene un valor muy elevado, lo que podría repercutir beneficiosamente en dicho cambio", puntualiza Miguel Ocaña.

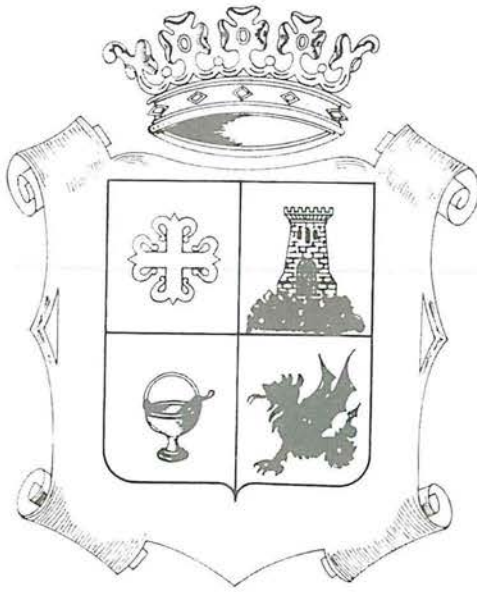
Para él, la Junta ni siquiera debería poner dinero en muchos casos, puesto que teniendo en cuenta el dicho de *lo comido por lo servido*, el coste del suelo en el que se ubican actualmente las almazaras podría equivaler a la futura situa-

ción. *"Sería importantísimo trasladar todas las empresas del sector a un mismo polígono, siempre y cuando fuera asequible. Y creo que puede ser así, puesto que en nuestro caso por ejemplo el terreno donde estamos podría pagarnos la nueva ubicación"*, señala Miguel Ocaña.

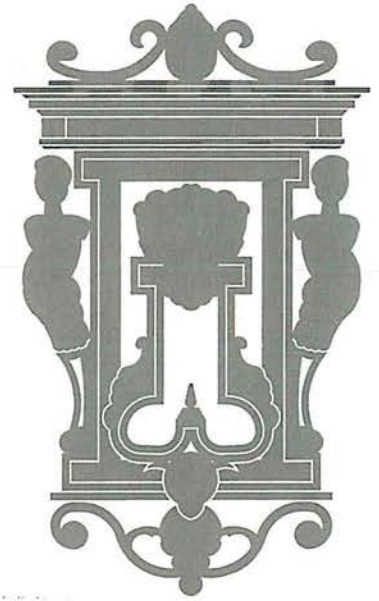
Además, para el presidente de la Virgen de la Villa, se beneficiarían todas las empresas olivareras, ya que repercutiría en el bien común y sería *"muy interesante para la vida económica"* de dichas industrias en Martos. Sin embargo, y por el momento, el proyecto de construcción de dicho polígono está paralizado. La lentitud en su tramitación es una de las características. Para Miguel Ocaña *"hay mucho que pensar, y el tema es difícil"*; mientras que para Rafael de la Cruz la solución pasa por una *"coordinación de voluntades"* de las almazaras existentes en Martos.

Desde hace prácticamente un mes no hay conversaciones entre las partes, y el delegado de Agricultura está a la espera de una nueva reunión con el alcalde de Martos, Fernando García Pulido, junto con los responsables de las empresas del sector, al objeto de retomar el camino. Las posiciones coinciden en la importancia del polígono.

Ahora sólo falta que se unifiquen criterios.



+



=

Martos Cultural

Reflexiones sobre nuestro aceite

José Manuel López Carrasco

Secretario de ASAJA - Martos

Siempre que hablamos del tema del aceite de oliva y de Martos, inmediatamente me vienen a la mente una serie de calificativos, como : "la ciudad con mayor producción aceitera del mundo", o frases por el estilo...

Y es lógico que si hablamos de aceite, Martos haya de ser tenido en cuenta en un país como España, en el cual la media de producción de las campañas 91/92 a 94/95, ascendió a 563,3 miles de Tn.; y ello en una provincia como

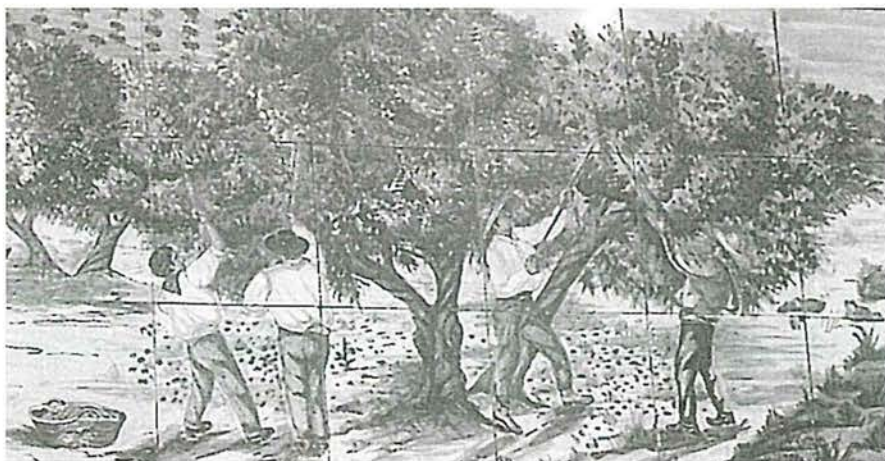
Jaén, cuya producción media en ese periodo representa el 38,29 % de la producción nacional. Este dato hay que valorarlo teniendo en cuenta que la U.E. representa un 75,6 % de la producción mundial del aceite de oliva y España produce un 45% del aceite comunitario.

Y la verdad es que, -al menos por ahora- es cierto que Martos y su término -relativamente hablando-, es la ciudad mayor productora de aceite de oliva del mundo, aunque puede que en un futuro no

kgs. de aceituna, lo cual supone unos 14 millones de kgs. de aceite.

Y es que en una ciudad cuyo término aproximado es de 24.000 Hectáreas, y de las cuales alrededor de 22.500 Has. se dedican al cultivo del olivo, es lógico que tengamos mucho que decir en lo que a la producción de aceite de oliva se refiere.

Pero desde mi punto de vista, no es la producción el tema más preocupante que en Martos podemos tener, sino su *comercialización*.



"El vareo". Escena de la recogida de aceituna. Azulejos que existían en la antigua fábrica de Elosúa.

***El término de Martos
es cabecero en producción
de aceite de oliva,
pero sus olivereros
no han aprobado
la asignatura de
comercializar y envasar
lo que obtienen del árbol.***

muy lejano, incluso perdamos esta prioridad, pues en otras zonas de la provincia se están realizando plantaciones de olivar en régimen de cultivo intensivo.

Generalizando y hablando de medias, con las salvedades que esto conlleva (y prescindiendo de campañas desastrosas como la pasada 95/96) en nuestro término, podemos tener unos 60 millones de

Pronto estaremos en el siglo XXI -y desde mi punto de vista- seguiremos teniendo el mismo problema que hace cincuenta o más años: *aún no se ha desarrollado en Martos una infraestructura que comercialice nuestro aceite*; y así, como desde hace décadas, *dejamos que el valor añadido de nuestro producto estrella, riqueza de nuestra comarca, se lo lleven otros...*



"Cogida a mano". Azulejos que representan la escena de la recogida de la aceituna que existían, en la ya hoy desaparecida, almazara de Elosúa.

Entiendo, y debemos convencernos, que la comercialización del aceite de oliva es aún una *asignatura pendiente* para el sector oleícola marteño.

En Martos tenemos buenos olivos,... y mejores agricultores, que saben en años normales, -cuando el cielo es generoso en agua- obtener una buena cosecha.

De otro lado, nuestras almazaras disponen de la última tecnología, teniendo la mayoría de ellas incorporados sistemas centrífugos de tres y dos fases.

La calidad -entendida en su conjunto-, se cuida; sabiendo que de un fruto en malas condiciones no es posible obtener un buen zumo, y viceversa, que una aceituna limpia, sana y en óptimo estado de maduración, puede sin embargo dar un aceite no aceptable, por deficiencias de fabricación.

Todo esto se sabe, y en Martos se cuida la calidad de nuestro aceite desde el tratamiento de la planta, recolección y proceso de fabricación; y podemos afirmar que con las cualidades de la variedad de nuestra aceituna -la picual-, *producimos un magnífico aceite*.

Sin embargo, las almazaras, -en su mayoría-, se limitan a molurar la aceituna, obtener los caldos, almacenarlos, y a esperar a que aparezca el corredor de turno y nos ofrezca la mejor oferta. Con eso parece que está cerrado el ciclo de nuestro producto, limitándose las

almazaras a la venta a granel y si envasan -la mayoría de las veces por empresas de fuera-, lo hacen para el autoconsumo de sus propios cosecheros.

Desde hace mucho tiempo fue así para el sector productor de aceite marteño; y hoy aún -y esto es lo extraño- sigue siendo lo normal; y sin darnos cuenta, dejamos que sean otros los que se están aprovechando del valor añadido de nuestro producto; otros los que comercializan nuestro aceite y en la mayoría de los casos, lo venden como propio -nos referimos a las multinacionales e italianos (aunque casi viene a ser lo mismo)- haciendo como suyo, algo tan nuestro.

Por todo ello muchas veces me he formulado la siguiente pregunta:

¿Cómo es que en un pueblo en el cual, el aceite significa tanto, que es considerado como el mayor productor de aceite de la provincia, ... aún no hemos podido unir voluntades y crear una gran embasadora, un gran ente comercializador de nuestro aceite, que habra nuevos mercados?

¿Cómo es que aún no tenemos una denominación de origen?

Sí, D.O. de aceite marteño, picual, del nuestro..., que entiendo que con su ligero amargor, y sus características propias,... no tiene nada que envidiarle a otros aceites que ya tienen denominación, y que simplemente poseen caracterís-

ticas organolépticas distintas al nuestro.

Hago esta aclaración, porque siempre que se habla de la D.O. del aceite de Martos, algunos aluden a que nosotros no tenemos calidad y si cantidad, u otras razones y creo que ello no denota sino un *desconocimiento* de las características organolépticas propias del aceite de la variedad picual.

Al margen de ello y desde un punto de vista estrictamente comercial, al tener un producto una denominación de origen frente a otros que no la tienen, siempre será el tener un «algo más», al margen de los controles de calidad que garantiza la D.O.

Son muchas preguntas -quizá demasiadas- las que alrededor del tema nos podemos hacer, y la respuesta -entiendo- no es sencilla sino mas bien compleja, sobre todo en un mercado tan difícil como es el del aceite de oliva, caracterizado por una gran atomización de la oferta y la concentración de la demanda en unas pocas manos.

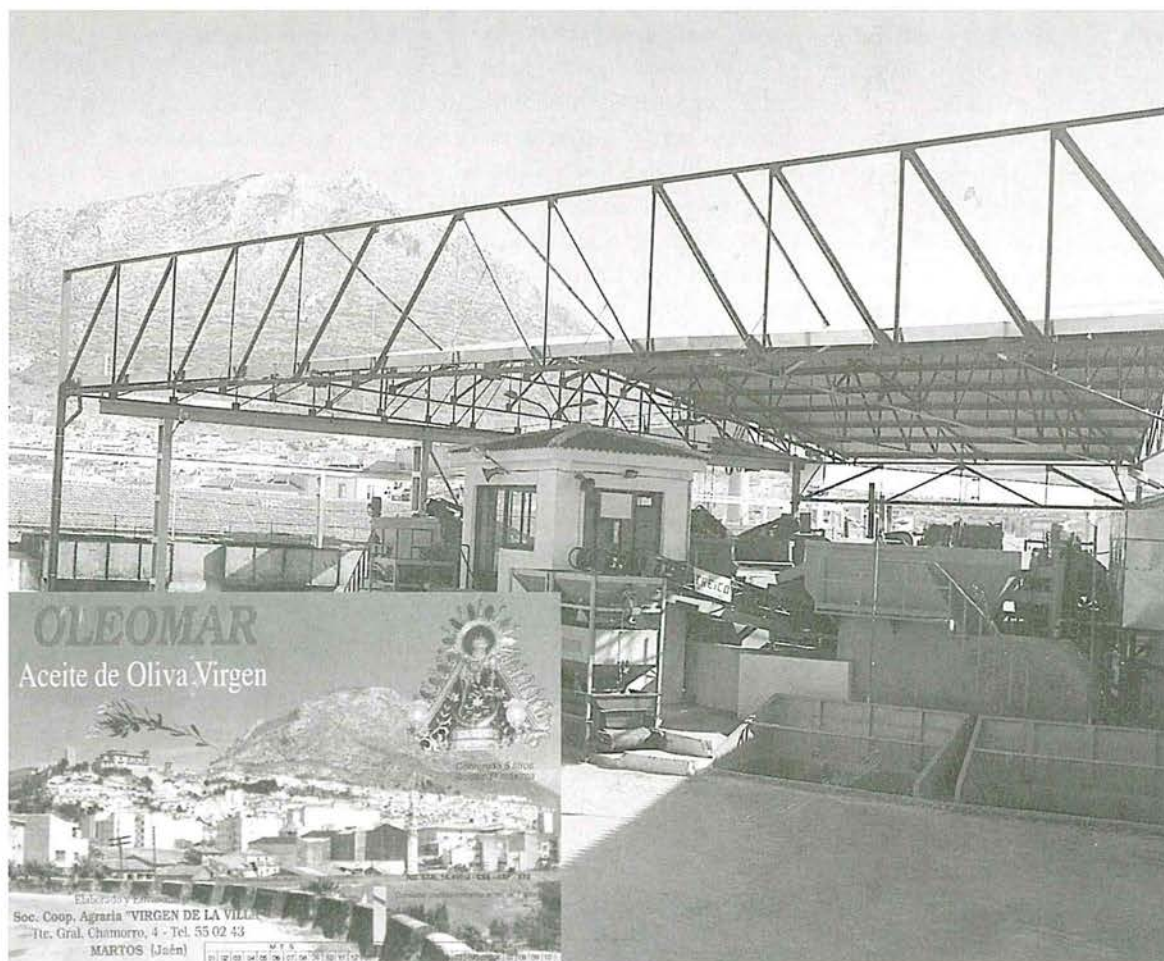
Quizás la respuesta -o parte de ella- sea, no económica sino más bien cultural, y esté en nuestro individualismo mal entendido, o dicho de otro modo, en nuestra forma de ser los marteños, que ha hecho que en este tema, sigan imperando los "reinos de taifas" frente al sentido común de unirnos para defender nuestros intereses comunes.

SOCIEDAD COOPERATIVA AGRARIA

"VIRGEN DE LA VILLA"

Saludamos a los marteños con motivo de la
XVI Fiesta de la Aceituna

Venta de aceite envasado, 5 litros, en nuestra almazara



Tte. General Chamorro, 4 - Telf. Y fax 55 02 43 - 23600 Martos (Jaén)

La reforma de la organización común del mercado del aceite de oliva y sus consecuencias para el olivar de Martos

Rafael Contreras Carazo
Ingeniero Agrónomo

Introducción

Antes de entrar en cifras y comentarios sobre los efectos de la reforma en los términos que se plantea en la actualidad, considero

Saber que es la organización común del mercado del aceite es vital para comprender las negativas consecuencias que su reforma puede traer para Martos.

necesario hacer una introducción que permita a las personas no familiarizadas con el sector del aceite de oliva, un mejor conocimiento de la situación actual, de los pasos necesarios para realizar la reforma y de la situación a la que nos llevaría ésta, si se mantienen los criterios que en el momento de redactar estas líneas se manejan.

La agricultura constituye prácticamente la única Política Común de la Unión Europea, esto quiere decir que las normas que la regulan se deciden en Bruselas por los 15 miembros de la misma, sin que ningún país pueda establecer regulaciones particulares en este sector.

Las normas que afectan a cada producto o grupo de productos constituyen la Organización Común del Mercado del mismo, así hay O.C.M. del vino, productos lácteos, frutas y hortalizas, etc.

La Organización Común del Mercado del Aceite de Oliva se ini-

ció en 1966 cuando sólo Italia y Francia como países productores de aceite pertenecían al entonces Mercado Común.

Sus normas han sufrido en 30 años importantes modificaciones, que se acentuaron con la apertura de la Unión Europea hacia el Sur y la entrada de países como Grecia, Portugal y sobre todo España que son importantes productores de aceite de oliva.

En la actualidad la Unión Europea, considerada como un solo país, tiene una posición clave en el sector mundial del aceite de oliva al englobar un 80% de la producción, un 66% de la superficie de olivar y un 77% del consumo.

La distribución de las superficies y producciones medias de los cinco países que cultivan este producto, puede observarse en el siguiente cuadro:

- *Producciones:* millones de kgs. de aceite.

- *Superficies:* miles de Ha.

	ESPAÑA	ITALIA	GRECIA	PORTUGAL	FRANCIA	U. E.
PRODUCCIONES	530	490	270	36	2	1.328
%	40	37	20	2'7	0'3	100
SUPERFICIE	2.141	1.140	713	317	15	4.325
%	50	26	16	7	1	100

Las principales regulaciones de la O.C.M., que son fijadas para cada campaña por la Unión Europea son:

- *Precio de Intervención:* es el precio al que los productores pueden vender su producto a la Unión Europea si no encuentra una mejor salida en el mercado libre. Marca por tanto un precio mínimo asegurado al agricultor, pues nadie venderá a un operador privado por debajo del mismo. Para la presente campaña se sitúa para el aceite de calidad tipo en 307 ptas./kg. siendo aumentado o disminuido en función de la calidad.

- *Ayuda a la Producción:* es una cantidad dirigida directamente, como indica su nombre, al productor u olivarero. Es lo que se conoce popularmente como la «subvención» en recuerdo de la denominación otorgada por el antiguo FORPPA antes de la entrada de España en la Unión Europea y que en 1986 tenía un montante de 12 ptas. por kg. de aceite.

La distribución y cantidad de ayuda a la producción que recibirá cada olivarero depende de dos factores.

a) *Su categoría como productor:*

- Productor de más de 500 kgs. de aceite.

Recibirá un montante por cada kg. de aceite realmente producido y certificado por la almazara donde entrega su producto.

- Productor de menos de 500 kgs. de aceite.

Recibirá un montante algo superior por cada kg. de aceite sin

"...al Comisario de agricultura le preocupa los insistentes rumores de fraude..."

necesidad de justificar su producción real, ésta se asignará por la Unión Europea en función del número de olivos que posee y de la producción de aceitunas por olivo y rendimiento en aceite asignado a su zona para la campaña de producción.

b) *La superación o no de la Cantidad Máxima Garantizada.*

La Unión Europea, con el objetivo de mantener la estabilidad presupuestaria, paga la ayuda a la producción correspondiente a 1.325.000 Tm. Si esta cantidad se supera en un determinado porcentaje, el montante de la ayuda por kg. de aceite

baja en el mismo, asegurándose así que nunca pagará más de lo presupuestado.

Aspecto importante a destacar es que la disminución de la ayuda, cuando se supera la Cantidad Máxima Garantizada, no le afecta a los pequeños productores.

"...en la actualidad se observa una quizás excesiva expansión en España de las plantaciones, que pueden originar excedentes..."

El montante actual de la ayuda se sitúa en 235 ptas./kg. y 250 ptas./kg. según se sea productor de más de 500 kg. o no, antes de hacer los descuentos que procedan.

- *Ayuda al consumo:* es una cantidad que recibe el envasador del aceite para permitir que este producto, mucho más caro que los de su competencia, salga al mercado en mejores condiciones. En la actualidad su nivel se sitúa en torno a 20 ptas./kg. lo que hace que su efectividad sea escasa y que algunos envasadores no se interesen en su solicitud por los exhaustivos controles que le conlleva su percepción, facilitándose así la aparición de actuaciones fraudulentas.

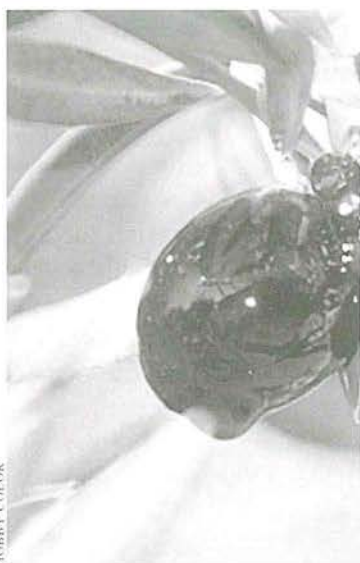
- *Regulaciones del comercio exterior.*

La Unión Europea también facilita la exportación del aceite de oliva a otros países, concediendo subvenciones a los exportadores que faciliten su competencia en el mercado mundial y estableciendo cargas

para que el aceite procedente del exterior no compita con precios más bajos con la producción comunitaria.

En general la O.C.M. ha funcionado correctamente y en la actualidad se observa una quizás excesiva expansión en España de las plantaciones, que pueden originar excedentes graves si no aumenta paralelamente el consumo.

Con esta situación en principio poco preocupante, con los almacenes de la Intervención vacíos y la estabilidad presupuestaria asegurada por la Cantidad Máxima Garantizada cabe preguntarse ¿por qué se quiere reformar la O.C.M.?



Se dice en el sector que al Comisario de Agricultura le preocupan los insistentes rumores de fraude en la percepción de las ayudas y la dificultad del control de las mismas. Se estima que la principal fuente de fraude está en los calificados como Pequeños Productores, cuyo aceite no está certificado y puede cobrar la ayuda dos veces al endosarlo a un productor de más de 500 kgs. que lo sumará a su producción propia, a lo anterior se añade que los pequeños productores no ven reducida su ayuda si se supera la Cantidad Máxima Garantizada como anteriormente se dijo.

Para ello nada más fácil que establecer una ayuda por olivo cuyo control es muy simple, no obstante y como se verá a continuación la reforma intenta ir mucho más allá.



HOBBY COLOR

Proceso de la reforma, situación actual y tramitaciones para su establecimiento

Lo que se llama la reforma de la O.C.M. en realidad no es más que un documento filtrado al sector por los responsables de Agri-

cultura, siendo uno más de los 5 ó 6 que han llegado desde que se empezó a hablar de la modificación en la regulación de este producto.

Esta propuesta de reforma presenta dos características que la distinguen de la realizada en otros sectores:

1.- No se ha elaborado un «documento de reflexión» que redactado por los servicios técnicos de la Comisión, sirva para a partir de él discutir las medidas propuestas y recoger las aportaciones de los sectores implicados.

2.- El documento filtrado ha sido elaborado por muy pocas personas del entorno del Comisario de Agricultura, sin acudir a los abundantes servicios técnicos que posee la Comisión.

El procedimiento a seguir por la reforma será:

1) El Comisario lleva la propuesta a la sesión del Colegio de Comisarios, que puede aceptarla o rechazarla.

En el momento actual aún la propuesta no ha sido presentada.

2) Si la propuesta es aprobada, colegiadamente por los Comisarios se eleva al Consejo de Ministros de Agricultura, constituido por los 15 titulares de esta Cartera en cada país.

Aquí la propuesta se vota y es aprobada o rechazada por mayoría cualificada, no siendo posible el veto por ningún país, aunque existe una minoría de bloqueo de 26 votos, España dispone de 8.

Es importante en esta fase la capacidad de negociación de los representantes de los países afectados para mejorar, rechazar o aceptar las propuestas de la Comisión estableciendo alianzas con otros países.

Hay que destacar que la posición española es muy firme frente a este esquema de reforma, aún no hay propuesta oficial, y está en sintonía clara con la propuesta unitaria de reforma planteada por todos los implicados en el sector del

aceite de oliva de España.

Tras conocer que la posible reforma, (repetimos que) no ha iniciado su tramitación oficial en el momento de redactar estas líneas, a principios del mes de octubre, veamos cuáles son las modificaciones propuestas:

1.- *Supresión del Precio de Intervención* y por tanto de la posibilidad de ofertar el producto cuando el precio caiga por debajo de su nivel.

2.- *Supresión de la Ayuda a la Producción* tal y como se recibe en la actualidad y su sustitución por una cantidad para cada olivo que varía según los países.

Italia y España	4'5 ecu	743 ptas.
Grecia	3'5 ecu	577 ptas.
Francia y Portugal	2 ecu	30 ptas.

También se establece el número máximo de olivos por el que se puede pedir ayuda.

- España	166.563.106
- Italia	129.589.338
- Grecia	132.735.603
- Portugal	27.439.896
- Francia	3.241.000

Con este método de fijación, prácticamente se establece una ayuda para cada país y si bien se observa que el posible fraude desaparece, se consolida el ya existente en algún país que recibe según la producción histórica declarada, una parte significativa de la cual puede ser fraudulenta.

Ante la posible pregunta de si recibirá lo mismo un olivo típico de nuestra zona o un olivar marginal o un olivo de un solo pie y densidad de plantación superior a 200 olivos/Ha., del documento solo puede deducirse que cada Estado miembro podrá distribuir hasta el 50% de la ayuda basándose en criterios de distintas condiciones de producción.

Asimismo, para los olivos que se sigan plantando o aquellos

no incluidos en la cantidad fijada por el documento para España, donde el Ministerio afirma que ya existen 215.200.000, simplemente se repartirá entre ellos la cantidad resultante de multiplicar 4'5 ecu por los fijados en el documento.

3.- *Supresión de la Ayuda al Consumo*, con lo que se rompería el proceso de expansión del envasado en las zonas productoras y se facilitaría aún más el fraude en esta fase de la comercialización.

Efectos sobre el olivar de Martos

Serán especialmente desfavorables en el cambio del sistema de fijación de la ayuda a la producción, se puede indicar claramente que un olivar con altas producciones por Ha. y baja densidad de plantación es el más perjudicado con la nueva modalidad.

La Ha. tipo de Martos tiene una densidad de 70 olivos/Ha., le asignaremos una producción media de 2.300 kgs./Ha. de aceituna, que con un rendimiento del 21% nos proporciona en torno a 480 kg. de aceite por Ha.

- Con la modalidad actual:

480 kg. x 235 ptas./kg.=
112.800 ptas.

- Con la propuesta del documento de reforma:

70 olivos x 743 ptas.=
52.010 ptas.

Diferencia 60.790 ptas.

La superficie de olivar del término municipal de Martos está en torno a 23.000 Ha. por lo que las pérdidas en un año de cosecha media serán de:

23.000 Ha. x 60.790 ptas./Ha.=
1.398.170.000 ptas.

Si a esto unimos, que la desaparición del Precio de Intervención puede hacer que los precios de venta a nivel de almazara desciendan por debajo de las 307 ptas./kg. ahora aseguradas, nos



HOBREY COLOR

plantea una muy difícil situación para nuestro pueblo de llevarse a efecto estas medidas.

Frente a esta situación, la Administración española, recogiendo las propuestas de reforma planteadas por todos los agentes presentes en el sector del aceite de oliva nacional, planteará en el seno del Consejo de Agricultura, donde llegará la propuesta de la Comisión para su aprobación, las siguientes orientaciones:

1. Mantener el Precio de Intervención.

2. Mantener la Ayuda a la Producción pero siempre en base a las cantidades realmente producidas cualquiera que sea el tamaño del productor.

3. Mantener y elevar la Ayuda al Consumo, favoreciendo la competitividad del aceite de oliva y el control de la calidad del producto.

4. Prohibición en todo el territorio de la U.E. de la mezcla de aceite de oliva con otros aceites de semillas.

En estos días, tras las movilizaciones del sector y las actuaciones de las Administraciones españolas, tanto las Autonomías implicadas como la Nacional, el proceso parece haberse detenido y la presentación de la propuesta del Comisario de Agricultura al Colegio de Comisarios para que éstos la eleven al Consejo de Agricultura se ha aplazado «sine die», sin embargo todos los sectores implicados se mantienen en tensión ante una posible reforma muy desfavorable para un olivar clásico y de alta producción como es el cultivado en Martos.

*"...que en Martos las pérdidas en un año de cosecha media serán de:
1.398.170.000 ptas...."*

El aceite de oliva: medicina natural

Antonio Perea Órpez
Licenciado en Farmacia

...Los árboles se pusieron en camino para buscarse un rey a quien ungir. Dijeron al olivo: "Sé tú nuestro rey". Les respondió el olivo: "¿Voy a renunciar al aceite con el que gracias a mí son honrados los dioses y los hombres para ir yo a vagar por encima de los árboles?"

Jueces, 9. 8-9

En nuestras manos está el futuro de este preciado tesoro, "oro líquido" que cada año, gracias a Dios, se transforma en nuestras almazaras por morturación del fruto recogido, tarea

das a su utilización en las personas o en los animales que se presente dotado de propiedades para prevenir, diagnosticar, tratar, aliviar o curar enfermedades

Queridos lectores de *ALDABA*. En las siguientes líneas os quiero dar a conocer realmente la importancia del aceite de oliva, del cual debemos enorgullecernos de ser el primer pueblo productor del mundo.

El aceite de oliva es clave en la dieta mediterránea, algo que los productores deben difundir destacando sus efectos beneficiosos para la salud.

dura y laboriosa que bien merece su reconocimiento.

La Ley del medicamento publicada a finales de 1990 (Ley 25/1990 de 20 de diciembre) en el título II, capítulo primero, artículo 8º punto 1 define *medicamento* como "toda sustancia medicinal y sus asociaciones o combinaciones destina-

o dolencias o para afectar a funciones corporales o al estado mental". También se consideran medicamentos las sustancias medicinales o sus combinaciones que puede ser administrados a personas o animales con cualquiera de estos fines, aunque se ofrezca sin explícita referencia a ellos.

En el punto 2 define *sustancia medicinal* como "toda materia, cualquiera que sea su origen, hu-



mano, animal, vegetal, químico o de otro tipo a la que se le atribuye una actividad apropiada para construir un medicamento.

El porqué el aceite de oliva se ajusta a estas definiciones es lo que a continuación os comento siendo todo ello contrastado científicamente y numerosos estudios así lo confirman.

Si consultamos algún tratado sobre plantas medicinales podremos ver que sólo el producto tiene propiedades medicinales, sino que la propia planta de por sí posee ciertas ventajas terapéuticas.

La planta (*Olea Europea*), pertenece a la familia de las Oleáceas que cuentan con dos sub-especies *Olea Europea Oleaster* y *Olea Europaea sativa*. La primera es la comúnmente conocida como oleastro o acebuche y la segunda es el olivo común de la que existen numerosas variedades, siendo las más cultivadas en nuestro país la picual o marteño, manzanilla, cornezuelo, verdial, nevadillo, lechín o ecijano, hojiblanco, arbequina, gordal, cornicabra, picudo, empeltre,...

Las hojas (enteras, estrechas, puntiagudas, verdes por el haz y blancas por el envés) junto con la corteza se pueden recolectar durante todo el año.

Uso: hojas y corteza en forma de cocimiento (dos cucharadas de hojas trituradas en 1 litro de agua).

Propiedades terapéuticas: antihipertensiva, antiinflamatoria y antidiabética.

El aceite se encuentra en la aceituna en forma de gotitas alojadas fundamentalmente, en las vacuolas del mesocarpio. La extracción se lleva a cabo en la molienda del fruto al objeto de destruir los tejidos vegetales y liberar las gotas de aceite. La composición analítica depende de la variedad que estamos analizando. Destacamos en la composición los ácidos grasos esenciales linolénico y linoleico entre

otros como: palmítico, palmitoleico, margarico, margaroleico, oleico. También tenemos que destacar la presencia de la vitamina E o tocoferol.

Propiedades terapéuticas:

Laxante: El aceite de oliva, es un laxante suave. Ayuda a la evacuación del contenido intestinal.

Antiateromatoso: El 31 de mayo de 1996, al catalán Valentín Fuster, le fue otorgado el premio Príncipe Felipe de Asturias de investigación por su fuerte contribución al esclarecimiento de la patología isquémica aguda.

Este dejó claro que el aceite de oliva contribuye a la disminución de las placas de aterosclerosis por disminución



MIGUEL A. LLOQUE ESPAÑA

ción de los niveles de colesterol en la sangre en forma de LDL o vulgarmente conocido como colesterol malo, aumentando a su vez los niveles de HDL o colesterol bueno.

Numerosos tratados científicos llegan a la conclusión de que la dieta mediterránea es la mejor dieta cardiosaludable y dentro de esta, el aceite, el componente fundamental. La mortalidad coronaria es baja en los países habitualmente consumidores de aceite de oliva.

Emoliente y queratolítico: el aceite de oliva se puede utilizar en la limpieza de costras, pus, detritus, secreciones, esfacilos o cuerpos extraños de determinados tipos de ulceraciones así como también en el tratamiento de la costra lactea. Fortalece y restaura las uñas débiles y quebradizas. A veces se utiliza para ablandar la cera de los oídos antes de la extracción de tapones de cera. Numerosos preparados dermatocósméticos contienen en su formulación aceite de oliva.

Ginecología: uno de los síntomas que suele aparecer en la menopausia es la sequedad vaginal, siendo aconsejable la aplicación tópica de aceite.

Contraveneno: el aceite de oliva está indicado en determinadas intoxicaciones por ingestión accidental de determinados compuestos químicos citando algunos como fenoles y derivados, alcalis causticos, arsénicoantimonio...

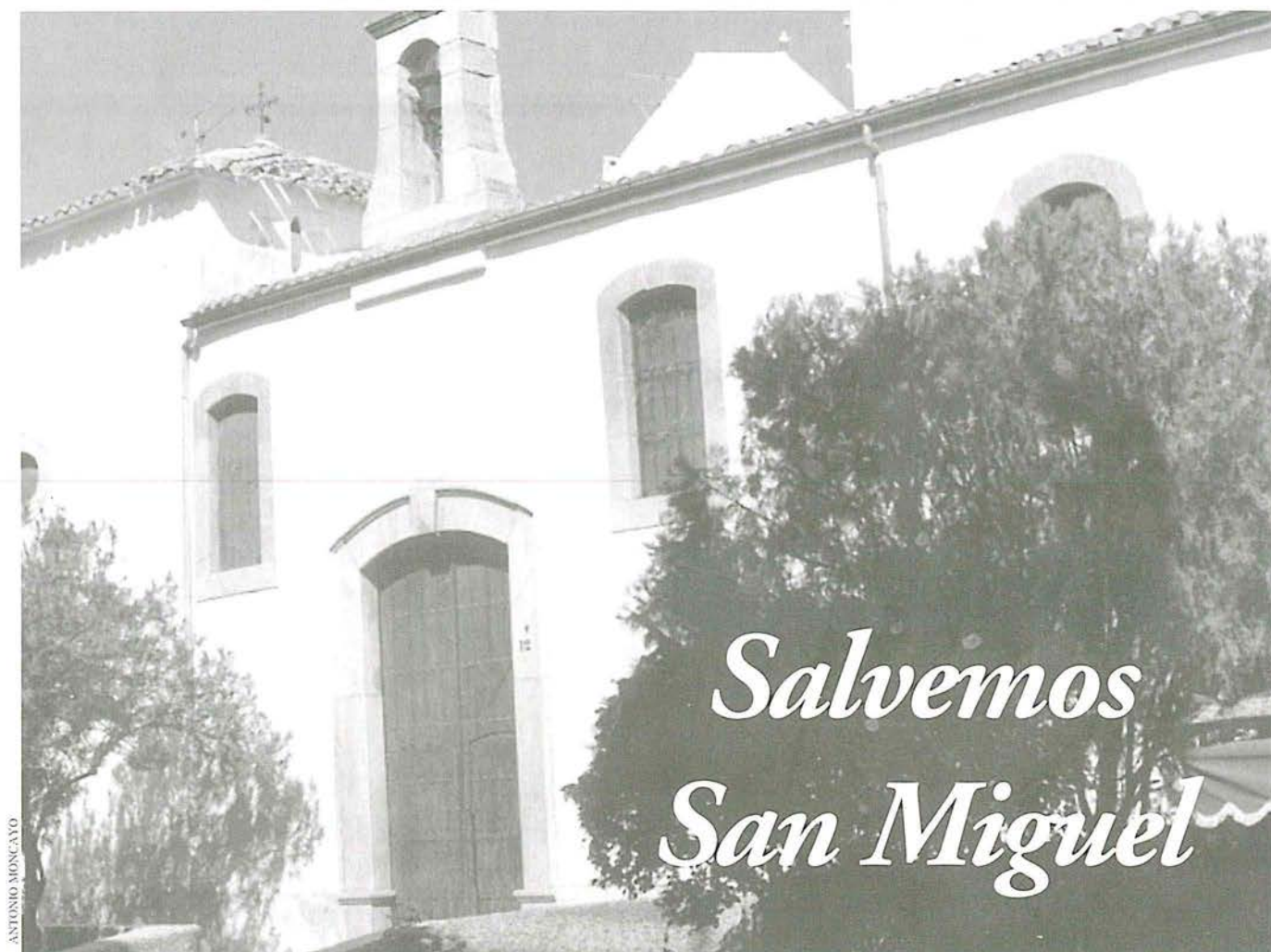
Industria farmacéutica: previa purificación para disminuir el grado de acidez y de peróxido, el aceite de oliva es utilizado en la formulación de diversos preparados galénicos, como vehículo lipófilo ifónico. En Farmacopea Española, IX edición, aparece una monografía del aceite de oliva y sus tratamientos para ser adecuado para su uso como inyectables.

Por último, quiero comentar que el éxito de determinados productos (patatas fritas, tallos, gazpacho y en general todos los platos) está en la calidad del aceite que utilizamos.

Como podéis ver, el calificativo de "Oro Líquido", tiene de sobra su justificación, no sólo por el aporte a nuestra salud, sino por el beneficio económico para nuestra comarca.

Termino con el comentario de un amigo: "Un hoyo de aceite con su tomate, su bacalao y aceitunas, es mano de santo".

¡Buen provecho y feliz Fiesta de la Aceituna 1996!



ANTONIO MONCAYO

Salvemos San Miguel

Ayuda a las obras de la Iglesia de San Miguel

Entrega tu donativo en la cuenta: Parroquia de la Asunción -Obras San Miguel-
Caja Rural Provincial -Pl.Fuente Nueva, Martos-
Nº 3067/0049/99/0250010319

Para mayor información: Francisco Zapata - Telf. 55 01 94



FOTO GARRIDO

SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA
"DOMINGO SOLÍS"



Venta de aceite
envasado
1 y 5 l.



Ctra. del Monte , 8 - Telf. 55 15 51 - Martos (Jaén)

Angel Barranco Garcel

Distribuidor de ropa laboral

Botas, buzos, chaquetas y pantalones
serigrafiados

Equipamiento para personal de almazaras,
construcción, laboratorios de análisis, etc.

Travesía Moris, 8 - Telf. 70 05 99; móvil 989 - 45 08 63
MARTOS (Jaén)

Las A.T.R.I.A.S. en el olivar de Martos

Manuel Sánchez Melero

Ingeniero Técnico Agrícola

El creciente interés por parte del sector olivarero de nuestra ciudad por las A.T.R.I.A.S., me hicieron pensar que este sería el tema idóneo a desarrollar en esta colaboración, con el objeto de intentar profundizar y dar a conocer su filosofía, objetivos, organización, funcionamiento, etc.

**En Martos
funcionan
dos A.T.R.I.A.S.,
de las que a continuación
se explica su utilidad,
objetivos y funcionamiento.**

Las "Agrupaciones para Tratamientos Integrados en Agricultura" nacieron para controlar las plagas y enfermedades en el cultivo del algodón, y debido a su rotundo éxito se adoptaron posteriormente en arroz, remolacha, hortalizas, ornamentales, frutales, vid y olivo.

En la provincia de Jaén actualmente están funcionando 25 A.T.R.I.A.S., de las que 1 es de remolacha, 1 de algodón y 23 de olivar, cubriendo una superficie de 208.000 Has., lo que nos demuestra la buena acogida del sistema por parte de los agricultores. En el término municipal de Martos funcionan desde

la campaña 95-96 las A.T.R.I.A.S. de *Martos-Monte* y *Martos-Casillas*, cubriendo respectivamente una superficie de 6.500 y 6.700 Has de olivar, integrándose en ellas los agricultores pertenecientes a las siguientes cooperativas y almazaras:

Sociedad Cooperativa Andaluza Domingo Solís

Sociedad Cooperativa Andaluza San Amador

Sociedad Cooperativa Andaluza Sagrado Corazón

Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen de la Villa

Aceites Vado Jaén

P.Y.D.A.S.A.

Objetivos

Las A.T.R.I.A.S. pretenden que los agricultores adopten las técnicas de control sobre los diferentes agentes nocivos a través de profesionales formados en lucha integrada, basada en la utilización de umbrales económicos a nivel de parcela, o en un mayor conoci-

miento de las plagas y enfermedades a nivel de zona, empleando siempre medios que causen el menor impacto ambiental y persiguiendo tres

*"...En el término municipal
de Martos funcionan desde
la campaña 95-96 las
A.T.R.I.A.S.
de Martos-Monte y
Martos-Casillas..."*

objetivos fundamentales:

- Realización de los tratamientos fitosanitarios sólo y únicamente cuando su necesidad así lo aconseje, para lo cual se establecen los umbrales de tratamiento y se cuantifican las poblaciones de cada una de las plagas y enfermedades que afectan al cultivo.

- Elección del momento y productos adecuados para la realización de los tratamientos.

- Consecución de un abaratamiento de los costes de cultivo debido al ahorro de tratamientos y al aumento de efectividad de los que sea necesario realizar.

Organización

Las A.T.R.I.A.S. están constituidas libremente por lo menos diez agricultores, cuyos predios integren una superficie de entre 5.000 y 10.000 Has. en el caso del olivar, para que se pueda garantizar la eficacia de las técnicas a aplicar, y resulte económico el empleo de la mano de obra cualificada.

Adoptan una forma jurídica con capacidad de contratación y forman una Junta Rectora formada por un Presidente, un Secretario y un Tesorero.

La Junta Rectora procede a la contratación de un técnico que dirige la lucha contra plagas y enfermedades en los cultivos agrupados, encargándose del desarrollo de las actividades en campo y del asesoramiento a los agricultores y realizando una memoria final de campaña.

El Departamento de Sanidad Vegetal de la Delegación Provincial de Agricultura coordina, mediante reuniones periódicas, la marcha de las diferentes A.T.R.I.A.S. de la Provincia, permitiendo el trasvase de experiencia y conocimientos entre ellas.

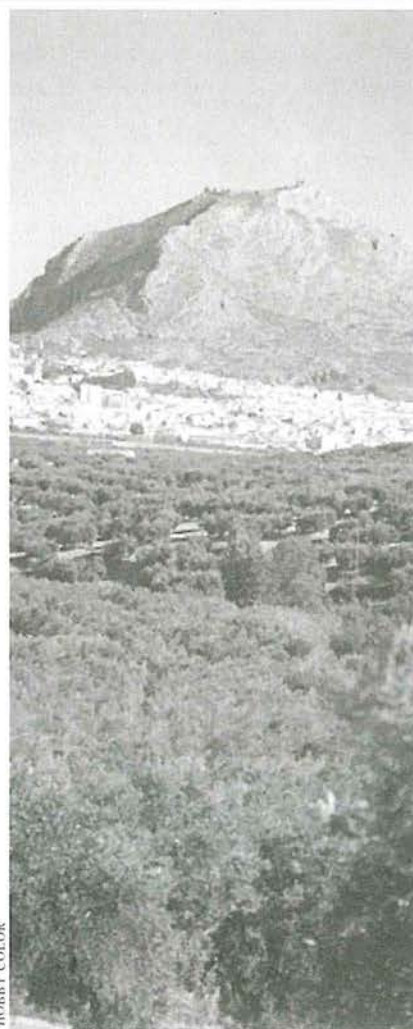
Funcionamiento

El técnico contratado divide la superficie total de cada A.T.R.I.A. en subzonas con una extensión aproximada de 1.000 Has. procurando que tenga la mayor homogeneidad posible en cuanto a edad del arbolado, variedad, marco de plantación, tipo de suelo, clima y tipo de cultivo (secano-regadío), con el fin de que las observaciones y las recomendaciones sean válidas para la totalidad de las explotaciones que integran la subzona.

Dentro de cada subzona el técnico elige una parcela represen-

tativa, con una superficie de 5 Has., a su vez esta parcela se divide en cinco subparcelas de 1 Ha., en ellas se realizarán los muestreos y se colocarán las trampas para control de insectos adultos de las siguientes plagas y enfermedades:

Mosca del olivo (Bactrocera oleae): La larva de este insecto se desarrolla en el interior de la aceituna alimentándose de su pulpa y provocando caída prematura de frutos y pérdida de calidad por aumento de la acidez.



El seguimiento de las poblaciones adultas se realiza semanalmente, por medio de un mosquero y una trampa cromático-sexual en cada subparcela muestral, de igual forma se realiza el seguimiento del fruto atacado, muestreando semanalmente 200 frutos por subparcela

hasta encontrar la primera picada, bajando a 40 frutos a partir de este momento.

Cuando los índices obtenidos superan los umbrales de tratamiento (una mosca por mosquero y día, 0,5% de aceituna picada y más del 60% de hembras con huevo) deben comenzar los tratamientos, normalmente con un sistema de cebo aéreo o terrestre, utilizando un atrayente alimenticio (proteína hidronizada) y un insecticida (dimetoato, formotión o triclorfón) para eliminar los adultos.

Polilla del olivo (Prays oleae): El término municipal de Martos se encuentra situado dentro de una comarca olivarera con unas características agroclimáticas muy favorables al desarrollo de este insecto, cuya larva ataca en su primera generación a la flor causando su pérdida, en la segunda al fruto causando su caída, y en la tercera a la hoja y yemas terminales provocando, sobre todo en olivos jóvenes, retrasos en su crecimiento y formación.

El técnico realiza el seguimiento de las poblaciones adultas con trampas tipo "delta" o "funnell" cebadas con una cápsula de atrayente sexual, de igual forma se realiza el seguimiento de poblaciones larvarias en una muestra de 200 brotes tomada de 25 árboles de la parcela muestral.

Los tratamientos se aconsejarán en la generación de flor siempre que se cumpla alguna de las siguientes condiciones:

- Más de 2 formas vivas por cada 100 inflorescencias.
- Menos de 12 inflorescencias por brote.
- Menos del 20% de flores fértiles.

En la generación de fruto se tratará sólo cuando se supere el 60% de fruto atacado.

En la generación de hoja no se recomienda el tratamiento salvo en plantaciones nuevas que se estén formando.

Cuando se superen estos umbrales se deberán realizar tratamientos con insecticidas como dimetoato, formotión o triclorfón, y en el caso de la generación de flor se puede emplear al bacillus thuringiensis.

Cochinilla del olivo (*Saissetia oleae*): Las larvas y adultos del insecto se fijan en las hojas y tallos del árbol, provocando decaimientos vegetativos al succionar su savia y escretando una sustancia azucarada sobre la que se desarrolla un complejo de hongos llamado "fumagina" que cubre las partes del árbol atacadas, dándole un aspecto característico.



El técnico realiza el seguimiento de las poblaciones sobre 200 brotes, tomadas de 25 árboles de la parcela muestral.

Los tratamientos se recomiendan siempre que se encuentre al menos un adulto en la muestra recogida, aunque es importante considerar la mortandad que pueden producir en la cochinilla las altas temperaturas del verano y el conjunto de parásitos y predadores que atacan este insecto.

Los productos recomendados son insecticidas penetrantes como carbaril, fosmet o metilpirimifos, y el momento de reali-

zar los tratamientos es cuando la totalidad de los huevos ha eclosionado y las larvas han salido fuera del caparazón materno.

La fumagina tiende a desaparecer cuando lo hace la cochinilla, por lo que su tratamiento no es generalmente necesario, pero si el ataque es muy generalizado, es aconsejable la realización de tratamientos con azufre.

Barrenillo del olivo (*Phloeotribus scarabaeoides*): Este insecto al finalizar su fase reproductora en las leñas de poda, invade los oliva-



res cercanos causando graves daños, sobre todo en los alrededores de los núcleos urbanos, intensificándose en la dirección de los vientos dominantes. Las galerías de alimentación que abre en las axilas de las ramas productivas provocan la pérdida de las mismas, pudiendo llegar a reducciones de la producción muy importantes.

Para realizar el seguimiento de las poblaciones, el técnico utiliza cebos de madera de olivo podada en el año, anotando la entrada de insectos y la posterior salida de los nuevos adultos. Igualmente se muestrean 200 brotes tomados en 25 árboles de la parcela muestral para conocer los daños sobre el arbolado.

Cuando sobrepasamos el 5% de brotes atacados es necesaria la actuación, siendo el sistema más eficaz para combatir este insecto el estricto cumplimiento de la legislación vigente, guardando la madera de poda en lugares herméticos cerrados para impedir que la nueva generación prospere.

En caso de ser necesarios los tratamientos se realizarán con insecticidas como el formotión o el



dimetoato cuando se observe la máxima salida de los palos cebo.

Piral del olivo (*Euzophera pinguis*): Este insecto está produciendo graves daños en zonas cada vez más amplias de nuestro olivar, su larva corta el paso de savia en ramas importantes del árbol provocando su debilitamiento e incluso su muerte, adquiriendo sus ataques más importancia cuanto más joven es el arbolado.

La lucha contra la "Euzophera" es sumamente difícil, debido al solapamiento de sus generaciones y a la dificultad de los insecticidas para llegar hasta donde se encuentra la larva.

En la actualidad cuando el técnico de la A.T.R.I.A. localiza el foco realiza las siguientes recomendaciones:

- Aplicación de cicatrizantes en las heridas producidas después

de la poda y el desvareto, ya que la mariposa realiza la puesta en los tejido de cicatrización.

- Realización de tratamientos localizados con un insecticida penetrante (fenitrotión) junto con un aceite mineral de verano, siendo el mejor momento para su realización, cuando abriendo galerías en los árboles afectados, comprobamos que el insecto está en estado de larva. En los periodos de tiempo en los que las temperaturas sean altas no se deben de realizar los tratamientos, ya que la combinación del aceite mineral y las temperaturas pueden provocar quemaduras en las partes tratadas.

Repilo (*Spilocea oleagina*):
Esta enfermedad, producida por un hongo, provoca intensas defoliaciones, y caída prematura de aceituna cuando afecta a su pedúnculo. Se caracteriza, el Repilo, por la aparición de manchas circulares, concéntricas, de tonos verde amarillentos en el haz de las hojas afectadas.

El técnico de la A.T.R.I.A. realiza el seguimiento de la infección de Repilo muestreando 200 brotes tomados de 25 árboles de la parcela muestral, paralelamente realiza un análisis simple con el objeto de detectar el Repilo incubado aún no visible, consistente en sumergir 400 hojas (dos de cada brote) en una solución de sosa al 5% durante 20 a 25 minutos.

"...Prácticamente el único gasto de la A.T.R.I.A. es el derivado de la contratación del técnico, salvo pequeñas partidas destinadas a material de campo..."

Dependiendo de los resultados y de las condiciones meteorológicas, recomendará la necesidad de realización de tratamientos preventivos con productos cúpricos como oxiclورو de cobre, óxido

cuproso, sulfato cuprocálcico, o bien mezclas de cualquiera de los anteriores con fungicidas orgánicos.

Todos los datos biológicos de las distintas plagas y enfermedades obtenidos por el técnico, se complementan con los datos climáticos que nos proporcionan una estación meteorológica automática situada, en el caso de nuestras A.T.R.I.A., en el pago "Vado Baena".

Financiación

Prácticamente el único gasto de la A.T.R.I.A. es el derivado de la contratación del técnico, salvo pequeñas partidas destinadas a material de campo y lo soportan proporcionalmente todos los integrantes de la misma, no obstante la administración colabora de manera muy importante, subvencionando con un plan quinquenal, que actualmente es el siguiente:

- Primer año:	100% del coste del técnico	1.620.000 ptas.
	Medios técnicos	125.000 ptas.
	TOTAL SUBVENCIÓN	1.745.000 ptas.
- Segundo año:	80% del coste del técnico	1.296.000 ptas
	Medios técnicos	125.000 ptas.
	TOTAL SUBVENCIÓN	1.421.000 ptas.
- Tercer año:	60% del coste del técnico	972.000 ptas.
	Medios técnicos	125.000 ptas.
	TOTAL SUBVENCIÓN	1.097.000 ptas.
- Cuarto año:	40% del coste del técnico	648.000 ptas.
	Medios técnicos	125.000 ptas.
	TOTAL SUBVENCIÓN	773.000 ptas.
- Quinto año:	20% del coste del técnico	324.000 ptas.
	Medios técnicos	125.000 ptas.
	TOTAL SUBVENCIÓN	449.000 ptas.
TOTAL SUBVENCIÓN EN LOS CINCO AÑOS		5.485.000 ptas.



**Martos, primer productor
de aceite de oliva del mundo**

ACEITES

P. Y. D. A. S. A.



*Venta y
fabricación
de aceite de
oliva virgen*

Tte. General Chamorro, 32 - Telf. y fax 55 15 91 - Martos (Jaén)

ESTACIÓN DE SERVICIO

La Peña

López Ortiz y C.I.A. - S.R.C.

Venta de Gasolina, Gasoleos, Aceites y Lubricantes
Repuestos del Automóvil y Cambios de Aceites

Pague con tarjetas SOLRED, VISA, SERVIRED, MASTER, 4B ó 6.000

Siempre al servicio del agricultor

Tte. Gral. Chamorro Martínez, 112 - Telf. 55 08 37 - MARTOS (Jaén)

Aprovechamiento de los productos de la poda del olivo

Manuel Olid Melero
Ingeniero Agrónomo

En la mayor parte de las regiones olivareras españolas se efectúan periódicamente prácticas de poda que eliminan del árbol considerables cantidades de hojas y maderas.

Estas últimas, han de ser destruidas por constituir una dificultad para el cultivo del olivar, y suponer un foco para la dispersión de la plaga del olivo provocada por el *Phloeotribus scarabeoides* (Barrenillo).

naderías, cerámicas, producción de carbón, etc.). Cuando los productos energéticos derivados del petróleo han sido baratos, parte de la leñas se destruían en el propio olivar, quemándolas. Pero cuando comenzó la fuerte subida de precios



Como operación complementaria a la poda, se realiza una separación de "leñas" o "maderas gruesas", considerando como tales los trozos de madera con más de 4 ó 5 cm. de diámetro y de "ramones" que es el conjunto de las ramas más finas que soportan las hojas.

Las "leñas" se han aprovechado, de forma más o menos intensa a lo largo del tiempo, recogiendo del campo y transportándose a los núcleos de población rural para su aprovechamiento como combustible en hogares, chimeneas y pequeñas industrias (pa-

de los derivados del petróleo, se volvió a utilizar de manera generalizada las "leñas" producto de la poda del olivo.

En tiempos pasados, hace más de 40 años, algunos ramones se recogían para utilizarlos en la alimentación del ganado, sobre todo en especies rumiantes. Sin embargo, el coste de recogida cada vez mayor debido a que se efectuaba a mano y el coste del transporte, con gran repercusión por la baja densidad aparente del "ramón" del olivo, han dado lugar a su abandono en el campo, creando la necesi-

***¿Qué hacer con los residuos del olivo?
El autor propone fórmulas para su utilización industrial y obtener recursos de los mismos.***

dad de su destrucción por combustión, operación relativamente cara para el agricultor y que lleva consigo la falta de aprovechamiento de la energía liberada.

Se estima que en Andalucía, principal zona productora, pueden producirse cada año más de un millón de toneladas de ramones y más de 350.000 Tns. de leñas procedentes de la poda del olivo. La mayor parte de toda esta potencial fuente de energía se pierde al quemarse en el campo.

En los años 70 comenzó a considerarse interesante la destrucción mecánica de los ramones, en lugar de hacerlo por combustión en el campo, y en esta idea influyó la aparición de la primeras plantaciones intensivas de olivar en las que debido a los estrechos marcos a los que los olivos estaban plantados, hacía necesario la aplicación de este nuevo sistema. Así, se organizaron, por parte de la Administración del

Otra alternativa, es la recuperación del material picado para poder destinarlo según conviniera a otros usos.

va que en el fondo tiene dos rodillos estriados, que giran en sentido contrario y provocan la entrada de los ramones, que son presentados

"...cuando comenzó la fuerte subida de precios de los derivados del petróleo, se volvió a utilizar de manera generalizada las leñas..."

Después de la poda de renovación del olivar, una operación que de todas formas hay que hacer, es la separación con motosierra o hacha de los "ramones" de las "leñas", a esta operación se la conoce con el nombre de "escamujo". Una vez efectuada, nos encontramos en el campo con "ramón" por un lado y con "leña" por otro.

Con el "ramón" se puede hacer lo siguiente, amontonarlo, hilerarlo o cargarlo directamente a granel en un remolque .

al corte de unas cuchillas montadas sobre un cilindro giratorio. Cuando la madera adquiere la granulometría prevista, sale de la zona de molienda y es impulsada por un ventilador al remolque que se sitúa tras la máquina y que es arrastrado, conjuntamente con la máquina, por el citado tractor (el equipo de trabajo es: tractor, astilladora y remolque). El resultado de la operación es un conjunto de hojas enteras o partidas y trozos de madera de 9-15 mm. cargados sobre remolque. La densidad de este producto, importante de cara a los costes de transporte, es del orden de 400 kg./m³.

Durante el tiempo que el ramón esté en espera de ser picado, en el suelo, se produce una pérdida de humedad. Esto es muy interesante y debería esperarse unos días antes de entrar con la picadora al campo, ya que, tanto para el aprovechamiento como combustible de la astilla como para el almacenamiento de la hoja, es siempre mejor cuanto menos humedad tenga el producto. El peligro de esperar demasiado estriba en la defoliación del ramón, lo que sucede al bajar la humedad del 20%.

A continuación, el "ramón" picado debe pasar a una "máquina separadora", cuya misión, como su nombre indica, no es más que separar la fracción hoja de la fracción "leño". La separación debe efectuarse en un plazo no superior a los 15 días de haber sido picado el ramón. Las máquinas efectúan una separación gravimétrica, bien uti-



Estado, demostraciones de maquinaria que podía utilizarse con este objetivo, habiéndose conseguido varios tipos de máquinas que actúan de forma correcta, picando los ramones acordonados en las entrelíneas de los olivares, e incorporándolos al terreno como enmienda orgánica. Esto mejora mucho la estructura del suelo.

El amontonado puede ser manual o con rastrillo y debe hacerse cada varios olivos.

Una vez amontonado podemos emplear picadoras móviles, estas son máquinas que se adaptan a tractores de tipo medio, habituales en la explotación olivarera. La alimentación de la máquina se efectúa de forma manual sobre una tol-

lizando una corriente de aire que impulsa a la porción más ligera o por depresión. Hasta ahora, los del último sistema son los que mejor han efectuado, la separación, no encontrándose en la fracción hoja más de un 5% de astilla (con tamaño superior a los 3 mm.) Estos equipos separadores, situados en factoría, tienen gran capacidad de trabajo del orden de 5.000 a 7.000 kg./hora.

Si se decide hilerar el ramón, es porque se va a emplear una máquina "recogedora-picadora". El proceso que debe seguirse es: una vez podado el olivo y escamujado ligeramente el ramón, se acordona a mano en el centro de las calles debiéndose procurar que la posición de la parte foliar este en sentido contrario a la marcha que ha de seguir el tractor y alternar esta posición en el cordón siguiente. El trabajo de la máquina astilladora es auxiliado por un peón que va recogiendo y volviendo a poner en el cordón alguna rama que se quede atrás y en contadas ocasiones interviniendo en la dirección de alguna rama de gran porte que origine atranque en la máquina. La diferencia fundamental con el modelo de "picadoras móviles" está en que en estas la alimentación era manual, mientras que la "recogedora-picadora" se autoalimenta.

Por último, otra posibilidad es cargar, directamente, a granel en un remolque el ramón tal como quedó después del "escamujo". El problema de esto es que la densidad del producto es de aproximadamente 30 kg./m.³ lo cual encarece muchísimo el transporte. Sin embargo, esto puede mejorarse ha-

ciendo "haces" a mano que se atan con cuerda o con las propias "varetas" del olivo, aumentándose la densidad para el transporte a 75 kg./m.³ La ventaja está en que, aunque el transporte es más caro, el procesado en una astilladora fija es más rentable que en una picadora móvil por lo que las diferencias



HOBBY COLOR

tienden a compensarse. Y también, hay que tener en cuenta que los sistemas propuestos anteriormente sólo pueden acceder a olivares con topografía afable, por lo que del conjunto de ramones producidos al año, solo se podrían recoger del orden del 80%, el 20% restante podría ser aprovechado por este otro sistema. Además existe la posibili-

dad de venderlo directamente sin transformar a ganaderos, ya que, hay ganado que se come la hoja y deja el "leño", que luego puede ser empleado como combustible.

Con la leña, igual que en el caso del ramón, se pueden realizar las acciones siguientes.

Transportarla a una serradora donde se obtiene madera troceada útil como combustible.

Provocarle una combustión controlada para obtener carbón, bien sea en el campo o en factoría.

Y transportarla a una instalación que posea una "astilladora fija" donde se obtiene astilla que sirve exactamente igual que la obtenida después de la separación de hoja del picado de "ramón".

Para finalizar se indicarán algunas de las características más importantes de los dos productos que básicamente se obtienen del aprovechamiento de los restos de la poda del olivo.

La astilla es apta para la alimentación de hornos industriales. Si se quiere, se le puede

dar una segunda pasada de picado, de forma mucho más rápida y ligera que la primera, para obtener así un producto mas homogéneo.

El poder calorífico inferior es alrededor del 3000. kcal./kg. con una humedad del 25%. En el material desecado el poder calorífico inferior se eleva a 4.200 kcal./kg. Como referencia significaremos

que el fuel-oil tiene un poder calorífico de 10.200 kcal./kg.

De este nuevo y barato combustible podrían beneficiarse las cerámicas, industrias de la cal, industrias panificadoras, alcohólicas, bloques de pisos para su calefacción y agua caliente, etc.

Como propiedades más favorables podemos citar:

- Producción anual asegurada, pues la labor de poda es necesaria.

- Relativa concentración de estos residuos.

- Producto base muy barato. Las labores agrícolas exigen recoger y hacer desaparecer de los campos los ramones y las leñas.

- Elevado poder calorífico: Con la combustión de 2 kg. de ramón (20 % humedad) se puede obtener 1 kw. de energía eléctrica. Con la combustión de 1'5 kg. de ramón (20 % humedad) se puede sustituir en un motor 0,20 l. de gasolina.

- Obtención de gas pobre, para alimentación de motores, que pueda accionar bombas, o un generador de energía eléctrica.

- Condiciones favorables, en principio, de humedad y almacenamiento.

- Bajo contenido en azufre.
- Baja contaminación de gases y residuos al quemarlos.

La hoja es un alimento interesante en explotaciones ganaderas, fundamentalmente en la de rumian-

tera de conservar el producto, ya que el periodo de recogida es corto y ha de ser almacenado o tratado para su empleo, durante el resto del año. El contenido de humedad de la hoja recién podado el árbol pue-



HOBBER COLOR

de ser del orden del 40% y en estas condiciones su conservación en montones puede dar lugar a fermentación con la consiguiente destrucción del producto. El ensilado, por contra, requiere un aumento de la humedad para conseguir una compactación adecuada, para la creación de un medio libre de aire.

"De este nuevo y barato combustible podrían beneficiarse las cerámicas, industrias de la cal, industrias panificadoras, alcohólicas, bloques de pisos para su calefacción y agua caliente, etc."

tes y aprovechables también por otros que requieren en su alimentación una cierta proporción de fibra (conejos.)

Han de efectuarse estudios que indiquen cual es la mejor ma-

Dicho aumento podría conseguirse mezclando la hoja con productos con alto grado de humedad (raygrass).

Podríamos situar el valor alimenticio de la hoja entre un heno

de mediana calidad y una paja de buena calidad: En el engorde de corderos, las hojas de olivo han dado mejores resultados que la paja de cereal.

El transporte de hoja a granel presenta ciertas dificultades en función de su baja densidad, así como su manipulación. Por eso, interesa el acondicionamiento de la misma como puede ser el granulado en forma de pellets, el molido, o bien el empastillado. También en factoría, podría procederse al tratamiento químico de la hoja para mejorar su digestibilidad, o a la adición de productos complementarios o correctores. De lo que se conoce hasta el momento, lo que parece más interesante es el tratamiento con amoníaco, por su doble efecto sobre la digestibilidad y sobre el contenido en proteína bruta.

Bibliografía y documentación:

- Civantos López-Villalta, L. 1984. *"Aprovechamiento de subproductos de poda del olivar"*. Ciclo de conferencias organizado por el Seminario de Agricultura del Instituto de Estudios Giennenses y la Delegación en Jaén del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía.

- Civantos López-Villalta, L. y Olid López, M. 1982. *"Los ramones de los olivos"*. Agricultura nº 605: 978-980.

- Parellada Vilella, J. y Gómez Cabrera, A. 1983. *"Comunicación a la mesa redonda sobre utilización del ramón de olivo en Alimentación animal"*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca.

- Olid Melero, M. 1986. *"Proyecto de Planta para recogida, tratamiento y comercialización de los productos de la poda del olivo en Martos (Jaén)"*. E.T.S.I.A.M. Córdoba.

Semblanzas de las almazaras y orujeras marteñas

Sdad. Coop. And. "Virgen del Carmen"

Dirección:

C./ Baena, 28
23615 Monte Lope Álvarez (Martos)
Teléfono 953 - 57 00 00

Presidente:

Francisco Javier Ocaña Tejero

Número de socios:

450 cooperativistas

Semblanza:

Nace en 1957 con aproximadamente 100 socios. En 1985, comienza a funcionar la Sección de Crédito y Ahorro. En 1987, se amplía la capacidad de molturación en 75 Tn. más, se instalan líneas de lavado y limpieza de aceituna y se construye una nueva bodega en acero inoxidable. En 1989, la Sociedad obtiene el 1º premio internacional a la calidad de aceite en Expoliva'89, siendo la única empresa de Jaén que ha conseguido hasta ahora este galardón. En 1996, se sustituye el actual proceso de producción a 3 fases por un nuevo sistema ecológico a 2 fases.

Producción campaña 95/96:

554.200 kgs. de aceituna
131.465 kgs. de aceite

Clase de aceite:

Aceite de oliva virgen extra

Marcas comerciales:

Monte Fruoli y Cortijo del Carmen

Envases:

En vidrio de 0,75 litros
En cerámica de 0,50 litros
En plástico y pet de 5 litros

Sdad. Coop. And. "Sagrado Corazón de Jesús"

Dirección:

C./ Llano de la Dehesa, 100
23614 Las Casillas de Martos (Martos)
Teléfono 953 - 55 80 36

Presidente:

Victoriano Expósito Izquierdo

Número de socios:

450 cooperativistas

Semblanza:

La primera acta de la cooperativa está fechada en 1960 y siendo su trayectoria la normal para la actividad que desarrolla.

Producción campaña 95/96:

497.766 kgs. de aceituna
118.517 kgs. de aceite

Clase de aceite de oliva:

Extra, fino y corriente

Marca comercial:

Sierra de Víboras

Envase:

De 5 litros

Aceites Vado-Jaén, S.A.

Dirección:

Ctra. del Monte, 6
23600 Martos (Jaén)
Teléfono y fax 953 - 55 10 50

Director:

Manuel Borrero de Rojas

Semblanza:

Los antepasados de los actuales accionistas iniciaron la actividad en el año 1890, tomando la denominación de Aceites Vado-Jaén, S.A. en el año 1967.

Producción campaña 95/96:

1.171.275 kgs. de aceituna
261.200 kgs. de aceite

Clases de aceite:

Aceite de oliva extra y fino

Marcas comerciales:

Vado y Aelo

Envases:

En garrafas de 5 litros
En vidrio de 250 cc., 500 cc. y 750 cc.

Sdad. Coop. And. "Domingo Solís"

Dirección:

Carretera del Monte, 8
23600 Martos (Jaén)
Teléfono y fax 953 - 55 15 51

Presidente:

Francisco Delgado Ojeda

Número de socios:

800 cooperativistas

Semblanza:

Cooperativa fundada en 1975, debe su nombre a D. Domingo Solís Ruiz, que colaboró en gran medida y, así, con su colaboración, se abrieron muchas puertas ante los organismos oficiales. Durante los aproximados 21 años de vigencia han pasado seis consejos rectores y, como nota principal, podemos señalar, después de estos años, la gran remodelación que en la actualidad se está realizando.

Producción campaña 95/96:

2.268.160 kgs. de aceituna
483.252 kgs. de aceite

Clase de aceite:

Aceite de oliva virgen extra

Marca comercial:

La Martaña

Envases:

En plástico de 5 litros y 1 litro
De 0,1 a 25 litros

Productora y Distribuidora de Aceites, S.A.

Dirección:

C./ Tte. Gral. Chamorro Martínez, 32
23600 Martos (Jaén)
Teléfono y fax 953 - 55 15 91

Director:

Eduardo Codes de Rojas

Semblanza:

La sociedad P.Y.D.A.S.A. fundada en 1952, es sucesora de la sociedad, Industrial Aceitera Blanco, que desde el año 1941, se estableció en Martos y cuyo fundador fue el prestigioso Abogado, Industrial y Catedrático de Hacienda de la Universidad Central de Madrid, D. Fernando Feijóo y Montes.

Producción campaña 95/96:

459.880 kgs. de aceituna
93.953 kgs. de aceite

Clases de aceite:

Aceite de oliva virgen de 4 a 8 décimas

Marca comercial:

P.Y.D.A.S.A.

Envases:

En pet de 1 litro
En polipropileno de 5 litros
En pet y cartón, estuche de 3 litros

Agromquinaria "Virgen de la Soledad"

Directora:

Isabel Rojas Montes

Dirección:

Cortijo "El Madroño"
Ctra. Martos-Santiago de Ctva. km. 10
23600 Martos (Jaén)
Teléfono 953 - 55 32 41

Semblanza:

El fundador de esta almazara fue D. Francisco Ureña, siendo adquirida en 1945 por D. Miguel Rojas González. A continuación fue propiedad de D. Luis Rojas Ballesteros y en la actualidad es propiedad de sus herederos.

Producción campaña 95/96:

481.296 kgs. de aceituna
96.259 kgs. de aceite

Clase de aceite:

Aceite de oliva virgen extra

Aceites Monte Lope, S.L.

Dirección:

C./ Granada, 95
23615 Monte Lope Álvarez (Martos)
Teléfono y fax 953 - 57 00 69

Apoderado:

Sebastián Durán Durán

Semblanza:

Esta almazara comenzó a trabajar en 1995, bajo el nombre de Aceites Monte Lope, S.L.; sucediendo a la fábrica de Aceites Olimonte.

Producción:

6.193.440 kgs. de aceituna
1.207.044 kgs. de aceite

Clase de aceite:

Aceite de oliva virgen extra

Marca comercial:

Olimonte

Envase:

En plástico de 5 litros

Sdad. Coop. And. "Virgen de la Villa"

Dirección:

C./ Tte. Gral. Chamorro Martínez, 4
23600 Martos (Jaén)
Teléfono y fax 953 - 55 02 43

Presidente:

Miguel Ocaña López

Número de socios:

430 cooperativistas

Semblanza:

La almazara fue instalada en el año 1955 y ha sido posteriormente modificada. De principio se inició con 8 prensas hidráulicas, para en sucesivas modificaciones incrementarse en 12, 15 y 20 que existen en la actualidad. La actividad inicial fue de fabricación de aceite de oliva, en la campaña 1959/60 se inició el proceso de extracción de aceite de orujo, para seguidamente realizar el proceso de refinación de aceite de oliva y de orujo, jabonería y envasadora de aceite de oliva.

Producción campaña 95/96:

1.420.513 kgs. de aceituna
318.895 kgs. de aceite

Clase de aceite de oliva:

Extra, fino, corriente y lampante

Marca comercial:

Oleomar

Envase:

En plástico de 5 litros

Sdad. Coop. And. "San Amador"

Dirección:

C./ Príncipe Felipe, 20
23600 Martos (Jaén)
Teléfono y fax 953 - 55 00 57

Presidente:

Juan López Torres

Número de socios:

590 cooperativistas

Semblanza:

La Sociedad Cooperativa San Amador se funda en el año 1960, comprando la almazara que existía en la calle Príncipe Felipe 20. Desde que la Cooperativa adquirió la almazara, fundó una sección de crédito al servicio de sus socios y ha ido realizando una serie de reformas para ir adaptando la fábrica a las nuevas técnicas de extracción de aceite que han ido apareciendo. Destacar la última instalación de tres líneas continuas ecológicas de extracción de aceite que no producen alpechín.

Producción campaña 95/96:

1.224.446 kgs. de aceituna
279.230 kgs. de aceite

Clases de aceite de oliva virgen:

Extra, fino, corriente y lampante

Marca comercial:

Peña de Martos

Envase:

En plástico de 5 litros

Esmarsa, S.A.

Dirección:

Ctra. Monte Lope Álvarez, 22
23600 Martos (Jaén)
Telf. 953 - 55 10 08-55 12 03
Fax 953 - 55 37 09

Director:

Francisco López Maestro

Semblanza:

Esmarsa, S.A. se dedica a la extracción de aceites vegetales, principalmente: extracción de aceite de orujo y molturación y extracción de aceite de girasol.

Clases de aceite:

Aceite de orujo crudo
Aceite de girasol crudo

Hijos de Francisco Espuny Aleixendri, S.A.

Dirección:

Ctra. de Santiago de Calatrava, km. 1,7
23600 Martos (Jaén)
Teléfono 953 - 55 01 08
Fax 953 - 55 44 04

Director:

Manuel Urgel Lucía

Semblanza:

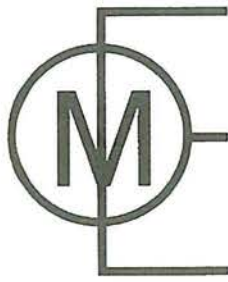
La fábrica fue fundada en 1929 y sus instalaciones han ido creciendo con el paso del tiempo, adaptándose a las nuevas tecnologías y nuevos orujos (de dos fases).

Producción campaña 94/95:

471.265 kgs. de aceite de orujo

Clase de aceite:

Aceite de orujo crudo



EXTRACTORA DE ACEITE DE
ORUJO Y SEMILLAS
OLEAGINOSAS

ESMARSA, S. A.

FÁBRICA "LOS PILARES"

Teléfonos (953) 55 10 08 y 55 12 03

MARTOS (Jaén)

**HNOS.
RUTETE
CASTILLO**



Husqvarna

-
- Servicio y venta de: motocultores, desbrozadoras y sopladores
 - Vibradores para la recolección
 - Maquinaria en general para tratamientos agrícolas y foliares. Sulfatados
- Abonos líquidos inyectados - Laboreo en general con maquinaria adecuada
-

Ctra. Fuensanta, 150 - Telf. y Fax - 70 08 37 - MARTOS (Jaén)

Pregón de la XV Fiesta de la Aceituna

Diego Rojano Ortega

Abogado, profesor y periodista

Autoridades,
Señoras y Señores,
Pueblo de Martos,
Buenas noches.

Grande es mi atrevimiento de hablar en este noble y hermoso pueblo de Jaén, en Martos, del olivo, de la aceituna, de ese olor penetrante a orujo, jamila o alpechín, en la cuna, en el solar del olivo hispano.

*Entre recuerdos,
versos y referencias
literarias e históricas,
el autor proclama al viento
la grandeza del olivo.*

Me presento con toda la modestia de que sea capaz este pregonero, cuya media sangre por vía paterna es cordobesa, de Castro del Río, villa campñera, y la otra media, materna de Jaén, procedente de una familia agricultora y aceitunera.

Por mis venas corre aceite de ambas provincias andaluzas, hermanas y agrícolas: Jaén y Córdoba.

Uno ha oído, hablado, escrito y pensado siempre acerca de este monocultivo, de esta riqueza inmensa que es el aceite, y de la estirpe del olivo, ese árbol egregio, bendecido, sufrido, dadivoso que luce su nervudo tronco, las venas abiertas de Andalucía, y espesas ramas verdes.

Yo quiero agradecer en esta noche decembrina las palabras de ese poeta sencillo, hijo de Martos, Miguel Calvo Morillo, con corazón grande, esa alma noble que piensa y siente y poetiza con esa materia prima que es su amor inmenso hacia Martos y su gente.

Sus vivencias, sus querencias se hacen carne en su verso y en su

ciudad nativa. Yo conozco su amplia andadura lírica, nunca interrumpida, y tiene como protagonista fundamentalísimo, su universo de pueblo, y estos versos, como gemas que valen como un botón de muestra de su grandeza poética y sus raíces marteñas;

*Levantad, aceituneros
que está aquí la luz del alba,
y hasta los olivos esperan
piquetas sobre su ramas.*

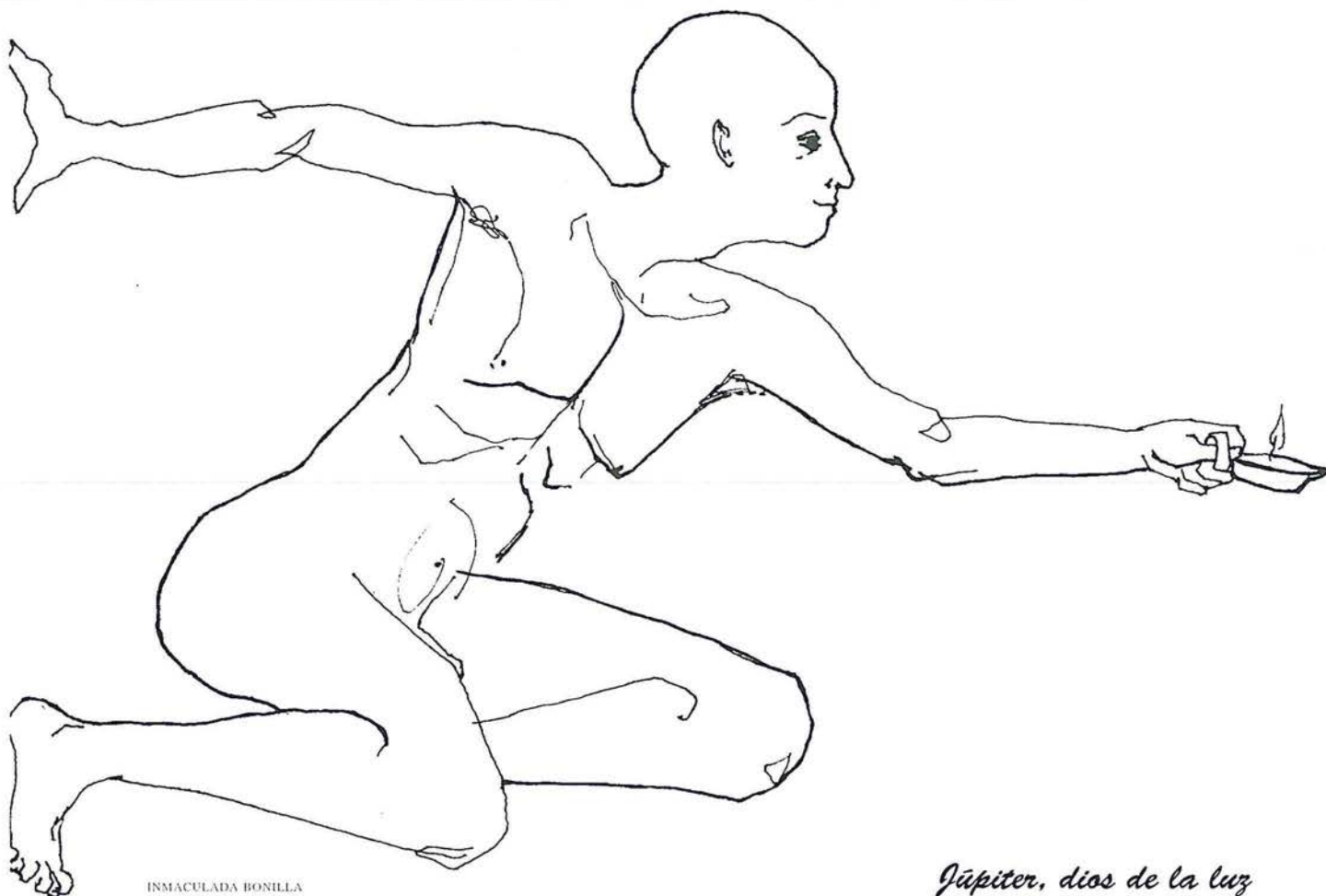
Y como no hacer mención de otro hijo preclaro de Martos, Manuel Caballero que se nos fue recientemente, de puntillas, con su

cuerpo delgado de asceta y espíritu de místico, pero ha quedado su simiente, su ejemplo, un escritor que mojabla la pluma en las cosas más sensibles, en los hechos grandes y pequeños, y su escritura brotaba límpida con todo el latido, el palpito de un ser bueno y generoso.

Martos el epicentro olivareo del mundo. La antigua Tucci de los Íberos, plaza fuerte elegida por Viriato, la conquistada en el S. XII por el Rey Santo y que fue cedida en 1236 a la Orden de Calatrava.



Diego Rojano Ortega



INMACULADA BONILLA

El escudo de la ciudad ostenta en la parte superior una Cruz de Calatrava y un castillo sobre la Peña y en la inferior, un dragón y un acetre con hisopo.

Dentro del paisaje provincial, Martos presenta y ofrece un interés especial por su emplazamiento, a muchos kilómetros se divisa la Peña, la parte vieja y antigua de la villa, trepa y se encarama en la falda de su elevado enclave. Su pasado árabe es perceptible en sus construcciones a base de ladrillo, cal y piedra.

Yo que procedo de familias olivaderas, mis antepasados han nacido y se han criado entre olivos, mi retina está empañada en la niñez y adolescencia de bucólicos olivos dentro de un Jaén cuyo signo distintivo es el olivo y su virtud: Su autenticidad.

Porque es un árbol cuya capacidad de sufrimiento no necesita las caricias de delicadas tareas. No

exige el frescor de abundantes riegos. Aguantan con entereza los veranos secos y soportan con altivez las heladas invernales.

Muñoz Cuesta era taxativo en su testamento en clave lírica:

*Cuando muera
quiero que un olivo teja
sobre mi cabellera.*

*Cabellera de raíces
que me rodee y envuelva.*

Ya no cruza por este bosque olivarero de Martos, el tren del aceite, con su estela de humo, que cubría la ruta de Linares a Puente Genil, haciendo parada en estaciones como Torredelcampo, Torredonjimeno, Vado Jaén... y se internaba en las localidades vecinas de Córdoba, Luque, Cabra... con tanto peso específico y con tanta tradición en la producción de aceite, antaño y hogaño.

Antonio Machado, entre Sevilla donde vio la luz primera, en Castilla donde encontró el amor y

lo perdió, y el destierro de sus últimos días, solicita esa indulgencia: "Dios bendiga estos hogares, de olivares y olivares". Por la Concebida, siguiendo el calendario, Martos se apresta a vivir su Fiesta de la Aceituna de todos los años y se congrega en torno al Monumento al aceitunero blasón del hidalguía y del trabajo duro de cada día.

Y si en el septiembre otoñal de las Vendimias hasta el aire huele a vino, y el octubre nos visita con la compañía grata y cálida de las castañeras, noviembre se viste el manto de la nostalgia y de la melancolía, en diciembre y en Martos hay un perfume en el aire frío, de olivo quemado, familias enteras, cuadrillas completas se preparan, aparejan la yegua y los mulos o el borriquillo, se encaminan por veredas y trochas, los manijeros, los vareadores se dispersan, camino del tajo. Las almazaras marteñas evocadas por el cronista Miguel Cal-

Júpiter, dios de la luz

vo, con temblor y acento propio: la del Vadillo, la de la Canariega, la del Barranco, la de la calle Alfarearía. Es la época sagrada de la recolección de la aceituna en plena época invernal. Y Machado una vez más, entona su letanía, triste, apasionada: *Olivar, por cien caminos, / tus olivitas irán en busca de cien molinos.*

Echemos mano del refrán, esa sabiduría popular condensada, transmitido oralmente, de boca en boca, de generación en generación: "Entre la oliva y la espiga viene el hambre amarilla". "Por Santa Catalina todo su aceite tiene la oliva", "El que coge la aceituna antes de Enero, se deja el aceite en eladero", "Aceite y vino, salmo divino", "El vino calienta y el aceite alimenta", "Aceite de oliva, todo mal quita".

Se va acabando la estación más cárdena, el otoño va desprendiendo de los árboles las hojas, las ilusiones perdidas, los suelos se cubren de hojas secas, de hojas amarillas, de hojas mustias.

Ha muerto la fruta fecundadora para que se produzca el milagro del vino, el nacimiento del vino y ese dicho, por San Andrés, "el dulce mosto, viejo es". Es la cultura generada por ese fenómeno y esa magia del vino, donde confraternizan civilizaciones, tierras albarizas, ritos, tradiciones, clima y la mano cuidadosa del hombre.

El vino componente místico con libaciones sagradas, fermentos divinales en los campos fértiles de casi todas las regiones de este país llamado España.

Ese proceloso cultivo de la vid, tan ligado y emparejado desde los tiempos más remotos al olivo, desde la plantación de los primeros tallos hasta el momento supremo delirante del zumo chorreante en el verde Septiembre, con el mosto que asoma su ímpetu juve-

nil y su madurez paulatina en el racimo, como a la mujer parturienta le estalla su criatura en el vientre de la madre.

Los países ribereños del Mar Latino aparecen engalanados en sus laderas, en las colinas, en sus montes, en sus valles festoneados de olivos, viñedos y cipreses, las suaves ondulaciones de la Toscana, fogatas encendidas en el campo florentino, como los lienzos de Fray Angélico y Boticelli, con sus olivos verdinegros en las fértiles y plásticas márgenes del río Arno.

Las figuras alargadas del Greco con un fondo de olivos. La arcilla genesiaca, el olivo de los Santos Lugares, los viñedos del Mare Nostrum, estos y muchos más son elementos que configuran un paisaje y las señas de identidad, de la historia de ciertos pueblos y del hombre mismo que han gozado de estos benefactores árboles y cultivos, que van unidos al devenir del ser humano desde la noche de los tiempos.

Es, ni más ni menos que, la relación amorosa del hombre con la tierra, es una herencia de siglos, es lo que el filósofo resumía en la fórmula perfecta del amor: "La entrega por encantamiento".

*"...los países ribereños del Mar Latino
aparecen engalanados en su laderas, en las
colinas, en sus montes, en sus valles
festoneados de olivos, viñedos y cipreses..."*

El vino, el aceite y el trigo, alimentos necesarios y sacramentales, con sus guirnalda literarias. Y ese refrán oportuno, "Pan de trigo, aceite de oliva y de parra, el vino".

Andalucía es milenaria y por vieja sabe más. El andaluz vive de la tierra y el sol y de las siempre

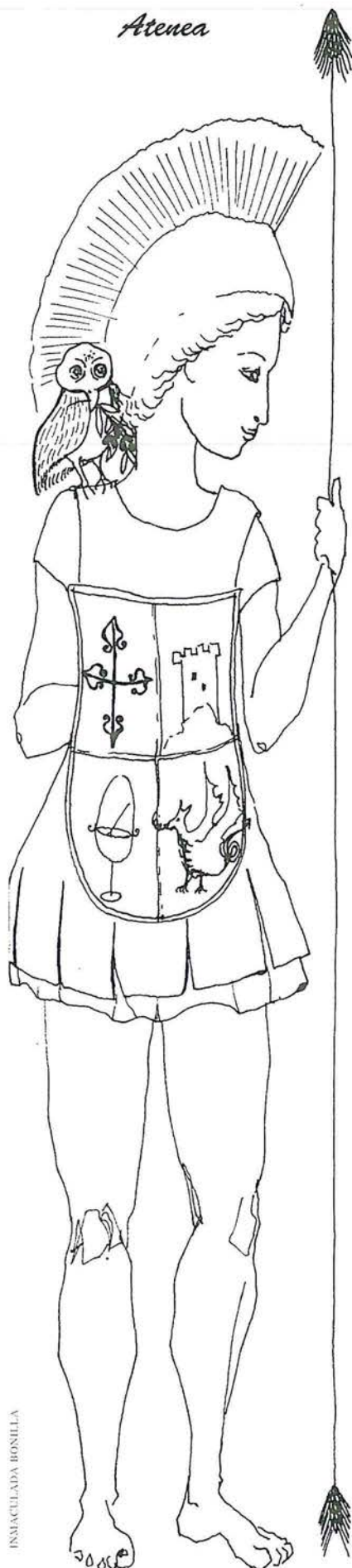
bien venidas lluvias, mirando al cielo y al paio de una climatología caprichosa.

El trabajo del hombre andaluz, tan mal entendido y peor valorado. Ese trabajo como lo ejecuta el andaluz no es tal, sino arte, arte de vivir. Es lo que llamaba Eugenio D'ors: "El trabajo lúdico de los andaluces". Nietzsche con un tono profético dejaba las cosas en su punto: "Los andaluces son superficiales desde la profundidad". Propenden a la elipsis, que es una manera peculiar de introducir pausas de silencio en la música de las palabras. Azorín, levantino, de linaje de cosecheros, reflexiona acerca del agro español: "Yo pensaba en España, veía nuestros santuarios, nuestras ermitas, veía los calvarios, plantados de añosos olivos, de rígidos cipreses..." ¿No está en estas ermitas, en estos cenobios, en este cielo seco, en este campo duro y raso toda nuestra alma, todo el espíritu intenso y enérgico de nuestra raza?.

En este espacio sureño, andaluz, un trozo geográfico dentro del mosaico español, esa Andalucía en la visión del poeta noguereño Juan Ramón Jiménez: *Esa Andalucía diversa y una que/ cual muchachas frescas cantan/ anocheciendo, entristecidas.*

Un pueblo, el andaluz, con muchas civilizaciones y culturas a las espaldas, con sus clarososcuros, que piensa, goza, labora y sufre, con una cultura autóctona, que le entra por la planta de los pies, con su cante y estilo personalísimo, que es como lo dijo el poeta, el cante jondo, que "es el saber popular que encierra todo el saber".

Con un lenguaje como recalca José Bergamín: "El lenguaje popular andaluz es precisamente el más verdadero y verdaderamente el más preciso". Y con su ciencia, con su personalidad, con sus cono-



cimientos y sus dudas: "El pueblo sabe más, y sobre todo mejor que nosotros".

Jaén dentro del plural sur andaluz, se vanagloria de verse plagado de olivos. El plateado Jaén, de Manolo Machado, Jaén el del dicho sentencioso "En Jaén se entra llorando y se sale llorando".

El Jaén en los doloridos versos del poeta de la voz mineral, Miguel Hernández, el que se sentía orgulloso de la higuera del corral de su casa de Orihuela, el de los aceituneros, el que gritaba ronco, "Jaén levántate brava sobre tus piedras lunares".

Ya puede escucharse ese viento, sobre el ramaje que comienza:

*¿Qué pájaro será aquel
que canta en la verde oliva?*

Ya ha llegado el Adviento, con el rito secular de la aceituna tan enraizada por estos pagos y parajes de Jaén, por sus villas, pueblos, aldeas y cortijadas. Es la buena nueva que anuncia la recolección de la aceituna. Entre la amanecida y entre dos luces, la hora de ánimas, se asiste al trasiego, a la ida y la vuelta de los aceituneros que van y vienen del tremendo bregar, con su equipaje de varas, capachos, talegas, botijas hasta que llegan al taja y al trecho calor de las lumbres de crujiente ramón, con sus petacas de tabaco de cuarterón estos hombres curtidos por mil soles y vientos, y las manos callosas.

Una población campesina movilizada para extraer del árbol bíblico ese fruto anual y los versos de Luis Felipe Vivanco: *Lo digno es ser olivo después de vareado/ y restaurar su copa de cielo con estrellas.*

Ese controvertido campo meridional del que tanta política y demagogia se ha hecho, con toda su carga literaria de la que se han nutrido escritores, poetas y letristas. Ese verde milagro de la siembra, el océano cereal, el jaramago, las eras, los graneros, el labrador amarrado, aquerenciado al surco de los yelmos y fértiles campos.

Y esa aceituna molida, callada, triturada y muerta en cada cosecha, que hace posible esa resurrección del aceite capaz de suministrar alimento y dar llama a la fe, con posibilidad de curar cual bálsamo las heridas, las llagas, las cicatrices del hombre.

Y ese blasón clásico que pregonaba su orgullo de todo aquel que tenga aspiración de nobleza de bien: "Donde hay humildad está la sabiduría". Porque en ese árbol milenario, que daba sombra en la antigüedad clásica, en ese árbol sagrado, mediterráneo está el secreto de nuestra sabiduría, en su excelsa modestia de árbol ascético. Oigamos de nuevo al noventayochista José Martínez Ruiz "Azorín": "No creo que ningún árbol supere al olivo en dadivosidad. Nos da el aceite para la luz, para alimentos y medicina, aceitunas para la mesa, leña para el hogar; herraje para el brasero; las cortezas y las hojas se pueden usar como medicamentos amargos y bebífrugos".

En nuestro escenario hispano, las civilizaciones que dejaron honda huella en esa pacífica coexistencia de latinidad y arabismo que se traslada y materializa en el léxico abundante olivarero. Si repasamos estos vocablos, el aceite se obtendrá de la almazara, de "almacsara". Igualmente para alumbrar las oscuridades y tinieblas de las casas hay que echar aceite al candel de una alcuza del árabe al-kuza, "el jarrito".

La influencia árabe es grande sobre nuestro lenguaje, sobre nuestra terminología, sobre nuestra palabra escrita.

Quizá se muevan en maquinaria, las pesas y medidas son también árabes: la arroba, el quintal, la fanega. Antes de que de orujo, la aceituna ha debido permanecer en un troje.

Así tenemos el castellano aceite del árabe az-zait, que desplazará al latino olio, y el fruto aceituna del árabe Zeituna, que se do-

cumenta en 1256, poco después de la conquista de los reinos olivareños de Andalucía por Fernando III el Santo frente al latino y desfasado olivo.

Los españoles anteriores a la Reconquista poblaban de oliva para designar al fruto del árbol.

El peninsular y primitivo olio en oposición al árabe az-zait y el indígena oliva luchó con el foráneo aceituna.

Olivo, aceituna, aceituneros, símbolos rituales y litúrgicos, figuras, frutos conforman y dibujan nuestro paisaje vernáculo agrario.

El adviento tiempo que precede y se convierte en el pórtico de la Navidad. Si repasamos la Biblia aparecen más de 140 citas referidas al aceite y aproximadamente 100, alusivas al olivo. Signo inequívoco de fecundidad, fenicios y griegos contribuyeron a su introducción en España y la protección correspondiente a los romanos, los griegos lo consideraban un componente principalísimo de su alimentación -pan con aceite, vino y miel-. Los romanos consagraron el olivo a Júpiter y Minerva, los dioses que con Juno formaban la triada capitolina cuyo templo se levanta en el Capitolio de Roma. Los vencedores de los juegos olímpicos y los guerreros eran premiados con sus ramos de olivo.

Los primeros cristianos representaban la paz con una paloma, llevando en el pico una rama de olivo. El acebuche u olivo silvestre especialmente dedicado a Apolo, plantado delante de los templos, se colgaban las ofrendas en sus ramas. Apolo el dios del día, de las artes, de las letras y de la ciencia médica, significaba y se identificaba con el modelo de perfección y belleza.

En la antigüedad se conocían dos célebres tratados de la actividad agrícola. Las Georgicas compuestas por Virgilio, por encargo que le hizo Mecenas que apoyaba la política de Augusto sobre la rei-

vindicación y glorificación de la vida campesina, Virgilio escribió las Georgicas que constaban de cuatro tomos entre los años 39 y 29 antes de Cristo. Las cuestiones tratadas en este grandioso poema en hexámetros son: las cosechas, los cuidados de los frutos, el olivo y la vid, la cría de los ganados y la apicultura. El otro tratado agrícola más viejo que el de Virgilio, lo escribió el poeta Hesiodo, de la Grecia continental, en el siglo VII antes de Cristo y que titulaba: *los trabajos y los días* muestra su profundo y obligado respeto hacia la naturaleza.

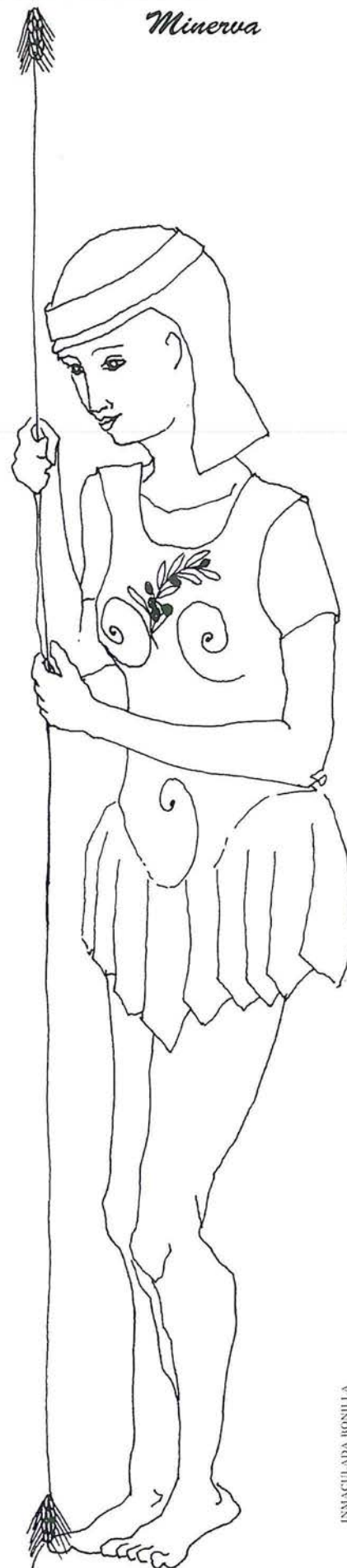
Sófocles escribe: "Existe un árbol que no he oído decir que haya germinado otro igual. Árbol invencible que renace de sí mismo, terror de las lanzas del enemigo. Es el olivo de hojas pálidas, tan nutricional para los niños".

Su durabilidad tan acreditada, su vocación de eternidad, este árbol perennifolio, de la familia de las oliáceas: "El olivo, el vegetal más longevo de cuantos se conocen, pues viven más de mil años". Árbol indestructible, asombro de los pueblos helénicos, al comprobar como el sagrado olivo de la Acrópolis destruido por los persas, volvió a nacer vital y milagroso, en el período fugaz de una noche.

Se cuenta que Aristeo, hijo de Apolo y de la ninfa Cirene, extendió en los tiempos antiguos el cultivo del olivo. Pero fue la Diosa Minerva la que enseñó a los griegos a cultivarlo y a fabricar el aceite, también que Hércules ordenó que después de muerto, su cadáver fuera consumido por el fuego en una pila de troncos y ramas de olivo, y sumergiéndolos aún más en las brumas de la leyenda, Palas Atenea, "la de los ojos brillantes", la hija predilecta de Zeus, hincando su lanza en el suelo hizo nacer un olivo capaz de dar luz y alimento, de curar enfermedades y aliviar males del cuerpo y del alma.

Un árbol que simboliza la paz y el triunfo, de la luz y de la

Minerva



INMACULADA BONILLA

vida, de la primera vida después de la larga noche que siguió al castigo divino.

Zeus se inclinó a favor de Atenea y así la capital del Atica llevó desde entonces su nombre, Atenas, y el templo que la domina el Partenón, fue dedicado a ella. El olivo se eleva desde su majestad como árbol mitológico y adornado de alegorías religiosas.

Y en todo tiempo y hora el aceite convertido en alimento nutritivo y natural. Y ese estribillo "aceituna, una por San Juan y ciento por Navidad". El olivo embellecido y alabado con sus reminiscencias bíblicas, gastronómicas, literarias y filosóficas.

Los árboles blasonan su linaje, cuyas hojas y ramas orlan tantos escudos. El roble en el país vasco, el ciprés proyectando su hospitalidad, la encina que tanto entusiasmo provocaba en Unamuno por su humildad y severidad.

Machado muestra su fervor:
*Brotas derecha o torcida
con esa humildad que cede
sólo a la ley de la vida,
que es vivir como se puede.*

El romero serrano delata su pobreza, Heine ejemplarizó en el pino del Norte que sueña con la palmera del sur. El campo concebido como una enorme metáfora, los paisajes como estados anímicos.

"...El olivo en solitario o en grata compañía, puebla lomas y vaguadas, barrancos o collados cortados a pico en orografías abruptas..."

El agua como conciencia del paisaje, Miguel Hernández vuelve los ojos a sus orígenes campestres: "Nuestro cimiento será siempre el mismo: la tierra".

Grises alcores, cárdenas roquedas, tupidas choperas, el verde tierno de los trigos, el verde oscuro y denso de los habares. El

bosque de ramas doradas, el sagrado muérdago que rodea el roble, manchas de eucaliptos, laureos, mirtos en medio de esta flora abundante sumergida en un rico y variado paisaje, en esta España calificada por el filósofo Zubiri como "país

"...Su nacimiento se verifica con la cabeza plateada. El olivo posee torso y miembros torturados; su producto es acerbo. Pero de esta tortura y acerbidad procede la suavidad densa del óleo, la luz tamizada..."

de la melancolía". El olivo emerge con su vocación de sociabilidad, pese a su personalidad fuerte y acendrada individualidad.

Mantiene relaciones de afinidad con la vid, con lo que en ocasiones comparte labores y abonos.

No le incomodan las gramíneas, en especial las leguminosas, es amigo de la higuera y el almenadro. Y soporta la vecindad del algarrobo.

Una anécdota, el torero cordobés Guerrita, senequista y que hablaba de manera sentenciosa y con cazurrería, veraneaba en San Sebastián y compartía horas de playa con Romanones y otras familias del alto rango de la Corte. El clima norteño, opaco y versátil, de-

testable para un indígena del Mediodía. El torero dejaba escapar de vez en cuando su malestar por ese mal tiempo

continuado, gris y entoldado: ¿"Que quiere Vd. con una tierra donde no puede vivir el olivo, la vid ni el trigo candeal y donde no canta la cigarra"?.

El olivo bien plantado y arraigado en el vientre de la tierra. Planta arbórea, hojas persistentes y ovals de color verde oscuro en

el haz y tono blanquecino en el envés de su hoja. Florecen en Abril y Mayo para alcanzar la plena sazón de su fruto a fines del otoño.

Es, entonces, cuando sus ramas sobrecargadas se vuelcan hacia el suelo, vencibles por el peso

de las aceitunas maduras, cuando sus hojas muestran a su cara plateada.

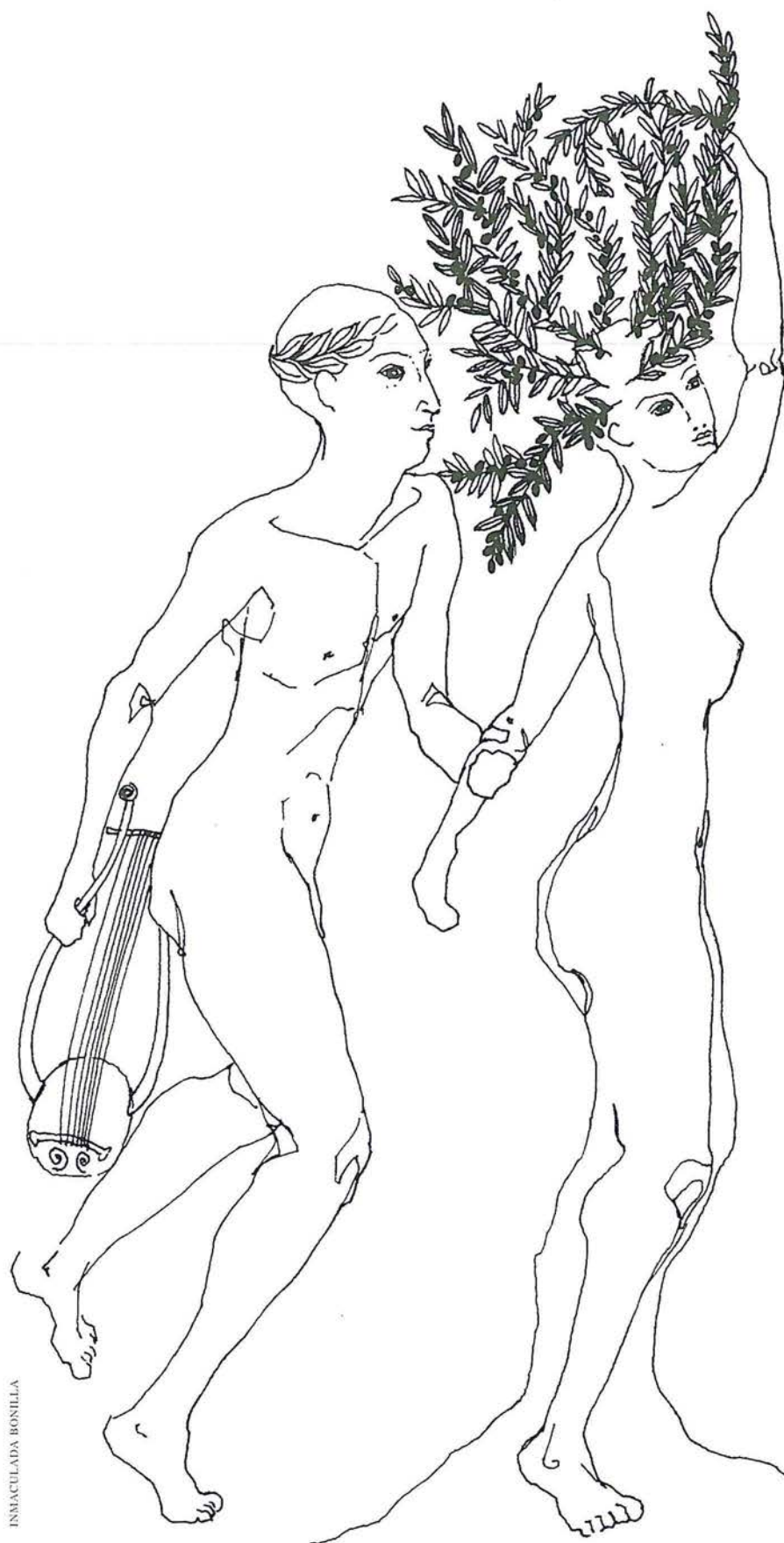
Adscritos los olivos por su naturaleza a un área templada y climatológicamente homogénea, los olivos revelan su inclinación, su proclividad hacia áreas geográficas de temperaturas cálidas.

El olivo en solitario o en grata compañía, puebla lomas y vaguadas, barrancos o collados cortados a pico en orografías abruptas.

España que es helénica por la cultura del olivo. Su nacimiento se verifica con la cabeza plateada. El olivo posee torso y miembros torturados; su fruto es acerbo. Pero de esta tortura y acerbidad procede la suavidad densa del óleo, la luz tamizada.

Internándonos por los vericuetos de la historia. Hacer referencia a Plinio que ponderaba las favorables condiciones de la Bética para el cultivo del olivar, Marcial el poeta bilbilitano nos destacaba al olivífero Betis: "baetis olivífera crinen redimite corona" frase latina que mas adelante sería empleada por la pluma de Cervantes. Adriano, emperador, adoptó las ramas de olivo como símbolo de Hispania romana. En el Levítico leemos: "Yavé habló a Moisés diciendo: manda a los hijos de Israel que te traigan aceite virgen de olivas molidas para alimen-

Apolo y Dafne



tar continuamente las lámparas del candelabro".

La grasa del viejo árbol, tantas veces rememorado en la Biblia y elogiado por el Corán, queda vinculado a la esencia de las cocinas hispano-árabes e hispano-judías.

Se ha repetido con insistencia que los árabes sólo eran felices allí donde florecía el olivo. El Corán es bastante explícito al respecto; "Alá es luz de los cielos y la tierra, su luz a semejanza de una hornacina en la que haya una candileja. La candileja está en un recipiente de vidrio que parece un astro rutilante. Se enciende gracias a un árbol bendito, el olivo cuyo aceite casi reluce aunque no lo toque el fuego, luz de luz".

En el plano gastronómico, mucha tinta se ha vertido sobre las excelencias aceiteras.

Las primeras manifestaciones del cultivo del olivo se remontan a unos 6.000 años antes de J.C. y las primeras plantaciones se sitúan en Líbano, Siria e Israel. Los olivos salvajes más antiguos copan zonas del sur de España, Italia, Grecia y Norte de Africa.

Para los primitivos habitantes, el aceite de oliva reviste ritualidades de carácter sacro, medicinal y nutritivo. Se ungía a los recién nacidos como a los muertos. En el Levítico se describe con exactitud el desarrollo de una obligación y ofrenda al Señor: "paga su oblación de flor de harina y derramará encima aceite y sobre ella incienso..."

En el Exodo encontramos una receta soberana para preparar el aceite destinado a las unciones sagradas: "toma aromas de mirra virgen, 500 siclos (unos 7,5 kilos); de cinoma aromático, la mitad, de caña aromática (doscientas cincuenta); de casi 500 y de aceite de oliva un him (6 litros)".

Columela con instinto culinario: "de olor y gusto grato, no grasiento y que recuerda la fragancia de la aceituna fresca".

El desayuno romano a base de pan con aceite y ajo. Alimento tradicional y constante del hombre mediterráneo. El aceite que rezuma su fruto. Manjar de dioses y alimento secular del pueblo llano.

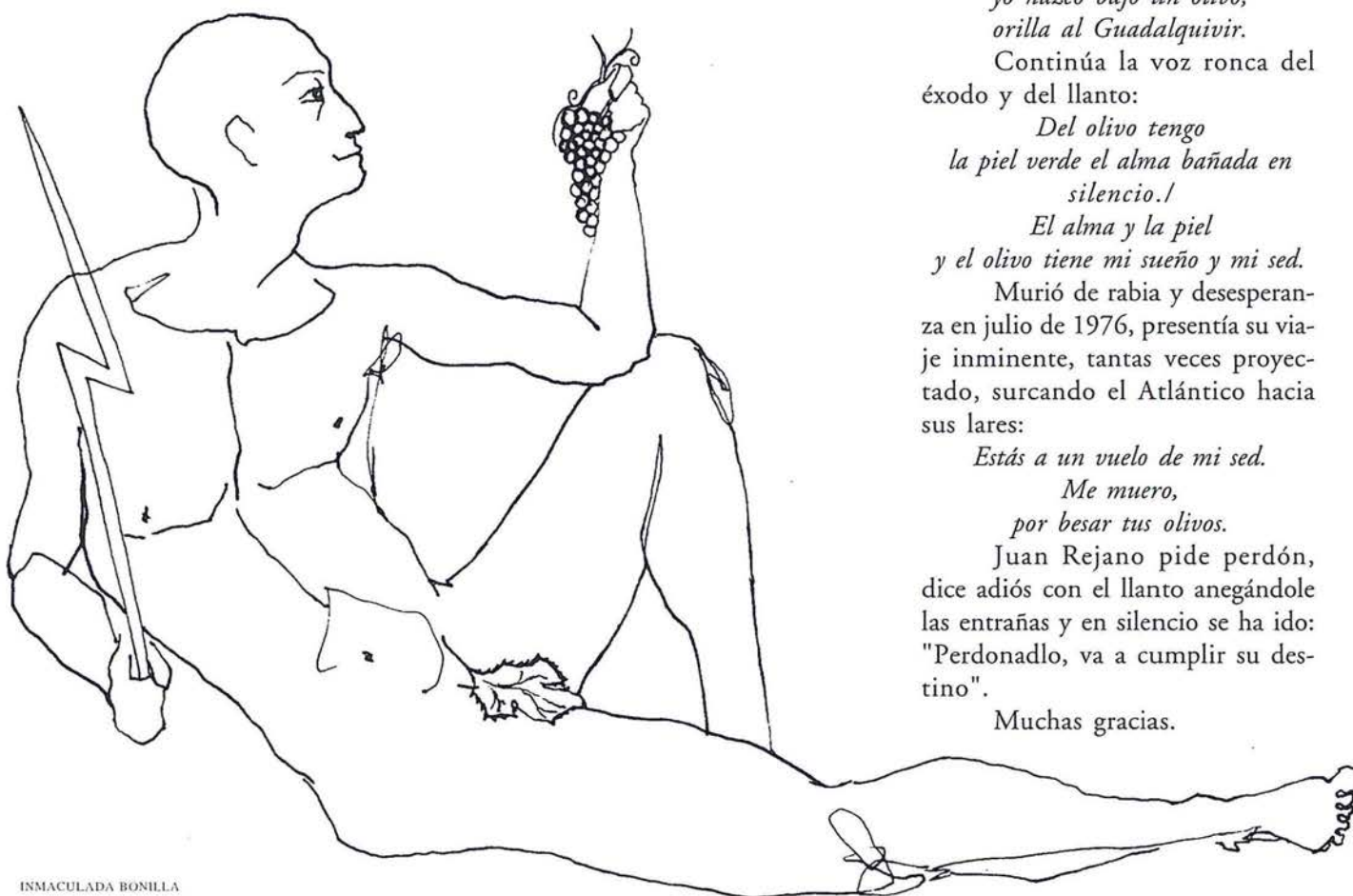
Pan y aceite, dos sustancias indispensables donde lo religioso se funde con lo coquinaro.

El aceite base de la gastronomía de los pueblos con pasado.

Somos un pueblo, el español, que guisa con aceite, que saborea exquisitas ensaladas, comedor de pan y bebedor de vino.

Nada más sabroso y espiritual que el zumo de aceituna para una rebanada de pan. El aceite esponjando con delectación en un hoyo de pan. La pitanza de nuestra literatura picaresca, el condumio de nuestros ancestros.

Zeus comiendo uvas



INMACULADA BONILLA

El doctor Marañón rinde pleitesia al aceite: "El aceite es un alimento ideal, uno de los dones más excelsos derramados por Dios sobre la tierra". La poetisa chilena Gabriela Mistral en su "Elogio del aceite", encontramos esta somera descripción: "Ni dulce ni salobre como la sabiduría" y añade "el aceite más lento que la lágrima y mas pausado que la sangre".

Esas aceitunas henchidas en el pulso tembloroso y el hondo sentir poético de Fray Luis de León: "de ese liquor tan excelente que todo rostro alegre y para ufano".

Que definición mejor que la de Alfonso X en su Crónica General, ya en el siglo XIII: "España copiosa en óleo".

El tributo de admiración al árbol humanista. Peman en visita a Tierra Santa, ante esos paisajes evocadores de la tierra y el alma suspiraba: "Así quiero ser yo como este olivo, pródigo hasta morir".

Rubén Darío con su acento modernista, poetiza "Aquí junto al mar latino, digo la verdad: siento en roca, aceite y vino yo mi anti-güedad".

Pablo Neruda junto a su morada en Isla Negra a la vera del embravecido Pacífico entona su "Oda al aceite":

*No sólo canta el vino,
también canta el aceite,
vive en nosotros con su luz madura*

Voy a terminar ciñéndome a nuestro entorno más próximo y a un poeta cordobés, de Puente Genil, y a esas tardes nazarenas, con los Cristos y Vírgenes procesionadas por localidades sureñas entre olivares grises y horizontes cárdenos. Las madrugadas con filas de penitentes y cirios encendidos. Y esos versos casi rezados como en una salmodia, Juan Rejano, poeta exiliado en Méjico, lanza los versos más estremecidos al árbol mítico, ético, paternal:

*Si a mi me dan a elegir,
yo nazco bajo un olivo,
orilla al Guadalquivir.*

Continúa la voz ronca del éxodo y del llanto:

*Del olivo tengo
la piel verde el alma bañada en
silencio./*

*El alma y la piel
y el olivo tiene mi sueño y mi sed.*

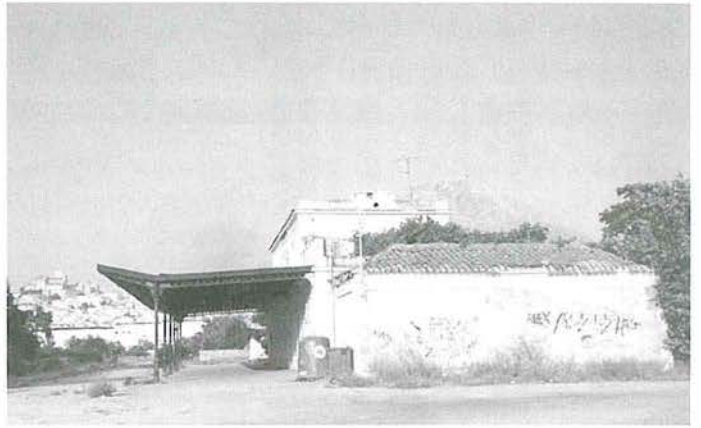
Murió de rabia y desesperanza en julio de 1976, presentía su viaje inminente, tantas veces proyectado, surcando el Atlántico hacia sus lares:

*Estás a un vuelo de mi sed.
Me muero,
por besar tus olivos.*

Juan Rejano pide perdón, dice adiós con el llanto anegándole las entrañas y en silencio se ha ido: "Perdonadlo, va a cumplir su destino".

Muchas gracias.

MARTOS



*El patrimonio
es un bien de todos*



**Campaña de sensibilización
local sobre nuestro
patrimonio público y privado**



Excmo. Ayuntamiento de Martos





fertysem, s.a.

Abonos impor./exp.

Nitrogenados

Fosfatados

Complejos

Líquidos

Agroquímicos



FERTYSEM AGRO SPECIAL, S.L.

Centro de abonos líquidos,

Fertilizantes especiales

Agroquímicos



Central **GRANADA**
Plaza Campoverde, 2
Tel. 26 54 54 (3 líneas)
Fax (958) 25 19 94

Delegación **JAEN**
Ctra. Madrid-Bailén, km 31
Tel. (953) 25 76 18
(953) 22 20 43
Fax (953) 26 70 29

Delegación **MALAGA**
Puerto de la Torre
Carril Soliva-Cañaveral, 25
Tel. (952) 43 12 09
Fax (952) 43 12 98

Factoría **MOTRIL**
Pol. Celulosa
Ctra. Bailén-Motril, s/n
Tels. (958) 60 12 87
60 19 58 - 60 01 34
Fax (958) 82 48 51

Factoría **PINOS PUENTE**
Avda. Estación s/n.
Tels. (958) 45 00 22
45 07 25 - 45 08 00
Fax (958) 45 10 55

Factoría **JAEN**
FERTYSEM AGRO SPECIAL, S. L.
Centro Abonos Líquidos
Ctra. Bailén - Jaén, km 31
Tels. (953) 22 26 38
Fax (953) 26 70 29

Sus amigos se sienten orgullosos de serlo. El se siente cristiano. Profesor de Derecho Administrativo y Urbanístico y Vicesecretario General de la Universidad de Jaén. Este otoño del 96, será el pregonero de la XVI Fiesta de la Aceituna. Cuando le propusieron ser «pregonero en su pueblo», él no lo aceptó como un reto, ni como una obligación, ni como un placer; sólo le hizo mucha ilusión y pensó que tenía muy buenos amigos que eran quienes lo habían propuesto.

José Cuesta Revilla

La llaneza de los importantes

Ángeles López Carrillo

Pepe vive en "la Carrera", en la misma casa donde ha vivido desde que tenía tres años. Allí comenzó nuestra entrevista, con una calidez anunciada por el saludo abierto de su mujer, Trini; por el tuteo imprevisto de nuestro primer contacto telefónico; y ya en su casa, por el color ocre de las paredes que nos acogieron. De fondo su hija, Teresa, lloraba, tenía fiebre y reclamaba a su madre.

Pepe vive en "la Carrera", porque esa casa es de la familia y pensaron, su mujer y él, vivir allí juntos, en Martos, tras casarse; pero el hecho de trabajar en Jaén y la no coincidencia de sus horarios, hace que se vean poco, y ése es un hecho necesariamente remediable. Se están planteando vivir en Jaén, pero se resisten a dejar Martos.

-Sigo viviendo en la misma calle, pero ésta ha cambiado mucho. La evolución del pueblo bajando hacia la Vega, se nota. La gente que



José Cuesta Revilla

aquí vivía se ha bajado hacia el Parque y la gente que vivía más arriba se ha bajado aquí. Ahora la gente que vive en la Carrera se sienta en la puerta; y es que la cultura de allí arriba es hacer más vida de vecinos. La construcción también ha cambiado, sobre todo en las calles adyacentes: La Calle del Horno y la calle Menor, que era donde yo jugaba; cuando los vecinos han reformado sus casas, al mejorarlas, las han estropeado, les han puesto azulejos en las fachadas ...

Pepe es profesor de Derecho Administrativo y de Derecho Urbanístico en la Universidad de Jaén. Empezó de párvulo en el Colegio Divina Pastora, donde la Madre Rafaela, además de enseñarle a leer precozmente, también alimentaba su espíritu, pues ella pensaba que aquel niño iba para cura.

-Como aprendí a leer muy pronto, las monjas me pasaron desde párvulos a 2º, donde todas eran niñas menos yo; pero cuando llegué a los Franciscanos, el padre Alejan-

dro me puso en 1º, que era mi curso. Nos cuenta, recuperando un retal de pasado.

Terminó sus estudios de bachillerato en el Colegio San Antonio y se fue a Granada a hacer Derecho.

-¿El hacer Derecho fue por algún motivo especial?

-No, pienso que fue porque era la vertiente más práctica que podía seguir dentro de las carreras de letras. A mí me gustaba mucho *Literatura e Historia*.

Nuestro licenciado en Derecho se especializó en Urbanismo, pues en la Carlos III de Madrid hizo Política Territorial y Urbanística. Actualmente está trabajando en su tesis sobre: "El régimen urbanístico del subsuelo urbano", y da clase de Derecho Administrativo en 4º de Derecho y de Derecho Urbanístico en Cartografía y Geodesia, además de ser el Vicesecretario General de la Universidad de Jaén.

Sus amigos dicen que tiene un cargo importante, desde que llegó a la Universidad, porque es un hombre muy responsable con su compromiso; él dice que tiene este cargo, porque tiene muy buenos amigos.

-Desde fuera, parece que cuando alguien "asciende", ve las cosas desde otra óptica. ¿Se ve así desde dentro?

-A mí no me ha cambiado mucho la visión de las cosas, pues este cargo no me ha venido ni por adscripción política, ni por adscripción a alguna facción dentro de la Universidad, sino porque era amigo del Secretario General y éste pensó en un administrativo para llevar el tema protocolario y de asesoría jurídica, y me llamó a mí. Tampoco trabajo mucho hacia fuera. Sí hay un par de cosas, de las que he llevado por razón del cargo, y por las que me alegro de tenerlo, como son: El tema de la ampliación

del Campus Universitario y el pertenecer al Consejo Económico y Social de la provincia, el cual ha emitido un dictamen con motivo de la reforma de la O.C.M..

-Los abogados que se dedican a la enseñanza, pienso que optan por un campo bastante atractivo, como es el de transmitir a otros su forma de ver el Derecho; pero ¿no dejan a un lado la posibilidad de vivir el mundo apasionante de los juzgados?

-Ahora estamos en un proceso de reforma de planes de estudios, y se están implantando los nuevos planes de estudio de Derecho, que yo no sé si van a tener éxito. Uno de los defectos que tenía el Plan del 53, es que no tenía vertiente práctica ninguna, y el nuevo adolece de

"...Quisiera ver la cara y la cruz de que hayamos sido una sociedad que ha dependido casi exclusivamente del olivar, que si bien es positivo por una parte, yo entiendo que es muy negativo por otra..."

lo mismo. Hay al final un prácticum, que dicen, pero yo creo que debería llevarse un seguimiento, desde el principio, de contacto con la vida real. Sí es verdad que le falta una vertiente práctica, por supuesto.

-No sé si compartiremos la opinión de que hay muchos universitarios, que no estudian en Jaén, porque piensan que en otras ciudades que ofrezcan más posibilidades culturales, su formación va a ser más completa.

-Yo, respecto a la calidad de enseñanza, creo que Jaén puede tener la misma que las Universidades vecinas. Yo estudié en Granada y creo que actualmente puede tener el mismo, o quizás menor nivel que Jaén, y por una cosa sencilla, porque Jaén tiene menos alumnos y por tanto la dedicación puede ser mucho mayor y luego, aunque eso esté mal decirlo, en Jaén hay mucho

profesorado joven, empezando, con empuje; que tiene ganas de prepararse las clases, de hacer cosas nuevas...

-¿Qué piensa un profesor de Universidad, cada vez que se pone delante de una clase de cuarenta alumnos que dentro de unos años serán cuarenta parados?

-Eso es un problemón. Lo que más me da es pena, de la poquísima inquietud que tienen. Noto una diferencia bestial entre los alumnos de Derecho o Cartografía y Geodesia, al igual que Topógrafos, que di anteriormente; tal vez sea porque Topógrafos, Cartógrafos y Geodésicos tienen salida y Derecho, en cambio, ya sabemos lo que hay. Yo encuentro una apatía absoluta y me da pena que al no esforzarse, el nivel

va a ser peor para ellos y en la vida le van a exigir luego la papeleta. Lo que no estudias en la carrera, lo vas a tener que estudiar luego.

Aunque él piensa que un buen amigo suyo lo propuso para ser Pregonero de la Fiesta de la Aceituna, yo creo además que tiene méritos para ello.

-¿Cuál va a ser el hilo conductor del próximo pregón de la aceituna?

-El pregón yo quisiera que tuviera dos o tres partes. Me gustaría abordar el tema crucial de la OCM. Quisiera ver la cara y la cruz de que hayamos sido una sociedad que ha dependido casi exclusivamente del olivar, que si bien es positivo por una parte, yo entiendo que es muy negativo por otra, y que ha dejado sus sedimentos en la forma de actuar que tenemos, de poco carácter empresarial, de ser rentistas, de vivir exclusivamente de lo que te da, y como el olivar te da para vivir, se acabó de promover ninguna otra cosa. Luego también pienso analizar, desde la óptica puramente personal, lo que es el olivo como sím-

bolo bíblico; y como cristiano, ver la importancia que el aceite tiene en toda la simbología Cristiana; además de tratar a fondo el tema del aceite como signo de identidad del emigrante.

-¿Un pregonero habla del tema por su relación con él?

-Por supuesto, yo concretamente no puedo recordar nada de relación con la producción, porque mis padres no han tenido olivos, ni mi familia ha sido olivarera; pero sí que puedo decir mucho de la relación que mi familia ha tenido con el aceite, que es la comercial. Mis padres han tenido un almacén, mi bisabuelo ya lo tenía, vendían aceite ... y un detalle que se me quedó grabado desde niño, y que sí lo quisiera tocar a fondo, es la relación del emigrante con el aceite; y digo esto porque un tío mío emigrado a Madrid, tenía allí un comercio y vendía aceite de Martos; aquello servía de foco de concentración de los marteños que acudían a comprar allí... Era como vivir un Martos en el exilio.

-¿Un pregón es un discurso literario, un discurso que comunique, un discurso de erudito o un discurso reivindicativo?

-Lo que es un pregón y el pregón en un pueblo y de una situación popular, debe ser de tipo personal o vivencial y yo no querría dejar pasar la oportunidad de hacer una referencia a la transcendencia social y económica que ha tenido el olivar, además de sentirme orgulloso de que el aceite haya sido símbolo de tantísimo sacramento y que además sea algo de nuestra tierra.

Entre finales de julio y principio de agosto, pudimos leer un artículo de José Cuesta Revilla, en la revista *Día a día*. El motivo fue el derribo de la Fábrica de Elosúa, pero la denuncia hacía alusión a otras pérdidas irremediables en los últimos años; pérdidas como la de La Barraca, La Harinera, la casa de La Marquesa de Blancohermoso del

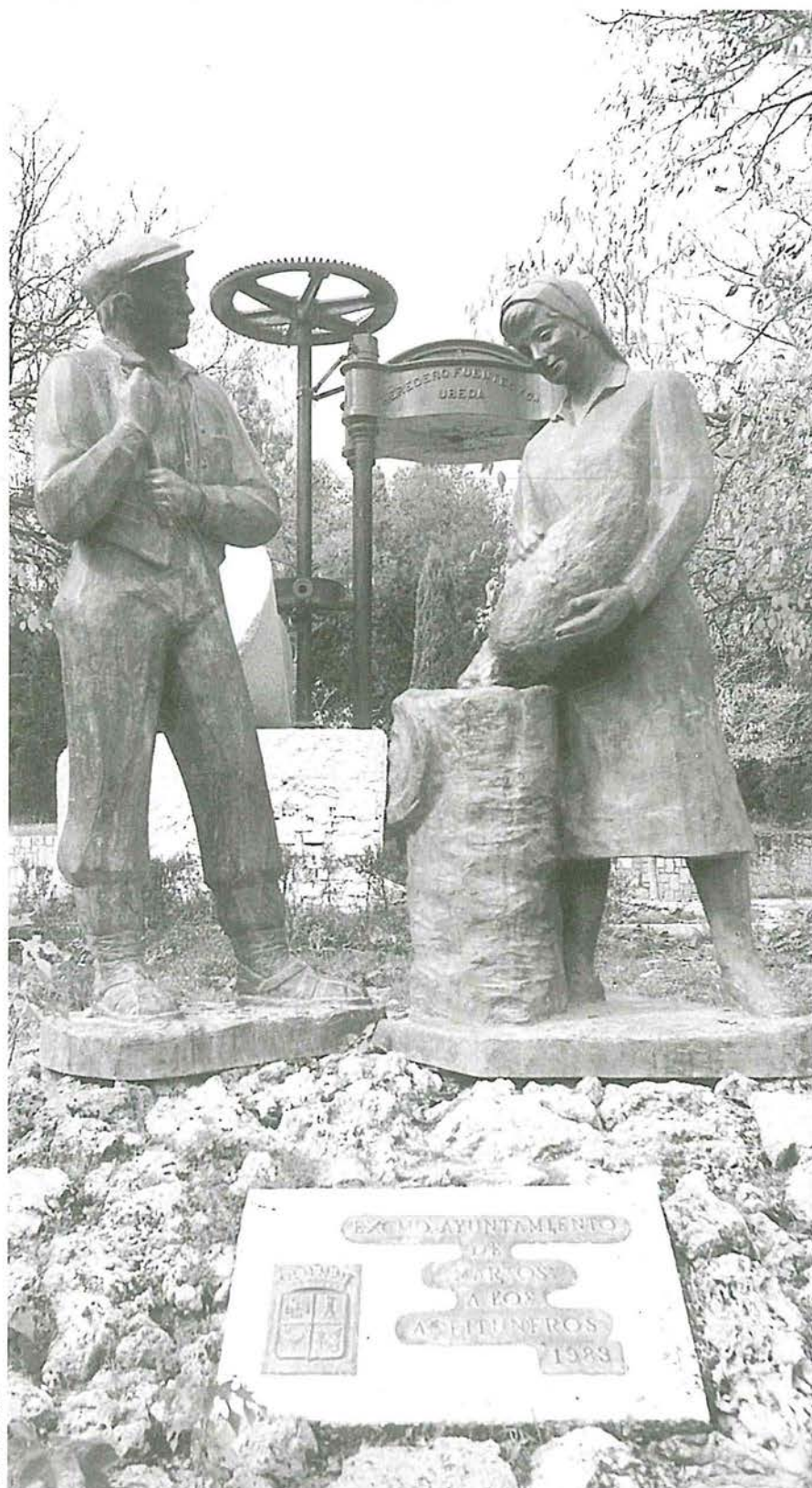


FOTO RAFAEL

Albollón, el templo de San Francisco, la Capilla de la Puerta de Jaén... "machacamos y arrinconamos el Pilar de la Fuente Nueva; convertimos en toboganes de cemento nuestras calles más típicas...". En este escrito se hacía una llama-

da de atención a las autoridades, por su "imperdonable dejación de funciones"; a los técnicos para pedirles mayor sensibilidad: «...Ellos por su especial preparación saben apreciar lo que ha de respetarse, aquello para lo que hay que buscar

un uso apropiado, qué estética habría que buscar..."; y por último a los ciudadanos para que exijan a sus autoridades.

-En Martos puede que haya muchos sentimientos aislados, que se quedan en la fuerza de una opinión. ¿No haría falta la creación de una Asociación para la Conservación del Patrimonio?

-Las asociaciones pueden valer, si tienen un objetivo claro, si no se pierden en divagaciones y si no hay protagonismo entre los que forman parte de ellas. Sí, creo que sería indispensable, pues aquí han pasado muchas cosas que se podrían haber reclamado de otra forma.

-De momento ya tenemos un arquitecto municipal. ¿Esto como influirá en la conservación del patrimonio?

-Ahora, aparte de que es muy bueno que tengamos un arquitecto municipal, y que éste sea sensible, el Ayuntamiento se ha propuesto la revisión del Plan General de Ordenación Urbana. Mi departamento hizo un convenio con el Ayuntamiento y vamos a llevar la parte jurídica. Yo siempre he insistido en que aquí se han hecho muchas barbaridades porque realmente el Plan no existía. Verdaderamente me hace ilusión poder participar en este proyecto.

-Aldaba en su nº 0 ya hizo una fuerte apuesta por el patrimonio.

-Aldaba resultó una publicación preciosa. Tanto las páginas que hablaban de patrimonio, como las fotos que se sacaron y las alusiones. Me pareció un trabajo muy bien hecho, porque hay que dar a conocer lo que tenemos; para empezar a valorarlo, y no sólo las cosas grandes, como el Pilar de la Fuente Nueva, sino hasta los más pequeños detalles de la construcción popular.

Pepe Cuesta Revilla se siente cristiano y aspira a ser un buen

miembro de la Iglesia. Yo sé que se siente muy ligado a ella y que es un miembro activo de la misma, por su actuaciones en el Consejo Pastoral de la Asunción. Sus ponencias en los cursillos prematrimoniales, dicen los asistentes son claras y razonadas.

-¿Con los pilares de la espiritualidad, puede la Iglesia justificar la institución del matrimonio?



-Personalmente yo te puedo decir, quizás por todo eso de la conservación del matrimonio, que tengo mucho respeto por todo lo que va decantando la historia y entiendo que la institución del matrimonio no es más que eso, un producto del peso de los siglos, que ha quedado de la historia y que el Cristianismo, lo que hizo, fue asumirlo y entender que era una posibilidad de recibir, a través de esa vía, lo que entendemos en un sacramento como gracia de Dios, y que esa vida en común tú la contemplas a la vista de Dios. Es una institución de la vida que la tienes que ver a la luz de la Iglesia.

-¿No tendría la Iglesia que hacer algunos matices sobre el matrimonio?

-Tal vez habría que hacer algunos matices y retocar algunos planteamientos de la Iglesia. Como el hecho de que sean célibes los curas y que desconozcan lo que es el matrimonio y una convivencia continuada día a día.

-¿Crees que la Iglesia está conectada con los intereses de los jóvenes y de los menos jóvenes, en el mundo de hoy?

-Yo creo que a la Iglesia le falta marketing y saber darse a conocer, y que se conozca como lo que es, que no es una cosa nada artificiosa, ni multinacional, sino que es una comunidad de gente que trata de seguir un determinado mensaje. Yo si sé que la Iglesia no engancha hoy, pero no engancha por los que formamos la Iglesia; yo siempre he tenido la convicción de que si los que vivimos dentro de la Iglesia tuviéramos una vida auténtica, arrastraríamos con salir a la calle.

Así transcurrió nuestra entrevista. Es fácil hablar con un hombre, del cual los que lo conocen, dicen que es culto y además "muy apañao". Término éste, que utilizan los marteños para definir a los ecuanímes, agradables, cercanos, dialogantes... Gracias a su capacidad de diálogo, una entrevista que podía haber sido un bombardeo de preguntas y un saqueo de respuestas, se convirtió en una conversación amena entre dos personas, que sólo se conocían de oídas. La verdad, como dicen sus mejores amigos, parece serio, será por la calvicie, pero es divertido, y cuenta muy bien las anécdotas que le han ocurrido. Quienes empiezan a conocerlo quisieran ser como él; pues posee la llaneza de la gente, que no se preocupa por demostrar que es importante.



*En 1997
inauguramos*

**C
O
N
T
R
I
B
U
Y
E
N
D
O

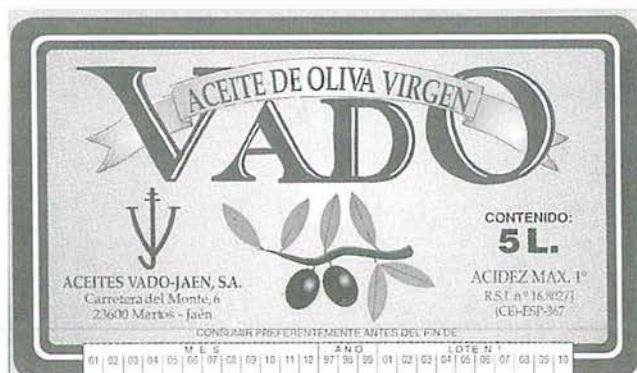
A
L
D
E
P
O
R
T
E**

El año 1997 va a provocar un notable cambio en el deporte local con la inauguración del Pabellón Cubierto y las nuevas pistas de tenis en el Polideportivo Municipal. Ante tal evento la Comisión Municipal de Deportes del Excmo. Ayuntamiento de Martos ya está trabajando en la creación de un Programa de Actividades en las que convivan Deporte y Cultura y se involucre a toda la población, habiéndose creado para cumplir este objetivo una Comisión Organizadora formada por todos los clubs deportivos, entidades locales y Delegación de Cultura del Excmo. Ayuntamiento, así como un cuerpo de voluntarios deportivos que se encargarán de cumplir los objetivos programados. Si quieres ser partícipe de este ambicioso proyecto, no lo dudes y acude a las instalaciones deportivas a informarte.



Excmo. Ayuntamiento de Martos

Aceites "VADO-JAÉN S. A."



*La mejor calidad
de Aceite de Oliva
Virgen.*

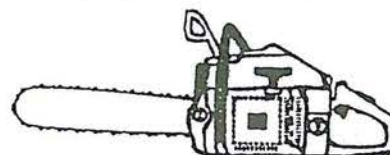


- Aceite de Oliva Extra VADO, asentado en la comarca olivarera Campiña Sur.
- Procedente de aceitunas en estado óptimo de recolección, para la obtención de aceites con atributos irreprochables, de flavor frutado y de color dorado intenso.
- Elaborado y envasado por Aceites Vado Jaén, casa fundada en 1967.

Carretera del Monte, 6 - Telf. y Fax (953) 55 10 50 - MARTOS (Jaén)

Motos CARRILLO

Taller y exposición de motos y maquinaria agrícola



Motosierras, motocultores y motobombas de agua
Servicio técnico y venta

Príncipe Felipe, 94 - Telf. 55 34 18 - MARTOS (Jaén)



MARTES

3

DICIEMBRE

18:00 h.

Fallo del Concurso de Ideas Monumento a Blas Infante
Lugar: Casa Municipal de Cultura y Juventud

19:00 h.

Presentación del número 1 de la revista



Lugar: Salón de Actos de la Casa Municipal de Cultura y Juventud

Del 4 al 8 de diciembre se celebrarán:
Feria del libro antiguo y ocasión, en Avda. Pierre Cibié
I Feria Multisectorial de Muestras de Martos, en el Polideportivo



MIÉRCOLES

4

DICIEMBRE

11:00 h.

Presentación del matasellos especial conmemorativo de la XVI Fiesta de la Aceituna. Desde las 11 hasta las 13 h. existirá una estafeta temporal de Correos, en los salones de la Casa Municipal de Cultura y Juventud, donde se podrán matasellar cuantos sobres y tarjetas postales se deseen con el mencionado matasellos.

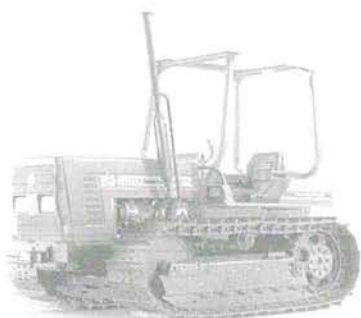
20:00 h.

Inauguración de exposiciones culturales
"El olivo en los pintores marteños"
"XXI Exposición Filatélica Regional Tucci y de Coleccionismo"
Organiza: Asociación Artístico-Cultural Tucci
Colabora: Concejalía de Cultura, Educación y Fiestas
Lugar: Salones de la Casa Municipal de Cultura y Juventud
Nota: El horario será: Laborables, de 18 a 21 horas
Sábado, domingo y festivo, de 12 a 14 horas y de 18 a 21 horas
Las exposiciones permanecerán abiertas hasta el 8 de diciembre inclusive

22:00 h.

IV Velada Flamenca
Al cante: Carmen Linares y a la guitarra: Paco Cortés
Lugar: Peña Flamenca
Organiza: Concejalía de Cultura, Educación y Fiestas
Colabora: Peña Flamenca de Martos
Nota: En la velada actuarán miembros de la Peña Flamenca de Martos

NEW HOLLAND



Tractores de orugas



Tractores de ruedas

SERVICIO OFICIAL **ANTONIO TORRES**

C./ La Teja, 49 - Telf. y Fax 55 14 88 - 23600 MARTOS (Jaén)

Viva la XVI Fiesta de la Aceituna en directo con

Radio Martos

Emisora municipal

La radio marteña



JUEVES

5

DICIEMBRE

20:00 h.

Pregón de la XVI Fiesta de la Aceituna

A cargo de: *José Cuesta Revilla*

Presentado por: *Antonio Jorge Ocaña Barranco*

Lugar: *Salón de Actos de la Casa Municipal de Cultura y Juventud*

Del 4 al 8 de diciembre se están celebrando:

*Exposiciones de Pintura y Filatelia, en Casa Municipal de Cultura
Feria del libro antiguo y ocasión, en Avda. Pierre Cibié
I Feria Multisectorial de Muestras de Martos, en el Polideportivo*



VIERNES

6

DICIEMBRE

12:00 h.

Ofrenda floral al monumento a la Constitución

Concierto a cargo de la

Agrupación Musical "Maestro Soler"

Lugar: *Plaza de la Constitución*

18:30 h.

Muestra gastronómica de "Aceite de Oliva"

Lugar: *Centro de Educación de Adultos "Federico García Lorca"*

C./Dolores Torres (antigua Escuela de Artes y Oficios)

Organiza: *Centro de Educación de Adultos "Federico García Lorca"*

Patrocina: *Patrimonio Comunal Olivarero*

21:00 h.

Concierto "Músicas de la España Mudéjar"

A cargo del grupo

"Cinco Siglos" de Córdoba

Lugar: *Salón de Actos de la*

Casa Municipal de Cultura y Juventud



*En sus manos tiene
nuestro trabajo*

GRÁFICAS
LICEO

TIPOGRAFÍA - OFFSET

C./ La Teja, nº 46 bajo, - Telf. 55 22 07 - MARTOS



20:00 h.

SÁBADO

7

DICIEMBRE

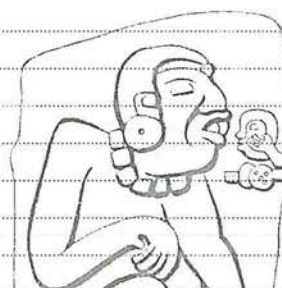
Representación teatral

"El Retablo de Eldorado"

de José Sanchís Sinisterra

a cargo de MICOMICÓN de Madrid

Lugar: Cinema San Miguel



Del 4 al 8 de diciembre se están celebrando:

Exposiciones de Pintura y Filatelia, en Casa Municipal de Cultura
Feria del libro antiguo y ocasión, en Avda. Pierre Cibié
I Feria Multisectorial de Muestras de Martos, en el Polideportivo



10:00 h.

Fiesta religiosa a Santa María de la Villa "La Labradora"

Lugar: Santuario de Santa María de la Villa

11:30 h.

Recepción de autoridades

Lugar: Excmo. Ayuntamiento de Martos

12:30 h.

Ofrenda floral al Monumento a los Aceituneros

Lugar: Parque Manuel Carrasco

13:00 h.

Degustación del hoyo

(plato típico aceitunero: pan, aceite, bacalao y aceitunas)

Lugar: Recinto Ferial

Durante la degustación del hoyo se representará la obra

Acciones Circenses

a cargo de la compañía Bambalina Nuevo Circo de Madrid

DOMINGO

8

DICIEMBRE



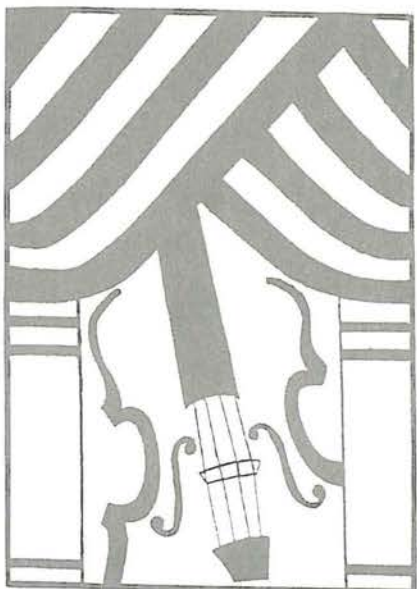
Certámenes Culturales



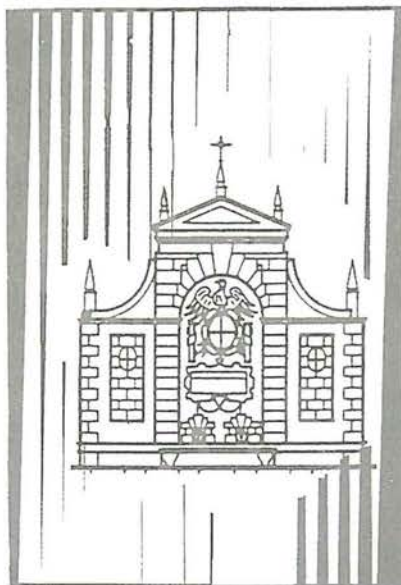
Danza, Flamenco y Folklore



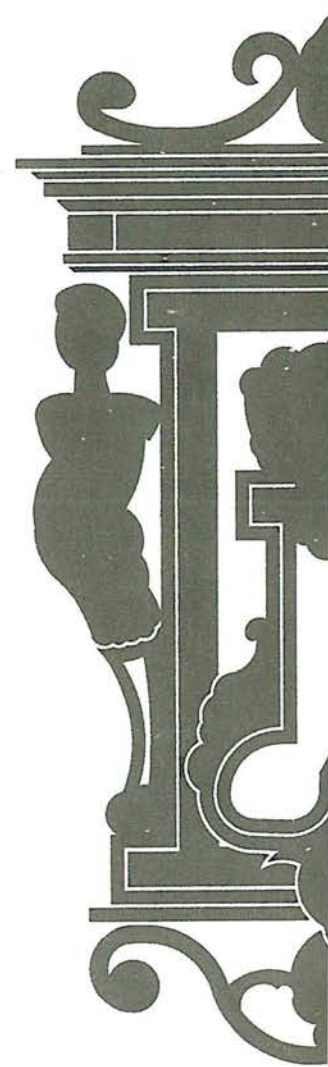
Fiestas y Tradiciones Populares



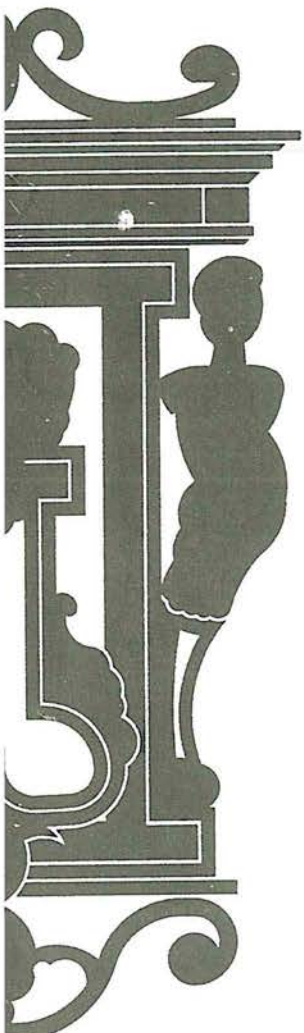
Música Clásica y Contemporánea



Difusión de nuestro Patrimonio



Martos



Cultural



Representaciones y Talleres de Teatro



Música Coral y Popular



Exposiciones de Artes Plásticas



ILUSTRACIONES PURI TUBA

Cultura Deportiva



Biblioteca y Publicaciones



**LA MAYOR ORGANIZACIÓN DE
PRODUCTORES DE
ACETTE DE OLIVA
AL SERVICIO DEL
OLIVAR JIENNENSE**

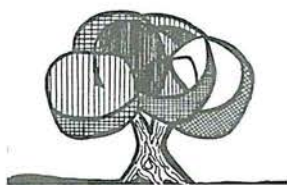
C./ Madre Soledad Torres Acosta, 3 A - Teléfono (953) 25 78 08 - Fax (953) 25 79 04
23003 JAEN

En renuncia

Ángeles López Carrillo

Del pregón de la XIII Fiesta de la Aceituna

Así, como el olivo aguanta la sequía, los que nacemos en esta tierra aguantamos en la no protesta. Nacemos como una estaca y llevamos una vida paralela al olivo, en la misma tierra en la que vivimos los dos.



*Nacer
estaca de rama
echar raíces en horizontal;
asegurar tu espacio
abarcando la tierra.*

*Tierra profunda que hospede al agua,
agua,
de entre octubre y mayo,
tierra,
callada y oscura.*

*Nacer,
rústico y en renuncia.
Pero si exigirle al aire,
que no cuaje la helada
si aparecen las yemas de flor,
exigir,
que la templanza envuelva
la formación de tu fruto,
de tu sangre transmitida.*

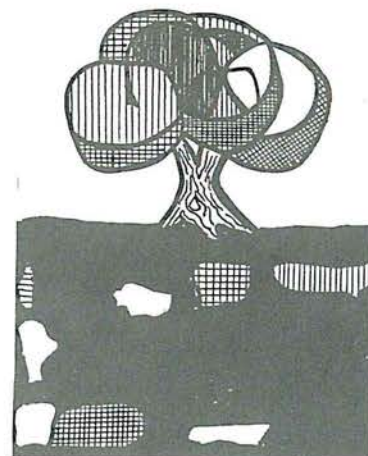
*Dejar,
que el calor madure
tu carne,
el aire se septiembre.*

*Nacer,
en suelo helado del Mediterráneo.*

*Nacer,
en el sur de Cernuda:
"De ligeros paisajes dormidos en el aire
con cuerpos a la sombra de ramas como flores".*

*Nacer,
en tierras de Jaén.*

*Nacer y querer
en tierra,
con raíces de olivo.*



G. ORPEZ

Templos de olivo

Ángeles López Carrillo

Del pregón de la XIII Fiesta de la Aceituna

Ya el campo de Lorca está preparado:

*"Las aceitunas aguardan
la noche de Capricornio"*

Y pisar un campo de olivos es sentir que te envuelve con la sobriedad de las obras manieristas, que urbanamente nos frecuentan. El Pilar de la Fuente Nueva, la portada de la Antigua Cárcel, el Campanario Viejo, la Torre de Santa Marta. La ordenación interior de este templo, está escindada en dos vertientes opuestas: una, de plena adhesión a su sistema de reposo; otra, concebida en la inquietud de una eterna huida. Espacio donde la teoría de Hoffman se hace tangible.

*Hoy el campo de olivos
no acoge,
como templos manieristas
en el sur.*

*Nos rodea el espacio
horizontal,
uniforme.
Nos sujeta a la tierra.
Nos adhiere a su sistema de reposo
en hileras paralelas,
en "hilas".*

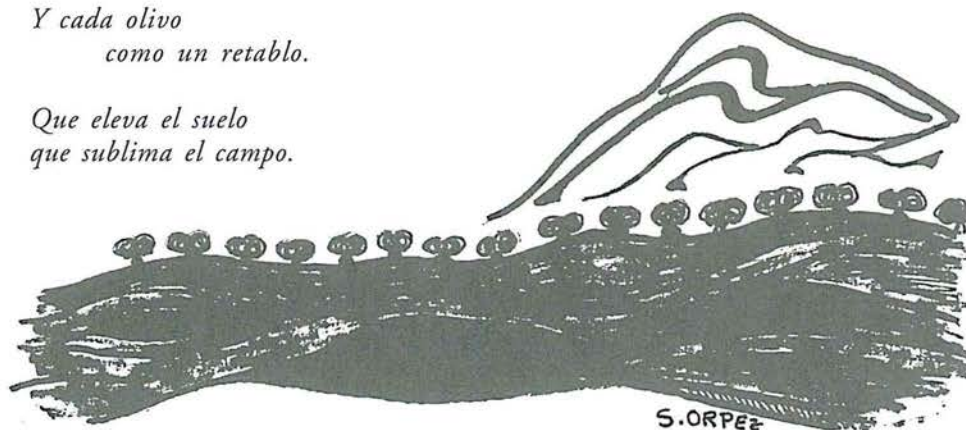
*Nos despega de la tierra
en otro espacio.*

*Nos concibe la inquietud
de huir.*

*Nos desfleca horizontes
enmarcándonos los días que oscurecen,
y nos cierra la tarde
como el mar.*

*Y cada olivo
como un retablo.*

*Que eleva el suelo
que sublima el campo.*

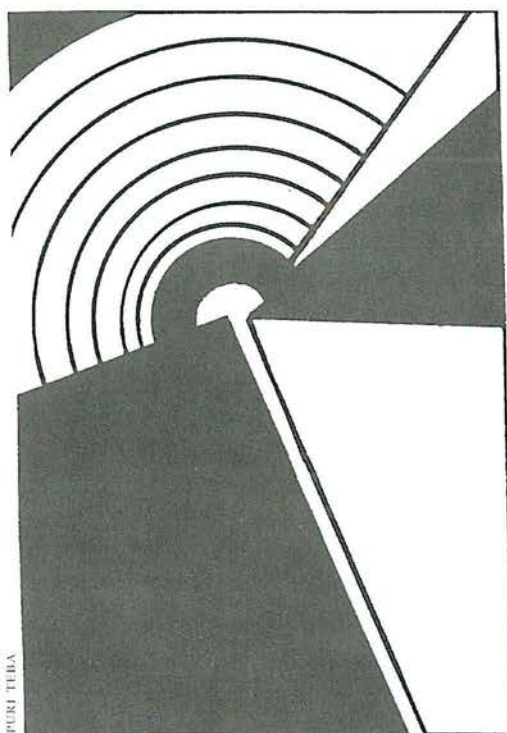


El tesoro de una experiencia

Purificación Teba Camacho

Licenciada en Bellas Artes

Con la curiosidad del niño, el creador de imágenes, paseante solitario, camina entre olivares. Lo hace en silencio, despacio, con la lentitud de quien no quiere ser descubierto, casi camuflándose, mirando con las manos, acariciando con los ojos cada hoja bicolor, cada tronco agrietado, degustando en cada paso el enigma mágico de esta tierra siempre virgen. Y por unos instantes se detiene y ante su corazón desfilan aquellos momentos en los que tú olivar estuviste de fondo, apareciendo como en sueños memorias robadas por los duendes del tiempo, imágenes ya difuminadas por la madurez. Pero la caída de la tarde le hace recordar su objetivo y decide ser práctico, recrearse en tu realidad material y observar con la minuciosidad del analista cada gama, cada forma, cada estructura, cada destello y lo intenta en vano porque una inesperada brisa, envuelta en el aroma gris de diciembre alborota su pelo, dificultando la visión precisa, moviendo las hojas del block



*"Con la humildad ante
lo inabarcable
me alejo despacio"*

tornando, olivo, tus formas más informes, más bellas aún, casi perfectas, imposibles de captar por el trazo aséptico del pincel y los tonos cambian a cada segundo, y el verde se vuelve plata y la plata oro cegador. Pareces no desear ser pintado, atrapado, protegiéndote a cada movimiento del enclaustramiento del papel, de la rigidez de sus límites y receloso de tu imagen reclamas libertad en cada roce de tus ramas y empiezo a comprender, a vislumbrar tu verdad, tu esencia, tu carácter inabarcable resumido en aquel instante de deleite, nuestro instante... Y cierro mi block ante la tentativa de lo imposible y me lanzas miradas de complicidad a través de la luz de media tarde posada sobre tus hojas, sobre su fruto ya pletórico. Y con la obligada humildad ante lo sublime me alejo, colmada de sensaciones, con los sentidos repletos por el tesoro de

una experiencia guardada ya en el fondo de mis ojos.

Y me alejo respirándote, evocándote, como si el recuerdo fuese la única forma de retenerte.

Sdad. Coop. Agr. Andaluza

SAN AMADOR

Sección de Crédito

***Fabricación y venta de aceite
de oliva virgen.***



Príncipe Felipe, 20 - Telf. y Fax 55 00 57 - 23600 MARTOS (Jaén)



JUAN MOLINA JIMÉNEZ

Graduado Social Colegiado nº 8

***Asesoramiento laboral, fiscal y contable desde siempre, a todo el
sector del aceite, prestado con seriedad y profesionalidad***

Avda. Tte. Gral. Manuel Chamorro Martínez, 50 bajo
Telfs. 55 01 61 - 55 26 04 - 23600 MARTOS (Jaén)

Exilio en la calle principal

Miguel Ángel Fúnez Valdivia

*En paro, ya para dos años,
con este amor joven
que camina bajo mi abrigo,
a veces con la gloria de los héroes
porque nos arrojamos desnudos
a nuestra ternura
y nos alimentamos voraces
de nuestros besos;
otras con el alma herida,
hecha trozos,
porque a estas alturas de la vida
qué ser nuestro no nos ha sido arrebatado,
o a qué amigo no se le ha roto el corazón;
e irremediabilmente nos vemos una noche
llorando
por los que ya no están o acaso sufren,
o por los trenes que ya presentimos
idos y equivocados...*

*En paro, ya para dos años, quizás tres,
agarrado a este hogar en el que ya
no hay infancia,
y donde malviven, heridos de muerte,
los planes que a los quince, a los veinte años
suelen hacerse.
Aplazadas las lecturas, cancelados los viajes,
atadas las manos, a veces la vida
parece una carta que no llega
a este exilio, a esta calle
principal. Sí, principal
porque tú me amas
y yo juego a descubrir la felicidad
a tu lado, en la adversidad,
cada vez que tus labios
desatan mis manos, recorren mi cuerpo,
leen en mis ojos.
Y a la mañana, felices,
descubrimos el buzón
repleto de cartas.
Y fácilmente, entonces,
desenmascaramos a los traidores
y alejamos de nuestras casas
la sombra de ceniza que nos imponen.*

Pan de amor / Dos monedas

Miguel Ángel Fúnez Valdivia

*Madrugaba demasiado
para recoger sólo el pan
que le acompañaba al desayuno.
Nunca pensó que después
de tantos días perdidos
en las soledades de asignaturas
estudiadas,
podría echar de menos
aquella humedad cálida
que desde el mar
invadía la ciudad.
Era como si su aliento
llegara todas las mañanas
hasta los pies de la cama;
e imperceptiblemente,
como una música
que no hace daño, se refugiarán sus olas
entre las sábanas...
algo de aquella humedad
encontraría en sus labios
dos barras de pan
cada mañana,
enamorado de una panadera;
amasando su amor
con la certeza de un horno,
o el poder de una reina.
La chica tocaba su mano
todas las mañanas
con el dinero entre sus dedos
de dos barras de pan.*



La recogida

Henar López Senovilla

Surcos a un lado y a otro. Que bailan, perfectamente alineados, en fila de a uno. Un árbol de plata, de picudas lágrimas bastas por hojas, y más ovaladas, pero igualmente bastas, por frutos. El coche se acerca y empiezan a distinguirse, a desgranarse, en su autonomía propia. Hay estacas, jóvenes, orlando el camino.

Por entre olivos, se mueven con pericia algunos cuerpos, avezados en la tarea de recoger del suelo o de castigar con las varas el cultivo. Se agachan los peones y sonríen, ora con amargura, ora con la mirada perdida. Yo no tengo que inclinarme: mis manos de infante, culminando cortos bracitos, alcanzan para las aceitunas más bajas, las que hacen cosquillas a la tierra. Hace frío. Diciembre.

Voy haciendo un gran esfuerzo y resoplo. Tengo al menos doce o trece perlas verdes en mi cestilla, de enea, por la premura y las ganas de pasarlo bien, todavía sin barnizar. Recién comprada, no como esos capachos que han visto más de una y más de dos recogidas. Y sin embargo, me gustaría más uno de esos de esparto. A mi medida, claro. ¡Qué juego hoy

para mí, tan divertido!. Pero de complicadas reglas, que distinguen a unos jugadores de otros, haciendo del contento de uno la ruda labor de los otros. Restos de uno jornada, la consiguiente, esa más, en la tez curtida del rostro y las grietas de las manos. Los dedos ya no descansan: quedan curvos, como tira la piel encallecida. La faz puede relajarse, en los momentos, apenas, de asueto. Que no es tal, justificado con el almuerzo. La hora de reponer fuerzas, de marcar el avance con hogueras. Señales de humo que adoran la esperanza de ir adelantando, de hacer una fanega y meterse en otra, de pasar de la señal roja que marca una propiedad para adentrarse en los troncos secos tocados de blanco. Olor a aceite y a queso, a pan de leña, chorizo, tortilla fría. Conversaciones entrecortadas dibujan halos en el cielo, que oscurece de no ser

por esos alientos. Mascullen y mastican, con las mandíbulas duras, apretadas, enjutos.

Lentamente se reincorpora los mandiles y las botas, los pañuelos anudados y las boinas: los guantes seccionados a la altura de las falanges, para ocultar sabañones inevitables y permitir barrer a mano los suelos.

A las cinco vendrá el capataz con el furgón. Van pasando las horas por entre los olivos. Yo hace tiempo que me he ido.





CAJA RURAL JAEN

Más de 100 oficinas a su servicio en la provincia

La carabela de los olivares

Lara de Tucci

Poeta

Por océano extenso de olivares,
cual navío de aspecto rancio y puro,
va Martos navegando hacia el futuro: (1)
horizonte y destino
que aborda desoyendo el remolino
de la espuma de popa y su bramar; (2)
fija siempre la proa en el lugar
abierto a panoramas estelares.

Una carga de historia milenaria,
desplaza en sus bodegas desde mares
que probaron su fuerte construcción,
que abrieron al empuje y a la acción
resuelta de su roda y tajamar. (4) (5)

Pétrea nave de alta arboladura, (6)
de raceles labrados en sillares (7)
y de cal pura blancas sus cuadernas. (8)
Objeto y atracción
de las luces de faros y linternas,
para fin noble fue su botadura
a orillas de señeros roquedales,
al abrigo seguro de un Peñón. (9)
Pues, no obstante los riesgos de ancallar (10)
que acecharon su mole y contextura
en periplos de aciaga singladura,
y a pesar de tormentas fantasmales (11)
que tramaban hundirla en un través,
sus dotes singulares, (12)
en penoso achicar, (13)
le evitaron varadas infernales.



MIGUEL A. LUQUE ESPAÑA

1. Martos: Ciudad de unos 25.000 habitantes, cabeza de partido judicial de la provincia de Jaén. Es la de Tucci de los romanos, que llevaba el sobrenombre de Augusta Gemella. Con seguridad, la localidad de España y quizá del mundo de mayor producción de aceite de oliva.

2. Popa: Parte posterior de las naves, donde se coloca el timón y están las cámaras o habitaciones principales.

3. Proa: Parte delantera de la nave, con la cual corta las aguas.

4. Roda: Pieza gruesa y curva que forma la proa de la nave.

5. Tajamar: Tablón recortado en forma curva y ensamblado en la parte exterior de la roda, que sirve para hender el agua cuando el buque marcha.

6. Arboladura: Conjunto de árboles (palos) y vergas de un buque.

7. Racele: Delgado de un buque.

Delgado: Cada una de las partes de los extremos de popa y de proa, en los cuales se estrecha el pantoque.

Pantoque: Parte casi plana del casco de un barco, que forma el fondo junto a la quilla.

8. Cuaderna: Cada una de las piezas curvas cuya base o parte inferior encaja en la quilla del buque y desde allí arrancan a derecha e izquierda en dos ramas simétricas, formando como las costillas del casco.

9. Peñón: La Peña de Martos; elevación rocosa de 1.003 m. de altura que hay junto a la ciudad, en su parte Este. Pertenece a las estribaciones de la Sierra Mágina, en la cordillera subbética, y desde cuya cima, según reza una leyenda, fueron despeñados los hermanos Carvajales por mandato del Rey Fernando IV el Emplazado. El hecho sería el 9 de agosto de 1312.

10. Encallar: Dar la embarcación en arenas o piedras, quedando en ellas sin movimiento.

11. Tráves: Tropezar la nave por los costados en una roca o costa de tierra.

12. Achicar: Extraer el agua de dentro de una embarcación para que no se hunda.

13. Varada: Acción y efecto de varar un barco. Varar: encallar la embarcación.

Entregada al gobierno de un Patrón (14)
que en el Cielo disfruta las eternas
recompensas por cruento
sacrificio, mantiene su bauprés (15)
en total equilibrio entre brazales, (16)
en cabal armonía entre la amura (17)
de babor y la amura (18)
de estribor. Y su estable abatimiento (19) (20)
es causa de la recta observación
de quien rige su rumbo y marear (21)
desde la plazoleta ventilada
de la Virgen, castillos-santuarios, (22) (23)
prolongación sagrada del combés. (24)

Ni en el seno de gran perturbación,
acosada por gruesas marejadas,
ni en peligro por duros temporales,
fue su norma ponerse a garrear. (25)
Solamente las calmas de la mar
y las compactas nieblas espectrales
son causa y fundamento
de alguna retracción
para darse al descanso y al pairar. (26)

Al aire sus blancuras desplegadas
como albatros en bello planear
entre olivos y azules celestiales,
reflejando la pura luz solar,
siempre adelante, igual con empopadas (27)
pródigas y ganando sotavento (28)
que en las navegaciones revesadas
y espinosas de ir a barlovento. (29)

14. Patrón: San Amador, hijo y Patrón de Martos. Joven sacerdote que fue martirizado en Córdoba por los musulmanes en el siglo IX.

15. Bauprés: Palo grueso que en la proa de los barcos sirve para asegurar los estayes del trinquete, y otros usos.

Estay: Cabo que sujeta la cabeza de un mástil al pie del más inmediato.

Trinquete: Verga mayor que se cruza sobre el palo de proa y vela que se larga en ella. También, palo que se arbola inmediato a la proa, en la embarcaciones que tienen más de uno.

16. Brazal: Cada uno de los maderos fijados por sus extremos en una y otra banda desde la serviola al tajamar, tanto para la subjección de éste y del mascarón de proa, como para la formación de los enjaretados y beques.

Serviola: Pescante muy robusto instalado en las proximidades de la amura.

Enjaretado: Tablero formado de tabloncillos a modo de enrejado.

Beque: Obra exterior de proa.

17. Amura: Parte de los costados del buque donde éste empieza a estrecharse para formar la proa.

18. Babor: Lado izquierdo de la embarcación, mirando de popa a proa.

19. Estribor: Costado derecho del navío, mirando de popa a proa.

20. Abatimiento: Ángulo que forma la línea de la quilla con la dirección que sigue la nave.

21. Marear: Poner en movimiento una embarcación en el mar; gobernarla o dirigirla.

22. Virgen: Virgen de la Villa, advocación mariana muy popular y venerada en Martos, y festejada el martes de Pascua de Resurrección.

23. Castillo: Parte de la cubierta alta o principal del buque, comprendida entre el palo trinquete y la proa. Aquí, en este poema, plazoletas donde se levanta la iglesia de la Virgen y donde el viento sopla con frecuencia, bien suavemente o bien con fuerza.

24. Combés: Espacio en la cubierta superior de un buque, desde el palo mayor hasta el castillo de proa.

25. Garrear: Cajar o ir hacia atrás un buque arrastrando el ancla.

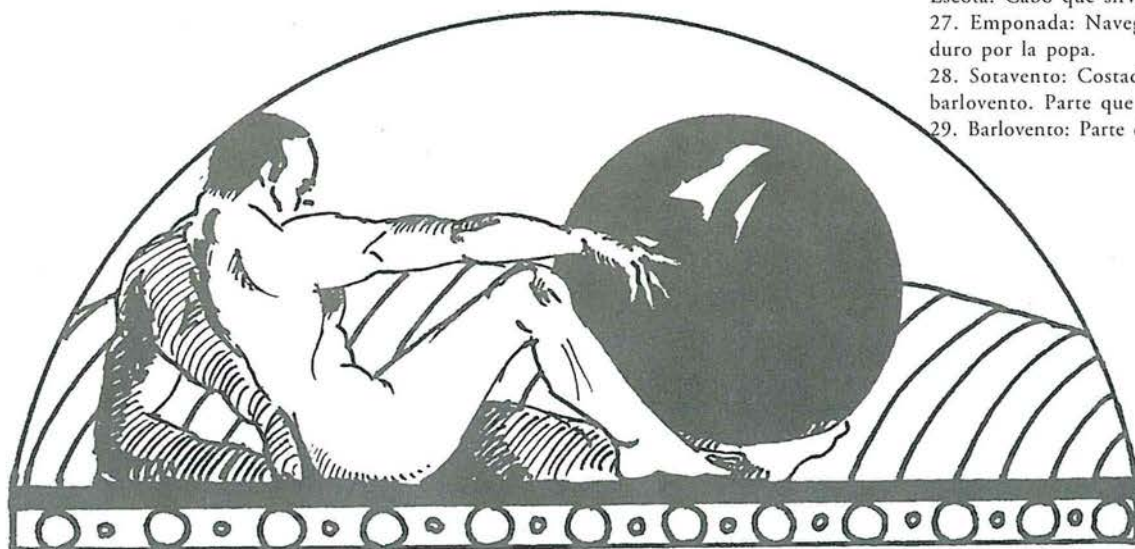
26. Pairar: Estar quieta la nave con las velas tendidas y largas las escotas.

Escota: Cabo que sirve para tensar las velas.

27. Emponada: Navegación hecha con viento duro por la popa.

28. Sotavento: Costado de la nave opuesto al barlovento. Parte que cae hacia aquel lado.

29. Barlovento: Parte de donde viene el viento.



MIGUEL A. LUQUE ESPAÑA

*Flotante y atractiva elevación:
sus grímpolas en grácil ondear; (30)
las vergas a los mástiles izadas; (31)
las gavias a las vergas envergadas; (32) (33)
los cabos amarrados a las bitas; (34)
las drizas recorriendo cuadernales: (35) (36)
las jarcias y el velamen en tensión (37) (38)
para evitar la cólera del viento
cuando el mismo se dé a bambolear
el noble bastimento (39)
que conforman su viejo cascarón,
y sus furias provoquen vendavales
y levanten vardosas y altas crestas
agitando las olas del ramón. (40)*

*Su quilla sumergida en las enhiestas (41)
varetas y en el sólido terrón, (42)
y al aire el lucimiento
de su colgante y sacro mascarón. (43)
Surcar que surca millas de olivar
renovándose en óleos virginales
con apuesto y bizarro movimiento.*

*Los puertos que la vieron arribar
se honraron con la fama y con las gestas
de sus bravos marinos, que en tal mar
de olivos, bien en calma o con terrales(44)
vientos, sufrieron áspero aislamiento:
grumetes tras difícil promoción, (45)
que en cada escala fueron un fermento
de riqueza, con artes siempre honestas;
argonautas que optaron por dejar (46)
el régimen de a bordo y su bregar;
timoneles, vigías y oficiales
carentes en al nave de función
apropiada a su ilustre formación.
Que tanto y tan intrépido elemento
veía limitadas las propuestas
que ofrecía la digna embarcación.*

*Algún día, sus velas bien dispuestas,
entre cantos e himnos triunfales,
en crucero de inversa operación,
se aprestará el navío a retornar
a su base el humano cargamento
que dispersó en momento
de infausto navegar.
Y anclada su estructura de grandeza
-los mástiles ahora
hacia el cielo en desnudo flamear,
cual piquetas en suave varear- (47) (48)
en su ría de aceites y de cales,
descansará ya el recio monumento.*



MIGUEL A. LUQUE ESPASA

30. Grímpola: Gallardete muy corto que se fija en la cima de los mástiles.
31. Verga: Percha labrada convenientemente, a la cual se asegura el grátil de una vela. Grátil o gratil: Orilla de la vela, por donde se une al palo; y, también, parte central de la verga, en al cual se afirma un cabo para envergar la vela.
32. Gavia: Vela que se coloca en el mastelero mayor, y por extensión, cada una de las velas correspondientes en los otros masteleros. Mastelero: Palo menor que se pone en los navíos y demás embarcaciones de vela redonda sobre cada uno de los mayores, asegurado en la cabeza de éstos.
33. Envergar: Sujetar las velas a las vergas.
34. Bitas: Cada uno de los postes de madera o hierro que sirve para dar vuel ta a los cables del ancla cuando se fondea la nave.
35. Driza: Cuerda o cabo con que se izan y arrían las vergas, las velas, las banderas, etc.
36. Cuadernal: Conjunto de dos o tres poleas o roldanas, paralelamente colocadas dentro de una misma armadura.
37. Jarcia: Aparejos y cabos de un buque.
38. Velamen: Conjunto de velas de una embarcación.
39. Bastimento: Embarcación, barco.
40. Ramón: Ramaje que resulta de la poda de los olivos.
41. Quilla: Pieza de madera o hierro que va de popa a proa por la parte inferior del barco y en que se asienta toda su armazón.
42. Vareta: Renuenos que le salen a los olivos, principalmente desde el cuello de la raíz o base del tronco.
43. Mascarón: Figura colocada como adorno en lo alto del tajamar de los barcos.
44. Terral: Dícese del viento que sopla de tierra.
45. Grumete: Marinero de clase inferior.
46. Argonauta: Cada uno de los héroes griegos que, según la mitología, fueron a Colcos en la nave Argos a la conquista del vellocino de oro.
47. Piqueta: Vara larga y de cierto grosor que utilizan las aceituneros para varear.
48. Varear: Derribar con la vara los frutos de algunos árboles.

Cuerpo de dragón

Lidia Santiago Calahorro

Estudiante Ciencias de la Información

Una vez quise imaginarme un Martos llano y sin cuevas. Quise también imaginar un Martos sin su siempre vigilante Peña. Y pensé, en un primer instante, sin acudir al diccionario y, dejándome llevar por una subjetividad plena que: "peñón" era ofensivo; una ignominia a la Peña.

Como yo nací en Martos y he vivido aquí siempre, estaba acostumbrada a ver su Peña cada día; cada mañana y cada vez que salía a la calle. Ella estaba siempre yaciendo; impassible, pero alerta. Sabía que estaba ahí perenne; pero podía no estarlo.

¿Cómo sería si no estuviera?. Recor-
dé una situación en la que una ami-
ga lloraba por la muerte de su pe-
rra; y su padre, como consuelo
le dijo: "¿Ves la Peña?. Sigue ahí.
No se ha movido, ni se move-
rá". Y era verdad; las dos jun-
tas miramos a la Peña y seguía
reposando suavemente con su
respirar lento. Con su respirar
calmo y flojo, pero constante.
¿Qué pasaría si la Peña cambiara
el ritmo de su respirar y su respi-
ración se volviese rápida, acelerada
y convulsa?. La Peña tendría flato.

Cuando era pequeña y siempre imagi-
naba situaciones inverosímiles, a veces, jugaba a creer
que la Peña era el cuerpo inmenso de un dragón
cienmilenario que se quedó dormido y después de
muerto, se petrificó. Un dragón que, podría recobrar
la vida con algún hechizo o encantamiento. Sin em-
bargo, creer esto no me producía miedo, sino que me
divertía. Pero, ¿quién mató al dragón? y ¿cómo?.

Al conocer un poco la obra de Diego de Villalta:
"Historia y Antigüedades de la Peña de Martos", apa-
recía, en numerosas ocasiones, un nombre propio que
absorbía todo el protagonismo: "Hércules el Líbico",
también llamado: "Oron Libio", "Apolo" y el

"Egipciano" por los cronistas antiguos. No fueron
estos los únicos nombres que recibió; sino que, por
sus hazañas y hechos heroicos fue comparado con
MARTE, dios de la vegetación y de la guerra. Por lo
que, como escribiera el "Lozano andaluz" Francisco
Delicado: "los nativos del lugar donde puso Hércu-
les la tercera piedra o columna,... son muy aptos para
las armas".

Hércules el Líbico obtuvo también el título de
invicto o nunca vencido; y consiguió, además, el so-
brenombre de: "Hércules el Grande".

He de decir que me gustó, cuando lo leí, que
los oriundos de la ciudad de Marte no fue-
ran llamados: marteños, sino

"martenses"; nombre más apropiado
para dar libertad a la imaginación e
inventar una historia de fábula.

Pensé también, que ISIS fue la
princesa (diosa egipcia), por la que
Hércules dio muerte al dragón
pétreo. Pero no. Esto era dema-
siado parecido a un cuento de ha-
das típico, con princesa incluida.
Fue Isis la misma Peña; el mismo
dragón en letargo.

El culto a Isis estaba particularmen-
te extendido entre las mujeres. Esta dio-
sa representaba la fidelidad conyugal, in-
cluso más allá de la muerte y la abnegada
solicitud maternal; era la protectora de las madres,
de los niños y de la familia.

Si, no cabe duda. Para mí, la Peña es como Isis:
una madre callada y protectora; que nos da la bienve-
nida, nos acoge, nos abraza, nos arropa y nos vigila.

Quizá haya aspectos en los que prefiera seguir
inventando, para dejar que haya un poco de magia,
de misterio, de ilusión,....

Sí, acaso quiera seguir creyendo que es un cuer-
po de dragón la Peña que corona a Martos y lo arro-
pa entre sus faldas; y le canta; y lo cuida; y lo mima,...
Gracias, dragón de piedra.





MARTOS

*Descubre su
belleza artística*

Excmo. Ayuntamiento de Martos

Certámenes Culturales

Edición 1997



*Solicite información
a partir del próximo
mes de enero en:*

Casa Municipal de Cultura y Juventud
Avda. Pierre Cibié, 14
Teléfono 953 - 70 01 39
23600 Martos (Jaén)

Asociaciones marteñas

Por segunda y última vez, damos cuenta de nuestras asociaciones marteñas que no fueron publicadas en las páginas del número 0 de la revista *Aldaba*, por diversas causas. La Secretaría de la revista se puso en contacto, nuevamente, con todas las asociaciones que no fueron publicadas y fruto de dicha comunicación, publicamos seguidamente el nombre de las asociaciones que nos remitieron la encuesta que les fue enviada.

La Delegación de Cultura del Excmo. Ayuntamiento de Martos recuerda, a todas las asociaciones existentes en nuestra localidad, que en abril de 1992 se creó el "Registro Local de Asociaciones", debiendo inscribirse en él todas las asociaciones marteñas.

Asociaciones Culturales

- Grupo de Empresa Valeo Iluminación.

Fines: aumentar las actividades culturales, recreativas, deportivas y de ocio de los trabajadores de Valeo Iluminación de Martos. Domicilio y persona de contacto: C./ Príncipe Felipe, 35. D. Esteban Sánchez Pérez.

- Asociación Cultural Grupo Romero "Amigos del Camino".

Fines: extender el amor mariano y la cultura mediante la interpretación de canciones, principalmente andaluzas, colaborando en la medida de sus posibilidades con cualquier asociación benéfica, siendo primordial el compañerismo entre sus componentes para llevar a gala el nombre que los une. Domicilio y persona de contacto: C./ Comendadores de Calatrava, 25 - 3º D. D. Manuel López Ríquez.

- Agrupación Artístico-Musical "Maestro Soler".

Fines: fomento y divulgación de la música, enseñanza musical, crear y mantener una banda de música. Domicilio y persona de contacto: C/ San Sebastián, 3. D. Manuel Chica López.

Asociaciones Deportivas

- Asociación Española del Perro de Aguas Español.

Fines: promover y mejorar la raza de un perro que es autóctono de España y concretamente de Andalucía. Domicilio y persona de contacto: C./ Reina Sofía, 14. D. José Luque Amate, delegado para Jaén.

- Martos Club Deportivo.

Fines: deporte, concretamente Fútbol, actualmente en Categoría Nacional de Tercera División, y todas las categorías inferiores de ámbito provincial. Domicilio y persona de contacto: C./ Doctor Fleming, s/n. D. José Lara Miranda.

- Peña del Atlético de Madrid "El Viso".

Fines: peña deportiva y cultural. Domicilio y persona de contacto: C./ Campiña - Pasaje Oscar núm. 8. D. Juan Ortega Rubia.

- Club Tenis Martos.

Fines: promocionar este deporte a nivel local, y ayudar a su aprendizaje con la organización de una escuela de tenis y favorecer su práctica. Domicilio y persona de contacto: C./ Carrera, 87 - 3º A. D. Manuel Moreno Hernández.

Asociaciones Empresariales

- Asociación Marteña de la Pequeña y Mediana Empresa.

Fines: defender los intereses de la pequeña y mediana empresa marteña. Domicilio y persona de contacto: C./ Carrera, 13 - 1º. D. Diego Moya Villarejo.

Asociaciones Vecinales

- Asociación de Vecinos "Fuente Nueva".

Fines: iluminar la Plaza de la Fuente Nueva en Navidad y Carnaval, y recuperar la Feria de día en la plaza; revitalizar el comercio y el encuentro social. Domicilio y persona de contacto: Plaza de la Fuente Nueva, 11. D. Antonio Abolafia Delgado.

Asociaciones de Padres y de Antiguos Alumnos

- Asociación de Padres de Alumnos del I.E.S. "San Felipe Neri".

Fines: velar por el buen funcionamiento del centro. Domicilio y persona de contacto: C./ Río Jándula, 1. D. Francisco Lara Hernández.

- Asociación de Padres de Alumnos del Colegio Público "San Fernando".

Fines: velar por la educación integral de los hijos, mantener contactos y colaboración con la dirección y profesorado del centro, y elevar al claustro cuantas sugerencias estime oportunas que incidan en la mejora educativa del alumnado. Domicilio y persona de contacto: Avda. Moris Marrodán, s/n. D. Antonio Jaén Castillo.

- Asociación de Padres de Alumnos del Colegio Público "Tucci".

Fines: participar en la organización del centro, colaborar en la labor educativa, promover la participación, cooperación con otros sectores educativos, sociales y culturales. Domicilio y persona de contacto: Avda. San Amador, s/n. D. Manuel Garrido Lara.

Asociaciones Políticas y Sindicales

- Agrupación Progresista Independiente.

Fines: contribuir al progreso y desarrollo de la ciudad de Martos. Domicilio y persona de contacto: C./ Dolores Torres, 65 - bajo. D. Luis Aceituno Arenas.

- Nuevas Generaciones del Partido Popular.

Fines: los propios de una asociación política de carácter juvenil. Domicilio y persona de contacto: C./ América. D. Álvaro Rodríguez Pérez.

- Partido Popular.

Fines: los propios de un partido político. Domicilio y persona de contacto: C./ América. D. Jesús Pérez Caballero.

Asociaciones Religiosas

- Pro-Hermandad del Santísimo Cristo de la Humildad y Paciencia, María Santísima Madre de los Desamparados y San Juan Evangelista.

Fines: fomentar la caridad, mantenernos en la Fe Cristiana y dar culto público a Jesús y María Santísima Madre de los Desamparados. Domicilio y persona de contacto: C./ Real de San Fernando, 3. D. J. Nicolás Miranda Aranda (RR.MM. Trinitarias).

- Seráfica Cofradía de María Santísima de la Soledad.

Fines: culto público a la Santísima Virgen María en su advocación de la "Soledad", práctica de la Caridad, y formación cristiana de sus hermanos. Domicilio y persona de contacto: Plaza de la Constitución, s/n. (Real Parroquia de Santa Marta). D. Francisco Javier Martos Torres.

- Cofradía de Nuestra Señora María Santísima de la Villa, "La Labradora".

Fines: vivir con autenticidad las exigencias de la Fe Cristiana, participando en los actos religiosos, auxiliados en la Palabra de Dios, en la Oración y los Sacramentos, especialmente la Eucaristía y la Penitencia, y fomentar el culto a María Santísima de la Villa. Domicilio y persona de contacto: C./ La Villa (Santuario de María Santísima de la Villa). D. José Álvarez Aguila.

- Adoración Nocturna Española.

Fines: es una asociación de fieles de carácter público y de ámbito nacional, que tiene por fin, adorar y velar ante Jesús Sacramentado durante las horas de la noche, en representación de toda la humanidad, comunitariamente, y según el espíritu y las normas de la liturgia de la Iglesia. Domicilio y persona de contacto: Parroquia de San Juan de Dios, Plaza de San Juan de Dios, s/n. D. Máximo López Martínez.

Asociaciones Sociales

- ALJAMA. Alcohólicos Liberados de Jaén.

Fines: ayudar al enfermo alcohólico a su recuperación, manteniéndolo en abstinencia. Domicilio y persona de contacto: C./ La Villa (Centro Social). D. Jesús Fernández Fernández.

- Asociación de Minusválidos "Génesis".

Fines: integración del minusválido en toda la comarca y la creación de puestos de trabajo para todas aquellas personas discapacitadas. Domicilio y persona de contacto: C./ Martínez Montañés, 13. D. Sergio González Pérez.

Un símbolo para la cultura marteña

Francisco L. Ruiz Fúnez

Concejal de Cultura, Educación y Fiestas

En el número 0 de ALDABA, insistíamos en que nacía una revista con el afán de favorecer la expansión cultural de Martos. Hoy queremos presentar esa ALDABA como símbolo de la Cultura en nuestra ciudad.

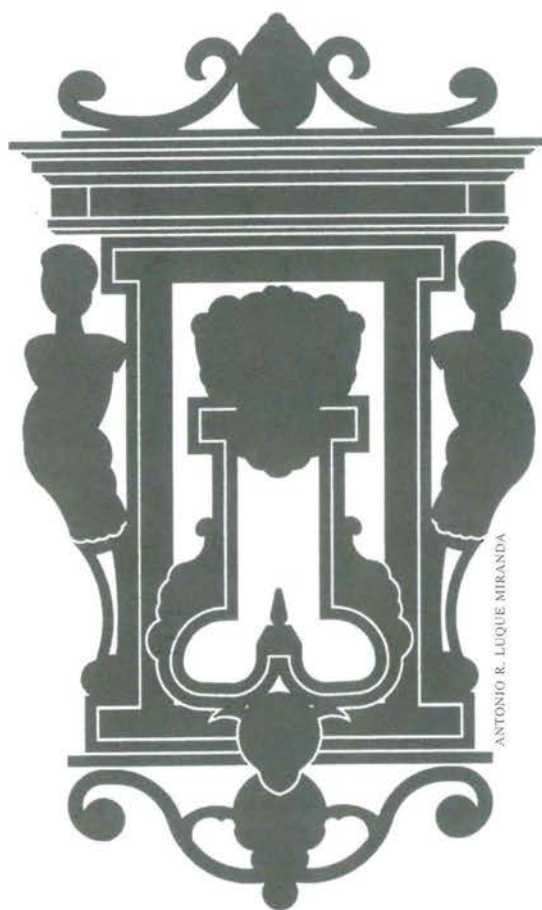
Una ALDABA que podemos apreciar en la puerta de nuestro Ayuntamiento y que no por cotidiana y familiar deja de ser uno de los elementos más característicos e importantes de nuestro patrimonio.

Un elemento que, como decía en el número cero Arsenio Moreno, "sirve para despertar conciencias y desvelar del sueño la ilusión..."

Es por eso que intencionadamente queremos usar ese elemento de nuestra historia más presente, como símbolo de los servicios culturales del Excmo. Ayuntamiento de Martos.

Queremos que sea desde hoy, no solamente una magnífica obra ecléctica del renacimiento marteño, sino también un referente para llamar la atención, para identificar el hecho cultural de Martos como algo propio.

Los servicios culturales del Ayuntamiento de Martos agradecen la colaboración desinteresada del autor por su magnífico trabajo.



ANTONIO R. LUQUE MIRANDA

Antonio Luque Miranda, autor del logotipo cultural marteño

Antonio Ramón Luque Miranda nació en el histórico barrio marteño del *Baluarte*, tiene 29 años y ejerce su profesión de técnico especialista en delineación industrial en un estudio de arquitectura de Jaén, por lo que reside en dicha ciudad, sin olvidar de modo alguno su pueblo, al que profesa un amor casi racial que le motiva a volver a Martos siempre que los avatares se lo permiten.

Apasionado del dibujo, es buceador constante de la pureza de la línea como expresión artística del diseño, así lo ha puesto de manifiesto en sus numerosos trabajos y colaboraciones. Ha sido autor del escudo de la *titulación de topografía de la Universidad de Jaén*, así como el de la *Escuela Taller de Martos*; igualmente ha realizado varios dibujos y orlas para hermandades de nuestra localidad y diversos logotipos comerciales.

Por su trabajo, ha tenido la gran suerte de participar en la recuperación del Patrimonio local, lo que ha supuesto una gran obligación, a la vez que una satisfacción; en ello ha aportado todo su saber y amor. De su labor profesional podemos destacar su participación en los proyectos de: recuperación de la Torre de la Villa o del Homenaje, restauración del Hospital de San Juan de Dios y del Hotelito, realización del Monumento al Olivo y ampliación del Ayuntamiento de nuestra localidad, entre otros.



*Consuelo
Barranco
Torres*

Nacida en Martos, donde también reside. Es licenciada en Filosofía por la Universidad de Granada. Tras una grata experiencia en el I.B. "Fernando III" de nuestra localidad, ejerce actualmente como profesora de Filosofía en el I.B. "Santo Reino" de Torredonjimeno, localidad a la que también se siente muy ligada. Le interesa especialmente el ámbito de las Humanidades, convencida de su importancia para la formación de la persona.

Nota informativa:

ALDABA recuerda que sus páginas están abiertas a colaboraciones de todo el que lo desee. Los textos no deben de exceder de cinco páginas y el soporte puede ser WordPerfect o Windons y también deben remitirse en A-4, a doble espacio y por una sóla cara. **ALDABA** sugiere que los textos vayan acompañados de ilustraciones, fotografías, gráficos, etc. -todos ellos originales- para una mejor edición de los trabajos. Es imprescindible que estén firmados y que en ellos quede constancia del domicilio, teléfono y la fotocopia del D.N.I. de sus autores. **ALDABA** se reserva el derecho de publicar tales colaboraciones. Las aportaciones literarias, de investigación, gráficas, etc. deberán enviarse para el próximo número antes del día 30 de abril de 1997, a la Secretaría de la revista.

ALDABA

Nº 1 - Año I - Diciembre 1996

Edita:

Excmo. Ayuntamiento de Martos

Realiza:

Concejalía de Cultura, Educación y Fiestas

Consejo de Redacción:

Consuelo Barranco Torres

Ángeles López Carrillo

Manuel López Molina

Antonio de la Torre Olid

Colaboradores Literarios:

Ana Cabello Cantar, Anunciación Carpio Dueñas, Rafael Contreras Carazo, M^a Inmaculada Cuesta Parras, Miguel Ángel Fúnez Valdivia, M^a Paz Hueso Luque, Lara de Tucci, Jose Manuel López Carrasco, Henar López Senovilla, Manuel Olid Melero, Antonio Perea Órpez, Alejandro Recio Veganzones, Diego Rojano Ortega, Miguel Ruiz Calvente, Francisco L. Ruiz Fúnez, Manuel Sánchez Melero, Lidia Santiago Calahorra, Juan Antonio Siles Barranco, Purificación Teba Camacho y Cándido Villar Castro

Portada:

Cabecera:

Luis Teba Peinado

Autora cartel:

Inmaculada Bonilla Herrera

Colaboradores Gráficos:

Miguel Ángel Luque España, Antonio Ramón Luque Miranda, Javier Morón Canis, Salvador Órpez Ortega y Tusti de Toro Morón

Colaboradores Fotográficos:

Foto Garrido, Foto Rafael, Hobby Color y Miguel Ángel Virgil

Colaboradores:

M^a Dolores Pérez Pulido, Víctor M. Martos Martínez, Antonio J. Marín Espejo y Juan de Dios Garrido Valdivia

Coordinación y Secretaría:

Diego Villar Castro

Maquetación y Diseño:

Antonio Moncayo Garrido

Colaboraciones Publicitarias:

Ramón López López

Teléfono (953) 55 17 63

Domicilio:

Casa Municipal de Cultura y Juventud

Avda. Pierre Cibié, 14

23600 Martos (Jaén)

Teléf. (953) 70 01 39 y Fax (953) 55 33 09

Imprime:

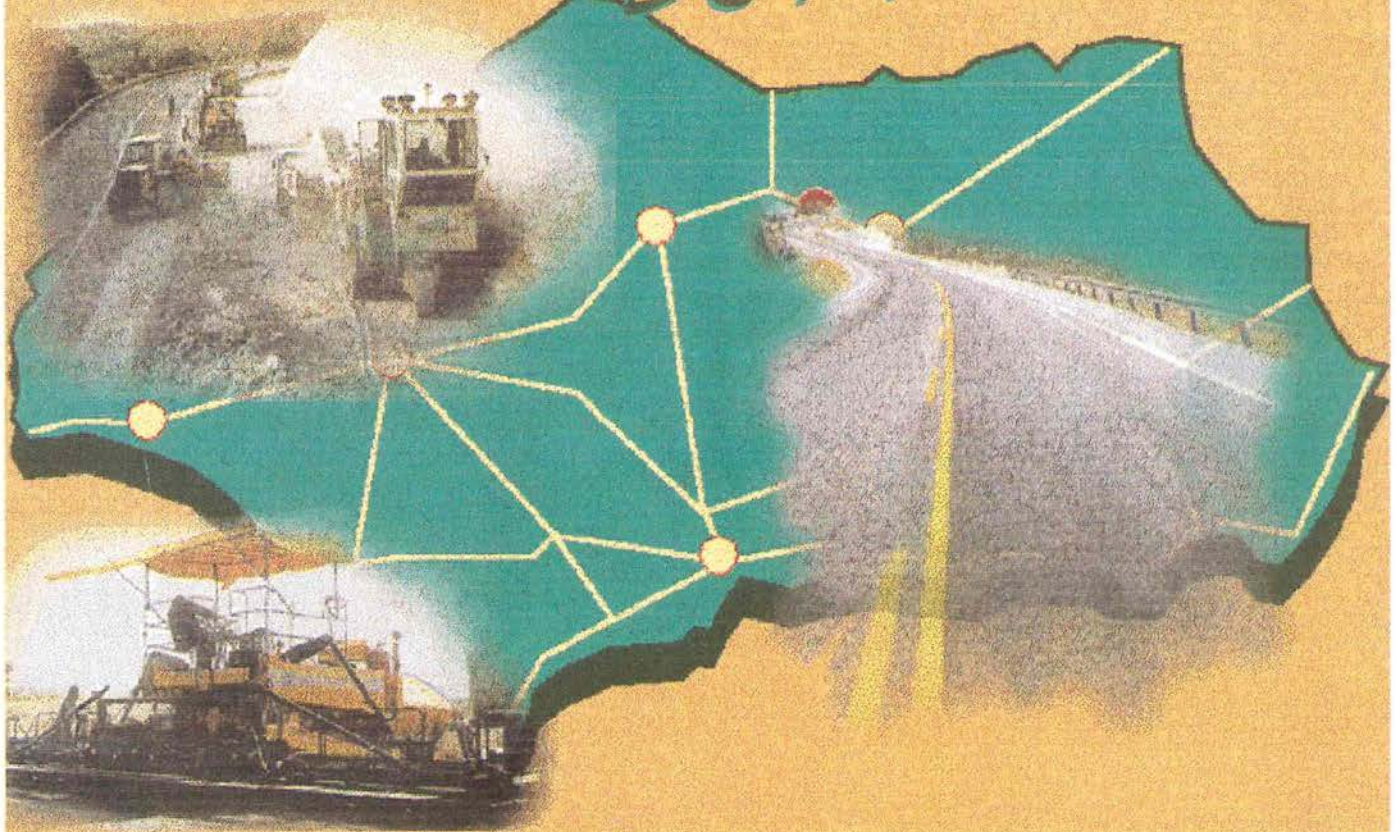
Gráficas LICEO - Martos

I.S.S.N. 1137-9173

Depósito Legal: J-467-1996

ALDABA no comparte necesariamente las opiniones y posturas que se viertan en las páginas de la revista.

Contribuimos al desarrollo De Andalucía



Obras Públicas en General ♦ Planta de Aglomerado en Caliente
Reparación y Conservación de Carreteras
Producción de Áridos ♦ Obras Hidráulicas.



Polígono Industrial, s/n. Apt. 36. Tlfs.- 55 10 48 - 55 10 75 Fax.- 55 05 19 MARTOS (Jaén)



ALDABÓN DE LA PUERTA DEL EDIFICIO DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MARTOS. SIGLO XVI. FOTO RAFAEL



Excmo. Ayuntamiento de Martos



*Excma. Diputación Provincial
Jaén*