

# ALDABA



**Martos**  
XXVI Fiesta  
de la Aceituna  
Del 4 al 8 de Diciembre de 2006

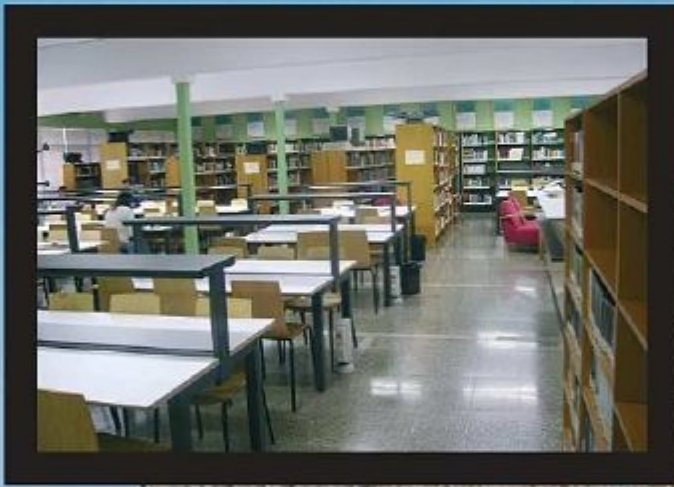
An illustration of a large glass bottle of olive oil with a cork stopper, next to a small bowl of olives and a sprig of olive leaves. The scene is set against a dark background with a green and orange wash at the bottom.





# CONCEJALÍA DE CULTURA

Excmo. Ayuntamiento de Martos



*Martos Cultural*







67. ¿Necesita arreglar su vivienda?

Área de Rehabilitación del  
Centro Histórico de Martos

*Jesús de la Torre Barranco*

73. El Gabinete de Física, Química y Ciencias  
Naturales del Colegio de Nuestra Señora de Regla

(Chipiona - Cádiz) y

El Museo de Ciencia del

Colegio de San Antonio de Padua (Martos - Jaén)

(Apuntes para su historia)

*Fernando Colodro Campos*

93. La Fiesta de la Aceituna.

Una fiesta estacional celebrada  
en diferentes localidades

*Silvia López Teba*

99. Martos en el Siglo XVIII:

linajes y familias más influyentes (II)

*Abundio García Caballero*

## Olivar

107. El mito del olivar tradicional II

*Antonio J. Ortiz Hernández*

113. Tratamiento y aprovechamiento de  
efluentes y residuos de almazaras.

*José Luis Muñoz de Ruz*

117. La trazabilidad en los aceites de oliva

*Emilio Torres Velasco*

Aceite de oliva y cáncer 131.

*Pedro Sánchez Rovira*

*Mónica Fernández Navarro*

*Capilla de la Torre Cabrera*

## La Fiesta

Pregón de la Fiesta de la Aceituna 2005 137.

*Isaías Pérez Saldaña*

## Literatura

En el borde 143.

*Trini Pestaña Yáñez*

La poesía que necesito 145.

*Belén Domínguez García*

Te invito al teatro 149.

*Antonio Jorge Ocaña Barranco*

Inquilinas 152.

*Amador Aranda Gallardo*

## Marteños en el mundo

Guardés de Santa Marta.

Rafael García Rincón 157.

*Angeles López Carrillo*



# Editorial

Desde hace años, voces autorizadas vienen denunciando el uso insensato e irresponsable que el ser humano está haciendo de los recursos que la naturaleza pone a su disposición. Si la relación del hombre con la naturaleza define nuestra posición en el mundo, en las últimas décadas dicho vínculo se ha caracterizado por una actitud de dominio y abuso, cuyas consecuencias más inmediatas estamos empezando a padecer ya. Hasta hace poco tiempo, términos como “cambio climático”, “calentamiento de la atmósfera”, “efecto invernadero”, “agujero en la capa de ozono” o “desarrollo sostenible” nos parecían exclusivos de las tesis de algunos excéntricos obsesionados por la ecología y por el vaticinio de un futuro catastrófico que, en su opinión, estábamos construyendo con nuestras propias manos. Sin embargo, la realidad que a diario se presenta ante nuestros ojos parece ir acabando con nuestro escepticismo, a la vez que exige un compromiso y una concienciación mucho más radical.

No hay más que estar atentos a los distintos fenómenos que acontecen en el planeta. Si estamos dispuestos a agudizar nuestra sensibilidad perceptiva y nuestra capacidad de análisis, los datos son sobrecogedores. Cabe llamar la atención sobre las dramáticas inundaciones en algunos países asiáticos, sucesos estos que sobrepasaron los límites de las áreas subdesarrolladas para llegar también a la zona europea e, incluso, norteamericana; todos hemos contemplado intranquilos las noticias que anuncian la extensión creciente de la desertización de lugares que cada vez nos quedan más cerca; podemos traer a la memoria el sentimiento de impotencia y rabia ante las terribles imágenes del desastre petrolero acaecido frente a las costas gallegas; en el mismo lugar, y en otros de nuestro país, hemos asistido absortos a la quema de miles de hectáreas de arboleda, en un proceso de deforestación imparable; un simple paseo por algunas de nuestras ciudades pone de manifiesto el alto índi-

ce de polución que convierte el aire en irrespirable; del mismo modo, la visita a cualquier cuenca hidrográfica revela el estado de contaminación al que éstas se encuentran sometidas, a la par que vemos descender por semanas el nivel de su cauce y las reservas de agua en embalses y pantanos...

Sin duda, hemos considerado a la naturaleza como una fuente inagotable de recursos, sin tener en cuenta que nuestra actividad descontrolada podía tener repercusiones negativas hacia nosotros mismos. Una de ellas, ineludible, es la escasez de agua. Cada vez estamos viviendo estaciones secas que se prolongan más en el tiempo, y cuyo resultado patente es convertir al agua, ese elemento imprescindible para la vida, en un bien limitado y precioso. Hasta ahora toda la polémica al respecto se había movido en el ámbito de los consejos, de la propaganda acerca de su empleo razonable; no obstante, parece que todo esto es insuficiente y que habrá que tomar medidas más severas si no queremos vernos en situaciones mucho más comprometidas.

Buena parte de estas medidas corresponderán a los poderes públicos, ya sean del Estado, de las Comunidades Autónomas, provinciales o municipales. Una de las más urgentes debería ser construir y poner en funcionamiento óptimo las infraestructuras necesarias que garanticen el total aprovechamiento de este recurso. Difícilmente podrán convencernos a los consumidores de la necesidad de hacer un uso correcto y comedido del agua si lo que ahorramos por un lado se pierde en redes de conducción deficientes y obsoletas, en formas de regadío anticuadas y descontroladas, en la inexistencia de políticas de protección de las aguas subterráneas, en la falta de rigor en la lucha contra su contaminación, en la carencia de programas de tratamiento de depuración de las aguas...

Unas buenas infraestructuras habrán de ir acompañadas de una buena gestión, una gestión coherente que, respetando las competencias correspondientes, no enfrente a las distintas administraciones, que no haga de ella una cuestión partidista, un tema electoral; una buena gestión encaminada a su disfrute máximo y a la adopción de leyes y normas de conservación de nuestros recursos hídricos.

Si tal como se pretende, el objetivo es acercarnos a la normativa europea que trata de establecer que se pague por el coste real del agua, tendremos que tener garantizado que pagamos por la que utilizamos realmente, pero no por el agua que se pierde o se malgasta. Hacer recaer todo el coste en el bolsillo de las familias, como si de un producto de lujo se tratara, es ver sólo un lado del problema. A fin de cuentas, el agua es un elemento del cual no podemos prescindir; puestos a prescindir de algo, seguramente lo haríamos con mucha más convicción de otras prestaciones que, aun siendo de nuestro gusto, no vienen a satisfacer las necesidades básicas y primarias.

Pero todo esto no significa que no deba haber colaboración por nuestra parte. La carestía del agua es un problema de todos, porque, como es obvio, a todos nos afecta. Tomar conciencia de ello, hacer un uso cabal, educar a las generaciones venideras y a nosotros mismos en su puesta en valor, cuidarla, apreciarla, considerarla como un bien escaso que hay que preservar, evidenciar y denunciar las acciones que la contaminen o la pongan en peligro... deben ser actitudes que formen parte de nuestra conducta como ciudadanos responsables. Y, al igual que con el agua, con el resto de elementos naturales, porque hoy es el agua, pero mañana será el aire, o la tierra, o los bosques, o las playas. Hacer oídos sordos a los avisos que el propio planeta ya nos está haciendo, esconder la cabeza como si con nosotros no fuera el tema, no nos va a librar de los perjuicios que de nuestros actos irrespetuosos y desmedidos comienzan a derivarse.



Excmo. Ayuntamiento de Martos

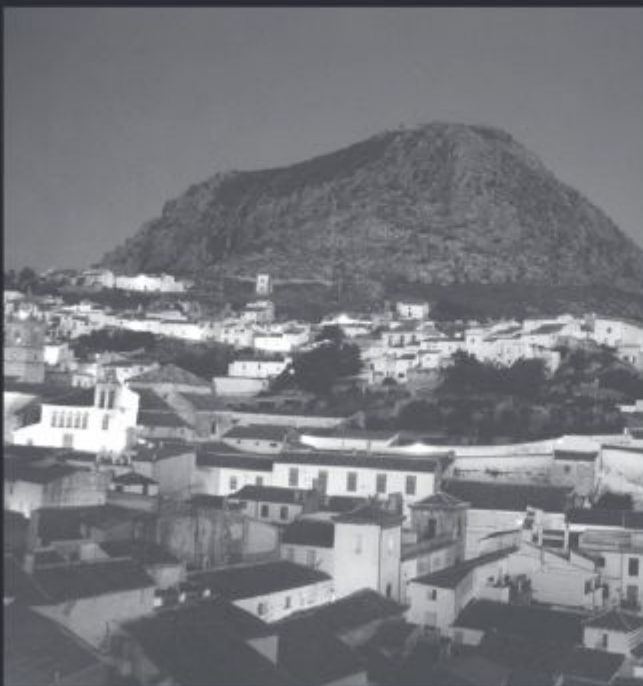
# MARTOS



**Toda una ciudad por descubrir**



JOSÉ FOLGOSA MARTÍN



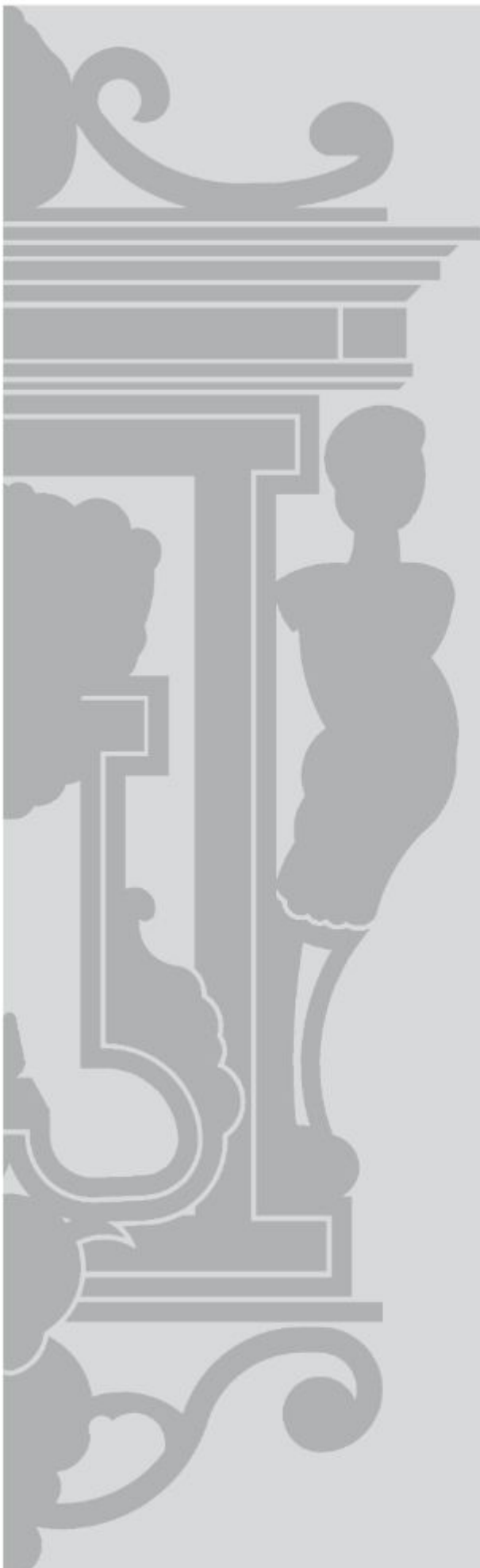
DOLORES FRANCISCA FERNÁNDEZ LÓPEZ



JOSÉ CUENTA FERNÁNDEZ

*Martos Cultural*





ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

# Historia

# La Biblioteca recibe el CAL de Plata



  
JUNTA DE ANDALUCÍA  
GOBIERNO Y CIUDADANÍA

El Centro Andaluz de las Letras  
de la CONSEJERÍA DE CULTURA de la JUNTA DE ANDALUCÍA

ha concedido una

MENCIÓN DE HONOR CAL DE PLATA  
a la  
Biblioteca Pública Municipal de Martos, dependiente del  
Excmo. Ayuntamiento de Martos (Jaén)

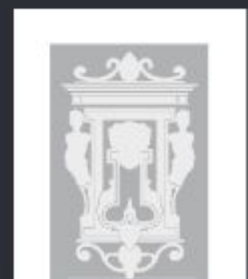
por su labor en el campo del fomento de la lectura y la promoción del libro  
como fuente de cultura y conocimiento

"... el jurado quiere hacer notar el esfuerzo y mérito de la mayoría de las candidaturas presentadas y, en este sentido, decide, también, por unanimidad, otorgar las siguientes menciones honoríficas, mediante la entrega del CAL DE PLATA a:

La Biblioteca Pública Municipal de Martos, dependiente del Ayuntamiento de Martos (Jaén), por el interés y la larga trayectoria de las actividades realizadas; por la variedad de colectivos a los que dirige sus proyectos; por el grado de colaboración e implicación alcanzado con diversas entidades e instituciones locales y de otros ámbitos; y, especialmente, por el grado de integración alcanzado en estas actividades de diversos lenguajes narrativos (escritos, teatrales y cinematográficos) ..."

(Texto extraído del Acta del Jurado del VI Premio del Centro Andaluz de las Letras al Fomento de la Lectura. 28 de abril de 2006)

*Martos Cultural*





# Los Cementerios de Martos, *Las Casillas y Víboras en los años 1904 y 1905*

M<sup>a</sup> del Carmen Hervás Malo de Molina  
*Archivo Histórico Municipal de Martos*

*Un nuevo trabajo de M<sup>a</sup> Carmen Hervás, basado en la documentación del Archivo Histórico Municipal de Martos, muestra, en esta ocasión, los cambios sufridos en el Cementerio de nuestra ciudad, que, desde su construcción, se ha encontrado con el problema de la falta de espacio para enterrar a los difuntos de la localidad.*

**E**n los últimos años hemos tenido la ocasión de conocer más a fondo la historia del Cementerio de Martos. Gracias a publicaciones como la de nuestra compañera Ana Cabello, con su obra *“Un paseo por la Arquitectura Historicista Martesña”*, o la posterior aparición en *Aldaba* n<sup>o</sup>13, de diciembre de 2002, del trabajo firmado por Antonio Teba bajo el título *“La ciudad de los muertos. El Cementerio de Martos”*, podemos hacernos una

idea del origen del Cementerio de esta ciudad. A este conocimiento ha contribuido, en buena parte, nuestro Archivo Histórico Municipal, donde podemos encontrar datos acerca del mismo desde el año 1890.

Aprovechamos esta referencia al Archivo para hacer un paréntesis y aclarar que su importancia no es algo actual, que esté de moda, sino un hecho valorado desde hace años, por la necesidad que supone tener toda documentación, en nuestro caso, municipal bien ordenada. Una de las pri-

meras noticias que atestiguan la existencia del Archivo Municipal de Martos corresponde, precisamente, al primer año que vamos a analizar en este trabajo, al año 1904, confirmándose en el Libro de Actas Capitulares de este año que *“El Sr. Martínez Medel se ocupó de la desorganización completa de la documentación oficial de este Ayuntamiento y la imperiosa necesidad de proceder a la formación del Archivo; reconocido por el Ayuntamiento la necesidad urgentísima de atender a la petición del Sr. Concejal, asunto tratado ya en otras sesio-*



Cementerio de Martos.



Patio de la Soledad.

nes, y teniendo en cuenta que se trata de una obra de menor cuantía, acordó el Ayuntamiento autorizar al Sr. Alcalde para que sin demora proceda y acuerde se hagan las estanterías necesarias y se proceda también al arreglo de la documentación que debe formar el Archivo Municipal<sup>1</sup>.

No obstante, volviendo al tema que nos ocupa, y basándonos en los trabajos antes mencionados, vamos a comenzar haciendo un breve análisis de los orígenes de los cementerios españoles para, luego, centrarnos en el de Martos, tomando como referencia la información recogida en los Libros de Actas Capitulares de este Ayuntamiento correspondientes a los años 1904 y 1905.

Sabemos que, en España, hasta el siglo XVIII no se empieza a hablar de cementerios como recinto exclusivamente funerario y que la necesidad de su construcción surge por la falta de espacio, que ya entonces comenzaba a ser un problema en templos, parroquias, conventos y hospitales principalmente, donde era costumbre enterrar a los muertos. Esta razón, unida a la insalubridad que provocaban los enterramientos dentro de las poblaciones, hizo que surgiera la necesidad de los camposantos a las afueras de ciudades y villas.

En la segunda mitad del siglo XVIII, hubo varios intentos de eliminar dichos enterramientos de las ciudades, pero fue en la Real Cédula dictada por Carlos III, el 3 de abril de 1787, donde se estableció un claro vínculo entre las sepulturas parroquiales y los problemas epidémicos. Esta ordenanza carolina dio pie a la edificación de un Cementerio en el Real Sitio de San Ildefonso y a la redacción de un Reglamento que regulaba su funcionamiento, sirvien-

do, ambas actuaciones, de modelo para las siguientes construcciones funerarias.

Aunque en el territorio español la situación comenzó a normalizarse en el siglo XVIII, en Martos no es hasta principios del siglo XIX cuando se levanta el Cementerio, el mismo que existe en la actualidad. Y desde entonces hasta ahora ha evolucionado de manera considerable, adaptándose tanto a las modas arquitectónicas como al espacio disponible.

En cuanto a las modas y al espacio ocupado por las tumbas, si bien en un principio lo normal fue enterrar a los difuntos en el suelo, ya en los comienzos del siglo XIX en Martos conviven los tres tipos de enterramientos: el tradicional en suelo, los nichos y los panteones, ligados éstos últimos, directamente, a la arquitectura que en ese momento se llevaba, es decir, mausoleos que copiabán el aspecto exterior de las edificaciones que entonces se estaban realizando en Martos, propias del estilo Historicista.

En el año 1904, cuando ya lleva casi un siglo funcionando el Cementerio de Martos, empiezan a surgir los primeros problemas, por el



Calle de la Virgen de la Villa.





Calle de San Amador.

deterioro y la falta de espacio. Pero se trataba de contratiempos normales, causados, en algunas ocasiones, por los temporales, hecho que también se repite en 1905<sup>2</sup>, o simplemente por el inevitable paso del tiempo. En este sentido, algo habitual, que además se sigue haciendo en la actualidad, fue el blanqueo del Cementerio, tanto por mantenimiento como por higiene<sup>3</sup>.

Lo que no podía verse tan usual es lo que el Sr. López Buenaño pudo presenciar en un entierro. “[...] que con motivo de haber asistido al acompañamiento de un cadáver, tuvo ocasión de observar que se destapó un nicho para extraer unos huesos que se creía existían allí y resultó contener otros distintos de los que se buscaban [...]”<sup>4</sup>.

Si extraño resultó este acontecimiento, no menos asombroso fue el descubrimiento hecho por el Sr. Martínez Medel, quien puso de manifiesto que el Conserje del Cementerio ocupaba el suelo del mismo para la siembra de ajos, no sabemos si para uso particular, para venta o, teniendo en cuenta las supersticiones populares, como método para ahuyentar los malos espíritus. Lo cierto es que los sembraba, y se acordó comunicar al Conserje, en Sesión Ordinaria celebrada en segunda convocatoria por

el Ayuntamiento de Martos el día 8 de mayo de 1904, “[...] que en lo sucesivo se abstuviera en absoluto de sembrar otra cosa que no fueran flores, arbustos y lo que era corriente en estos lugares sagrados”<sup>5</sup>.

En cuanto a la falta de sitio para enterrar a los difuntos, es lógico que pasados unos cien años desde su construcción, el Cementerio de Martos empezara a quedarse pequeño. En el año 1904 sufre importantes reformas, ampliándose el número de calles, que llegan a formar un entra-



Calle de Santa Marta.

mado urbano casi propio de una ciudad, con el consiguiente aumento de espacio para los distintos tipos de enterramientos. En la sesión celebrada por el Ayuntamiento el día 13 de abril de 1904, el Sr. Martínez Medel “[...] hizo presente que, cumpliendo el encargo del Presidente de la Comisión de Cementerios, estaba levantando el plano y que son varias las calles que resultan en el mismo, y solicitaba de la Corporación se acordasen los nombres que debían darse a cada una de ellas; discutido el particular, se acordó sean éstos los de Santa Marta, San Amador, Virgen de la Villa, San Francisco, San Bartolomé y de Jesús”<sup>6</sup>.

“...el Conserje del Cementerio ocupaba el suelo del mismo para la siembra de ajos...”

El resultado del trabajo elaborado por este señor, presentado al Ayuntamiento el 22 de junio de 1904, fue un plano muy complejo, en el que se detallaron las calles que formaban el Cementerio de esta ciudad, las nicheras y los nombres de sus propietarios, la numeración de las mis-





Calle de Jesús.

mas, los nichos ocupados y los nombres y fechas de las inhumaciones. *"El Ayuntamiento, por unanimidad, reconoció la importancia del trabajo prestado por el Sr. Martínez Medel, el servicio también importantísimo para lo sucesivo en la organización que ha de darse al Cementerio y a las operaciones que en él son consiguientes, y acordó se consigne en actas un expresivo voto de gracias para el S. D. Antonio Martínez Medel"* <sup>7</sup>.

No sabemos el coste total de estas reformas de ampliación del Cementerio marteño, aunque los legajos de nuestro Archivo sí recogen lo que se pagó al señor que las llevó a cabo, D. José Trujillo: *"[...] ciento veinte y cinco pesetas por los jornales invertidos en la rotulación de calles, numeración de nicheras y nichos y demás trabajos ordenados por el Sr. Concejal, cuyo gasto se imputará al capítulo 6º artículo 11"* <sup>8</sup>.

La consecuencia directa de estas mejoras fue el aumento del número de solicitudes para construir nicheras, sepulcros, mausoleos e, incluso, embellecer algunos enterramientos, accediendo, en todo momento, el Ayuntamiento a lo solicitado por los vecinos. Personas como D. Fernando Martos Cuesta <sup>9</sup>, D. Manuel López Maestro <sup>10</sup>, D. Antonio García Peña <sup>11</sup> o

D. Rafael Cózar Márquez <sup>12</sup>, entre otros, pudieron edificar sus nichos. Aunque todos consiguieron la autorización del Ayuntamiento, no todos dispusieron del mismo espacio. Como comparativa, disponemos de los datos de las nicheras de D. Manuel López Maestro y D. Antonio García Peña. El Ayuntamiento cedió a D. Manuel López Maestro, en la calle San Antonio del Cementerio, *"[...] 14 metros de frente por 4 de fondo, en total 56 metros, que al precio de 2 pesetas cada uno*

*importan 112 pesetas [...]."* En cambio, el terreno concedido a D. Manuel López Maestro, en la calle Santa María del Cementerio, fue de *"[...] 3 metros y 45 centímetros de frente por 2 metros 20 centímetros de fondo, en total 7 metros 59 centímetros, que al precio de 2 pesetas importan 15 pesetas 18 céntimos [...]."*

Asimismo, algo habitual fue la construcción de mausoleos y sepulcros. Tomamos como ejemplo el mausoleo edificado por D. Miguel Marqués Garate, quien, en la sesión que celebra el Ayuntamiento el 20 de septiembre de 1905, recibe la respuesta de la Comisión de Cementerios a un escrito que había presentado con anterioridad. *"[...] y en su virtud se acordó conceder a perpetuidad el terreno que en el Cementerio de esta ciudad ocupa el cadáver de su esposa D.ª Concepción García Rodríguez, mediante el pago de 15 pesetas en el que se valora el terreno, y conceder también autorización para construir un mausoleo sobre la mencionada fosa"* <sup>13</sup>. Otro ejemplo lo tomamos de la siguiente sesión celebrada por el Ayuntamiento, el 27 de septiembre de 1905, en la que se autorizó a D. Valentín Santiago López para construir un sepulcro sobre el cadáver inhumado, en zanja, de su hija <sup>14</sup>.



Calle de San Juan.



En cuanto al embellecimiento de los enterramientos, tenemos constancia de la construcción de torrecillas sobre las sepulturas. En este sentido, la Comisión de Cementerios autorizó a “[...]D. José Serrano Miranda para construir una torrecilla sobre la sepultura de su difunta esposa en el Cementerio católico de esta ciudad, y colocar una verja o baranda alrededor de la misma [...]. En iguales condiciones que al anterior, se acordó conceder permiso para construir otra Torrecilla, sobre la sepultura que ocupa en el Cementerio Casilda Caballero Sánchez, a su esposo Francisco Martos Teva”<sup>13</sup>.

Las reformas del Cementerio no solamente se centraron en las obras de ampliación y mejoras en los enterramientos; también hubo ocasión de incrementar el material con que se contaba en el mismo. El Sr. Martínez Medel aprovechó el momento en que se estaba tratando el tema del Cementerio para informar que, con motivo de los trabajos que venía realizando, “[...] tuvo ocasión de observar que habiendo necesidad de practicar una autopsia, se carece de mesa de disección; también hizo notar que los restos procedentes de dicha autopsia estuvieron insepultos bastante tiempo, porque faltaba la orden de la Parroquia, la cual se obtuvo ordenando el Párroco que presenciara el enterramiento, en el sitio llamado Corralillo, el Sacristán de dicha Parroquia, lo cual implica una desconfianza del encargado y funcionario municipal de dicho lugar sagrado”<sup>14</sup>. Una vez discutido el asunto, se acordó la compra de la mesa de disección.

La escasez de espacio para enterramientos en el Cementerio de Martos, en los años que estamos analizando, queda, además, avalada por otras referencias que encontramos en nuestro Archivo Histórico Municipal, en esta ocasión pidiendo la edificación de un Cementerio en Las Casillas y otro en Víboras, que descongestionarian al de Martos.

En 1904, en la sesión celebrada el día 13 de abril por este Ayuntamiento, el Sr. López Buenazo manifestó que “[...] consideraba de gran nece-

sidad la construcción de un Cementerio en Las Casillas, lo cual fue reconocido también por los demás Sres. Concejales, y se acordó autorizar al Alcalde y Comisión de Cementerios para que conferenciasen con el Párroco de aquel lugar y se estudiase la forma de llevar a la práctica lo propuesto”<sup>15</sup>. Dos meses más tarde aún no se había solucionado este asunto, si bien se informó que el Párroco de Las

---

*“...En el año 1904 sufre importantes reformas, ampliándose el número de calles, que llegan a formar un entramado urbano casi propio de una ciudad...”*

---

Casillas había prometido a la Alcaldía gestionar el terreno necesario para el Cementerio y, además, gestionar una suscripción entre el vecindario con la intención de sufragar los gastos que fueran ocasionados por su construcción<sup>16</sup>. Desde este momento y hasta final de 1905, el tema no volvió a tratarse, pero sabemos que unos años más tarde debió construirse en los terrenos que ocupa en la actualidad, en el Camino de Pereza de Las Casillas.

En cambio, el Cementerio de Víboras no corrió la misma suerte. En las fechas que estudiamos se reconoce la necesidad de su construcción, pero hoy, un siglo más tarde, aún no se ha llegado a edificar. “Se dio cuenta de un escrito del Párroco D. José M<sup>a</sup> Gómez y de varios vecinos de Víboras, exponiendo ser de absoluta necesidad la construcción de un Cementerio en dicho sitio de este término municipal, no sólo por la creciente población de aquella aldea, sino para evitar el espectáculo que produce la forma en que son conducidos los cadáveres al Cementerio de esta Ciudad [...]”<sup>17</sup>. El Párroco, como portavoz de los vecinos, pidió que se nombrase una Comisión para elegir el terreno idóneo para la construcción del Cementerio, con las condiciones que las leyes determinaran, terreno que habría de enajenarse o cederse, y una vez garantizada la adquisición, que se les autorizara para hacer lo que procediera, contribuyendo a los gastos que se originasen de la construcción del mismo.

“El Sr. Travesí, haciéndose cargo de la petición de que se ha dado cuenta, expuso su criterio de que siempre se ha de tropezar con obstáculos para la adquisición del terreno, y que lo que procedía, dada la necesidad reconocida por todos de construir un Cementerio en aquella parte de este término



Patio de San Dionisio.



municipal, era proceder, desde luego, a la formación de expediente para la expropiación forzosa, empezando por la declaración de utilidad de la obra<sup>20</sup>. El asunto fue discutido en profundidad y se acordó que, sin otro trámite, se procediera a la formación del correspondiente expediente de expropiación.

Ésta es la última noticia que tenemos al respecto, por lo que podemos certificar que la Aldea de Viboras no llegó a contar con Cementerio propio, y los enterramientos de sus vecinos continuaron haciéndose en Martos, hecho que incrementó la falta de espacio, justificándose, en todo momento, las obras de ampliación de este último.

Y el problema de falta de espacio en el Cementerio de Martos vuelve a repetirse casi cien años después de su construcción. Según consta en el Inventario de Bienes Inmuebles Urbanos de nuestro Ayuntamiento, la última reforma de envergadura que se lleva a cabo en este Cementerio corresponde al año 1989. No vamos a entrar en detalles de obras menores, como el arreglo de calles o el blanqueo del mismo, que se hacen de forma casi habitual, sino que nos vamos a centrar en el momento en que se levanta el actual Tanatorio, situado a la entrada del Cementerio. Este nuevo edificio consta de una superficie total construida

de 642 m<sup>2</sup>, distribuidos en tres plantas dispuestas de la siguiente manera: 163 m<sup>2</sup> de sótano; 366 m<sup>2</sup> repartidos entre aseos, salas y capilla; y 113 m<sup>2</sup> de oficinas.

Aunque se trata de una ampliación importante, no debemos olvidar el continuo incremento de la población marteña y, en consecuencia di-

---

*“...La consecuencia directa de estas mejoras fue el aumento del número de solicitudes para construir nicheras, sepulcros, mausoleos e, incluso, embellecer algunos enterramientos, accediendo, en todo momento, el Ayuntamiento a lo solicitado por los vecinos...”*

---

recta, del aumento del número de defunciones. Así que transcurridos hoy sólo diecisiete años desde que se realizaran tales obras, el Cementerio Municipal vuelve a quedarse pequeño y el Consistorio marteño responde a esta situación con un nuevo proyecto de ampliación.

En este sentido, aunque en el Ayuntamiento contamos con toda la documentación al respecto, dispone-

mos de una noticia muy reciente, publicada en el Diario Ideal el día 27 de septiembre de 2006, en la que se informa que el Ayuntamiento de Martos ha dejado en manos de una empresa privada la gestión de su Cementerio, así como las obras de ampliación del mismo, contemplándose un aumento de 8.000 metros cuadrados, gracias a unos terrenos municipales que hay junto al espacio ocupado por el Camposanto. Con estas reformas, se ha previsto la construcción de nuevas nicheras, zonas verdes y un edificio multiusos con seis salas para tanatorio, un crematorio, cafetería y dependencias complementarias.

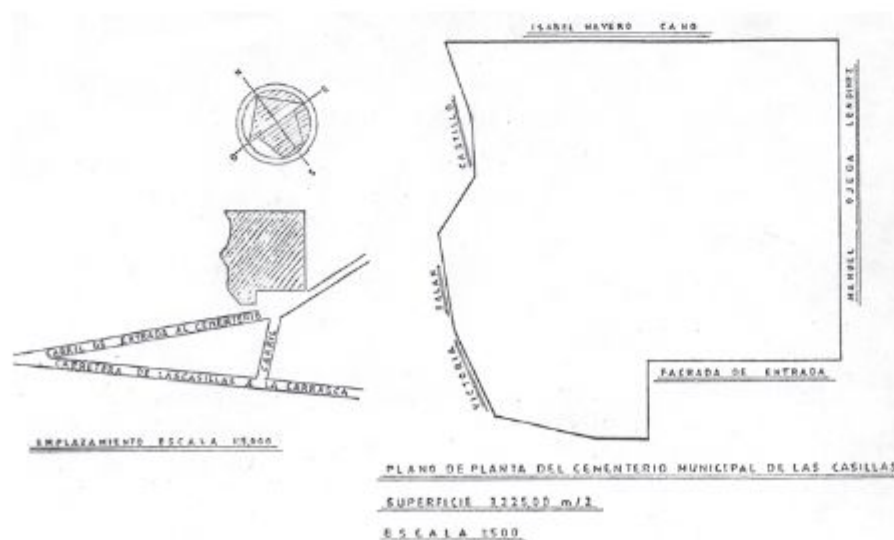
Esta noticia confirma que, aunque en España se empieza a perder la costumbre de enterrar a los muertos en los Cementerios de las ciudades, en Andalucía, y concretamente en Martos, continúa la tradición de dar sepultura a los difuntos en el Camposanto, acudiendo los marteños, cada 1 de noviembre, día en que se celebra la Festividad de todos los Santos, a engalanar las tumbas de sus familiares y visitar a sus seres queridos que ya *habitan* en ese lugar.

#### BIBLIOGRAFÍA:

CEMENTERIOS de Andalucía: arquitectura y urbanismo. Sevilla: Consejería de Obras Públicas y Transportes, Dirección General de Arquitectura y Vivienda, D.L. 1993.

#### NOTAS:

- <sup>1</sup> Archivo Histórico Municipal de Martos (A.H.M.M.), Caja 6, Legajo (Leg) 7, p. 140.
- <sup>2</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 62; Caja 7, Leg. 2, p. 178.
- <sup>3</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 132.
- <sup>4</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 51.
- <sup>5</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 118.
- <sup>6</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 99.
- <sup>7</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 138-139.
- <sup>8</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 138-139.
- <sup>9</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 156.
- <sup>10</sup> A.H.M.M. Caja 7, Leg. 2, p. 152.
- <sup>11</sup> A.H.M.M. Caja 7, Leg. 2, p. 152.
- <sup>12</sup> A.H.M.M. Caja 7, Leg. 2, p. 153.
- <sup>13</sup> A.H.M.M. Caja 7, Leg. 2, p. 151.
- <sup>14</sup> A.H.M.M. Caja 7, Leg. 2, p. 153.
- <sup>15</sup> A.H.M.M. Caja 7, Leg. 2, p. 151-152.
- <sup>16</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 139.
- <sup>17</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 99-100.
- <sup>18</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 136.
- <sup>19</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 163-164.
- <sup>20</sup> A.H.M.M. Caja 6, Leg. 7, p. 164.





# Del olivo *y sus cosas*

Antonio Teba Camacho

*“El campo andaluz,  
peinado por el sol canicular,  
jde loma en loma rayado  
de olivar en olivar!”*

Antonio Machado

*En los números de invierno de Aldaba hay una sección dedicada al olivar donde se recogen estudios e investigaciones sobre aspectos muy diferentes de nuestro árbol más emblemático. Sin embargo, quedan perspectivas por descubrir, ángulos por explorar. El autor nos descubre datos curiosos sobre la relación del olivo con el hombre: sus apariciones en la mitología, en la Historia, las leyendas que ha generado, sus usos...*

Cuando se aproxima el mes de diciembre, cuando ya empezamos a verle las orejas al desaparecible, y al mismo tiempo hermoso, invierno, cuando se asoma al horizonte la próxima cosecha, la que tradicionalmente (y decimos tradicionalmente con un suspiro de satisfacción por-

que, gracias a los nuevos horizontes laborales abiertos, afortunadamente ya no es así) habría justificado la bondad o maldad de los trabajos y esfuerzos de todo el resto del año, como si fuese un jurado que en un solo acto premiase o castigase los actos de casi todo un pueblo, pues bien, en todos esos panoramas asoma la figura del olivo, nuestro referente paisajístico, vivencial y un montón de adjetivos más que podríamos añadirle y convertirlos casi en propios, en epítetos que le acompañasen de manera permanente en su discurrir. En nuestros tiempos también se vislumbra la cercanía de nuestra Fiesta de la Aceituna

como el clarín que anuncia el comienzo de la “cosecha”, si bien ésta queda algo “descafeinada” por la aplicación de las modernas tecnologías, que, si bien provocan mayor riqueza y alivio de padeceres, han quitado algo del romanticismo que envolvía a las que se celebraban en tiempos pretéritos.

No es el objetivo del que les presenta este artículo el darles una serie de informaciones o disquisiciones técnicas acerca del olivo, y no lo es por varias razones que no vamos a enumerar completamente, siendo la más importante de ellas el que no se considera ni remotamente capacitado para ello, que no podría aportar nada





nuevo sobre el particular ni mucho menos el discutir o rebatir ninguna de las teorías que otras personas, con una mayor capacitación que el que suscribe, han lanzado a la luz pública. Siendo así de clara la realidad, la idea era la de hacer un sencillo trabajo sobre el olivo, pero buscando ceñirse más en lo que ha representado en tiempos pasados, intentando recopilar una serie de leyendas, tradiciones, históricas en algunos casos, usos del árbol y de sus productos y desechos... que han jalonado a lo largo de los siglos el discursar del milenarismo árbol, la mitológica planta que ha sido norte y guía de centenares de generaciones, de millones de personas que lo han gozado, y padecido, que también han sido muy numerosas.

## EL OLIVO

Si consultamos cualquier enciclopedia o cualquier libro especializado, nos encontraremos, con concierda facilidad, con definiciones, descripciones, etc., del árbol que nos ocupa; así sabremos que se trata de un árbol de hoja perenne que puede alcanzar hasta los quince metros de altura y que es perteneciente a la familia botánica de las "oleáceas". Sería un sucesor de un árbol silvestre (acebuche), aunque a diferencia de éste requiere cultivo, y tendría su origen más probable en la región conocida como Oriente Próximo, lindante con el Mediterráneo. Si seguimos husmeando algo más, nos encontraríamos con algunas de sus características más acusadas, como serían su gran resistencia a la sequía y su enorme longevidad (no hace falta mirar mucho este dato puesto que los marteños bien sabemos de la existencia en nuestra localidad de bastantes olivos centenarios), lograda por la gran facilidad que posee para regenerarse mediante algunos brotes que surgen en sus troncos agotados o enfermos; pues bien, esos rebrotes consiguen que la planta recobre la vida y logre sobrevivir a

enfermedades, epidemias...; por eso no debe parecernos extraño que los antiguos llegasen a considerarlo un árbol inmortal. Del mismo modo, conocemos bastantes cosas sobre su fruto, la aceituna, que según las mismas fuentes sería "una drapa jugosa que contiene una cantidad creciente de aceite a medida que madura", es decir, que por la cantidad conviene coger la aceituna lo más madura posible, aunque si miramos el apartado referido a la calidad del zumo la opinión cambia bastante. Pero sigamos con nuestra descripción del olivo según vemos en diversos manuales: nos informamos de que tiene un sistema de raíces que, por lo general no son muy profundas aunque sí bastante extendidas y que su madera es bastante apreciada. Volviendo a su fruto, vemos que su tamaño y forma de

---

---

*"Soñador de aceituna  
que será aceite,  
los sueños que cosechas  
otros lo beben."*

Rafael Montesinos

---

---

pende de la variedad de la que se trate, siendo la más pequeña de ellas la conocida como "arbequina" de Lénida y la mayor la "gordal" sevillana. Estos frutos tienen un colorido verdoso al principio de su germinación que paulatinamente va mudando, pasando a tener tonos violetas y acabando siendo negra cuando ya al final de su ciclo se torna rugosa y vieja, por la pérdida de agua; por cierto que, según hemos leído, la facultad que tiene de conservarse en este último estado durante largo tiempo hizo que los antiguos egipcios, los del legendario Egipto de los faraones, lo considerasen un elemento esencial en sus técnicas de conservación y embalsamiento de sus cadáveres.

Es considerado unánimemente como un árbol propio de climas

templados, fundamentalmente de los lugares de clima mediterráneo, por lo que requeriría un clima suave, como lo es el citado, y se adaptaría a sus características de frecuentes sequías y calurosos veranos, y que ello es posible por la existencia de un abundante tejido de reserva en la base del tronco. Pese a esta adaptabilidad al calor, su enorme resistencia le hace aguantar también el frío, soportando temperaturas de hasta -9°, aunque esto no es muy fiable (en nuestra opinión) viendo cómo recientes nevadas y heladas han ocasionado que se aniquilen gran cantidad de plantas de nuestra provincia y de otras limítrofes. En cuanto a la altura en la que admite el cultivo, conocido es su amoldamiento a las sierras e incluso produciendo en ellas aceites de gran calidad aunque en menor producción; lo que sí parece claro es que los suelos que mejor se adaptan a él serían los calizos, los de arenisca e, incluso, la tierra de origen volcánico, es decir, suelos que teóricamente no son de los que mayor fertilidad aportan, siendo en ello algo paradójico, ya que parece ser que en suelos muy fértiles crece mucho vegetativamente pero da unas cosechas bastante exiguas.

Todo lo anterior nos serviría para un conocimiento que podríamos llamar "científico" del olivo, pero esto (y muchísimo más) ya lo ha aportado *Aldaba* en números anteriores, en artículos de gentes con una preparación en el tema muy superior a la escasa del que suscribe; es por ello por lo que nos planteamos indagar sobre algunas otras cosas del olivo, cosas que



WWW.ALDABA.EL OLIVO.COM



estarían fuera de la conversación normal sobre el tema y que pudiesen dar conocer a nuestros lectores algo diferente a lo que usualmente conocemos.

En primer lugar, nuestra curiosidad nos orientó hacia el origen de la palabra "olivo" ("olivera" como es llamado en catalán), que es protagonista de una manera indiscutible de toda la agricultura que podríamos llamar mediterránea, y que tiene una extensa y prolija historia que va indisolublemente unida a la especie humana y, por ende, a los cultivos que han servido de base de la alimentación de los pueblos que han morado en las orillas del Mediterráneo, del Mare Nostrum, como fue llamado por los romanos. A su etimología nos referíamos anteriormente, pero tanto de la palabra como de otras íntimamente relacionadas con ella, como podrían ser "aceite", "aceituna"... y rebuscando en diversos lugares hemos recopilado algunas de las teorías que nos podrían inspirar mayor confianza. Así nos encontramos con que su etimología ha provocado diversas hipótesis sobre su origen. Los nombres que corrientemente usamos en los alrededores del Mediterráneo parece ser que proceden de la palabra griega "elaia" o "eala", que a su vez parece tener origen en la palabra semítica "ulu". De la griega se derivó la latina "oleum" (aunque algunos autores la hacen derivar de la céltica "olwe" o "eol"); el caso es que la latina se transformó, mejor dicho dio origen, a las romances "oli" y "oliva" en castellano, "olio" en italiano, "oli" en catalán, "huile" en francés... De igual manera, de la palabra hebrea "zait" se derivó la árabe "zaitum", que con el transcurrir de los siglos pasaría al castellano como "az-zait" (significa "jugo de la oliva") y que, paulatinamente, se iría transformando en las actuales "aceite" y "aceituna". Igualmente estaría muy relacionada la palabra griega "elaios",

que significa "olivo silvestre" (nuestros acebuches) y también tiene un significado relacionado con el acto de arrojar a los malos espíritus (que lo relacionaría de manera muy directa con los ritos que se hacían para tal fin usando las ramas del olivo). Por cierto, que el vocablo "acebuche" parece derivar del idioma bereber, que trajeron los invasores musulmanes tras la conquista de la península iniciada en el 711, pues a los olivos silvestres se les denominaba "zenboudje", de ahí vendría "az-zambuy" y, con el transcurrir de los siglos, "acebuche".

## ORIGEN DEL OLIVO

Sobre su origen real existen bastantes lagunas, pero creemos que es más bello recurrir a la mitología, que, sin ningún género de dudas, nos ofrece unas leyendas que con toda seguridad nos contentarán más. En este

---

*"Lejos del olivar, junto a la fuente,  
olivo hospitalario  
que das tu sombra  
a un hombre pensativo  
y a un agua transparente,  
al borde del camino que blanquea,  
guarde tus verdes ramas, viejo olivo  
la diosa de los ojos glaucos, Atenea."*

---

Antonio Machado

apartado existe bastante acuerdo y casi todas las versiones coinciden, salvo algunas pequeñas diferencias que iremos contando.

Según algunos, el olivo se introdujo de la siguiente manera: Estando toda la Tierra cubierta de agua en el principio y habiendo surgido la luz por vez primera en Atenas (ni que decir tiene que la leyenda es griega), la diosa Atenea y el dios Poseidón, locamente enamorados del lugar, porfiaban entre ellos por fundar en el lu-



gar una ciudad con su propio nombre. Ante la tesitura que se planteaba el dios padre, Zeus, quiso implantar la concordia entre ellos (que las peleas entre los dioses no eran buenos ejemplos para los mortales, aunque fuesen griegos); así que Zeus queriendo que hiciesen las paces les dijo. "El que done a la ciudad el bien más precioso, ése ha de poseerla". Ante semejante desafío lanzado, cada uno se aprestó a conseguirla y de esta manera Poseidón adornó el lugar con puertos y fondeaderos y otras maravillas por el estilo. Atenea, sin embargo, solamente hizo que brotase en la Acrópolis un árbol frondoso y cargado de frutos al que ciñó con una corona. Para asombro, y chasco, de Poseidón, cuando las realizaciones de los dos fueron vistos por todos, la opinión unánime dio la victoria a Atenea y por ello llamaron a la ciudad con su nombre, Atenas. Poseidón, dolido por su severa e inesperada derrota, se retiró a sus dominios marítimos habituales y en la ciudad se instituyó la costumbre de premiar a los vencedores de los juegos con una corona de acebuche.

Ésta que hemos referido es una versión que podríamos denominar como básica, hay otras que cambian algo, mas lo fundamental, el meollo, es el mismo; así, en una se dice que la palabra "Olea" puede hacer referencia al territorio al norte del Monte Olimpo y "Zait" a Saït, lugar



al oeste de Egipto de donde procedería Cécrope, el fundador de Atenas. Siguiendo el nudo de la historia, Poseidón lo que hizo fue dar un golpe con su tridente e hizo nacer un caballo (el mitológico Pegaso) y finaliza con la moraleja de que, con la decisión de elegir la obra de Atenea, lo que pretendía Cécrope era apartar a su pueblo de la piratería y de la guerra, encaminándolo hacia la agricultura y a la creación de ciudades, las colonias griegas que se irían fundando hacia el oeste del Mediterráneo. Otras leyendas nos dicen que tanto Atenea como Cécrope provenían de la antigua Libia, o sea del mundo de los fenicios, y que el primer olivo que creció en Grecia provenía de una rama de Libia que fue injertada en un acebuche. Otras incluso atribuyen a Heracles (Hércules) su creación, afirmando que clavó su mítica lanza, fabricada a partir de la madera de un acebuche, en el templo dedicado a Zeus en el monte Olimpia, y que esta lanza rebrotó y se convirtió en un árbol sagrado venerado como tal durante muchos siglos.

Incluso los romanos aportaron algo a la mitología del olivo y dejaron la leyenda, no muy original por cierto, de que los dioses Neptuno y Minerva (sucesores de los griegos Poseidón y Atenea) pugnaban por el dominio del Ática y, para acabar las disputas, decidieron someterse al arbitraje de Júpiter (sucesor del griego Zeus), quien decidió que el que hiciese el mejor regalo sería el vencedor. Neptuno presentó un hermoso caballo y Minerva sorprendió presentando una humilde ramita que resultaba desconocida para casi todos los habitantes de la región; sin embargo, la diosa informó a todos de que, una vez que fuese sembrada, se convertiría en un hermoso árbol que sería capaz de vivir cientos de años y que daría frutos que alimentarían a las personas y que, si este fruto era exprimido, daría un líquido bellamente dorado con caracteres casi mágicos, ya que sería

capaz de curar heridas, de sanar enfermos, servir como aderezo de otros alimentos, embellecer los cuerpos, servir como ofrenda a los dioses e, incluso, sería capaz de convertir las tinieblas en luz usado en luminarias. Ni que decir tiene que Júpiter, ante tal augurio, dio la victoria a Minerva.

## BREVE HISTORIA DEL OLIVO

El olivo, el mirífico árbol símbolo de la paz y de la civilización, emblema de la diosa del saber -la griega Atenea y la romana Minerva - y representación, como hemos visto, de las sociedades urbanas, laboriosas y estables, tiene, como corresponde a su gran antigüedad, una larga y prolifera historia que nosotros vamos a contar de manera muy breve.

Parece ser que su cultivo empezó a desarrollarse hace aproximadamente unos 5.000 ó 6.000 años en la zona que recibió el nombre de

---

---

*“Blanca soy de nacimiento  
y de verde me vestí,  
y ahora que voy de luto  
hacen sustancia de mí.”*

Acertijo popular

---

---

“Creciente Fértil” y que estaría situada lindando con los montes Zagros, la península de Anatolia y los ríos Tigris y Éufrates, es decir, en la zona que actualmente ocupan países como Irán, Irak, Siria, Líbano, Palestina... Verdaderamente es secundario si fue iniciado su cultivo por fenicios, asirios, persas o cualquiera de los pueblos que por allí moraban, ya que lo encontramos en los orígenes de las culturas de todos ellos, lo que nos indica que hubo una cierta simultaneidad en su aparición y desarrollo. Pues bien, en estas tierras crecería de manera espontánea el olivo silvestre o acebuche, que, como es bien sabido,



tiene espinas y su rendimiento aceitero es más bien escaso. Labor del hombre fue el ir cambiando estas características y lograr una planta sin espinas y que diese buenos rendimientos de aceitunas y de aceite.

La labor de difusión de la planta parece que correspondió en su mayor parte a los fenicios, ejemplo de pueblo comercial de la Antigüedad, siendo los primeros puntos donde fue llevado las islas del Mediterráneo oriental como Creta, Chipre, etc. De su difusión es prueba el que apareciera mencionado más de cuatrocientas veces en la Biblia, siendo la base de los ungüentos que servían para la unción y de las luces que iluminaban la oscuridad de los templos y hogares.

## EL OLIVO EN OTROS LUGARES

Lógicamente, en los países limítrofes de la región original serían los primeros en los que se extendería su cultivo. Así, por ejemplo, en Egipto está más que demostrado la existencia de un activo comercio con esta región originaria; por lo tanto, es de todo punto comprensible que aparecieran testimonios de la adquisición de aceite de oliva por parte de sus comerciantes procedente de Siria y de Palestina. Igualmente tenemos constancia de la existencia de diversos inventarios de plantas de jardines y panteones de la ciudad de Tebas (ca-



pital durante mucho tiempo del Egipto faraónico) y en ellos aparece de manera muy clara la mención al "Tat" (olivo para los egipcios). Asimismo, en las decoraciones que se hicieron en numerosas tumbas y en otros lugares públicos es frecuente la aparición de referencias al olivo, a sus ramas, a su fruto... De este modo podemos apreciar coronas hechas con ramas de olivo y con otras flores; al igual ocurre en las ofrendas, que se colocaban al lado del cadáver para que éste se sirviese de ellas en el otro mundo; en estas ofrendas es bastante habitual que se encuentren aceitunas que servirían como alimento.

Desde Asia Menor y Egipto el olivo pasó a Grecia. Según la leyenda, sería el ya citado Cécrope el autor del "traspaso". Ciertamente es que está comprobado que los antiguos cretenses y griegos ya conocían la variedad silvestre, el acebuche, como han demostrado excavaciones en diferentes lugares, así que lo que haría Cécrope sería "importar" las variedades cultivadas y, de esta manera, aumentar la rentabilidad que en cantidad de aceite se obtenía por planta. Lo que es indudable es el gran arraigo que tuvo allí, pues los atenienses regularon de manera muy detallada la conservación de estos árboles en el interior de la ciudad; incluso lo hicieron de forma bastante rigurosa, puesto que el hecho de herir o cortar un árbol público se castigaba, ni más ni menos, con el destierro del autor de la felonía y, en caso de que fuesen propiedad privada, nadie podía cortar más de dos olivos. Fue planta apreciada por reyes, políticos y sabios. Válganos un ejemplo: En la Academia, que fue fundada por Platón, crecían olivos entre otras plantas y, según nos cuentan las leyendas para darnos fe de su longevidad y fecundidad, cuando los persas conquistaron y arrasaron la ciudad en el siglo V a. de C., lo hicieron igualmente con las plantas (y, lógicamente, los olivos entre ellas), pues bien de los retoños que quedaron vol-

vieron a brotar, victoriosos, los olivos para dar así testimonio de su fecundidad y longevidad. Otros testimonios que nos demuestran el arraigo del olivo en la antigua Grecia serían el ver cómo el sabio Tales hiciese grandes negocios con el aceite y que el filósofo Platón pagase sus viajes con esa sustancia.

---

---

*"El campo de olivos  
se abre y se cierra  
como un abanico.*

*Sobre el olivar  
hay un cielo hundido  
y una lluvia oscura  
de luceros fríos.*

*Tiembla junco y penumbra  
a la orilla del río  
se riza el aire gris.*

*Los olivos  
están cargados  
de gritos."*

Federico García Lorca

---

---

Como bien es sabido, lo griego significó para los romanos un modelo en el que encontraban innumerables cosas que imitar, por lo que es normal que el alto aprecio al olivo y a sus productos que tuviesen los griegos fuese asociado por los romanos a su modo cotidiano de vida. En el siglo VII a. de C. sería introducido su cultivo en la península Itálica, alcanzando en los siglos posteriores, fundamentalmente en el II y III, su mayor expansión dentro del Imperio. Tanto llegaron a apreciar los romanos a la planta que Plinio cuenta cómo en aquellos tiempos estaba totalmente prohibido usar su madera para usos profanos, de modo que solamente podía quemarse en altares dedicados a los dioses. Los romanos, con el elevado espíritu práctico que los distinguió, recogieron, modificaron y mejoraron las técnicas de cultivo, de

podar..., y las guardaron en numerosos tratados de agricultura, destacando de manera muy especial los que escribiera Catón. Lo dicho anteriormente no es sino una pequeña muestra del respeto y aprecio con que los romanos trataron al olivo, y así vemos cómo los nobles romanos se condecoraban con coronas hechas con ramas de olivo, que muchos emperadores tuviesen la costumbre de presentarse en público frecuentemente con una rama de olivo en las manos... todo ello nos indica cómo se apreciaba a estas plantas, que para ellos eran símbolos de paz, fertilidad y prosperidad. Del mismo modo les servía a los emperadores para cumplir algunos objetivos políticos; uno de ellos fue la intención de que no se despoblase el campo (como vemos, muchos de los problemas son casi eternos o de todas las épocas) y así encargarían a poetas y literatos a que fomentasen tal tendencia; por eso no es de extrañar que el anteriormente citado Catón tuviese, cuando describe magníficamente las diferentes técnicas de cultivo y mantenimiento del olivo, esta segunda intención. El inmortal poeta latino Virgilio también tocó el tema y en su obra "Geórgicas" afirmaba que "contrariamente a la vid, el olivo no exige cultivo, y nada espera de la podadera recurva ni de las azadas tenaces, una vez que se adhiere a la tierra y soporta sin desfallecer los soplos del cielo. Por sí misma la tierra, abierta con el arado, ofrece ya suficiente humedad a las diversas plantas y



WWW.ALDABA.ES





WWW.ARTIBIBELI.LO.COM

da buenos frutos cuando se utiliza debidamente la reja. Cultiva, pues, ¡oh labrador!, el olivo, que es grato a la paz<sup>27</sup>.

Otros autores latinos también trataron el tema del olivo en sus escritos aunque de forma menos poética; así vemos cómo Lucrecio en su obra "De rerum natura" habla sobre los progresos que experimentaba la agricultura y señala que "de día en día, obligaban a los bosques a retroceder hacia las montañas y a ceder las tierras bajas a los cultivos, con tal de tener viñedos lozanos en las colinas y en los llanos y que la mancha azulada de los olivos, destacándose, pudiera extenderse entre los campos, por las hondonadas, valles y llanuras<sup>28</sup>".

Griegos y romanos propagaron el cultivo por la costa septentrional del Mediterráneo, siendo la correspondiente a la orilla meridional realizada por los tinos (procedentes de Fenicia y fundadores de Cartago), de manera que cuando los romanos llegaron a las tierras norteafricanas colonizadas por ellos, se encontraron con que se habían extendido verdaderos cultivos de olivos al igual que de otros frutos como dátiles, vid y otros muchos. Los cartaginenses convirtieron a la agricultura en una auténtica ciencia que transmitieron a las tribus bereberes del norte de África, y suya fue la regla de que había que dejar al menos 22 metros entre planta y planta (cosa que todavía hoy se mantiene en esa región). Como hemos dicho un poco antes, el olivo servía como un eficaz elemento de

sedentarización, puesto que el que plantaba olivos había de esperar algunos años, al menos diez, para obtener la primera cosecha; de ahí que los diferentes emperadores fuesen extendiendo su cultivo por los distintos territorios que iban conquistando, cumpliendo así un doble objetivo, uno el ya referido de fomentar la sedentarización y el segundo el de asegurar el abastecimiento de aceite de Roma. Desgraciadamente (para ellos que no para nosotros), tras el dominio romano, vándalos y bizantinos mantuvieron su cultivo, pero paulatinamente comenzó a decaer, viéndose acelerado el proceso cuando las luchas entre bereberes y árabes fueron creando las condiciones para que la vida nómada fuese tomando gran auge y, por pura lógica, estos pueblos, en sus constantes desplazamientos, sustituyeron la grasa vegetal por la mantequilla o la grasa que obtenían de sus propios rebaños.

## EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

No sabemos con exactitud la época en la que se inició el cultivo del olivo en la península Ibérica, aunque se cree, con bastante justicia, que sería introducido por los fenicios o por los griegos. Lo que es indudable es que los romanos, como posteriormente les ocurriría a los musulmanes, ya se encontraron extensas plantaciones de olivos cultivadas por los iberos. Según las estimaciones que parecen más verosímiles, serían los fenicios los introductores, puesto que ellos venían a nuestras tierras, a Tartessos en concreto, buscando los metales tan preciados para su comercio; serían ellos también los que enseñarían las diferentes técnicas de la molienda o el arte de extraer el aceite del fruto. Como parece lógico suponer, las primeras tierras en la que se sembrarían serían por el sur, concretamente en la desembocadura del Guadalquivir o en la parte más meri-

dional de su fértil valle (provincias de Cádiz, Sevilla y Córdoba), con las que mantenían abundantes relaciones comerciales tanto por los puertos marinos como por el ya entonces navegable río; prueba de ello sería el origen del mismo nombre de la ciudad de Córdoba (ciudad de origen fenicio), que procedería del vocablo fenicio "corteb", que significaba en su idioma "molino de aceite".

Cuando llegaron los romanos, el cultivo ya estaba suficientemente extendido, como ya hemos señalado anteriormente, y lo que hizo el dominio romano fue acentuarlo, de modo que podemos creer que la época romana constituyó la que podríamos considerar la "primera edad de oro del olivar de Andalucía"; de hecho, tan importantes serían los olivares andaluces que el escritor hispanorromano Marcial llamaba a las regiones anda-

---

*"¡Olivares de mi tierra  
que arrancan a pleno sol  
y a mí me están arrancando  
las alas del corazón!"*

---

Popular

---

luzas "Betis olifera". Varios manuales consultados coinciden en que la primera mención sobre el olivo en la península Ibérica en tiempos de ocupación romana pertenece al libro "De bello hispánico", que cuenta con detalle los accidentes que tenía el terreno donde operaban los ejércitos de Julio César cuando sostenía los enfrentamientos bélicos con los partidarios de Pompeyo. Pues bien, esta obra, escrita por un autor anónimo al servicio de César, nos cuenta cómo la caballería de César sufrió una derrota en un olivar de una zona que podría ser con casi toda certeza el Aljarafe sevillano, mientras andaba, fuera de las más elementales normas bélicas, desperdigada haciendo y re-



cogiendo leña. Igualmente cita cómo su rival, Pompeyo, también hizo un alto en otro olivar sevillano.

También lo cita Columela, autor gaditano que destacó como tratadista de agricultura amén de poeta y filósofo; pues bien, este gaditano, nacido durante el reinado del emperador Octavio Augusto tres años antes del comienzo de la era cristiana, era un entendido en la materia, no en balde había nacido y había sido criado entre olivos, ya que su padre, Marco Columela, poseía en la Bética un elevado número de ellos. En sus obras "De res rustica" y "De arboribus"

adoptó la rama de olivo como el símbolo de la Hispania romana.

Volviendo al citado Columela, en las obras nombradas da una serie de normas sobre el cultivo que aún hoy siguen con plena vigencia. Por ejemplo, aconsejaba que los olivos estuviesen plantados en un rectángulo de 17'60 metros por 11'73 metros, por lo que se deduce que los olivares serían un cultivo compartido para el agricultor bético, sobre todo en épocas de sequía, ya que dejaba entre ellos un amplio espacio para que se pudiesen sembrar otras especies vegetales como podrían ser los cereales, ya que



WWW.ACIERTO.DE.OLIVARES

trata extensamente del cultivo del olivo y de la fabricación del aceite. También otros autores romanos hablan sobre el particular; en concreto, Apiano nombra los olivos que veía en el Sistema Central por encima del Tajo y Avieno llega a llamar al río Ebro "oleum flumen" (río del aceite), lo que nos da información de que fuera de la Bética también estaba muy extendido su cultivo. Así Rosas, Ampurias, Tarragona... serían lugares en Cataluña donde estaba muy arraigado, al igual que ocurriría en otros lugares, de manera que sería tan general que hasta el mismo Adriano, emperador romano nacido en Hispania,

actualmente las distancias que se dejan entre olivos, en zonas de monocultivo, no suelen ser mayores de 7 metros; corrobora esta opinión el hecho de que en los restos encontrados es harto frecuente que convivan los restos de almazaras con los de silos de granos y de molinos. Aconsejaba Columela que se podasen los olivos cada 8 años, como una muestra de los pocos cuidados que necesitaba, aunque aquí no coincidía con otros tratadistas como Plinio y Catón, quienes afirmaban que lo más adecuado era que se quitasen las ramas secas y rotas una vez al año. La recolección habría de hacerse, aconsejaba

Varrón (otro experto), por el método llamado de "ordeño", a mano, o con caña, pero desaconsejaba un método secular como es el empleo de varas o piquetas porque, siempre según él, podían verse dañados los brotes de las ramas del árbol, con lo que se vería resentida la cosecha del año siguiente. Igualmente era aconsejable, para la mayoría de los tratadistas, que la aceituna se recolectase antes de que estuviese completamente madura, ya que así se conseguía un caldo de mayor calidad; asimismo, era muy aconsejable que se molturase el mismo día en que se cogiese. Una vez que era molturada se recogería en capazos (los antecedentes de nuestros conocidos capachos) y se pasaría la masa obtenida por prensas, al principio de "cabrestantes" (especie de torno colocado verticalmente y que se suele utilizar para mover grandes pesos) y más tarde de tornillo, aunque las dos formas convivieron durante muchos años. Posteriormente el aceite era limpiado trasvasándolo de unas cántaras a otras, dejando tras cada trasiego reposar un buen tiempo para que las impurezas se fuesen al fondo del recipiente; una vez que alcanzaba el grado de pureza deseado se pasaba a unas grandes vasijas que eran denominadas "dolia olearias". Asimismo, los romanos distinguían diversos tipos de aceites, basando las diferencias entre ellos en la forma de ser recolectadas o en el estado en que se encontraban las aceitunas al ser recolectadas; así, por ejemplo, el "oleum ex albis ulivis" era el aceite que procedía de las aceitunas verdes que se recolectaban a mano, el "oleum viride" el que salía de aceitunas casi maduras, el "oleo meturum" el procedente de frutos ya totalmente maduros, el "oleum caducum" cuando las aceitunas estaban caídas de la planta, el "oleum cibarium" el resultante de molturar aceitunas picadas o podridas...

El aceite se transportaba en unos envases típicos y muy vistos tanto en revistas como en diferentes es-



pacios de televisión, cine, etc. Tenían forma de ánforas con un fondo picudo, siendo esta forma una consecuencia de la mejor forma para su traslado en medios fluviales o marítimos, donde se disponían de manera vertical, encajándose perfectamente unas con otras y haciendo con ellas varias capas. Pesaban unos 30 kilos cuando estaban vacías y, cuando se colmaban, llegaban hasta los 100. Eran de un solo uso, desechables, de manera que, como bien nos informase Eslava Galán, con sus desechos llegasen a formarse auténticas colinas, como ocurrió en Roma con el Monte Testaccio, formado casi de manera exclusiva por restos de vasijas procedentes de Hispania, como lo prueba el sello, que se les estampaba antes de la cocción a las vasijas para certificar el lugar de procedencia, algo similar a lo que hoy hacemos con lo que llamamos “denominación de origen”.

Con posterioridad a los romanos, los siguientes invasores de la península, los visigodos, continuaron la tradición olivarera e incluso en las crónicas aparecen, con cierta frecuencia, datos referentes a un cierto avance tanto de su cultivo como en lo referente a su molturación, aprovechamientos, etc.; incluso se llevó su cultivo a zonas montañosas y de climas menos favorables, de manera que el mismo San Isidoro, sabio hispano del siglo VI, llegase a comentar que “la sombra de los olivos cubría casi todo el suelo de Hispania”. Cuando los musulmanes arrebataron a los visigodos el control de la península, se encontraron unos feraces olivares que, como es lógico, conservaron e incrementaron. Según los más entendidos de sus tratadistas, el mejor aceite que se extraía en la antigua Hispania, Al-Andalus para ellos, era el procedente del Aljarafe sevillano, llegando su fama a tal extremo que se denominó “ajarafe” o “jarafe” a todo olivar bien cultivado. Los musulmanes aportaron grandes mejoras tanto al cultivo como a la molturación

o al transporte en tinajas; asimismo descubrieron muchos de los usos culinarios y medicinales que todavía hoy se consideran de plena vigencia. Su huella fue muy duradera y su vigencia casi ha llegado hasta nuestros días.

## LEYENDAS, TRADICIONES, SÍMBOLOS, LITERATURA...

Como todo lo que ha sido muy valioso desde la más remota Antigüedad, el olivo y su fruto han merecido la atención, la admiración y el más acendrado sentimiento de aprecio por parte de los humanos; inevitable es que a esos sentimientos les acompañen con gran frecuencia las

---

---

*“Andaluces de Jaén,  
aceituneros altivos,  
decidme en el alma ¿quién?  
¿quién levantó los olivos?  
No los levantó la nada,  
ni el dinero ni el señor,  
sino la tierra callada,  
el trabajo y el sudor”*

Miguel Hernández

---

---

exageraciones acerca de sus propiedades, de sus “milagros”; en resumen, se exageran con frecuencia sus bondades siendo este hecho simplemente un reflejo de la admiración y el cariño que despertaba. Al hilo de lo anterior podemos comprobar que han sido innumerables las leyendas, simbologías, etc., que se han asociado al olivar a lo largo de su historia. Desde el origen mitológico que se le atribuye, según hemos visto anteriormente, hasta refranes (“Aceite de oliva, todo mal quita” se decía ya en el siglo XVI), todo un amplio repertorio ha ido enriqueciendo todo lo que rodea al olivo. Vamos a citar, aunque sea de manera muy breve, algunas que hemos encontrado en nuestro repa-

so a manuales, revistas y diferentes materiales que nos han servido para el presente trabajo, y para ello nada mejor que atribuirle ya el más imprecadero de los símbolos: el de la inmortalidad, atribuido ya desde la Antigüedad, porque, según dice, “vive, da fruto y se renueva desde hace miles de años”; igualmente, como símbolo de la inmortalidad del alma, es costumbre que, en Francia, todavía se conserva en algunas regiones la de colocar ramas suyas en la cabecera de cada cama y que dichas ramas sirven de hisopo, el día que fallece alguien de la familia, para bendecir al difunto. Realmente hemos de tener en cuenta el hecho de que las culturas mediterráneas, como ya se ha señalado con anterioridad, están, y han estado, íntimamente ligadas a este árbol; así se ha dicho que un olivo creció sobre la tumba de Adán, nada menos; que una pequeña rama suya fue portada por una paloma para darle a Noé nuevas sobre el fin del que fue llamado “Diluvio universal”...; hasta el mismo Jesús lo ligó a su Pasión cuando eligió como escenario de sus últimas horas con sus discípulos un huerto con olivos, llamado “Gethsemani” (que en su idioma significa “prensa de aceite”) y de cuyas maderas saldría la cruz en la que fue crucificado.

Ligado al origen que ya hemos narrado estaría el hecho de que la planta que se insertase en la Tierra de Atenea llegase a ser un árbol centenario que fue venerado y cuidado con



WWW.ALDABA.COM



verdadero mimo por los atenienses. Incluso tuvo fama de afrodisíaco; por ello las ramerías egipcias y romanas friccionaban el cuerpo de sus amantes con aceites aromatizados en los momentos previos a sus encuentros amorosos. Siguiendo con la mitología, el mismo Hércules mató, a muy temprana edad, un león valiéndose de una oportuna estaca que arrancó de un acebuche que encontró cerca de donde tuvo lugar la lucha. Sirvió igualmente como fetiche mágico y así, en Grecia, fue utilizado como un valioso instrumento que ahuyentaba a los malos espíritus y para lograrlo colocaban en las puertas de sus viviendas ramas de olivo. Bien conocido es, asimismo, que los vencedores de las pruebas olímpicas eran homenajeados con coronas realizadas con ramas de olivo, que procedían del que, legendariamente, habría plantado Atenea y que, por cierto, parece ser que no fue el primer árbol en ser utilizado para tal fin, sino que fue el manzano el utilizado en las siete primeras Olimpiadas hasta que Pausanias, aconsejado por el inefable oráculo de Delfos, lo cambió. Ligados a los juegos masculinos estaban los femeninos, que, al igual que los masculinos se hacían en honor a Zeus, se celebraban en honor a Hera, la esposa de Zeus; estos juegos consistían simplemente en una carrera de carros tirados por caballos y la vencedora recibía igualmente una corona de olivo.

Igualmente se le atribuían al olivo unas propiedades benéficas; por eso, en muchos lugares las sacerdotisas de los templos dormían sobre ramas de olivo para que de esta manera la "madre Tierra", a través de su árbol preferido, les transmitiese todo su saber; asimismo solían recurrir a dormir en medio de un olivar con el mismo fin. Es también conocida la tradición de atribuirle al olivo otras muchas propiedades: por ejemplo, los nobles medievales lo usaban para que les suavizase la piel y

los cabellos, y los gladiadores romanos se embadurnaban en aceite con el fin de estar preparados para el viaje eterno en el aciago caso de que fuesen derrotados en la arena del anfiteatro. Igualmente se le atribuía el simbolismo de la fertilidad, basándose esta creencia en el hecho de que sus abundantes flores y frutos infundirían dicha virtud a las familias y a las propiedades de los que a él recurrían. Es esto, en cierta forma, algo muy común en tiempos remotos; recordemos, como un ejemplo, cómo los prehistóricos pintaban en las paredes de las cuevas los animales que posteriormente irían a cazar, creyen-



WWW.AURIBERKELIXPO.COM

do que, simbolizándolos de esa manera, la caza sería mucho más abundante y beneficiosa para todos. Siguiendo esta intención, los griegos, sirvanos este pueblo para atestiguarlo, celebraban durante las fiestas que le dedicaban a Dionisios (dios de la cosechas, abundancia...) diferentes ceremonias y procesiones en las que desfilaban mostrando ramas de olivo, diversos frutos, etc., con el último objetivo de que les trajesen feraces cosechas. Por el mismo motivo tenían la costumbre de esculpir distintas imágenes con madera de olivo y situarlas en lugares estratégicos de

los campos para que atrajesen a los hados y tuviesen buenas cosechas.

Bien conocida es la tradición que atribuye al olivo la simbología de la paz y tenemos distintos casos que así lo confirman. Por comenzar con uno de los más antiguos, cuando acabó el "Diluvio Universal", el mensaje que le envió Yavhé a Noé era una rama de olivo en el pico de una paloma que simbolizaba el estreno de una nueva época de paz entre él y los hombres; el mismo patriarca lo llamó "signo de alianza entre la naturaleza y el hombre", al ser el olivo el árbol que no pudieron ni dañaron las aguas. Igualmente, cuenta Virgilio en su "Eneida" cómo el príncipe de Troya, Eneas, superviviente de la famosa guerra librada entre griegos y troyanos, cuando recién llegado a la península Itálica se acerca a la región del Tíber, se encontró con Palante, hijo del rey Evandro, éste le inquirió acerca de sus intenciones, sobre si eran pacíficas o no, y la respuesta que Eneas le dio no pudo ser más reveladora: le mostró, desde su barco, una rama de olivo. Del mismo modo, desde la tradición cristiana, sabemos que cuando Jesús entró en Jerusalén, fue recibido con ramas de olivo. Conocido es que la fe islámica mantiene su tradición y en el Corán, su libro sagrado, podemos leer: "Dios es la luz de los cielos y la tierra. Su luz es como la de un candil en una hornacina... Se enciende gracias al árbol bendito del olivo, el árbol que no es oriental ni occidental, cuyo aceite alumbró casi sin tocar el fuego: es luz de la Luz". Tanto se le aprecia en la cultura musulmana que, según una antigua leyenda, los "tordos" que cada año migran hacia nuestro país serían los habitantes del norte de África que vendrían a coger los frutos de los olivares de sus antiguas propiedades.

Símbolo es, igualmente, de resurrección y de esperanza, y se atestigua esta aseveración en el hecho de que poco después de que Jerjes incendiase la Acrópolis ateniense, y con



ella a su olivo sagrado, cuando los ciudadanos de Atenas volvieron a entrar en la ciudad no encontraron más que un montón de ruinas, sin embargo el olivo sagrado que se conservaba en el inmortal templo del Erecteion había crecido un codo en la primera noche, imagen de la rapidez con la que el pueblo de Atenas, pleno de ganas y de ímpetu, iba a renovarse completamente lleno de esperanza. También se le asigna la representación, la simbología, de la fuerza, por ser capaz de resistir las más duras condiciones de sequía y de pobreza del terreno.

## ALGUNOS USOS DEL OLIVO Y DE SUS PRODUCTOS

Para los que hemos nacido en zonas olivareras, y más aún en la capital mundial del aceite, es común el conocer algunas utilidades que ofrece el olivo y su cultivo, aunque, como es el caso del que escribe, no sea más que un lego en la materia ante los numerosos entendidos del tema que hay en Martos. Como inicio de este apartado, es indudable que el uso principal y más común de la planta está claro: el cultivo del olivo está enfocado a la producción de aceituna y del aceite que de ella se obtiene (aunque sea también el uso alimentario que se hace de la aceituna sin molturar), siendo su principal función la de ser un elemento esencial en la alimentación de

las personas. Sin embargo, en el repaso que hemos hecho, como ya se ha señalado antes, a numerosas publicaciones, hemos encontrado otros aprovechamientos diferentes que vamos a reflejar brevemente.

Uno de los aprovechamientos más frecuentes ha sido como medio

---

---

*“Los ojos de mi morena  
ni son chicos ni son grandes,  
son como aceitunas negras  
de olivares gordales.”*

Copla popular

---

---

de iluminación; incluso podemos fijarnos en que una variedad de aceite, la conocida como “lampante”, haría referencia a su destino de alimentar a las lámparas. Este uso está atestiguado desde los lejanos tiempos del Egipto faraónico, donde se usaba bien como medio de iluminación “portátil” o bien como fijo en la pared; eran pequeños contenedores con un aceite de calidad baja que ardían una o dos horas según la longitud de la mecha que portase. Solían añadirle sal, lo que hacía que la llama fuese de color amarillo y que aportaba una mayor luminosidad y transparencia, además de llevar añadido un aporte económico y era que hacía que la mecha durase más tiempo; el aporte de sal, por otro lado, hacía que se absorbiesen mejor las impurezas y subrayaba el valor de ofrenda de las lámparas sagradas. En esos mismos tiempos, los semitas quemaban en sus lámparas el mejor aceite y la sal más pura que traían desde el desierto.

Los fenicios fueron, como en muchas otras cosas, los difusores de su uso como productor de luz y ejercieron su magisterio enseñando a los pueblos del occidente europeo la fabricación de lámparas de arcilla y de bronce. Unos contemporáneos suyos, los griegos, tenían la sana costumbre, sobre todo para los anfitriones, de lle-

var consigo el aceite para las lámparas cuando acudían invitados a un banquete; igualmente eran muy aficionados a la claridad, como lo demuestra el hecho de que en excavaciones realizadas en Delos se ha comprobado que había una media de diez lámparas por habitación en mansiones de gentes pudientes. Las lámparas eran de formas muy variadas y con bastante frecuencia se ornaban con motivos vegetales o animales, y, además de su uso doméstico, también se usaban en las minas para alumbrarse en las lúgubres galerías subterráneas. Su aplicación como productor de luz se mantuvo durante largos siglos, en concreto hasta el siglo XIX, cuando empezó a ser sustituido por el petróleo y, posteriormente, por la electricidad.

Continuando con los usos del aceite de oliva, nos encontramos con uno que en la actualidad está en pleno auge; nos referimos al empleo doméstico y como cosmético; en efecto, el aceite de oliva virgen extra por las propiedades que le confieren los ingredientes que lo componen es usado cada vez más como componente de muchos cosméticos dedicados al mejor cuidado de la piel y del cabello, entre otros, siendo considerado, por ejemplo, el jabón de aceite de oliva casi insustituible para el cuidado corporal. Ya ha caído en desuso la ancestral costumbre de fabricar jabón casero con los desechos del aceite, con la conocida “jamila”, pero el aceite se sigue usando en las casas en aplicaciones como pueden ser la de conservar arreos y arneses, limpieza de armas, conservación de objetos de latón, conservación de limas metálicas, como eficaz quitamanchas apropiado sobre todo para quitar manchas de alquitrán, chicle, etc.

Esos serían usos del fruto y de los resultados de su molienda, pero no quedan ahí los posibles aprovechamientos del olivo, ya que, por poner un ejemplo, su madera es muy apreciada para ser empleada en escultu-



WWW.MARTOS.OLIVO.COM



ras, muebles, artesonados, vigas, vasijas y hasta un sinfín de objetos desde muy complicados hasta muy elementales; recordemos, como muestra, la madera de la cepa que es altamente apreciada para la ebanistería, la taracea..., incluso sus varetas fueron muy usadas para tejer capachos cuando el sistema tradicional de molienda estaba en pleno apogeo; eso sin olvidar su empleo como fuente de calor bien en estado natural o transformado en carbón en picón para los braseros domésticos.

Sus hojas también son muy apreciadas, y ese aprecio actualmente crece más y más, ya que continuamente aparecen nuevas ventajas que acrea su uso, y es conocida su valía como agente terapéutico para los humanos puesto que contienen calcio, fósforo, magnesio, sílice, potasio, sodio, hierro... y muchos más ingredientes beneficiosos; su uso se recomienda para tratamientos contra la hipertensión, arteriosclerosis y diabetes, entre otras enfermedades; es frecuente usarlo, asimismo, para fabricar infusiones y para hacer preparados astringentes que disminuyen las secreciones y favorecen la cicatrización de las heridas.

Sus desechos también tienen altas aplicaciones, como ocurre con el orujo, que, tratado, produce nuevamente aceite y luego sirve, en las antiguas almazaras por ejemplo, para calentar el agua de la "paila" y la caldera. Luego se reducía a carbón fino (el popular "cisco"), que era usado como combustible de los braseros. También era usado como abono, para la alimentación de animales (mezclado con salvado)...

## LAS ALMAZARAS

Las almazaras han evolucionado al compás de los tiempos y difícilmente serían reconocibles las actuales por los olivereros de hace no demasiados años. Las más arcaicas podían ser de varios tipos, siendo las más

comunes las de "prensa de torrecilla" (en nuestro entorno) o la "prensa de viga" (más habitual en las campiñas cordobesas y sevillanas). La conocida como "prensa de viga" basaba la molturación en el uso de la "viga", un enorme travesaño de madera (generalmente de pino o encina) cuya cabeza se alojaba entre dos troncos, con huecos donde se introducían los cuños que fajaban la viga, situados en una hornacina de la torre contrapeso. Esta torre actuaba como punto de apoyo de la viga, ya que ésta podía considerarse como una palanca cuya

---

---

*"Campo, campo, campo.  
Entre los olivos,  
los cortijos blancos."*

---

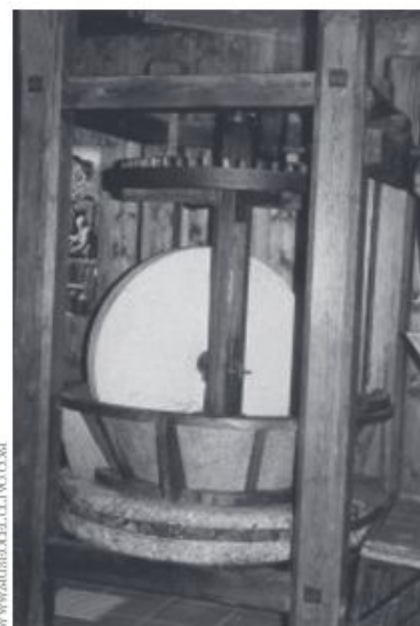
---

Antonio Machado

resistencia estaba en una pila de capachos llenos de aceite que se colocaban bajo ella y que eran presionados poco a poco por la viga al descender. La potencia se ejercía en el otro extremo mediante el "husillo", especie de tornillo helicoidal de madera con dos palos perpendiculares para hacerlo girar. El molino aceitero de viga no sería posible sin la torre contrapeso, que se señalaba al exterior por una especie de torre maciza que se situaba normalmente en una esquina, y que puede ser de diversos tipos. Por dentro la viga se alojaba en una amplia estancia alargada, con frecuencia de tres naves separadas por arcos y cubiertas a dos aguas. La aceituna, tras haber sido machacada en el "molino de rulo", que era movido por una bestia y que estaba al lado de la viga, pasaba a ser comprimida por ésta. Previamente se había mezclado con agua caliente y colocada entre "capachos" de esparto. La presión hacía que se destilase el líquido que corría veloz por un canalillo hasta introducirse en un depósito llamado

"bomba", en el que mediante un sencillo proceso se separaba el aceite del alpechín; a continuación el aceite pasaba a unas tinajas, llamadas de decantación, y que se situaban a ambos lados de la viga, hundidas o semihundidas en el suelo o en dependencias cercanas y que debían ser de gran tamaño y capacidad puesto que deberían alojar el aceite durante bastante tiempo, ya que la cosecha del año se guardaba en ellos hasta que se vendía. Oficios tradicionales relacionados con ello eran los de "maestro de molino", "molador", "husillero", "pinches", "arnieros", "talabarteros"...

En tiempos pasados las almazaras tenían una localización que podríamos llamar dual: o bien se situaban dentro de los cascos urbanos de pueblos y ciudades o en los cortijos grandes y hasta ellas llegaba la aceituna acarreada desde los olivares en mulas o en asnos. Hemos citado dos tipos diferentes; pues bien, el más habitual en nuestro entorno era el llamado de "prensa de torrecilla"; se trataba éste de una estructura de gruesos muros que tenían una altura superior a los dos metros, que servían de límite a una torre móvil de piedra atravesada por un tornillo o husillo de madera que se movía impulsado por grandes palancas



WWW.ALDABA.ELCIJNO.COM



con objeto de elevarlo para que descansase luego, ejerciendo presión directa sobre los capachos de aceituna que formaban el cargo apilados sobre una base plana de piedra plana llamada “taza”.

En las almazaras tradicionales los molineros llenaban canastos de mimbre a paletadas y desde lo alto de las escaleras vertían las aceitunas a las “tolvas”. Las “muelas”, con forma de cono, movidas por bestias con los ojos vendados y que daban vueltas continuamente, las trituraban y desde allí se trasladaban a la prensa, donde se iban colocando “capachos” de esparto; sobre cada uno se distribuía la masa de la aceituna y se iba cubriendo por otro capacho, formando una pila que más adelante se “escaldaría” con agua hirviendo y se prensaría. Posteriormente en unos pozuelos se separaba el aceite del alpechín por decantación.

## FUNCIONAMIENTO ACTUAL DE UNA ALMAZARA

El funcionamiento de una moderna almazara ya fue ampliamente tratado en un artículo aparecido en *Aldaba*, en concreto en el publicado para la Fiesta de la Aceituna de 2005; ahora de manera muy breve vamos a tratarlo. La aceituna es recibida en el patio de la almazara, donde es depositada en la tolva; de ahí pasa a la línea de limpieza, en la que se elimina toda la suciedad que le acompaña (hojas, barro, tierra...). Una vez realizada esta operación, se pesa y pasa al interior de la fábrica, concretamente a la llamada línea de molturación. En este proceso la aceituna es molturada por las molturadoras, se bate, por las batidoras, y se separa, por las centrifugas, el aceite del alperujo por densidad (en el sistema de dos fases). El alperujo, que normalmente continúa conservando algo de aceite, normalmente suele ser repasado (volver a someterlo a una centrifugación) antes de ser enviado a una “orujeira”,

donde se le extraerá lo que le quede de aceite usando procesos químicos y logrando así el llamado “aceite de orujo”. Hagamos constar que en algunas almazaras es costumbre el separar el hueso de la aceituna antes de la molturación.

Hoy, en la gran mayoría de las almazaras de nuestro entorno se usa el conocido como “sistema moderno”, que realmente habría que llamar “continuo”, para hacer la molturación

---

---

*“Las líneas del olivá,  
anchas para los don mucho  
y estrechas pa los don ná.”*

Soleá popular

---

---

de la aceituna. Este sistema puede ser de dos tipos: el de dos fases (se obtienen aceite y alperujo y es el más extendido) y el de tres fases (se obtienen aceite, orujo y alpechín). Las modernas fábricas aceiteras se dividen, generalmente, en tres espacios claramente diferenciados según la fase de producción. El primero de ellos sería el “Patio de Recepción”, lugar donde se recibe la aceituna y donde se encuentran la limpiadora, la lavadora, la pesadora y donde se almacena el fruto, a la espera de ser molturado, en las llamadas “tolvas pulmón”. El segundo espacio sería la “Nave de Elaboración”, una especie de espacio

cerrado en el que la aceituna es molida con un “molino de martillos” y la masa que resulta es batida (en una termobatidora), se centrifuga (en una centrifugadora horizontal o decanter) y finalmente se limpia de aguas (en una centrifugadora vertical). El tercer espacio es la “Bodega”, un espacio cerrado en el que se almacena el aceite en depósitos que, buscando conseguir la mejor calidad en los aceites, deben ser de acero inoxidable, ser fácilmente limpiables y con el fondo inclinado o en forma de cono para que sea fácilmente “sangrado” o limpiados sus fondos. Estas serían las instalaciones que podríamos llamar “básicas” de una almazara, lo normal es que haya otras complementarias. Debemos hacer mención a que actualmente muchas de las almazaras modernas son ecológicas y en ellas el temido alpechín prácticamente desaparece del proceso de producción; sin embargo, el aroma a aceite recién molido sí que se conserva, casi igual que en las antiguas, y muchas veces al caminar por ellas uno tiene el impulso de hacer lo que describía magistralmente el historiador giennense Rafael Ortega Sagrista “echar unas caras de pan de libra en una tinaja de aceite, donde las dejaban empapar dos o tres días. Al sacarlas se ponían a escurrir, se tostaban luego y, colocadas sobre dornillos, se les exprimían varias naranjas y azúcar, o se aderezaban con un chorreón de vinagre y un poco de sal.”



DAVID TUGUES



# La ayuda económica prestada en 1476 por los concejos de Martos, *Torredonjimeno y Jamilena a los Reyes Católicos en su guerra contra el rey de Portugal*

José Carlos Gutiérrez Pérez  
*Lcdo. en Humanidades*

*Ahora que está de actualidad la unidad de España, José Carlos Gutiérrez investiga las aportaciones calatravas en la guerra que los Reyes Católicos mantuvieron con Alfonso V, el rey de Portugal.*



Vista aérea de Jamilena en 1956.

## UNIFICACIÓN Y GUERRAS CIVILES EN CASTILLA

El 18 de octubre de 1469 se producía en secreto en la ciudad de Valladolid la unión matrimonial de la infanta castellana doña Isabel, hermanastra de Enrique IV de

Castilla, con don Fernando, rey titular de Sicilia e hijo y heredero de Juan II de Aragón. Con este matrimonio de Estado se ponían sobre la mesa las bases para la unión de los dos reinos hispánicos más poderosos e importantes de la Península Ibérica. Esa unión territorial daría lugar a un nue-

vo reino llamado España, basado en el modelo de Estado nacional moderno y en los ideales del naciente humanismo renacentista.

Pero antes que nada hay que tener en cuenta que este matrimonio, que significaba el inicio de la





Vista actual de Jamilena.

unidad entre dos importantes reinos peninsulares (Castilla y Aragón), se encontró con personalidades y estamentos favorables al mismo y también con muchos detractores. De hecho, había sido propiciado gracias a Juan II de Aragón y un grupo de nobles castellanos encabezado por Alfonso Carrillo, arzobispo de Toledo, los cuales negaban el derecho de sucesión a la corona de Castilla a doña Juana, apodada “la Beltraneja” (según los rumores, hija de Beltrán de la Cueva, favorito del rey), por no considerarla hija legítima de Enrique IV. Sin embargo, ésta había encontrado apoyos en otros nobles, encabezados por el poderoso linaje de los Mendoza, los cuales la reconocían como hija del rey y heredera, por tanto, al trono castellano. Años después, en 1470, el arzobispo de Toledo retiraba su apoyo a Isabel debido a que ésta había sido apoyada también por el cardenal Pedro González de Mendoza, rival de Carrillo<sup>1</sup>, y varios magnates castellanos. Con todo ello el rey aragonés buscaba en este matrimonio el apoyo del reino de Castilla frente a Francia.

Dicho matrimonio, al que se oponía Enrique de Castilla con par-

te de la nobleza castellana, fue la causa del inicio de una guerra civil, llamada de Sucesión, puesto que en ella se intentó dilucidar sobre quién iban a residir los derechos a la corona de Castilla. Al lado de Enrique IV y de la princesa Juana, de tan sólo ocho años de edad, intervinieron el anciano Alfonso V de Portugal y Luis XI de Francia. A pesar de ello, la lucha se convirtió en un enfrentamiento entre las distintas facciones nobiliarias.

Tras la coronación de Isabel, una vez muerto Enrique IV en diciembre de 1474, se produce en la primavera de 1475 la invasión de Castilla por parte de Alfonso V de Portugal, el cual había prometido casarse con Juana “la Beltraneja” y a quien un pequeño sector de la nobleza había reconocido ya como rey. Mientras tanto, Francia invadía el territorio peninsular por el norte.

Esta situación hizo que Castilla volviera a caer en la anarquía debido a los enfrentamientos entre nobles que variaban su apoyo de una facción a otra en función de sus propios intereses. Los recursos y energía que Fernando de Aragón aportó

fueron de vital importancia. De hecho, en los años siguientes éste ayudó decisivamente reclutando tropas, conquistando ciudades y estableciendo alianzas. En marzo de 1476 el rey portugués, Alfonso V, sufría una importante derrota en la batalla de Toro, lo cual significó un gran revés en la causa de doña Juana, “la Beltraneja”<sup>2</sup>. De este modo, frenada la ofensiva portuguesa en el norte, en el sur peninsular Isabel y Fernando pacificaban a la nobleza andaluza, al mismo tiempo que atacaban Portugal.

Tras la conquista de Zamora y Burgos y la victoria parcial, anteriormente citada, contra Portugal en Toro, los Reyes Católicos convocaron a las Cortes de Castilla en abril de 1476. A dicha asamblea asistieron miembros de la nobleza, el clero y los representantes de los municipios. En ella se intentaba demostrar que Isabel contaba con el apoyo de la nación política, lo cual era básico para introducir las reformas administrativas fundamentales que los reyes tenían pensadas para el reino, como, por ejemplo, la organización de la nueva Hermandad. Terminadas las cortes, los reyes y su séquito cortesano se dirigieron hacia el sur para continuar con la labor de pacificación del territorio, el cual se encontraba todavía en guerra civil<sup>3</sup>.

## APORTACIONES ECONÓMICAS DE TRES CONCEJOS CALATRAVOS AL CONFLICTO CON PORTUGAL

En aquella época Martos, Torredonjimeno y Jamilena eran tres poblaciones que tenían en común formar parte del amplio señorío de la Orden de Calatrava en tierras giennenses, junto a otras poblaciones como Higuera de Calatrava, Lopera, Fuensanta, etc.



Hay que decir que estas tres poblaciones han estado siempre muy unidas no solo por su cercanía geográfica y por formar un curioso triángulo, sino por haber estado junto con sus territorios en lo que fue la antigua colonia romana llamada Colonia Augusta Gemella Tuccitana. Pero veamos resumidamente cómo fue la evolución de estas tres poblaciones durante la Baja Edad Media:

## MARTOS

La antigua Tucci, que fue sede episcopal, fue también una importante población durante el periodo islámico. Tras su conquista por los castellanos en 1225, Martos y su Peña tuvieron que sufrir numerosos asaltos de manos de los musulmanes que intentaban así recuperar nuevamente la localidad. Pero la debilidad de éstos, debido a sus rencillas internas, hizo que la penetración de las tropas de Fernando III a lo largo del Guadalquivir fuese prácticamente un paseo militar en el que la conquista de importantes plazas fuertes, como Martos, era de vital importancia.

El 8 de diciembre de 1228 Martos y su territorio eran entregados por Fernando III a la Orden de Calatrava como justo premio por la ayuda militar que dicha orden había otorgado al rey. Pero el principal motivo de la cesión de Martos y su territorio a la Orden de Calatrava venía motivado por dejar que dicha orden se ocupara de la defensa de la franja territorial que había entre Jaén y el sur cordobés, antes de la conquista de aquellas tierras, para de este modo asilar a la ciudad de Jaén, entonces en manos musulmanas. Todo ello quedaba enmarcado dentro de una política estratégica en la cual Fer-

nando III elaboró una línea defensiva formada por los territorios calatravos, los del concejo de Jaén, las ciudades de Úbeda y Baeza, y en el este el arzobispado de Toledo, el adelantamiento de Cazorla y el señorío de la Orden de Santiago, con lo cual las ciudades capaces de defenderse conservaban su independencia aunque controladas por el rey, mientras que el resto del territorio conformado por pequeñas poblaciones se reorganizaba en torno a señoríos controlados por las órdenes militares y la Iglesia, generalmente.

---

*“...destacaba La Peña de Martos como centro administrativo y militar del entorno. Los maestros calatravos y la orden tuvieron esta encomienda y su villa hasta 1489, en que, fallecido el último maestro de Calatrava, la Orden pasó por designación papal a estar controlada por el rey Fernando, el católico...”*

---

Debido a ello, Martos se convirtió prácticamente en el centro de operaciones contra el reino nazarí de Granada, a pesar de las numerosas incursiones musulmanas (*razzias*) que intentaban apoderarse nuevamente de la plaza y de La Peña. Incursiones cuyo objetivo no era únicamente el de conquistar la plaza de Martos, cuyo valor estratégico era innegable, sino también el de obtener un suculento botín en un territorio plagado de ricas huertas, campos, ganado, etc.

Posteriormente, en 1251, se establecieron y trazaron los límites entre los territorios calatravos de

Martos con los de Porcuna, Arjona, Locubín y el Concejo de Jaén, con el fin de reorganizar este territorio, cosa esta que después, en 1254, fue confirmada por Alfonso X<sup>4</sup>.

A partir de este momento, la Orden de Calatrava se dedicó a administrarlo, organizándolo en torno al sistema de encomiendas, donde estaba y destacaba la de La Peña de Martos como centro administrativo y militar del entorno. Los maestros calatravos y la orden tuvieron esta encomienda y su villa hasta 1489, en que, fallecido el último maestro de Calatrava, la Orden pasó por designación papal a estar controlada por el rey Fernando, el católico.

Pero de todos los sucesos acaecidos durante la etapa bajomedieval en Martos el más conocido, que prácticamente se ha convertido en leyenda, fue el ocurrido en 1310, durante el reinado de Fernando IV, en el cual los hermanos Carvajales fueron despeñados desde lo alto de La Peña dentro de una jaula de pinchos<sup>5</sup>.

## TORREDONJIMENO

La villa de Torredonjimeno, cuya primitiva función era la de lugar de paso y control del antiguo camino entre Jaén y Martos, y su entorno fueron un territorio fuertemente fortificado en el siglo XIII, a medida que la frontera entre cristianos y musulmanes se fue situando sobre estas tierras. De hecho, las fortificaciones que se encuentran en su término son varias y entre ellas podemos citar las de Fuencubierta, Torre del Alcázar, Torrebenzalá o el propio castillo urbano de Torredonjimeno. Dicho castillo fue construido sobre los restos de una antigua fortificación islámica y fue muy modificado a lo largo de la Baja Edad Media<sup>6</sup>.



En 1228 el rey de Castilla, Fernando III, entregó también este territorio a la Orden de Calatrava, como decíamos unas líneas atrás, con lo cual pasó a su jurisdicción. Sin embargo, la situación de frontera de esta zona hizo que durante todo el periodo bajomedieval se produjeran numerosas *razzias* del reino de Gra-

---

*“...La villa de Torredonjimeno, cuya primitiva función era la de lugar de paso y control del antiguo camino entre Jaén y Martos, y su entorno fueron un territorio fuertemente fortificado...”*

---

nada, que generalmente chocaban con la tupida estructura defensiva de este territorio. Un ejemplo claro de estas *razzias* lo tenemos en el enfrentamiento que se dio, en la zona entre Jamilena y Torredonjimeno, el día 21 de octubre de 1271, que finalmente acabó en victoria cristiana. En él se enfrentaron un ejército de cristianos y una expedición de musulmanes del reino de Granada, ayudados por otros provenientes del Magreb, cuya intención era apoderarse nuevamente de la ciudad de Jaén. Los primeros estaban comandados por Lope Díaz de Haro, señor de Vizcaya, y por el infante Sancho de Aragón, arzobispo de Toledo e hijo de Jaime I de Aragón, el cual falleció en la batalla <sup>7</sup>.

Estas *razzias* provocaron que el castillo de Torredonjimeno sufriera varios cambios en su estructura y que la pequeña población del Lugar de Don Ximeno fuese rodeada con una muralla. Ello fue así hasta que la frontera fue estabilizada y desapareció el peligro inmediato procedente de Granada. Tras esto, el castillo de

Torredonjimeno fue reutilizado como residencia señorial de la familia Guzmán <sup>8</sup>.

Torredonjimeno jugó también un pequeño papel durante las continuas guerras civiles y rebeliones nobiliarias que se dieron en Castilla entre los siglos XIV y XV, ya que por entonces era una importante población calatrava con una posición estratégica clave. De hecho, uno de los enfrentamientos se produce en dicha villa y tiene como protagonista al maestro de Calatrava, don Pedro Girón, el cual estableció su residencia y cuartel general en el castillo de dicha villa, y al Condestable Lucas de Irujo <sup>9</sup>.

#### JAMILENA

En cuanto a Jamilena, hay que decir que es una población sobre la cual apenas existen trabajos publicados (a pesar de haber numerosas referencias en archivos), lo cual hace que su evolución durante la Baja Edad Media sea prácticamente desconocida. Sin embargo, sí podemos hacer una pequeña aproximación a

la evolución histórica de este pequeño concejo calatravo.

Jamilena fue también una de las poblaciones que en 1228 Fernando III entregaba a los calatravos. En aquellos instantes Jamilena (ó Gimilena, como aparece en la documentación de la época) era un lugar agrícola constituido por numerosas huertas irrigadas por numerosos manantiales y rodeada por varios montes que forman un anfiteatro natural. Su posición estratégica en este territorio de frontera hizo que, alrededor del siglo XIII, allí se construyera un pequeño castillo, cuyas funciones eran la de servir de refugio en caso de ataque a la población campesina cercana a él y la de controlar los distintos caminos y pasos serranos de su entorno. Igualmente, alrededor del siglo XIII los cristianos levantaron cerca de la población una ermita bajo la advocación de la Virgen de la Estrella <sup>10</sup>.

Al formar parte del vasto señorío de la Orden de Calatrava, la Encomienda de La Peña de Martos



Torreón del castillo de Jamilena en 1949, hoy desaparecido.



tenía varios bienes en el término de Jamilena, además del derecho al cobro de los diezmos. Dichos bienes eran una huerta, llamada la huerta Palacio, un horno de pan de cocer y otro de teja, un haza de tres olivos y otra haza debajo de la ermita de Valverde (Virgen de la Estrella), a lo que habría que unir el control de la explotación de las dehesas y los pastos <sup>11</sup>.

Por otro lado, hubo un curioso acontecimiento que se desarrolló en el territorio de Jamilena a lo largo de todo el periodo bajomedieval, el cual tenía que ver con los conflictos que surgieron en 1251 a raíz de la indefinición de términos entre las tierras de realengo (concejo de Jaén) y las posesiones de los calatravos. Dichos conflictos se iniciaron a partir del amojonamiento que hizo Fernando III en este territorio y se extendieron hasta incluso la Edad Moderna <sup>12</sup>.

Tras esta pequeña introducción sobre el desarrollo de estas tres poblaciones durante la Baja Edad Media, trataremos el pequeño papel económico jugado por ellas en este enfrentamiento lusocastellano de la segunda mitad del siglo XV del que veníamos hablando. Así, es en este preciso instante cuando se produce la pequeña participación económica a este conflicto de numerosas poblaciones castellanas, entre ellas las situadas en el antiguo reino de Jaén. Con tal motivo, el día 26 de mayo de 1476 se expedía en la ciudad de Baeza un documento a través del cual los Reyes Católicos solicitaban ayuda económica para luchar contra el rey portugués Alfonso V y fijaban las cantidades con que debían contribuir las diferentes poblaciones del reino de Jaén <sup>13</sup>.



JOHÉ CARLOS OLIVEROSZEBE

Hornacina con la imagen de la Virgen de la Estrella procedente de la ermita de dicha virgen. Hoy situada en el palacio Episcopal de Jaén.

En el citado documento se decía que, debido a la 'autoproclamación' en 1475 de Alfonso V de Portugal como rey de Castilla y al apoyo a éste por parte de algunos nobles rebeldes, los Reyes Católicos habían tenido que convocar a los procuradores de las ciudades y villas castellanas, a fin de tratar esta grave situación de discordia en el reino, que conllevaba a una desestabilización del mismo.

---

*“...la Encomienda de La Peña de Martos tenía varios bienes en el término de Jamilena, además del derecho al cobro de los diezmos...”*

---

De este modo, los reyes decían que tras una primera campaña el gran ejército reunido por ellos pudo hacer frente a su adversario, aunque no derrotarlo del todo, ya que tras batirse en retirada éste volvió a atacar. Ese primer enfrentamiento hizo que los Reyes Católicos gasta-

ran *“nuestros thesoros e nuestras rentas con grandes contías que nos fueron presentados fasta poner en vencimiento e en re-traimiento al dicho nuestro adversario”*. Así que para hacer frente nuevamente a los rebeldes y al rey impostor, Isabel y Fernando intentaban *“llamar e allegar la más gente de a cavallo e de pie, que de ser pudiese, para derrocar con el ayuda de Dios la soberbia del dicho adversario y de sus gentes, e dar la pena que mereciesen a los desleales que a tantos males e dapnos dieron cabsa e favor”*.

Llevar a cabo esta nueva empresa hacia que se recaudase una gran cantidad de maravedíes, ya que las costas de la guerra eran bastante grandes. Para ello los reyes confiaban en la lealtad de sus súbditos y nobles hacia ellos y en la que éstos habían tenido hacia sus antecesores. Pero la repuesta de los procuradores al asunto fue algo desalentadora. Éstos decían que los costes del conflicto requerían una gran cantidad de maravedíes, cosa que era difícil de recaudar ya que las aportaciones económicas que en los años 1473 y 1474 los pueblos de Castilla hicieron al rey Enrique IV hacían que éstos estuviesen *“muy gastados e fatigados // así por las pagas de los dichos pedidos e monedas e de los treinta quentos del pedido líquido en estos tres años, que agora se cumplen”*. Sin embargo, una vez más la necesidad apremiante de financiar la guerra, considerada más importante que otras pretéritas, y el peligro que el enemigo suponía para el reino hizo que los trámites para la recaudación se llevasen a cabo sin más dilación <sup>14</sup>.

Pese a ello, los Reyes Católicos decidieron que la recaudación y pago de todo ello se hiciera entre el año 1476, que transcurría, y 1477, repartiéndose las cantidades obtenidas durante esos dos años en 24 mone-



das. Justamente, para el pago de los pedidos que los reyes necesitaban, éstos ponían como condiciones lo siguiente:

- a) *“Se paguen estos dichos pedidos en uno con las dichas monedas en dos pagas en cada año, la primera moneda el mes de mayo primero que viene e de este presente año, e la otra segunda en fin del mes de agosto, en la otra segunda en fin del mes de agosto de este dicho año.”*
- b) *“E reçiban por pagados a qualesquiera concejos e personas todos los maravedís que pareçieren por verdad que nos han presentado por nuestro mandado e por nuestro poder...”*
- c) *“E otrosi que de estos dichos maravedís ningún perlado ni cavallero no otra persona puedan // faser ni fagan ni pidan libremente ni pongan ni fagan embargo de los dichos maravedís ni parte de ellos por razon de debda alguna que les sea devida fasta aquí de sueldo ni de acostamiento ni de ración ni de quitación de tierra...”*
- d) *“Otrois que los concejos e vebtrias de estos nuestros regnos, non consientan a sus comenderos tomar maravedís*

*algunos de los dichos pedidos e monedas de los dichos dos años no de alguno de ellos por ninguna causa no ración, so pena que si lo fisieren que los dicho concejos sean tenidos de los pagar e paguen los tales maravedís con el doble e con las costas que sobre ello finieren.”*<sup>15</sup>

Una vez expuesto esto en el documento, los Reyes Católicos comienzan a citar y fijar las aportaciones en maravedís con las que todas las ciudades, villas y lugares

---

*“...los Reyes Católicos comienzan a citar y fijar las aportaciones en maravedís con las que todas las ciudades, villas y lugares del reino de Jaén deben contribuir a la guerra contra el rey de Portugal, Alfonso V...”*

---

del reino de Jaén deben contribuir a la guerra contra el rey de Portugal, Alfonso V.

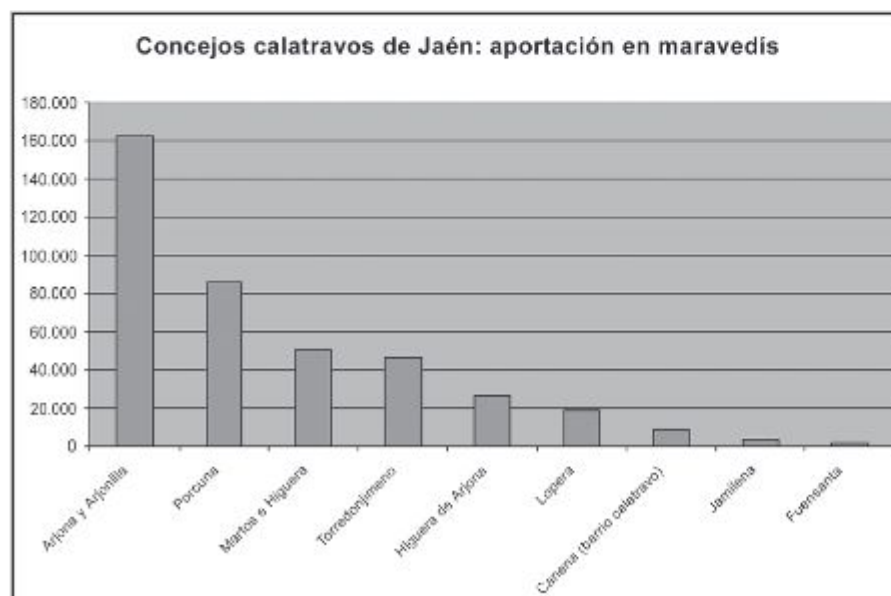
Haciendo un pequeño paréntesis, hay que decir que las cantidades en maravedís aportadas

por los distintos concejos y ciudades del antiguo reino de Jaén son un elemento que nos puede ayudar a establecer una jerarquía, en cierto modo, de estos concejos en función de los maravedís aportados, aparte también de la distinción entre los concejos controlados por las órdenes militares y la Iglesia y los de realengo. Dichas aportaciones económicas se establecieron generalmente en función del número de habitantes de las poblaciones, de los que había que excluir al sector de los privilegiados.

De este modo, las aportaciones económicas que, en este caso, solicitaron los Reyes Católicos a los tres concejos calatravos de los que venimos hablando fueron:

- *“A vos el concejo de Martos, con la Figuera, cincuenta mil e quinientos e sesenta maravedís.”*<sup>16</sup>
- *“A vos el concejo de la Torre don Ximeno, quarenta e seis mil quarenta maravedís.”*<sup>17</sup>
- *“A vos el concejo de Jamilena, tres mil e dosientos maravedís.”*<sup>18</sup>

Examinando dichas aportaciones con el resto de concejos del antiguo reino de Jaén y con los situados dentro de la jurisdicción de la Orden de Calatrava en dicho reino, observamos como Martos y Torredonjimeno aportan una cantidad semejante, teniendo en cuenta que Martos lo hace junto a la población de Higuera de Calatrava<sup>19</sup>. Sin embargo, dicha aportación queda muy por debajo de las de otros concejos, como Cazorla con 105.600 maravedís, Sabiote con 85.060 maravedís o los también calatravos de Porcuna con 85.940 maravedís y Arjona y Arjonilla con 162.520 maravedís. En el caso de Jamilena, es el antepenúltimo concejo que más aporta por debajo del de





Espeluy (4.080 maravedíes) y por encima del de Villardompardo (2.080 maravedíes) y el calatravo de Fuensanta (1.840), que es el concejo que menos aporta de todos los concejos jiennenses<sup>20</sup>.

---

“...A la aportación económica de los concejos estaban obligados a contribuir todos los vecinos y moradores de las villas y lugares citados...”

---

A la aportación económica de los concejos estaban obligados a contribuir todos los vecinos y moradores de las villas y lugares citados, quedando exentos de ello “*cavalleros e escuderos e dueñas e donçellas fijosdalgo de solar conocido, e los que es notorio que son fijosdalgo e los que mostrarán que son dados por fijosdalgo por sentencia en las cortes*”, es decir, todos aquellos per-

tenecientes al sector de la nobleza. Una vez hecho esto, por mandato de los Reyes Católicos, todas las cantidades de maravedíes, cartas, privilegios, etc., recogidos y recaudados tenían que ser guardadas por los oficiales y monederos de la casa de la moneda de Burgos<sup>21</sup>, para así poder sufragar los gastos que la contienda suponía.

## DESENLAJE DEL CONFLICTO

Finalmente, el 4 de septiembre de 1479 terminaba la guerra de Sucesión de Castilla y se establecía la paz entre el rey de Portugal, Alfonso V, y los Reyes Católicos, con la firma del Tratado de Alcáçovas. Con este tratado cesaban las hostilidades y se volvía a reanudar la tradicional política de amistad entre los dos reinos peninsulares, a la vez que se salvaguardaban los intereses atlánticos de los dos reinos. De este modo, Castilla

renunciaba a navegar al sur del cabo Bojador, aunque en ese mismo año pudo conquistar las islas Canarias. El Tratado de Alcáçovas establecía asimismo que Juana “la Beltraneja”, esposa de Alfonso V, se retirara al convento de Santa Clara de Coimbra, y regulaba el enlace entre la hija primogénita de Isabel de Castilla, llamada Isabel, y el infante Alfonso de Portugal<sup>22</sup>.

Sin embargo, en lo referente a los intereses atlánticos de los dos reinos el tratado empezó a resquebrajarse. Ello fue debido al descubrimiento en 1492 de las tierras americanas por parte de Castilla, descubrimiento que provocó un cambio sensacional en las relaciones internacionales y que afectó a las que mantenían España y Portugal. El nuevo enfrentamiento se solucionó con un nuevo tratado entre ambos reinos, el Tratado de Tordesillas, en el cual fue decisiva la diplomacia papal, aunque esto es ya otra historia.

### ARCHIVO:

ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE JAÉN. *Actas de 1476*; fols. 134 rº y v.º.

### BIBLIOGRAFÍA:

CASTILLO ARMENTEROS, Juan Carlos. ‘Numerosos manantiales’. En Vol. IV de *Jaén: Puestos y Ciudades*. Jaén, 1998; pp. 1549-1553.

‘Un baluarte de la orden de Calatrava’. En Vol. VI de *Jaén: Puestos y Ciudades*. Jaén, 1998; pp. 2493-2499.

GÓMEZ LÓPEZ, Luis. ‘Torredonjimeno alza sus estandartes contra Enrique IV, el Impotente’. “Ór-dago”, n.º 6. Torredonjimeno, mayo 2001; pp. 1-4.

GUTIÉRREZ PÉREZ, José Carlos. ‘El Castillo de Jamilena. Historia, evolución y nuevos datos’. Artículo inédito.

KAMEN, Henry. *Una sociedad conflictiva: España, 1469-1714*. Barcelona, 1996.

LADERO QUESADA, Miguel Ángel. *Andalucía a fines de la Edad Media. Estructuras. Valores. Sucesos*. Cádiz, 2000.

LOPEZ MOLINA, Manuel. *Historia de la Villa de Martos en el siglo XVI*. Jaén, 1996.

RAMOS VÁZQUEZ, Isabel. *El Concejo de Jaén (1474-1556)*. Jaén, 2002.

RODRIGUEZ MOLINA, José (coord.). *Colección diplomática del Archivo Municipal de Jaén. Siglos XIV y XV*. Jaén, 1985.

SUÁREZ FERNÁNDEZ, Luis. *Isabel I, Reina*. Madrid, 2004.

SALVATIERRA CUENCA, Vicente. ‘De Tucci a Hien Tuss o Martus’. En Vol. V de *Jaén: Puestos y Ciudades*. Jaén, 1998; pp. 1899-1909.

### NOTAS:

<sup>1</sup> KAMEN, Henry. *Una sociedad conflictiva: España, 1469-1714*. Barcelona, 1996; pág. 19-20.

<sup>2</sup> *Ibid.*, pág. 20.

<sup>3</sup> *Ibid.*, pág. 21.

<sup>4</sup> SALVATIERRA CUENCA, Vicente. ‘De Tucci a Hien Tuss o Martus’. En Vol. V de *Jaén: Puestos y Ciudades*. Jaén, 1998; pp. 1901-1903.

<sup>5</sup> LOPEZ MOLINA, Manuel. *Historia de la Villa de Martos en el siglo XVI*. Jaén, 1996; pp. 219-220.

<sup>6</sup> Tras la conquista castellana se erigió junto al castillo de Torredonjimeno una pequeña iglesia medieval sobre la cual se construyó en el siglo XVI la iglesia de San Pedro.

<sup>7</sup> GUTIÉRREZ PÉREZ, José Carlos. ‘El Castillo de Jamilena. Historia, evolución y nuevos datos’. Artículo inédito. S/n.

<sup>8</sup> CASTILLO ARMENTEROS, Juan Carlos. ‘Un baluarte de la orden de Calatrava’. En Vol. VI de *Jaén: Puestos y Ciudades*. Jaén, 1998; pág. 2497.

<sup>9</sup> GÓMEZ LÓPEZ, Luis. ‘Torredonjimeno alza sus estandartes contra Enrique IV, el Impotente’. “Ór-dago”, n.º 6. Torredonjimeno, mayo 2001; pp. 2-4.

<sup>10</sup> GUTIÉRREZ PÉREZ, José Carlos. *Opus cit.* S/n.

<sup>11</sup> LOPEZ MOLINA, Manuel. *Opus cit.*, pp. 26-27; y CASTILLO ARMENTEROS, Juan Carlos. ‘Numerosos manantiales’. En Vol. IV de *Jaén: Puestos y Ciudades*. Jaén, 1998; pp. 1551-1553.

<sup>12</sup> *Ibid.*, pág. 1551.

<sup>13</sup> RODRIGUEZ MOLINA, José (coord.). *Colección diplomática del Archivo Municipal de Jaén. Siglos XIV y XV*. Jaén, 1985; pág. 80.

<sup>14</sup> *Ibid.*, pp. 81-82.

<sup>15</sup> *Ibid.*, pp. 82-83.

<sup>16</sup> *Ibid.*, pág. 85.

<sup>17</sup> *Ibid.*, pág. 85.

<sup>18</sup> *Ibid.*, pág. 86.

<sup>19</sup> Es curioso que la aportación de Martos se haga junto con la de Higuera de Calatrava y la de Jamilena se haga aparte como concejo independiente. Ello hace pensar que la conocida dependencia del lugar de Jamilena de la villa de Martos, que tanto aparece en la documentación del periodo moderno, fue algo que comenzó a materializarse durante el siglo XVI y no durante la Baja Edad Media como se creía.

<sup>20</sup> *Ibid.*, pp. 84-86.

<sup>21</sup> *Ibid.*, pág. 86.

<sup>22</sup> SUÁREZ FERNÁNDEZ, Luis. *Isabel I, Reina*. Madrid, 2004; pág. 194.



# Martos Cultural

**Certámenes  
Culturales**

**Difusión  
de nuestro  
Patrimonio**

**Danza,  
Flamenco y  
Folklore**

**Fiestas y  
Tradiciones  
Populares**

**Música  
Clásica y  
Contemporánea**

**Representacio-  
nes y Talleres  
de Teatro**

**Exposiciones  
de Artes  
Plásticas**

**Música  
Coral y  
Popular**

**Archivo y  
Documentación**

**Biblioteca y  
Publicaciones**





ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

# Patrimonio



Excmo. Ayuntamiento de Martos

# ACEITE de OLIVA



NUESTRO FUTURO  
TAMBIÉN ESTÁ EN EL OLIVAR





# Constantino Unghetti, *escultor en Martos*

Paz Unghetti

Profesora de Hª del Arte de la Escuela  
de Artes de Málaga

*La Fiesta de la Aceituna se ha convertido en una manifestación popular muy ligada a Martos. Como escenario protagonista destaca el monumento a Los aceituneros, obra de Constantino Unghetti. M.ª Paz, su hija, nos relata cómo se llevó a cabo la materialización de las esculturas y del contacto que el autor ha seguido manteniendo con Martos a través de otras obras que ha realizado en nuestra ciudad.*

**N**os preguntamos a veces cómo han surgido nuestras tradiciones, quiénes han sido aquellas personas que se han interesado por que algo perviva y entre en nuestras vidas de forma que sea un referente para nuestra propia historia personal. Todo tiene un inicio y un porqué de su existencia.

Rondaban los años finales de la década de los 70 y los inicios de los 80, cuando en varias de las amigables charlas del escultor Constantino Unghetti con D. Manuel Carrasco y, posteriormente, con D. Antonio Villargordo se planteó la iniciativa de conseguir que Martos fuese un pueblo reconocido mundialmente por el olivo. De modo que habría que realizar un homenaje a los hombres y mujeres de esta tierra andaluza en una fiesta que reúna en torno a un monumento a los trabajadores del olivar.

Esos trabajadores que en palabras del escritor e investigador giennense, Rafael Ortega Sagrista, en el II Pregón de la fiesta de la Aceituna del año 1982, aparecen así:

*"...Hombres de hierro, mujeres fuertes, gentes de Martos, fundidos en su Peña monolítica siempre eterna..."*

*"Los aceituneros han sido en mi vida una constante, nos comenta Unghetti, porque yo he convivido con ellos y he realizado las labores de recogida en tiempos difíciles. La obra de arte hay que sentirla y qué mejor sentimiento que el ser partícipe de aquello que interpretas".*



Aceituneros en madera - Colección particular.





Monumento a Los aceituneros - Almazón modelado.

Nos sigue comentando cómo surgió esta obra de la que se siente plenamente orgulloso y de la que nos va a relatar los diferentes pasos que dieron lugar a su ejecución.

*“D. Antonio Villargordo tenía un especial interés por presentar a su pueblo estas esculturas que corroboraban la intención inicial de hacer un ‘homenaje’ al trabajador del olivar”.*

---

*“...habría que realizar un homenaje a los hombres y mujeres de esta tierra andaluza en una fiesta que reúna en torno a un monumento a los trabajadores del olivar...”*

---

El referido Rafael Ortega Sagrista, en su también citado Pregón, nos dice:

*“...Por eso estimo importantísimo que los marteños se hayan alzado contra tan injusto olvido, estableciendo esta fiesta de la aceituna; erigiendo ese monumento al trabajo sufrido, callado, constante, de*

*nuestras aceituneras y nuestros aceituneros...”*

*“El monumento hay que ubicarlo en el Parque en un lugar que nos sirva para reunir en torno a él al pueblo para la fiesta. El espacio urbano es muy importante”, nos dice Unghetti.*

Las dimensiones de las esculturas van condicionadas al lugar y, de igual modo, el entorno juega un papel definitivo para crear un conjunto escenográfico, que es en la realidad estos personajes estáticos ante unos espectadores a los que se les está comunicando algo, y ese algo es la idea del artista.

Una prensa y rueda de molino al fondo, un olivo, un terreno en suave pendiente y unas espléndidas vistas hacia La Peña hacen fácil el enclave,

hombre vareador y mujer con la esportilla, que se han parado junto al capacho de aceitunas y aprovechan el momento para el galanteo tan usual en estas labores de campo.

El monumento se forjó tiempo atrás a modo de maquetas (bocetos), que de manera espontánea surgieron por razones inexplicables. Una idea que al artista le rondaba en la cabeza y que llegó el momento de materializarla con el interés por su parte de hacerla grandiosa. *“Realicé, nos dice el escultor, varios modelos. La mujer me inspiraba posiciones diferentes, como agachada recogiendo el fruto, parada con una rama en la mano, cargada con una esportilla...; al final elegí para el monumento ésta, que me pareció más completa. El hombre no lo presenté más que de esta manera. Siempre pensaba en el descanso del vareador junto a la mujer. Los diseños en relieve fueron otro sistema de plantear el*

*estudio de esta obra, de los que realicé algunos”.* Adjuntamos algunos de ellos.

Constantino nos habla con entusiasmo de este hecho que es, en definitiva, la inspiración hecha realidad en unas dimensiones que la engrandecen.

Se encuentra satisfecho y nostálgico, pero a la vez inquieto y con ilusión por llevar actualmente a cabo otros dos proyectos monumentales, como son en definitiva los trabajos que ha realizado durante toda su vida profesional; el último de ellos es el monumento a “Los donantes de sangre” (1999) en Jaén.

Retomando e intercalando algunos hechos de su vida, vamos conociendo al escultor, sencillo, vocacional y tremendamente creativo.

*“El bronce lo empecé a utilizar como material noble en los años 80, pues no me interesaba anteriormente por su coste, y además tenía a unos buenos trabajadores (picapedreros) que me daban resultados fabulosos. Eran monumentos en piedra de trabajo muy pesado, lento y difícil; debido a que el incremento de la vida subió los jornales y estos colaboradores ya tenían más edad, no*



Monumento a Los aceituneros - Vaciado en escayola.





Monumento a Los aceituneros.  
Negativo molde de aceitunera.

podía mantener por más tiempo los trabajos en este material, aunque me sentía pleno en su ejecución. Hice varias obras monumentales, como las del Paseo de Beas de Segura (Jaén), la "Despedida del Pescador" en Santa Pola (Alicante), el "San Fernando" en Iznatoraf (Jaén), etc.

Es la madera otro de los materiales nobles que he trabajado en dimensiones diversas. La madera es tremendamente cálida policromada o sin policromar, pero también hay que conocerla bien. Como ejemplos de

“...La obra de arte hay que sentirla y qué mejor sentimiento que el ser partícipe de aquello que interpretas...”

estos trabajos están las imágenes del "Cristo Yacente" en la iglesia de San Ildefonso (Jaén) o el "Cristo Rey" en el colegio del mismo nombre en Jaén.

Una obra de arte trabajada clásicamente tiene su proceso de elaboración con sus pasos a destacar:

- La idea inicial se suele plasmar en el papel a modo de bocetos, donde se empieza a materializar toda la inspiración, que puede ser tan rápida o tan lenta como esta se manifieste.

- La idea en el papel hay que presentarla en volumen a través de una pequeña figurita abocetada en barro u otro material permanente, como escayola. Se trata de una maqueta realizada a escala real del proyecto monumental definitivo.

- Estudiadas las formas y posibles problemas de sustentación, pasamos a realizar con medidas reales los armazones que a modo de osatura hacen que la figura se mantenga en pie. Estos son de hierro cubierto de tela metálica rellenos de periódico y donde se ha estudiado previamente las formas para evitar que en la colocación del barro no salga ningún elemento metálico al exterior. En este trabajo se suelen tener ayudantes que también sirven para montar el barro, aunque el artista en definitiva es el encargado de modelar.

- El armazón se cubre de una capa de barro bien agarrada y manteniéndolo siempre húmedo para evitar su secado.

- Modelada la escultura pasamos a cubrirla de escayola y le sacamos un molde perdido, que se rellenará de este material y acabará reproduciéndose en positivo. Aquí intervienen los escayolistas artísticos, para obras de grandes dimensiones.

- Esta pieza sacada en escayola es frágil y es la que se envía a la fundición de bronce, materia definitiva en la que están realizados "los aceituneros" y que llevan la pátina (acabado final de coloración del bronce) que actualmente observamos.

Nuestro monumento en cuestión se realizó con este proceso como lo presentamos en las ilus-

traciones anexas. Otras esculturas monumentales también las reproduje en bronce, como el "Guarda Forestal" en la Torre del Vinagre en Cazorra (Jaén) o el ya citado a los "Donantes de sangre de Jaén".

Nos explica el autor Constantino Unghetti la lectura de este trabajo.

"La obra es un monumento homenaje a 'Los aceituneros' con fecha de realización en 1983 y en material de bronce con técnica de reproducción a la cera perdida realizada en los talleres de Capa en Arganda del Rey (Madrid); las medidas de la figura del hombre son de 2'50 m. y de la mujer 2'30 m. de altura.

El estudio iconográfico del conjunto monumental es el siguiente:

En el entorno antes referido se sitúan ambas figuras con una disposición abierta.

El aceitunero, mirando a la mujer apoyado sobre la vara de varear, gira la cabeza y flexiona ligeramente la pierna. Son los dos movimientos de la figura. Está vestido con el traje de faena, con la gorra tradicional.



Monumento a Los aceituneros - Modelado en barro.





Monumento a Los aceituneros - Inauguración.

La mujer aparece absorta en su tarea con la mirada fija en la espuerta, donde lleva las aceitunas que echa en el capacho. Las piernas están dispuestas algo separadas para mantenerse en el esfuerzo que está realizando, con lo que gira algo los hombros y la cabeza a la par. Está vestida de trabajo, con la clásica pañoleta en la cabeza.

Es de destacar en ambas figuras que reproducen las labores antiguas de recolección de aceituna, por los elementos a utilizar, sin contar con la llegada de la maquinaria.

Del estudio iconológico destacamos que las palabras fluyen entre ambos en animada conversación, y esa peculiar forma compositiva nos lo demuestra.

Otra vez estamos ante la magnificación de un trabajo que está presente en este pueblo como la mayor fuente de riqueza. Son anónimos sus protagonistas, no existe reivindicación social por las malas condiciones de los trabajadores, tan solo se ensalza al trabajador, como reconocimiento a sus duras faenas, tan productivas para el propietario. No aparecen aquí los poseedores de los olivares. Son solo los jornaleros temporeros, tratados de un modo sencillo y producto de mis vivencias”.

“...El monumento hay que ubicarlo en el Parque en un lugar que nos sirva para reunir en torno a él al pueblo para la fiesta. El espacio urbano es muy importante, nos dice Unghetti...”

Nuevamente nos encontramos con un trabajo modelado a planos, siguiendo un planteamiento de eliminar detalles y pasar a las grandes superficies, que no le restan belleza ana-



Monumento a Los aceituneros - Maqueta.

tónica pero sintetizan el desarrollo escultórico.

La inauguración del monumento se llevó a cabo el día 8 de diciembre de 1983 a las 12 de la mañana en el Parque Municipal “Manuel Carrasco”, con la bendición y posterior inauguración, a la que asistieron los políticos que se reseñan en el artículo de prensa también adjunto: el presidente del Parlamento andaluz,



Monumento a Los aceituneros - Detalle.







Relieve Aceituneros - Colección particular.

Antonio Ojeda, el delegado del gobierno en Andalucía, Leocadio Marín, y el consejero de Agricultura y Pesca, Miguel Manaute, así como el gobernador de la Provincia, Francisco Rodríguez Caracuel y el alcalde de Martos, Antonio Villargordo.

"Mi familia y yo tuvimos una espléndida acogida por parte de autoridades y pueblo en general. Tanto es así que no dejaban de invitarnos todos los años a estos eventos y hubo una relación amistoso-laboral en este pueblo que cada vez parecía más nuestro.

Quisimos estrechar lazos que luego se manifestaron en otra obra de menor dimensión que la anterior pero no por ello menos entrañable, que fue la del marteseño ilustre "Maestro Álvarez Alonso", músico de renombre que con sus notas musicales compuso 'Suspiros de España', entre otras obras. También en esta ocasión era el alcalde D. Antonio Villargordo, que en su inauguración ofreció unas palabras, entregando a las nietas del 'maestro' unos ramos de flores que dejaron junto al monolito que sirve de soporte al referido relieve, en la plaza del pueblo que lleva su nombre. Un acto para el recuerdo por lo emotivo y las felicitaciones que recibimos.

Un relieve tiene el mismo proceso creador que una obra de gran tamaño, salvo

que su diferencia estriba en que tiene más relación con la pintura porque tiene un solo punto de vista y puede jugar con la perspectiva. Es un trabajo que presenta más dificultad en el plano y menos en la técnica de reproducción.

Mi obra en Martos se extiende en todos los campos del arte y la cultura que en mi diversa y dilatada vida profesional he llevado a cabo.

La restauración de imaginería escultórica la he desarrollado largo tiempo, sobre todo en los últimos veinte años, en los que entre otras obras restauré imágenes devocionales como 'Nuestro Padre Jesús' de la catedral de Jaén y de la marteseña Iglesia Real de Santa Marta, la imagen titular de 'Santa Marta' y el Cristo Crucificado de esta misma iglesia, encargada por su entonces párroco D. Eduardo.

Mi trabajo en el campo de la arqueología se extendió largo tiempo; ello me llevó a estar presente en Martos de nueva. Desde el Museo Provincial de Jaén, del que era conservador-restaurador, me hice cargo

*Mi obra en Martos se extiende en todos los campos del arte y la cultura que en mi diversa y dilatada vida profesional he llevado a cabo.*

del traslado a dicho museo del valioso sarcófago paleocristiano, que con esmero instalé con un riguroso criterio museístico. Ni que decir tiene que todo este trabajo se llevó a cabo en relación con el inquieto y gran investigador padre Alejandro Recio.

Al hacerme cargo como director del Museo de Artes y Costumbres Populares de Jaén, también tuve algunos contactos con los útiles del olivar en varios pueblos de la provincia, que recorrí extensamente, y fue también Martos objetivo de esta labor investigadora y recopiladora de piezas de labor".

Hemos tenido una distendida charla con este artista polifacético y de agradable relación, con el que me unen lazos familiares y del cual quise solo



Monumento al Maestro Álvarez Alonso.

mostrar una personalidad en el mundo cultural relacionado en este caso con Martos, pueblo para él entrañable.

Desde el reconocimiento y el respeto a un profesional del arte escultórico, trabajador en todos los campos de la cultura, arqueología, artes y costumbres populares... muchas gracias, Maestro.

**MARTOS**

**Homenaje a los maestros Álvarez Alonso y Cebrián Ruiz, con motivo del IV Certamen Provincial de Bandas de Música**

\* Manuel López Pérez pronunció una conferencia en torno a la vida y la obra del maestro Emilio Cebrián



El maestro López Pérez...



El maestro Emilio Cebrián...

El acto se celebró en el salón de actos del Museo de Artes y Costumbres Populares de Jaén, a las 19.30 horas. Asistieron numerosas autoridades locales y provinciales, así como un gran número de músicos y aficionados. El Sr. López Pérez, en su conferencia, repasó la vida y obra del maestro Cebrián, destacando su contribución al mundo musical y su legado en el pueblo de Martos. El acto concluyó con un momento de homenaje a los maestros Álvarez Alonso y Cebrián Ruiz, con la lectura de un texto que reconoce su labor y su legado cultural.



Excmo. Ayuntamiento de Martos

# BIBLIOTECA

# SALAS INFANTIL Y ADULTOS

BIBLIOTECA  
PÚBLICA  
MUNICIPAL  
*de*  
**Martos**

Ven e  
infórmate

*Mil historias  
te esperan*

*Martos Cultural*





# El Centro *Tecnológico* del Plástico

Antonio Domínguez Jiménez

## ¿CÓMO NACE LA IDEA DE LOS CENTROS TECNOLÓGICOS?

El objetivo de cualquier gobernante es dar a su pueblo riqueza y bienestar. Todos estaremos de acuerdo en que hoy por hoy la mayor fuente de riqueza es la industria. Los estudios hechos al respecto arrojan el dato de que en Andalucía no hay demasiada industria y que la actividad industrial que existe la llevan a cabo mayoritariamente pequeñas y medianas empresas. Hay un viejo refrán, que tiene plena validez en el tema que nos ocupa, y que sentencia que *el pez grande se come al chico*. La pequeña industria

tiene grandes dificultades para sobrevivir porque las grandes empresas producen en más cantidad y con mejores precios y, además, tienen posibilidades para invertir dinero en investigación, de manera que con sus bien dotados laboratorios y centros de pruebas son capaces de poner en el mercado productos cada vez mejores y más baratos. Los pequeños empresarios no tienen estas posibilidades, arriesgarían mucho si pretendieran fabricar productos sin haber pasado previamente por un exhaustivo examen que asegure el buen funcionamiento, de modo que compiten en inferioridad de condiciones. En un mercado tan competitivo como el de nuestra sociedad de consumo se venderá antes un producto que da más prestaciones y es más barato. Basándose en esos principios,

*El Príncipe Felipe y doña Letizia... ¡son tan guapos y tan elegantes! ¡Hacen tan buena pareja! Todo el mundo recuerda que, poco antes de hacerse público el segundo embarazo de la princesa, estuvieron de visita oficial muy cerca de aquí, en Lucena. Pero seguro que son menos los que recuerdan el motivo de la visita. Pues fue para inaugurar el Centro Tecnológico de la Madera y el Mueble que se había implantado en esa localidad. En Martos también está funcionando un Centro Tecnológico, el del Plástico, del que muchos habrán oído hablar, pero que es un gran desconocido para la mayoría. En este trabajo trataremos de dar una visión lo más cercana posible de esta entidad.*



Polígono industrial de Martos. El Centro Tecnológico se ubicará arriba, a la derecha.



la Junta de Andalucía se plantea que, si quiere que las pequeñas empresas que existen en la Comunidad sigan produciendo y empleando trabajadores, debe darles el apoyo necesario para que puedan estar a la altura de las evoluciones y de los avances que consiguen las grandes multinacionales. Debe poner a su disposición los instrumentos necesarios para investigar y hacer posible el desarrollo de productos que sean competitivos. Entienden que la solución está en la creación de Centros Tecnológicos, una idea que no es original de aquí, pero que está funcionando bien en el resto de España y en otros países.

### ¿QUÉ ES UN CENTRO TECNOLÓGICO?

En la Orden de 18 de septiembre de 2006, publicada en el BOJA del 29 de septiembre, se nos define a los Centros Tecnológicos de la siguiente manera: *son entidades sin ánimo de lucro, de carácter privado o mixto, creados con el objeto de realizar acciones innovadoras de desarrollo tecnológico.* Dicho con palabras más simples, un Centro Tecnológico es un lugar donde un equipo de técnicos de un determinado sector (madera, plástico, vidrio, etc.) va a investigar soluciones alternativas que no están en el mercado para obtener productos de más calidad y más competitivos y poner su trabajo al servicio de un grupo de empresas.

### CLASES DE CENTROS TECNOLÓGICOS

Básicamente existen tres tipos:

- a) **CENTROS TECNOLÓGICOS AVANZADOS:** Son la vanguardia, la punta de lanza, para los sectores estratégicos de Andalucía; constituyen la investigación de base y su foco impulsor está muy relacionado con las Universidades, por lo que entre sus objetivos principales está, por ejemplo, la generación de patentes.

- b) **CENTROS TECNOLÓGICOS SECTORIALES:** Están diseñados para un sector concreto o agrupación empresarial, procurando abastecer de formación y de recursos materiales y humanos afines a la actividad; sería el caso de nuestro Centro Tecnológico del Plástico.
- c) **CENTROS DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA:** Atienden a necesidades tecnológicas generalistas, su actividad no está relacionada con ningún sector en concreto, coordinan proyectos de transferencia de tecnología entre sectores diversos y prestan servicios integrados tales como Calidad, Medioambiente, Marketing...



Actividades de formación.

### ¿QUÉ ACTIVIDADES REALIZA UN CENTRO TECNOLÓGICO?

Esta misma pregunta podría enunciarse de otras formas quizás más expresivas: ¿qué se hace en un Centro Tecnológico? ¿para qué sirve? En la Orden a la que nos hemos referido antes se citan bastantes más actividades, pero vamos a enumerar las siguientes, que nos parecen las más significativas.

- Prestar servicios a las empresas en la realización de sus proyectos. Imaginemos una empre-

sa de un sector ajeno al del plástico - metal, agrícola, alimentación... -que desconoce la tecnología del plástico y pretenda identificar productividades que le permitan abaratar los costes de su producto, sin perder funcionalidad (cambio de material a plástico), o de alguna forma introducir el plástico en su proceso (envasado, nuevo componente...) en definitiva, desarrollar un producto de plástico a partir de una idea, o simplemente mejorar las propiedades de su producto para aventajar a su competencia (reducción de peso, eliminar los problemas de la corrosión, conseguir geometrías especiales); pues bien, en todos esos casos, bien por desconocimiento de la tecnología, o por la falta de recursos de validación, el Centro Tecnológico puede desde asesorar de forma no competitiva, incluso formar parte directa del proyecto, de forma que el empresario pueda alcanzar sus objetivos.

- **Diseño de productos y simulación de procesos.** Supongamos que una empresa tiene un problema, un proceso de fabricación que sale mal. La empresa está perdiendo, por tanto hay que investigar para optimizar ese proceso, hay que detectar si al producto le falta adherencia, si necesita más presión, investigar la causa de una rotura, de un defecto de aspecto, etc. Esta hipotética empresa necesitaría un laboratorio para hacer las pruebas, un personal especializado con conocimientos en la materia, una maquinaria... Esa es la función del Centro, una función que sólo puede llevar a cabo una empresa sin ánimo de lucro, porque en caso de serlo sólo se beneficiaría esa empresa, que sería la que estaría sufragando el gasto, y no otras del ramo.



- Servicio de **documentación técnica y legal del sector**. El Centro debe ser lugar de referencia para el sector, donde el empresario pueda encontrar toda aquella documentación de interés, como Normativas, Glosario de Materiales, Especificaciones Técnicas de Diseño y Fabricación, que no es otra cosa que poner al alcance de los empresarios todas aquellas barreras Legales y de Calidad que protegen a los productos nacionales de la entrada de aquellos procedentes de otros países de bajo coste y que no cumplen estos requisitos a que nos referimos por ser peligrosos, o inútiles a corto plazo. El ejemplo que más a mano tenemos y que pronto va a estar de plena actualidad es el de los juguetes. El fabricante tiene que conocer lo que prescriben las leyes para adaptarse a ellas y que su producto pueda entrar en el mercado. Este servicio, y el que sigue (de Certificación), aún no están implantados, pero evidentemente es objetivo estratégico del Centro. Este servicio está muy ligado al **Servicio de Certificación** de productos y de materiales. El Centro Tecnológico puede darle al fabricante un certificado con el que demuestre que

su producto se adapta a unas especificaciones y normas determinadas por el éxito en la superación de ciertos ensayos realizados en su laboratorio.

- Servicio de **Vigilancia Tecnológica**: Una de las principales funciones es, tal como me señala José M<sup>o</sup> Navarro, el gerente del Centro, *estar al loro de lo que sale por ahí*. En el Centro Tecnológico se reciben revistas especializadas e información por todo tipo de canales (internet, correo electrónico, prensa, etc.), asisten a ferias y convenciones donde se muestran todos los adelantos que se van produciendo. Posteriormente trasladan a las empresas de aquí toda esa valiosa información. *Fíjate por ejemplo en esta pieza -me dice José M<sup>o</sup>, mientras me muestra una especie de cilindro de plástico con un complicadísimo trenzado- esto era imposible de fabricar hace muy poco tiempo, no existía tecnología para hacerlo. Ahora la misión del Centro es divulgar la aparición de estas nuevas tecnologías en nuestra zona, para que se conozca su existencia, hay que hacer que le llegue a las empresas, incluso traer al alemán que lo ha inventado, si es posible, para no se pierda información en la comunicación.*

- Otra de sus principales tareas es la **formación**. Ellos tienen que estar constantemente formándose, estudiando para conocer todo lo que va saliendo y, a su vez, haciendo las actividades necesarias para formar en esos avances a los técnicos de las empresas. El objetivo de este servicio es el de conseguir que Andalucía disponga de un sector con un alto nivel de cualificación del personal, capaz de adaptarse rápidamente al cambio de las tecnologías y utilizarlas con el mayor aprovechamiento. Como ejemplo, cabe señalar el cambio que se ha producido en las oficinas de proyectos de dibujar en papel, y por tanto en 2 dimensiones, a dibujar en 3 dimensiones con ordenador, el aprovechamiento de material de desecho de producción en otras aplicaciones, los diversos métodos de simulación de procesos, que predicen con gran exactitud (no como los que "echan las cartas") el proceso a un coste prácticamente nulo..., etc.
- Servicio de **Intermediación** entre empresas que ofertan una tecnología y aquellas que deseen realizar acuerdos de negociación con ellas. El Centro tiene acceso a unas webs muy especializadas en las que por ejemplo una empresa húngara fabrica carcasas de plástico con unos avances que han conseguido. La función del Centro es poner en contacto a esa empresa con otras que necesiten esas carcasas por ejemplo para hacer teléfonos móviles. Servicios de **bolsa de empleo**, en la que las empresas ofertan puestos de trabajo que necesitan cubrir o sean los propios interesados quienes puedan ofrecer sus conocimientos.
- Organización de eventos de carácter tecnológico, tales como ferias, congresos, seminarios...

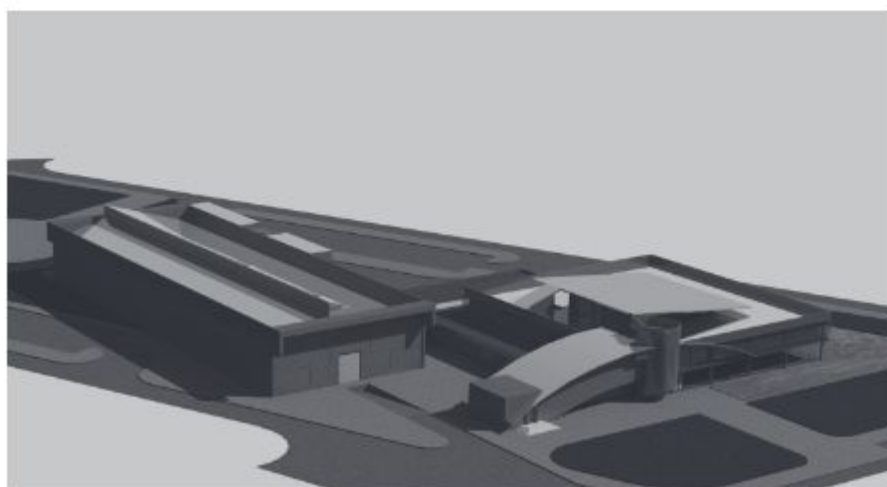


Imagen virtual, según proyecto del arquitecto, donde se distingue la entrada, los laboratorios a la derecha, los talleres a la izquierda y un salón de actos.



## ¿POR QUÉ SE ELIGE EL SECTOR DEL PLÁSTICO?

En un principio, en los años 70 y 80, las piezas y componentes de los faros se fabricaban en chapa, pero la investigación, a la que nos estamos refiriendo tanto en este trabajo, demostró que el plástico por muchas razones podía ser un material más adecuado, de tal manera que con el tiempo terminó imponiéndose totalmente. Por este motivo Valeo y todas las empresas externas que le fabrican componentes trabajan con el plástico como material casi exclusivo. Puede afirmarse sin temor a equivocarse que este sector da ocupación a mucha gente y, por tanto, tiene una enorme importancia en nuestra localidad.

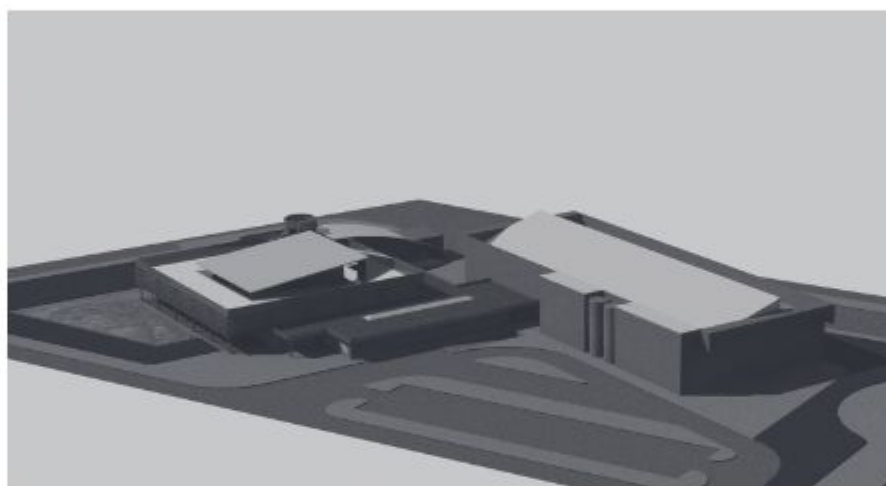
## ¿POR QUÉ SE ESTABLECE EN MARTOS?

Para dar respuesta a esta pregunta hay que hacer un poco de historia. Hasta la llegada de Valeo en la década de los 70, Martos era un pueblo que dependía en exclusiva de la agricultura, un pueblo que se pasaba el año mirando al cielo con esperanza y miedo. Tras la implantación de Valeo, podemos decir que Martos es una de las ciudades más ricas y prósperas de la provincia. En sus ya muchos años de actividad industrial el enfoque de la producción ha ido cambiando, al igual que en otras grandes empresas; un ejemplo bastante cercano sería el de Telefónica. Todos recordaréis que no hace mucho tiempo la totalidad del trabajo (averías, ventas, mantenimiento, instalaciones...) lo hacía gente de la empresa; actualmente una gran parte de su actividad la realizan empresas subcontratadas. Algo semejante ocurre con Valeo. En los primeros años todo el trabajo se realizaba dentro de la factoría. Pero cambia la política de la empresa y se ve la conveniencia de hacer fuera determinados trabajos. Empleados em-

prendedores tomaron la iniciativa de crear su propia empresa y convertirse en proveedores.

En aquellos inicios, estos, los proveedores, no estaban capacitados para el desarrollo de nuevos productos. La tarea de investigación la realizaba Valeo, ya que disponía del conocimiento y de los recursos para ello. En su Centro Tecnológico de Bobigny, situado a las afueras de París, se desarrollaban los nuevos productos y, seguidamente, en la factoría de Martos fabricaban los utillajes necesarios para su producción y montaje. Con el tiempo, se aplicó la política de subcontratación y luego se cedían, mediante un convenio, a los

y las máquinas necesarias para construir la línea de ensamblaje, y por supuesto su montaje y distribución al cliente. La innovación tecnológica alcanzó también a los sistemas de gestión de los procesos productivos, al cómo hacerlo en este sentido aparecen nuevos procedimientos que aseguran la calidad y reducen costes en el desarrollo de nuevos productos, lo que conlleva una nueva política de exteriorización de actividades, por ejemplo, la que está basada en la "ingeniería simultánea". Este concepto es la traducción del inglés de un término que vamos a tratar de explicar. Supongamos que una de las empresas externas a las que



Recreación del Centro Tecnológico del Plástico desde otra perspectiva.

nuevos proveedores locales, cuya función ya se limitaba a producir y asumir la responsabilidad de mantener esos utillajes en buen estado de funcionamiento y fabricabilidad. Por poner un caso gráfico, imaginemos que Valeo conseguía el contrato con la Renault para la fabricación de los faros de un modelo nuevo. El criterio de desarrollo de ese nuevo producto que se seguía consistía en que en Bobigny los ingenieros diseñaban el faro en comunicación con los ingenieros de Renault. A partir de aquí empezaban nuestras responsabilidades: con todas las piezas del nuevo faro "dibujadas" en Francia se procedía a fabricar en Martos los moldes

nos estamos refiriendo ha producido una serie de piezas defectuosas. Ello puede deberse sin duda a un fallo de proceso en la propia empresa, pero también cabe la posibilidad de que el fallo se haya producido porque los moldes no funcionen correctamente con la maquinaria que posee dicha empresa. Pensemos que Valeo es una multinacional que tiene empresas en casi todos los continentes: existe Valeo-Martos, pero también existen Valeo-Argentina, Valeo-Polonia, Valeo-Brasil, etc., cada una con unas características y unos medios de producción (máquinas fundamentalmente) que hacen que un producto diseñado en Bobigny difi-



cilmente pueda funcionar bien en todas ellas. La ingeniería simultánea exige que los encargados de producir (las empresas) participen en el diseño de los productos para que se tengan en cuenta desde el primer momento -el diseño- sus aportaciones de mejora, y sus formas se adapten mejor a su manera de producir, a la maquinaria de que disponen... Quiere decir que el fabricante tiene que estar al lado del ingeniero que está «dibujando» un tornillo para el faro, para decirle por ejemplo *diséñame ese tornillo más pequeño que la máquina que tengo no puede atornillarlos si son tan grandes*. Eso supone que ya no habrá un solo Centro de investigación y diseño centralizado en París, sino que cada factoría deberá realizar sus diseños integrando a sus proveedores. En definitiva, se modifica el perfil de empresa proveedora. En Martos, por entonces las empresas aún no se habían podido adaptar a las nuevas exigencias, y Valeo para satisfacer sus necesidades de producción empieza a recurrir a proveedores de otras zonas fuera de Martos y, desgraciadamente, fuera de Andalucía.

En síntesis, esta posición de desventaja del empresariado marteño, allá por la segunda década de los ochenta, fue la que les hizo reflexionar y plantearse la idea de construir lo que por entonces se dio en llamar un “Centro de Servicios a Empresas”, que les ayudara con recursos humanos y tecnoló-

gicos a alinearse con la nueva estrategia de proveedor-desarrollador en Europa y, más concretamente, en Valeo-Martos.

Este es el punto de origen del Centro Tecnológico del Plástico. Si nos damos cuenta, en este punto confluyen los intereses de las tres partes implicadas: por un lado, los del pequeño empresariado que, como acabamos de explicar, con los Servicios del Centro tienen la opción de mejorar su competitividad; por otro, los de las instituciones públicas, como la Junta de Andalucía, Ayuntamiento, Asociaciones de empresarios en su idea de favorecer a la pequeña empresa y consolidar el empleo; y, por último, el de la propia multinacional Valeo, a la que se le presenta como una opción favorable el hecho de que junto a ella exista un Centro de diseño de los productos que va a fabricar. Así, a raíz de la publicación de la Orden de 10 de octubre de 2001, que regula los Centros Tecnológicos, Valeo Iluminación se interesa por el proyecto y decide nombrar a uno de sus más altos directivos para la tarea de ponerlo en marcha. La designación recae en José M<sup>o</sup> Navarro Polonio, un ingeniero cordobés, establecido en Martos, que por entonces ocupaba el cargo de Director de Calidad, y anteriormente el de Dirección de Fábrica, del departamento de Utillaje, y con conocimientos de ingeniería de desarrollo de nuevos productos, donde se inició su carrera profesional en Valeo.

## LOS PRIMEROS PASOS

Naturalmente las primeras acciones se encaminan a cumplir los trámites necesarios para dotar a la entidad de validez jurídica a todos los efectos, es decir, legalizar el organismo. El siguiente paso se orienta a la búsqueda de socios, empresas y entidades interesadas en el proyecto. El Ayuntamiento de Martos es el primero que colabora, facilitando los recursos materiales para instalarlo provisionalmente en sus dependencias. Posteriormente se contrata a un Gerente para el Centro Tecnológico; lógicamente, le ofrecen el puesto a la persona que ha estado dirigiendo todo el proceso y José M<sup>o</sup> Navarro acepta el cargo en el año 2004, desligándose de Valeo.

## FASES DE IMPLANTACIÓN DEL CENTRO

Para situar al lector hay que decir, en primer lugar, que el objetivo que se ha planteado para el Centro Tecnológico del Plástico es un proyecto que está a medio hacer. Digamos que es como un edificio en construcción, cuando esté acabado tendrá 3 plantas, pero ahora mismo sólo hay hechas dos. Su puesta en marcha se ha diseñado en 3 fases (hemos puesto el símil de las 3 plantas), programando una serie de acciones para cada una de ellas.

### FASE CERO

Durante la fase cero que ocupa desde junio de 2003 hasta enero de 2005 se llevan a cabo actividades de:

- Divulgación del proyecto del Centro Tecnológico.
- Sensibilización a las empresas hacia la I+D (Innovación y Desarrollo).
- Promoción empresarial.
- Actividades para “darse a conocer”.
- Estudio de las necesidades del sector.



Imagen virtual de la fachada principal, con la puerta de entrada, del futuro centro.





Además, como decíamos antes, se buscan patronos, es decir, entidades interesadas en el proyecto. Para ello se llevan a cabo reuniones con empresarios de Martos, Alcalá la Real, Torredelcampo, La Carolina y Linares. De estas reuniones salen 29 organismos y empresas que deciden participar y fundan ANDALTEC, quedando constituida la personalidad jurídica del Centro Tecnológico bajo la forma de Fundación que ahora explicamos.

#### ¿QUÉ ES ANDALTEC?

Los 29 organismos de los que hablábamos en el punto anterior acuerdan formar una fundación a la que bautizan como ANDALTEC. Podemos decir que ANDALTEC es una sociedad de 29 componentes, abierta a la participación de nuevos integrantes, que van a poner en funcionamiento un Centro donde se diseñen y comprueben componentes de plástico, donde se investigue, donde se reciba formación e información de las novedades del sector. En fin, todas las acciones que señalábamos como actividades de un Centro Tecnológico.

Esos 29 socios componentes de ANDALTEC son los siguientes:

- ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MARTEÑOS (a través de la cual está Valeo).
- ARQUIUR (Estudio de Arquitectura).
- AYUNTAMIENTO DE MARTOS.
- CAD-CAM USUARIOS (Diseño CAO).
- CÁMARA DE COMERCIO.
- CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS.
- DIPUTACIÓN PROVINCIAL.
- DITRAIMON (Transformación de Plástico).
- FEDERACIÓN PROVINCIAL DEL METAL.
- FEDERACIÓN JIENNENSE DE COMERCIO.
- FORTITER (Transformación de Plástico).
- HELMUT ROEGELE (Firma Alemana de Máquinas del sector del plástico).
- IAT (INSTITUTO ANDALUZ DE TECNOLOGÍA).
- AGENCIA IDEA (INSTITUTO DE FOMENTO ANDALUZ) (a través del cual está la Junta de Andalucía).
- INVERJAÉN (Sociedad Capital de Riesgo).
- MARTOS METAL.
- MOLDESUR (Construcción de Moldes y Utillajes).
- OFITEMAR (Diseño CAO).
- PACO PRINT (Impresión Gráfica sobre film de plástico).
- PLÁSTICOS ALCAUDETE (Transformación de plástico).
- POLIBASA (Multinacional materia prima).
- PROINSUR (Transformación de plástico).
- PULIMOLD (Acabado superficial).
- RETUC (Reciclado).
- SIG-3 Consultores.
- TEAN (Transformación de Plástico).
- TEPLAMO PLAI (Transformación de Plástico).
- UNIVERSIDAD DE JAÉN.
- UTIPLAX-1 (Construcción de Moldes y Utillajes).

Aparecen subrayados los que forman el Comité de Dirección, cuya función detallaremos más adelante.

#### FASE 1

La fase 1 lleva relativamente poco tiempo de aplicación: se inició en febrero de 2005. Actualmente el Centro Tecnológico se encuentra desarrollando sus actividades de I+D (Investigación y Desarrollo). Las actividades que ofertan son las que pueden cubrir con recursos propios, es decir, las que pueden realizar los 5 ingenieros que tiene en plantilla y los equipos informáticos de los que dispone, además de la colaboración con la Universidad y otros Centros Tecnológicos. A pesar de ser bastante limitados todavía los medios con los que cuenta, se están llevando a cabo muchas actividades, entre las que podemos citar:

- Proyectos de diseño de nuevos productos.
- Proyectos de simulación de moldes.
- Diseño de moldes.
- El abanico de posibilidades del Centro es muy amplio. Así, se ocupan de mejorar aspectos que tienen repercusión en nuestra vida diaria, como el "Desarrollo de iluminarias de vía pública en plástico".
- También tienen cabida temas relacionados con la ecología. Está en la mente de todos la preocupación por la escasez del agua. Pues bien, el Centro viene trabajando en un "Proyecto de reducción de consumo y mejora de la calidad del agua en procesos de lavado de piezas de plástico".
- Asesoramiento técnico en la implantación de un laboratorio de control y apoyo a la producción.
- Y otros proyectos que, por razones de confidencialidad, no pueden citarse, pero que están dentro del ámbito del desarrollo de nuevas soluciones.

#### FASE 2

Ya se están realizando las gestiones para el inicio de la fase 2, con



la que concluye el propósito que se pretende. Dispondrá de un edificio propio y de instalaciones industriales que acogerán medios de laboratorio y máquinas para pruebas.

¿Qué actividades se realizarán entonces en el Centro Tecnológico?

- En primer lugar, dar continuidad a lo que ahora mismo se está haciendo y que ya hemos mencionado al hablar de la fase 1: seguir con los proyectos de ingeniería, con el diseño de piezas y las simulaciones del proceso de inyección.
- **PRUEBAS INDUSTRIALES:** se llevarán a cabo pruebas con moldes nuevos, identificación de causas de fallos y se dará asesoramiento para la mejora de los procesos de transformación. Para el empresario esto supone la gran ventaja de no paralizar sus medios de producción mientras ponen a punto nuevos productos, dedicando sus máquinas y su personal a producir (que es lo que reporta valor añadido). En el caso de un moldista que ha construido un molde y que, evidentemente, no dispone de máquina de inyectar, resulta un recurso extraordinario poder disponer del Centro Tecnológico para conseguir la homologación que le permita facturar su trabajo.
- **LABORATORIO:** se investigarán aspectos vitales en la producción de piezas de plástico, tales como el comportamiento del producto en determinadas situaciones, resistencia a los agentes atmosféricos, envejecimiento por temperatura, etc., exigidas por el cliente en la certificación de productos.
- **FORMACIÓN:** el Centro ofrece dar formación tanto a directivos de empresas como a los técnicos de las mismas. Al disponer de medios industriales la formación será eminentemente práctica.

Como el lector supondrá, esta fase 2 aún no se ha iniciado porque el

Centro todavía no dispone de los medios necesarios. Para poder empezar a trabajar en todas las áreas que hemos mencionado en esta fase hacen falta medios materiales, como serían unos locales y unas instalaciones adecuadas, además de un personal especializado, que, resumiendo, se concreta en un presupuesto de **más de 4 millones de euros**.

#### ¿CÓMO SE ORGANIZA EL CENTRO TECNOLÓGICO DEL PLÁSTICO?

Para explicar su funcionamiento habría que distinguir los dos organismos que entran en juego en toda esta historia.

En primer lugar, está el **Patronato**, que, como ya hemos explicado, lo forman 29 empresas y entidades. De éstas hay 10 que en el listado presentábamos subrayadas, que forman el **Comité de Dirección**. Digamos que la función del Comité es agilizar la toma de decisiones. Juntar a los 29 socios es difícil, engorroso y a veces poco operativo; así, el Patronato delega en estos 10, que se reúnen cada

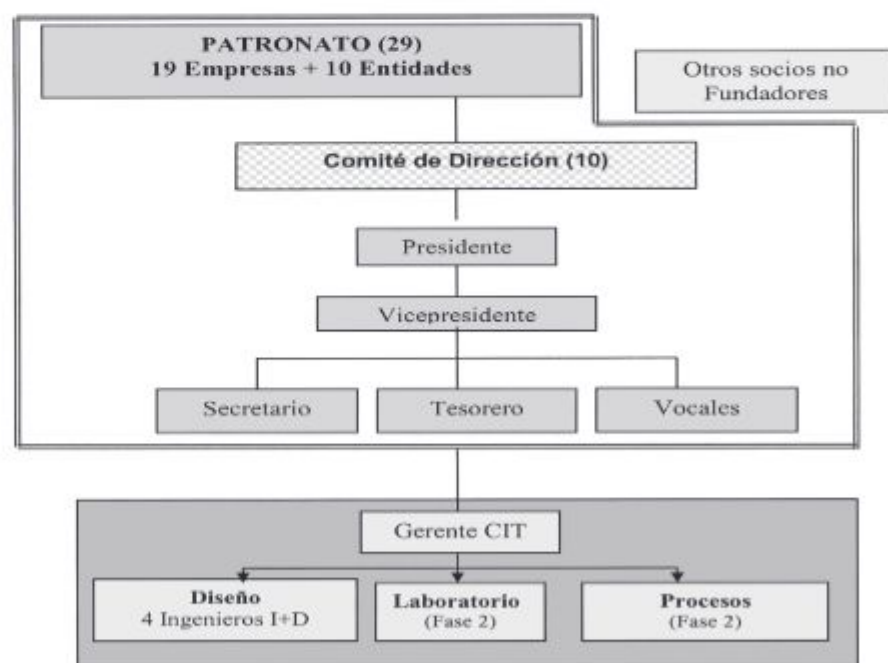
dos meses y ordenan y planifican el trabajo diario y resuelven los problemas inmediatos que puedan surgir.

El Patronato tiene nombrados los cargos típicos de cualquier sociedad:

- **CARGOS:**
- **PRESIDENTE:** Alcalde del Excmo. Ayuntamiento de Martos.
- **VICEPRESIDENTE:** Asociación de Empresarios Marteños (nombra a una persona de Valeo).
- **SECRETARIA:** M<sup>a</sup> Ángeles Carbonell Madera (no es Patrono).
- **TESORERO:** Mario Santiago Cruz (no es Patrono).
- **VOCALES:** Resto de Patronos.

Esta fundación, así constituida, crea el **Centro Tecnológico del Plástico** propiamente dicho, con su equipo técnico propio que tiene como responsable un Gerente, que actúa siempre bajo las directrices estratégicas del Comité de Dirección de la Fundación.

Quizás se vea mejor con el organigrama de la entidad, que sería el siguiente:

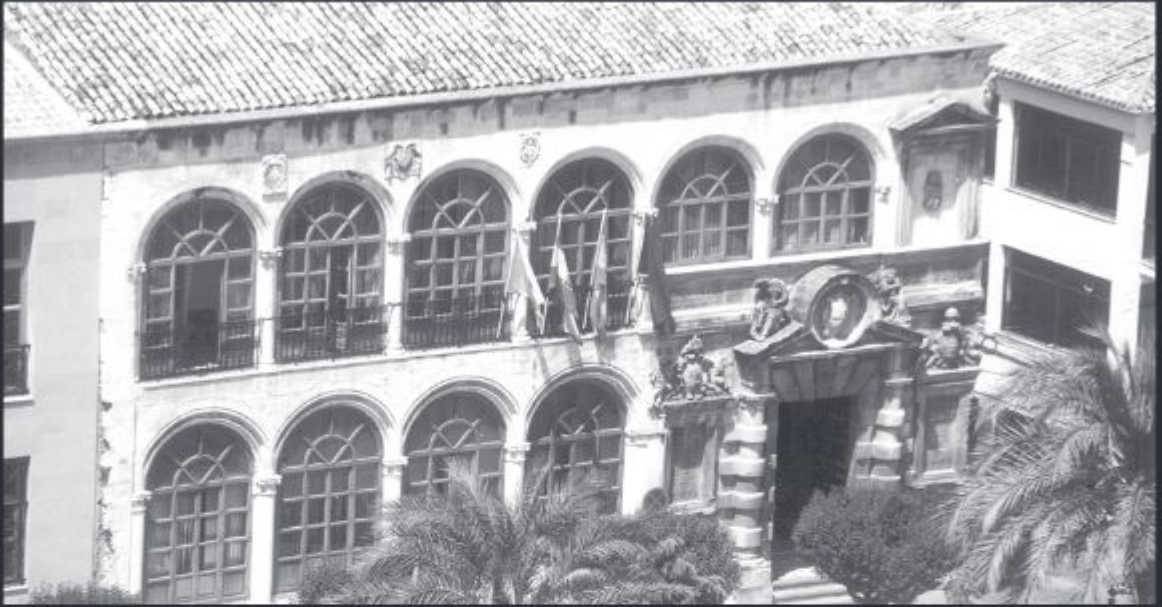


#### AGRADECIMIENTOS:

- Antes de concluir este artículo, desde *Alibaba* hemos de agradecer al Gerente de ANDALTEC, José M<sup>a</sup> Navarro Polonio, no sólo la información y el caudal de datos que nos ha proporcionado y que forman el esqueleto del trabajo, sino también su amabilidad y el trato afable que nos ha dispensado. Gracias, José María.



# RESTAURACIÓN



FOTOGRAFÍA CAJIZO VILLAR

La labor de restauración que está potenciando el Excmo. Ayuntamiento de Martos es un servicio para todos, es un encuentro con nuestro pasado y una apuesta hacia el futuro. Con la restauración de la Iglesia del antiguo Hospital de San Juan de Dios se recupera un espacio para la cultura; la restauración del Interior de la Torre de la Villa o del "Homenaje"; los trabajos de rehabilitación de la Casa Regionalista u "Hotelito"; el edificio de la Casa Consistorial o "Antigua Cárcel"... el fomento de la iniciativa privada, siempre tutelada... Se ha comenzado un trabajo arduo, cuyo éxito dependerá de que todos los marteños lo respetemos, valoremos las iniciativas y actuemos coherentemente con nuestras propias viviendas, en nuestras calles, en nuestro barrio, porque **Martos somos nosotros.**

*Martos Cultural*





# Del pasado *efímero*

Consejo de Redacción

**T**raemos en esta ocasión solamente una fotografía, sí solamente una, puesto que no han llegado más a nuestro poder. Lamentamos este hecho porque nuestro propósito era, y es, el difundir instantáneas de nuestra ciudad; instantáneas de un pasado para algunos muy lejano (casi prehistórico, dirían algunos jovenzuelos) y para otros, para desgracia, demasiado reciente. Bueno, no vamos a repetirnos demasiado, sólo nos queda el pedirles que, para la próxima salida de la revista, hagan el favor de colaborar con nosotros enviándonos a la Casa de la Cultura sus fotografías para poder reproducirlas en *Aldaba*. No teman por ellas, que les serán devueltas intactas.

Vemos una preciosa instantánea que nos ha facilitado D. Félix Ocaña de la Torre (por cierto, en el anterior número publicamos dos que nos fueron cedidas por Trini Pestaña, que se nos olvidó agradecersele). En ella podríamos distinguir, como los antiguos tenebristas, dos escenas bien diferenciadas pero que, juntas, forman un bellissimo cuadro. Al fondo luce el caserío marteño visto desde las faldas de La Peña desde la parte que da al Sapillo, cerca de la actual ubicación de los depósitos de agua; es por tanto el barrio llamado de "La Cornacha" al que se jactaba pertenecer nuestro añorado Manuel Caballero Venzalá. Calles como Triana, ca-

llejón del Pescador, Alta y Baja Santa Lucía, Cascajar, Cerros Alto y Bajo... verían en aquellos tiempos (creemos que la foto es de finales de los años 50 de la pasada centuria) correr, jugar, pasear... en resumen, vivir a los marteños de la época. En la primera vemos una reata de mulos y burros con sus aparejos, serones y demás atalajes cumpliendo con la dura faena que se les encomendaba en aquellos difíciles años, la de ser porteadores de toda clase de mercancías. Junto a estas nobles bestias, posan orgullosos sus dueños, dos adultos (el de la derecha Manuel Ocaña Martos) y un niño que posa feliz caballero en su Rocinante. Viendo esta

instantánea siempre nos viene a la memoria las lejanas romerías de la Victoria, cuando las mulas, mulos, burros y burras eran la "caballería" más que dominante en el desfile, ataviadas con sus atalajes de gala, y los "caballeros" se "arreglaban" con sus pantalones de pana oscura (los de los domingos), su faja roja con la vara cruzada en ella cual cimitarra musulmana y la cabeza cubierta con la habitual gorra como la que lucen nuestros amigos de la foto. Vale, dejemos los recuerdos por ahora, sean buenos y colaboren en la próxima. Gracias por anticipado.



FÉLIX OCAÑA DE LA TORRE



# El Barroco Religioso y el Barrio de San Amador

Cándido Villar Castro  
Texto y fotografías

## PARROQUIA DE SAN AMADOR Y SANTA ANA

El fervor y la devoción que han sentido los marteños por su santo Patrón le sirve de argumentación a Diego de Villalta para solicitar, primero, la construcción de una ermita bajo su advocación y, poco después, para pedir el traslado de la Parroquia de Santa Ana a la recién construida ermita de San Amador: *“La cosa más principal y de mayor gloria de Dios y de la Peña de Martos fue que tuvo un santo mártir suyo que padeció por la fe de Jesucristo, disfrutando esta dichosa Villa la protección de éste, su glorioso hijo, con muchos y repetidos beneficios y milagros con que corresponde a la devoción de su paisano”*. *“Esta villa le tiene mucha devoción y religión a San Amador por ser su santo natural y se escogió el sitio e lugar donde está comenzada a hacer su ermita junto a una placeta que tiene la fuente desta Villa”*.

Tras la aprobación del Real Consejo de las Órdenes Militares, Felipe II responde a las peticiones del mencionado Diego de Villalta y del clérigo marteño Pedro de Ortega Cibanto, y autoriza, el 1-XII-1590, la construcción de la ermita de San Amador en el lugar de su actual emplazamiento, en el barrio que elige la nobleza marteña para erigir sus palacetes y casas solariegas, muy cerca de la Placeta, de la coracha y de la fuente de los 8 caños, pero ya a este lado del arroyo de la Fuente de la Villa.

En noviembre de 1600, Felipe II vuelve a mostrarse favorable al trasla-





do (solicitado por Diego de Villalta y por Frey Joan Morales -Rector de la Parroquia de Santa Ana) de la Parroquia de Santa Ana -que, aunque era la de más moderna fundación de las tres parroquias que había en Martos (Santa Marta, Santa María de la Villa y Santa Ana y San Amador), se encontraba bastante deteriorada y distante del núcleo urbano- a la ermita de San Amador, la cual se convierte en Parroquia de Santa Ana y San Amador, dándole a la iglesia antigua de Santa Ana (lugar que se ofreció en el siglo XVI para fundar el convento de San Francisco) el título actual de Santa Lucía.

El padre Lendínez confirma que la iglesia y aldea de Jamilena se añade al priorato de Santa Ana y San Amador, a petición de Fray Francisco del Moral, cura Rector de la Parroquia. La nueva parroquia *"se adorna con correspondiente magnificencia"*, nos sigue diciendo.

Asimismo, este insigne franciscano resalta a menudo la generosidad, piedad, afecto y asistencia de este pueblo *"a quien prospere el cielo por los beneficios que le debemos"*. en 1735, las tres parroquias adornan sus capillas y adquieren nuevas alhajas de sacristía *"que muestran la piedad y magnificencia de sus vecinos"*.

Este fervor y devoción que sienten los marteños por San Amador les lleva a celebrar unas fiestas que cuentan con una tradición y arraigo que se remontan a la época más relevante del Barrio de San Amador, a los siglos XVII y XVIII. Según Don Manuel López Molina, el primer testimonio de estas fiestas data del 15 de Agosto de 1608 y su costo fue de 83 reales. Durante todo el siglo XVII aparecen los pagos que se hicieron con motivo de la celebración de las fiestas de San Amador, muchas veces unidas a las de Felipe y Santiago, en las rendiciones de cuentas de los Mayordomos municipales marteños y en las de los administradores de los propios del Concejo de esta Villa. La celebración se hacía *"en el último día del mes de abril y consistía en una solemne misa de seis copas, procesión en el interior del templo y una comida de hermandad"*<sup>1</sup>.







## EL TEMPLO

Se construye un nuevo templo, "en el que se tarda más de dos décadas en terminarlo y con un presupuesto de más de 3000 ducados"<sup>2</sup>, en estilo barroco, de corte clasicista, de gran sobriedad y sencillez, destacándose de él su fábrica de sillares -llegando a ser casi ciclópeos en la calle Llana Baja- y su torre-campanario.

En su portada se abre la puerta de entrada, flanqueada de nuevos sillares colocados por Regiones Devastadas al restaurar el templo en 1954, con arco de medio punto, una moldura a la altura de las impostas y otras a modo de friso. A eje con la puerta se alza una ventana, también con arco de medio punto, que se corona en su interior con una gran concha de escayola. Primitivamente, esta puerta estaba desplazada a la derecha,







decoración de la iglesia era de estilo rococó, con exuberante abundancia de espejos, existiendo varias tallas de la escuela de Duque Cornejo: Virgen de Gracia, Virgen del Buen Suceso –en la Capilla de la Virgen del Carmen–, un colosal crucificado –en la capilla del Sagrario–, un relieve de las Ánimas en escayola a los pies del templo... En cambio, Madoz asevera que esta iglesia cuenta con “un sen-

existiendo otra puerta más pequeña en la calle Llana Baja, junto a la esquina de la portada.

La torre-campanario, a la que se accedía desde el interior por una puerta situada a los pies del templo, es de planta cuadrada y presenta dos cuerpos: el primero, liso y rematado con molduras; el segundo, albergue de las campanas, con cuatro vanos de medio punto, pilastras y hojas de acanto sobre las claves, se remata con un chapitel cupulado.

El interior, que perdió la techumbre y su rica decoración en el incendio de 1936 (según el P. José Caballero Puyana, esta



*cillo tabernáculo imitando el mármol de mezcla*” en el altar mayor, que a su vez se cubre “con cúpula regular sobre pechinas, y una nave con bóveda de cañón”), presenta una sola nave, con capillas en los muros laterales, bóveda de cañón con lunetos y arcos fajones cajeados, proyectados en sendas pilastras, y cúpula de media naranja sobre pechinas, con elegante decoración geométrica, en el presbiterio. (Bajo este, mana un manantial que fluye, entre arcadas de piedra y ladrillo, calle abajo, en busca de la antigua coracha y de la Fuente Monumental más antigua de la población, hoy desgraciadamente enterrada).



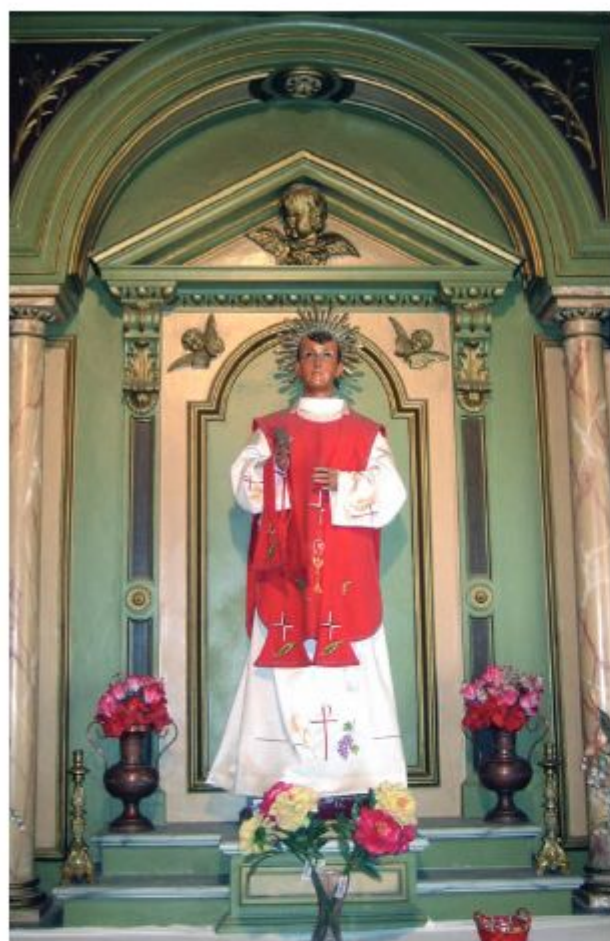


Imagen que se conserva a en la Cooperativa San Amador.



Panel de azulejos en la fachada de la Cooperativa de San Amador.

## SAN AMADOR

El joven tuccitano Amador parte, con su padre y hermanos, hacia Córdoba, atraído por la fama cultural de la que fue capital de la España musulmana, corte de los Califas de Occidente, elevada a la categoría de capital del Califato en el año 929 por Abderramán III. Ciudad en la que pululó una pléyade de sabios e investigadores que cultivaron las más diversas ciencias y que llegó a tener más de 1000 mezquitas, casi otras tantas casas de baños e importantes bibliotecas (la de Alhaken II llegó a tener unos 400.000 volúmenes).

Amador alcanza en Córdoba el sagrado Orden del Sacerdocio "aunque era muy niño, por ser en la prudencia y ejemplo de vida muy digno de ello", y poco después la muerte, en una época en la que habían dejado de convivir pacíficamente las tres culturas: la musulmana, la judía y la cristiana. En una sangrienta y luctuosa década, desde el año 850 al 859, además de destruir basílicas e iglesias que llevaban más de 300 años en pie, se condena a muerte a muchos cristianos. En el martirologio de la Iglesia Católica figuran 49

mártires -sacerdotes, diáconos y monjes en su mayoría-.

El 30 de abril, corriendo entonces la era de 893, año de 855, y reinando Mohamad I, hijo de Abderramán II, fueron martirizados tres jóvenes amigos: Pedro, Luis y Amador. Los tres cuerpos degollados fueron arrojados a las frías y oscuras



Detalle del impresionante sagrario de la Capilla de Jesús.

aguas del río Guadalquivir, encontrándose sólo los de Pedro y Luis "siendo hoy conservados reverencialmente en lugares conocidos" (Ximena Jurado y P. Lendínez). Amador se convierte en el único santo giennense del martirologio romano "para honra de esta Villa y de toda la Diócesis, y no menor provecho, le dio Dios un ilustrísimo mártir por patrón en su divina preferencia" (Ximena Jurado). El obispado de Jaén celebra con rito doble a Amador, pero eligió para su festividad el día 5 de mayo, por estar introducido otro culto en el último de abril.





Fresco de San Amador en la Capilla de Nuestro Padre Jesús.



Imagen de San Amador que preside la Parroquia de San Amador y Santa Ana.

Aquella mañana irrumpió orvallando, fría e invernal. Una grisura hostil y un vapor, como de leche, subía por la ribera del Guadalquivir. La bruma comenzaba a rasgarse y, entre sus flecos, apenas se llegaba a vislumbrar las casas, los seres y verdugos que tienen ya una retícula de luz. Cuando la fría y homicida cuchilla corta el noble cuello de Amador, su mirada va lejos, por los olivos de plata bruñida que bordan los campos del titán de piedra azul; por las aguas cristalinas del Sapillo, de la Maleza, de la Escobilla, de la Fuente del Caño; “por los lavaderos y tenerías de la calle Triana, Pontanilla y Fuente de la Villa; por callejas, murallas, barbacanas y atalayas del pueblo murado tucitano, amontonado y arracimado en el otero”.

Hoy apremia, como antaño, pedir la protección y bendición de nuestro ilustre paisano, que según San Eulogio “yace en tumba de cristal por no ser digno el mundo de tratarlo. Pero desde lo profundo del elemento cristalino no olvida este gigante de la Gracia a los que con fe le invocan. Desde allí clama mejor y más sonora su voz... alcanzando a sus devotos la divina piedad como en todas las tribulaciones lo experimenta esta Villa ilustre”.

**NOTAS:**

- <sup>1</sup> López Molina, Manuel: *De la vieja historia marteña*.
- <sup>2</sup> López Molina, Manuel: *Historia de la Villa de Martos*.

**BIBLIOGRAFÍA:**

- P. LENDÍNEZ : “Augusta Gemella Ilustrada, con los pueblos de su partido, hoy Villa de Martos”.
- LÓPEZ MOLINA, Manuel: “Historia de la Villa de Martos en el siglo XVI”: Universidad de Jaén, 1996.
- LÓPEZ MOLINA, Manuel: “De la vieja historia marteña”. Diputación Provincial de Jaén, 2002
- MADDOZ, Pascual: “Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Andalucía”. Jaén. Valladolid: Ámbito Ediciones, S. A. 1988.
- P.A. RECIO: Aldaba, 7.
- VILLAR CASTRO, Cándido “Pregón de San Amador, 2004”.
- XIMENA JURADO, M: “Catálogo de los obispos de las J. C. de Jaén y A. E. de este Obispado”. Madrid, 1654.



Excmo. Ayuntamiento de Martos

# Teatro municipal Maestro Álvarez Alonso



**un nuevo espacio  
para la cultura**





# Sobre la restauración de las puertas del Ayuntamiento

## Un meticuloso trabajo realizado en Carmona por Ebanistería y Restauraciones

Joaquín Rueda Muñoz

*Las puertas del Ayuntamiento de Martos, con sus simbólicas Aldabas, acaban de ser restauradas tras un laborioso proceso que les ha devuelto su primitivo esplendor.*

Entre los muchos edificios históricos que atesora Martos, uno de los más significativos y emblemáticos es el que Francisco del Castillo diseñó para Cárcel y Cabildo de la antigua villa, en el que actualmente está ubicado el Ayuntamiento.

Este singular edificio tiene, entre sus muchos elementos destacables, una bellísima puerta de dos hojas que el paso del tiempo y el abandono habían conseguido que no pudiese seguir cumpliendo la función para la que había sido construida.

Sin embargo, el Ayuntamiento mariteño no estaba dispuesto a que elemento tan valioso y tan querido acabara convertido en una mera pieza museística, por lo que decidió abordar su restauración.

Hoy, cuando la puerta ya restaurada ha vuelto a colocarse en su lugar, la revista "Aldaba" acoge el siguiente artículo en el que se detallan los pormenores del trabajo realizado.

### I.- LOS RESTAURADORES

Ebanistería y Restauraciones es una empresa creada a finales de la década de los ochenta con dos objetivos primordiales: rescatar las viejas técnicas artesanales empleadas durante milenios en el sector de la madera y promover y desarrollar la investigación para la restauración y conservación de nuestro rico patrimonio histórico y artístico en un campo como el de la madera, lamentablemente abandonado.

Partiendo de estas dos premisas, la empresa, ubicada en una ciudad con gran tradición en la artesanía de la madera como es Carmona, ha investigado y rescatado técnicas seculares que durante siglos se fueron transmitiendo de generación en generación y que la invasión de las máquinas y de las modernas tecnologías habían relegado al olvido, al tiempo que ha desarrollado novedosas técnicas con rigurosa y científica para el

tratamiento y conservación de la obra en madera, que, como todos sabemos, es un material fácilmente degradable, razón esta por la que, en no pocos casos, a la hora de acometer la restauración de un edificio se haya prestado especial interés a la obra en piedra, relegando la madera a un plano secundario.

Esta concepción de la restauración es la razón por la que organiz-



Fachada del histórico edificio del Ayuntamiento mariteño cuya puerta ha sido restaurada.





La sillería del Coro de Legos, restaurada en 1991, puede admirarse en la sacristía de la Cartuja de Sta. Mª de las Cuevas.

mos oficiales, entidades y particulares han depositado su confianza en Ebanistería y Restauraciones, poniendo en manos de sus artesanos la restauración de piezas que son verdaderas obras de arte únicas e irrepetibles.

Así, entre 1991 y 1992, bajo la dirección de José María Rueda, se restaura la sillería del coro de legos de la Cartuja de Santa María de las Cuevas, importantísima obra de la ebanistería sevillana del siglo XVII, al igual que todo el portaje del pabellón Real para la Exposición Universal de 1992.



Puerta de acceso al Pabellón Real en la Cartuja tras su restauración.

Por estas mismas fecha, se restaura el mobiliario del Salón Colón del Ayuntamiento de Sevilla, un im-

---

*“...1991 y 1992, bajo la dirección de José María Rueda, se restaura la sillería del coro de legos de la Cartuja de Santa María de las Cuevas, importantísima obra de la ebanistería sevillana del siglo XVII, al igual que todo el portaje del pabellón Real para la Exposición Universal de 1992...”*

---

presionante conjunto formado por más de 30 piezas entre sillones, sofás, banquetas, espejos y consolas, todas ellas doradas y talladas en el más puro estilo barroco, así como el no menos



Detalle de la restauración de uno de los elementos integrantes del artesanado de San Esteban.



Esta impresionante consola pertenece al Salón Farnesio.

valioso mobiliario del llamado Salón Farnesio procedente del Real Alcázar sevillano.

El artesanado mudéjar de la iglesia de San Esteban, en Sevilla, y el riquísimo del Santuario de Consolación en Utrera son importantes obras de restauración realizadas bajo la dirección de José María Rueda, a las que



Una de las piezas del Salón Colón, restaurada en 1992.





Artesonado del Santuario de Consolación en Utrera.



Para la restauración del artesonado mudéjar de San Esteban se emplearon nuevas técnicas.

hay que unir una larga serie de intervenciones en retablos, “pasos” de Semana Santa, artesonados de casas palacio y muebles de alta ebanistería.

En la actualidad, José M<sup>a</sup> y su equipo de artesanos y técnicos trabajan en la restauración del viaducto de madera del embarcadero de mineral de Riotinto, en Huelva, obra declarada como Bien de Interés Cultural en 2001 y que, por su envergadura y pésimo estado de conservación, ha supuesto para la empresa un reto importante poniendo a prueba la capacidad de sus trabajadores y el buen hacer de sus técnicos, que han abor-

dado con éxito los múltiples problemas planteados.

## II.- ALGUNOS DATOS SOBRE EL PORTAJE RESTAURADO

El encargo por parte del Ayuntamiento de Martos de la restauración de las puertas exteriores del histórico edificio que fuera Cárcel y Cabildo, hoy Casa Consistorial, ha supuesto un nuevo reto para esta joven empresa, por cuanto viene a significar la confianza que en ella se deposita, independientemente de la alta valoración que esta obra salida de las manos de



Detalle de uno de los pórticos del descargadero de Río Tinto antes de su restauración.



Terminada la primera fase de la restauración.





Estado en que se encontraba la parte interior de una de las hojas. Puede apreciarse la rotura del embellecedor.



Las duelas por debajo de los postigos eran irrecuperables.

artesanos marteños tiene en sí y del enorme valor histórico y sentimental que para los habitantes de la bella población jienense tiene.

No vamos a entrar en detalles sobre el edificio que diseñara el conocido arquitecto Francisco del Castillo para Cárcel y Cabildo; expertos en la materia han escrito largo y tendido sobre este singular edificio al que pertenece la doble puerta que constituye el eje de nuestro trabajo. Sí se hace necesario puntualizar que fue terminado en 1577 y que su fachada, muy influenciada por el renacimiento italiano, es una de las muestras más significativas del manierismo andaluz.

Así, si estudiamos a fondo el portaje, podemos deducir con un pequeño margen de error que el

---

*“...este singular edificio... fue terminado en 1577 y que su fachada, muy influenciada por el renacimiento italiano, es una de las muestras más significativas del manierismo andaluz...”*

---

mismo es perfectamente datable en el último tercio del siglo XVI y que,

consiguientemente, nos encontramos ante una pieza con más de 400 años de antigüedad, lo cual es mucho para una obra en madera. Si a esto unimos el abandono a que fue sometido nuestro patrimonio a lo largo de todo el siglo XIX y buena parte del pasado, tenemos argumentos más que suficientes para justificar el pésimo estado de conservación en que se encontraba esta singular pieza que muy acertadamente el Ayuntamiento marteño decidió restaurar.

La puerta es de estilo renacentista, compuesta de dos hojas de duelas de madera de nogal sobre una sólida estructura de buen pino. El empleo de nogal en el re-



Algunas partes estaban gravemente atacadas por humedades e insectos.



En esta fotografía puede apreciarse la degradación de las partes bajas.



vestimiento exterior es una buena prueba del interés que tenían sus constructores en que la pieza destacara tanto por su belleza como por su calidad, dureza y color, ya que el uso de la caoba, procedente básicamente de Cuba, aún no se había generalizado. Era, pues, el nogal la mejor madera que podía emplearse. Otra prueba de este interés lo tenemos en el herraje, en su conjunto un interesantísimo trabajo en bronce, de clara influencia italiana, con piezas como los dos grandes aldabones altos, que son en sí mismos un canto a la belle-



Detalle de las abrazaderas que sujetan los gozmes.

za y a la armonía. Salta a la vista que en todo el herraje hay una intención manifiesta que rebasa lo estrictamente funcional para pasar a cumplir una finalidad decorativa que se consigue plenamente.

### III.- EL PROCESO RESTAURADOR

Tras un primer estudio superficial de las dos piezas que componen esta singular puerta, se llegó a la conclusión de que su restauración había de abordarse desde una perspectiva multidisciplinar, dados los diversos materiales que la integran y el estado de conservación de los mis-

mos. Y ello por cuanto no se trataba de una pieza de museo en la que interesara sólo su aspecto estético, sino que se trataba de unos elementos destinados a cumplir una función práctica. Había, pues, que conseguir que tras su restauración la puerta tuviese la solidez y la firmeza necesaria para seguir cumpliendo con su misión y, al mismo tiempo, devolverle toda la belleza estética con la que fue construida. Estos han sido, por consiguiente, los criterios seguidos en todo el proceso restaurador.



Tras una limpieza a fondo, se procedió a la desinfección y consolidación de las partes afectadas.

madera, estropajos plásticos y pinceles de pelo de cerda.

Con la supervisión de la especialista en patologías de la madera,

*“...La puerta es de estilo renacentista, compuesta de dos hojas de duelas de madera de nogal sobre una sólida estructura de buen pino. El empleo de nogal en el revestimiento exterior es una buena prueba del interés que tenían sus constructores en que la pieza destacara tanto por su belleza como por su calidad, dureza y color, ya que el uso de la caoba, procedente básicamente de Cuba, aún no se había generalizado. Era, pues, el nogal la mejor madera que podía emplearse...”*

Una primera limpieza con aire a presión y brocha de pelo de cerda permitió conocer una serie de concreciones y depósitos de polvo sobre el acabado original, que era el resultado de aplicar capas de aceite mal distribuidas y sin efectuar previamente una limpieza a fondo, de manera que se había formado una especie de costra para eliminar la cual ha sido necesario recurrir a procedimientos mecánicos no agresivos, como espátulas de

Cati López Hidalgo, se realizaron varias catas (5 en concreto), al objeto de conocer los productos disolventes



Se sellaron con material adecuado todas las galerías producidas por los insectos.





Al igual que a la otra hoja, a esta se le han colocado partes de nuevo nogal debido al pésimo estado del original.



La hoja izquierda ya decapada y con la parte insalvable del revestimiento de nogal repuesto nuevo.

más eficaces y menos agresivos, y con el resultado de este estudio se procedió a la total eliminación de los estratos acumulados durante siglos para dejar al descubierto la madera.

Llegados a este punto se comprobó: 1º.- Que había partes del revestimiento de nogal seriamente afectadas por patologías propias de la madera; 2º.- Que las duelas de la parte inferior que quedan por debajo de los dos postigos estaban erosionadas y muy desgastadas; 3º.- Que los goznes de la parte baja estaban igualmente rotos y muy afectados por humedades y otras patologías; 4º.- Que las abrazaderas de hierro que afianzan los goznes inferiores estaban carcomidas por el óxido y los embelecadores de bronce que los cubren rotos y muy deteriorados; y 5º.- Que tanto las cazoletas como los casquillos de bronce sobre los que giran

las dos hojas de la puerta estaban igualmente muy desgastados.

Tras una meticulosa limpieza y decapado, se procedió a eliminar las partes de las duelas que eran irre recuperables sustituyéndolas por otras

do. Con esto se ha pretendido dar mayor solidez a la madera, al tiempo que evitar futuros ataques.

En cuanto a los goznes, fundamentalmente los de la parte inferior, a los que el contacto directo con la hu-

---

*“...el berraje, en su conjunto un interesantísimo trabajo en bronce, de clara influencia italiana, con piezas como los dos grandes aldabones altos, que son en sí mismos un canto a la belleza y a la armonía. Salta a la vista que en todo el berraje hay una intención manifiesta que rebasa lo estrictamente funcional para pasar a cumplir una finalidad decorativa que se consigue plenamente...”*

---

nuevas elaboradas con madera de nogal de características muy similares a las originales. Todo el duelaje fue meticulosamente tratado contra los insectos xilófagos, y los orificios y galerías se sellaron con material adecua-

do. Con esto se ha pretendido dar mayor solidez a la madera, al tiempo que evitar futuros ataques. En cuanto a los goznes, fundamentalmente los de la parte inferior, a los que el contacto directo con la hu-





Todo el proceso restaurador se ha realizado siguiendo unos criterios preseñalados y de manera artesanal.



Al limpiar los casquillos de los goznes superiores aparecieron unos dibujos claramente mudéjares.



Tras proteger adecuadamente la clavazón, este artesano procede a entintar las partes nuevas.

Llegados a este punto entendemos importante resaltar que al efectuar la limpieza de los casquillos de los goznes superiores, aparecieron sendos grabados que consideramos interesantísimos. Los grabados son una sucesión de dibujos geométricos de trazas claramente mudéjares que alternan con escudos en los que aparecen castillos. ¿Se trata de una pieza procedente de una anterior puerta? ¿Tuvierón idéntica decoración el resto de los casquillos? Ambas hipótesis pueden ser válidas, por cuanto al tratarse de los goznes superiores, que son los que menos desgaste sufren con el paso de los años, bien pudieron ser reutilizados de puertas an-

---

*“...al efectuar la limpieza de los casquillos de los goznes superiores, aparecieron sendos grabados...”*

---

teriores, aunque también pudiera ser que, por las razones que fuere, el resto hubiese sufrido un mayor desgaste hasta borrar totalmente el grabado. De todas formas, las piezas nos parecen de gran valor y debieran conservarse en lugar adecuado para que los marteños puedan disfrutar con su visión.

Como ya mencionamos, los peñazos que comprenden los goznes están reforzados por unas abrazaderas de hierro, una pareja que ha sido preciso sustituir, elaborándola en hierro forjado en idénticas condiciones que las originales. A todos estos elementos de material férreo se ha dado un tratamiento inhibitor de la corrosión mediante la aplicación de ácido tánico.

No pocos problemas han surgido a la hora de acometer la limpieza y restauración de la ornamentación en bronce que ostentan ambas hojas de la puerta.



Uno de los embellecedores que ocultan las piezas de hierro que refuerzan los goznes estaba en pésimas condiciones; en este caso se ha optado por efectuar soldaduras oxígeno-acetilénicas empleando varillas de plata como material de aportación.

Los bellos clavos que tachonan la puerta han sido sometidos a una limpieza en profundidad mediante la aplicación de ácido nítrico al 3 por ciento y utilizando un cepillo de fibra de teflón incorporado a un taladro portátil.

Todos los metales se han pulido con disco de trapo en dos fases, una primera en la que se ha aplicado cera de pulir metales y una segunda con cera de abrillantar.

Las piezas que faltaban, concretamente uno de los clavos, el aldabón del postigo de la hoja derecha y los clavos de sujeción de los embellecedores bajos de los goznes, se han labrado de nuevo. No ha sido tarea fácil encontrar un verdadero artesano capaz de efectuar una fiel reproducción de los elementos perdidos, pero al fin el conjunto de bronce ha podido ser completado con una calidad indiscutible.

Para completar este largo y complicado proceso de restauración, se ha dado a las piezas un acabado que ha consistido, en primer lugar, en un entintado con pigmentos al agua, al objeto de igualar el color de la madera dándole una tonalidad

similar a la original. En segundo lugar, se han aplicado con brochas de pelo suave varias capas de aceite de linaza diluido con secativo y otra final con cera microcristalina diluida en esencia de trementina y posterior pulido con lienzo de algodón.

La puerta, como los marteños pueden comprobar, ha recobrado su original belleza volviendo a cumplir la función para la que fue construida, de manera que, con una adecuada tarea de mantenimiento, podrá seguir por muchos años siendo el orgullo de los habitantes de Martos y la admiración de cuantos la visiten.



La hoja de la derecha ya ultimando el proceso de su restauración.



Los aldabones altos son verdaderas obras de arte. De clara influencia italiana, constituye una valiosa muestra del manierismo andaluz.



# ¿Necesita *arreglar su* vivienda?

## *Área de Rehabilitación del Centro Histórico de Martos*

Jesús de la Torre Barranco

*Arquitecto*

*Director de la Oficina de Rehabilitación  
del Centro Histórico de Martos*

*La Oficina del Área de Rehabilitación Concertada del Centro Histórico de Martos se ha puesto en marcha con un objetivo ambicioso y diverso que se encamina a una loable labor, la de recuperar el corazón de la ciudad olvidado y abandonado por muchos de nosotros y que, sin embargo, encierra nuestra esencia.*

**H**ubo un tiempo en que las ciudades históricas habían envejecido tanto que se convirtieron en escenarios de la ruina y el desmoronamiento. En aquel momento era frecuente pensar en “hacer surgir una ciudad nueva y flamante sobre las ruinas de la ciudad antigua”.

En cambio, hoy sabemos y podemos hacer de la ruina un objeto de intervención en el que la rehabilitación se use para atender a las funciones para las cuales sirve la ciudad: el habitar y vivir en ella.

Ante la idea de la ciudad histórica entendida como mercancía-suelo, se plantea la idea aristotélica de ciudad en la que “el fin de la ciudad es el vivir bien y esas cosas son medios para este fin. La ciudad es la comunidad de familias y aldeas en una

vida perfecta, y esta es, a nuestro juicio, la vida feliz y buena”. (Aristóteles. *Política*).

Es, por tanto, necesario facilitar la vida en la ciudad histórica para garantizar este ideal aristotélico, sin renunciar a sus valores, sin considerar este casco histórico como un muestrario de objetos e imágenes intocables. La ciudad no se puede convertir en un parque temático de sí misma, o lo que es peor, en una imagen recreada de aquello que un día fue.



JESÚS DE LA TORRE BARRANCO





JESÚS DE LA TORRE IBARRICO

## ¿QUÉ ES EL ÁREA DE REHABILITACIÓN CONCERTADA?

Con esta necesidad de hacer más humana nuestra ciudad histórica nace la Oficina del Área de Rehabilitación Concertada del Centro Histórico de Martos, mediante la unión y cooperación de la Junta de Andalucía con el Ayuntamiento de Martos.

Esta unión de administraciones es un elemento imprescindible para garantizar la tutela de nuestro patrimonio, unión que se ha de hacer extensiva a los agentes privados y resto de administraciones.

La apuesta por la recuperación del casco histórico marteño representa una línea vanguardista en la políti-



JESÚS DE LA TORRE IBARRICO

ca de rehabilitación de la Junta de Andalucía, que pretende realizar esa recuperación del casco histórico manteniendo la cohesión social, la identidad histórica y cultural y evitando el despoblamiento. Es decir, recuperar la ciudad existente para los vecinos, mejorando la calidad de la ciudad para sus habitantes.

Este compromiso de la Junta de Andalucía se concreta en el nacimiento del Área de Rehabilitación Concertada (ARC), que representa un modelo de gestión innovador en la aplicación de programas y estrategias adaptados a la singularidad de cada ámbito de actuación. El ARC integra,

---

*“...Ante la idea de la ciudad histórica entendida como mercancía-suelo, se plantea la idea aristotélica de ciudad en la que ‘el fin de la ciudad es el vivir bien y esas cosas son medios para este fin. La ciudad es la comunidad de familias y aldeas en una vida perfecta, y esta es, a nuestro juicio, la vida feliz y buena’.  
(Aristóteles. Política)...”*

---

coordina y fomenta los instrumentos que estos agentes públicos y privados puedan desarrollar en el ámbito para mejorar las condiciones de vida de sus habitantes, con especial mención a las viviendas, eliminación de barreras arquitectónicas, educación, salud, empleo, patrimonio y todos aquellos aspectos de carácter social y urbano vinculados al habitar.

La Oficina de Rehabilitación del Centro Histórico está formada por un arquitecto, un aparejador, una trabajadora social, un administrativo y un abogado, que con el personal propio del Ayuntamiento de Martos formamos el equipo básico para la



JESÚS DE LA TORRE IBARRICO

transformación y mejora de nuestro casco histórico. Este equipo se ha de complementar con las personas que lo habitan para conseguir el objetivo de mantener con vida los barrios, conservando y/o recuperando nuestro patrimonio, nuestra cultura; reactivando el tejido económico con políticas de inserción sociolaboral y fomentando el tejido asociativo como elemento dinamizador de la rehabilitación.

## ¿POR QUÉ EN MARTOS?

Martos presenta un alto valor histórico, paisajístico, arquitectónico, urbano, social y estético, que han hecho posible su declaración como Bien



JESÚS DE LA TORRE IBARRICO



de Interés Cultural (BIC), con la categoría de Conjunto Histórico (Resolución de 28 de julio de 2003 de la Dirección General de Bienes Culturales, Consejería de Cultura).

Como contrapartida, nuestro casco histórico se encuentra degradado, especialmente en lo referente a su caserío y patrimonio edificado, con un alto porcentaje de inmuebles en situación de ruina y/o abandonados.

El ARC cuenta con una población superior a los 8.000 habitantes, dividida por igual entre hombres y



mujeres. Un total de 3.050 viviendas conforman la zona, de las que 700 se encuentran deshabitadas. Éstas habrán de rehabilitarse para su puesta en el mercado, y en los casos de inmuebles en estado de ruina se deberá plantear su demolición y realizar una nueva construcción.

El uso predominante en las parcelas del casco histórico es el residencial, que se combina con otros usos -especialmente agrícolas-. Este hecho provoca tensiones que degradan la calidad ambiental del caserío histórico.



El déficit de equipamientos de la zona es otra asignatura pendiente, lo que hace necesario alcanzar unos estándares mínimos para la población residente y aquella que potencialmente podría habitar el centro.

El Centro Histórico presenta una riqueza patrimonial, tanto en su carácter edilicio como por su patrimonio intangible, con una manera de entender la vida propia de la zona, ligada a la cultura del olivar y a la industria auxiliar del automóvil. En este contexto no podemos olvidar las aportaciones culturales que nos ofrecen para el resto de la población originaria de Martos los nuevos residentes procedentes de otras culturas.

La población de nuestro casco es una población envejecida, en parte debido a que la población marteña ha optado por “abandonar” la ciudad histórica desplazándose hacia las zonas de ensanche de

la ciudad para buscar su lugar de residencia.

Esta población presenta una menor renta que el resto de la población marteña, una mayor tasa de

---

*“...Con esta necesidad de hacer más humana nuestra ciudad histórica nace la Oficina del Área de Rehabilitación Concertada del Centro Histórico de Martos...”*

---

desempleo, un bajo nivel educativo y una baja cualificación profesional. Todos estos aspectos han provocado un menor precio de adquisición de viviendas y solares, y por tanto una zona de exclusión social dentro del municipio.





## OBJETIVOS DEL ÁREA DE REHABILITACIÓN CONCERTADA

Estos problemas que presenta el casco nos obligan a imaginar alternativas novedosas para la intervención de esta parte de la ciudad. Estas alternativas pasarían al menos por:

1. Mejora del caserío existente. Entendiendo que el patrimonio es un recurso no renovable, junto con la idea de desarrollo sostenible, es necesaria la rehabilitación de la zona, aprovechando lo existente, sin necesidad de ampliar la ciudad más allá de lo necesario para vivir, no para especular, conservando y manteniendo los inmuebles con técnicas tradicionales.

Sería muy interesante si este caserío se adaptase a la diversidad de tipos de vivienda que demanda la sociedad actual.

2. Mejora de la escena urbana. Es necesario garantizar las adecuadas condiciones de la vida urbana en distintos niveles: conexión con la ciudad “moderna”, accesibilidad rodada y peatonal, equipamientos a implantar en estas áreas –especialmente zonas verdes, dentro de una red de iti-



nerarios peatonales-, y el parcelario. Dentro de esta última categoría es importante el tratamiento de fachadas y eliminación de elementos discordantes en los edificios.

---

*“...nuestro casco histórico se encuentra degradado, especialmente en lo referente a su caserío y patrimonio edificado, con un alto porcentaje de inmuebles en situación de ruina y/o abandonados...”*

---

3. Pedagogía del hábitat, la ciudad educadora. Es necesario incrementar la participación social, fomentar el asociacionismo, el consumo responsable, el mantenimiento de las viviendas, de forma que se recupere el tejido social.

4. Integración y Cohesión Social. A la par que se actúa en la vivienda y la ciudad a escala urbana se hace necesaria la intervención en el casco histórico a nivel poblacional, de forma que se evite la creación de una zona de riesgo de exclusión social. Se trata de poner en marcha un proceso de regeneración y revitalización económica y social

sostenible, de forma que sean capaces de perpetuar los logros que se alcancen.

5. Intervención socio-educativa. En especial aquellos colectivos más desfavorecidos así como son los mayores, los jóvenes, la población inmigrante, así como una línea de actuación de mujer, que es el colectivo con mayores problemas sociales y laborales.

### ACCIONES Y PROYECTOS REALIZADOS POR LA OFICINA DE REHABILITACIÓN

En este año y medio de andadura de la Oficina de Rehabilitación se han puesto en marcha los distin-





tos programas de vivienda que nos facilita el Plan Andaluz de Vivienda y Suelo 2003-2007, especialmente aquellos programas que en materia de rehabilitación posibilita la Junta de Andalucía para la adecuación del caserío existente.

De manera paralela se han gestionado y comprado solares e inmuebles destinados a la promoción pública de viviendas protegidas, para ser desarrolladas en regímenes tanto de venta como de alquiler a los distintos colectivos que componen la población marterña con necesidades de vivienda.

El total de personas que han sido atendidas desde la oficina asciende a 546 personas, de las cuales 363 personas se encuentran en el ámbito de actuación, y 71 personas nos demandan información sobre compra de viviendas en el casco histórico. El resto de personas atendidas se encuentran fuera del ARC y se han atendido sus demandas, bien tramitándolas a la Consejería de Obras Públicas, bien gestionando e informando sobre los organismos que habrían de consultar.

Dentro de este último caso se encuentra un total de 27 personas que ha demandado el programa de Adecuación Funcional Básica de las viviendas, destinadas a personas mayo-



JESÚS DE LA TORRE DARRICANO

res o personas con minusvalías, a los que se facilita la realización de obras de adecuación de sus viviendas, en especial la sustitución de bañeras por platos de ducha.

Entre estas 363 personas, ha aportado la documentación previa a la solicitud del programa de ayudas un total de 190 personas.

Dentro del programa de Rehabilitación Autonómica, se han tramitado 120 proyectos, con una inversión total que asciende a 1.345.000 euros.

En este programa se plantea la rehabilitación parcial de las viviendas del casco histórico, en especial sus cubiertas, eliminación de humedades y adecuación de las instalaciones.

En el programa de Transformación de Infravivienda se han tramitado 7 viviendas, con una inversión total de 365.000 euros.

En este programa se plantea la solución de viviendas en estado ruinoso o muy deficiente, inmuebles con deficiencias estructurales, falta de instalaciones o eliminar el hacinamiento de las viviendas.

La finalidad es poner en valor edificios sin uso para la construcción de viviendas que se destinarán al arrendamiento a precios asequibles, pudiendo combinarse con la Agencia de Fomento de Alquiler.

En el programa de Rehabilitación de Edificios se ayuda a las comunidades de propietarios cuyos edificios superan las tres plantas de altura en la realización de obras en sus zonas comunes. Se ha tramitado un total de dos ayudas con un importe total de 196.000 euros.

Por último, y no menos importante, se han tramitado para la promoción de vivienda pública en venta y/o en alquiler 15 inmuebles o solares, en los que se prevé la realización de 57 viviendas, locales y aparcamientos.

Por todas estas razones, les preguntamos... ¿necesitan arreglar su vivienda?



JESÚS DE LA TORRE DARRICANO



Excmo. Ayuntamiento de Miaros

**¡Urge recuperar nuestro  
Patrimonio, antes de que sea  
demasiado tarde!**





# El Gabinete de Física, Química y Ciencias Naturales del Colegio de *Nuestra Señora de Regla* (Chipiona - Cádiz)

y

## El Museo de Ciencia del Colegio de *San Antonio de Padua* (Martos - Jaén)

*(Apuntes para su historia)*

Fernando Colodro Campos  
O.F.M.  
Conservador del Museo

*Los museos de ciencia y técnica son escasos. A la excepcionalidad del Museo de Ciencia del Colegio de San Antonio de Padua de Martos se une la calidad de las piezas de su valiosa colección, que empezó en el Colegio de Ntra. Sra. de Regla de Chipiona.*

### **P**RESENTACIÓN

Invitado reiteradamente por la dirección de *Aldaba* a ir describiendo el Museo de la Ciencia, hemos colaborado en los números 17, 18 y 19 con sendos artículos sobre las Secciones de Acústica, Mecánica y Electromagnetismo.

En el presente artículo describiremos el origen de todo el instrumental que compone la actual colección que alberga nuestro Museo.

El presente estudio es, pues, fundamentalmente, de carácter histórico y estadístico; las fuentes manejadas han sido de dos tipos: en primer lugar, los documentos originales existentes en el Archivo del Colegio de Regla (Chipiona-Cádiz) y en el de la Provincia Franciscana de Granada (existente en la Curia Provincial, en Cádiz); una segunda serie la constituye la bibliografía de tipo técnico-científico (obras de finales del s. XIX y principios del XX y algunas actuales), que nos ha servido para la identificación y catalogación de los diversos aparatos.

Con estos breves apuntes (algo remodelados hoy) nos sumamos, en su momento, al homenaje que la Provincia Franciscana de

Granada rindió en 1996, en el I Centenario de su muerte, al P. José Lerchundi, Fundador del Colegio de Regla, y quisimos colaborar al mejor conocimiento de los orígenes de dicho Colegio con el que tantos lazos está unido nuestro Colegio San Antonio de Martos.

Pensamos que los primeros años del Colegio de Regla constituyeron un período de esplendor cultural y apostólico que tuvo influencia definitiva en el posterior desarrollo de nuestra Provincia Franciscana.

La primera parte del artículo está dedicada al "Gabinete de Física, Química y Ciencias Naturales del Colegio de Nuestra Señora de Regla" (Chipiona-Cádiz): Apuntes para su historia. La segunda parte describe la formación y organización de "El Museo de Ciencia del Colegio San Antonio de Padua" (Martos-Jaén).



## El Gabinete de Física, Química y Ciencias Naturales del Colegio de *Nuestra Señora de Regla* (Chipiona - Cádiz)



Gabinete de Regla.

### 1.- Fundación del Colegio

a) El P. José María Lerchundi, que nace en Orio (Guipúzcoa) en 1836 y muere en Tánger (Marruecos) en 1896, es sin duda el punto de referencia obligado en todo aquello que atañe al Colegio de Misioneros de Chipiona: sus orígenes, su historia, su influjo y su actividad posterior....

En los 60 años que vivió el P. Lerchundi, desarrolló una labor verdaderamente impresionante. Más de la mitad de su no larga vida la pasó en Marruecos, su verdadera pasión, en donde viviría desde 1862 hasta su muerte, con algunos intervalos en

Granada y Santiago de Compostela (1877-79). Realizó abundantes visitas y embajadas a España y sus contactos epistolares fueron innumerables.

Hombre de vivo entendimiento, enérgico, activo, emprendedor incansable, es, por encima de todo, un franciscano y egregio misionero totalmente inmerso en el pueblo y cultura marroquí. En coherencia con esta su vocación desarrolló hasta el máximo sus dotes de hombre culto, gran arabista, hombre de iglesia, gran diplomático, hombre público a la par que de honda preocupación social, sin renunciar a su raíz de franciscano y misionero.

Sin duda que, tras examinar su trayectoria biográfica, su obra preferida fue la fundación del Colegio de Misioneros de Chipiona. Fue una obra larga y costosa; por eso el P. Lerchundi consideró siempre a su Colegio de Regla como "la niña de sus ojos". ¡Tanto empeño y entusiasmo había puesto en él!

La nueva fundación reunía todas las características que él había soñado para su futura casa: ser casa de formación para misioneros; tener buen clima; acoger a los enfermos; ser centro de irradiación misionera, apostólica, cultural y social.



Y no se equivocó el P. Lerchundi: la impronta de su rica personalidad quedó plasmada en la actuación de los primeros Rectores del Colegio, impulsores, ciertamente, de obras materiales, pero, sobre todo, de obras formativas, culturales y sociales.

Y es en este contexto donde encuentra su razón de ser el tema que nos ocupa, a saber: el Gabinete de Física, Química e Historia Natural del Colegio de Regla, que incluso antes de la muerte del P. Lerchundi dispondrá de un pequeño fondo instrumental que se irá ampliando con el paso del tiempo.

b) El Colegio de Misioneros franciscanos para Tierra Santa y Marruecos, de Chipiona (Cádiz), se funda en enero de 1882 y se inaugura oficialmente el 8 de septiembre del mismo año, festividad de Ntra. Sra. de Regla, Patrona del pueblo de Chipiona y Titular del Santuario.

Sus primeros moradores fueron religiosos llegados del Colegio de Santiago de Compostela (La Coruña). La primera Comunidad estuvo formada así <sup>(1)</sup>:

a) M.R.P. Fray Antonio Gómez Zamora, Lector del Colegio de Santiago.

b) P. Castellanos, Catedrático de Teología.

c) Varios sacerdotes jóvenes.

d) Doce coristas (estudiantes de filosofía y teología).

e) Diez novicios de coro.

f) Tres hermanos legos.

g) Un hermano donado.

El Rector del Colegio de Regla estaba bajo la superioridad del P. José Lerchundi, fundador y alma del Colegio.

Desde el primer momento los Rectores tuvieron como preocupaciones fundamentales la restauración del edificio, la adquisición de terrenos y construcción de nuevas dependencias ya que el número de jóvenes que pedían el ingreso iba en aumento; aquellos primeros Rectores se

convirtieron por razón de las circunstancias, en verdaderos “constructores”.

En este aspecto se distinguió el P. José Barber Vidal (1854-1926), durante cuyo rectorado (1886-89) se construyó gran parte del Colegio y se adquirió la huerta. Junto a su preocupación por la construcción, el P. Barber tuvo también un continuo desvelo por la formación teológica de los coristas y la científica de los estudiantes jóvenes; para ello construyó el local de la magnífica Biblioteca actual.

## 2.- Notas históricas sobre la formación del Gabinete

Durante estos primeros años de funcionamiento del Colegio de Regla, la enseñanza de la Física y Química debió ser totalmente teórica, ya que no se disponía ni del local adecuado para la realización de prácticas ni tan siquiera de un instrumental mínimo. En efecto, en los años anteriores al verano de 1894 sólo se disponía en el Colegio de 16 instrumentos <sup>(2)</sup>, surtido a todas luces insuficiente, aparte del escaso valor de la ma-

yoría de ellas, a excepción de unas 4 ó 6 (Aparato de Pascal, Electroimán, Esfera armilar, Piezómetro, Baño de galvanoplastia ...).

Esta escasez de medios didácticos y la indudable preocupación del Rector y profesorado por la formación científica de los jóvenes, hizo que el P. Barber enviara en el año 1888 al

---

*“...de hombre culto, gran arabista, hombre de iglesia, gran diplomático, hombre público a la par que de honda preocupación social, sin renunciar a su raíz de franciscano y misionero...”*

---

Colegio de Santiago a los estudiantes de Regla, para “estudiar el curso de Física y Química en los Gabinetes de estas facultades que tenía montados dicho Colegio” <sup>(3)</sup>.

Al P. Barber le sucede el P. Miguel Berazaluze Andonegui (1860-1930); durante su Rectorado (1892-95) dio un gran impulso a la enseñanza y práctica de las Ciencias; fue él



Telescopios.





FERRARI/DOLORETO/AMIBOR

Cinematografía.

quien "montó un bien provisto Gabinete de Física, Química e Historia Natural para el estudio de estas ciencias, acondicionando a este objeto un hermoso local contiguo a la Biblioteca"<sup>(4)</sup>; años más tarde, en 1900, se ampliarán las estanterías del Gabinete<sup>(5)</sup>.

Cuando hace ya años comenzamos a interesarnos por el tema del Museo de Ciencia, tuvimos la duda de la procedencia de los aparatos que lo componen. Muchas personas nos preguntaban por su origen y no podíamos responder.

Consultamos en diversas ocasiones a religiosos mayores sobre la procedencia del instrumental de aquel "bien provisto Gabinete" del que hablan nuestras crónicas de finales del s.XIX (P. Antonio Aracil) y nadie nos daba la información deseada. El día 3

de agosto de 1994 hicimos una visita para entrevistar en Lebrija al P. Francisco Juárez (uno de los religiosos más ancianos de nuestra Provincia Franciscana); aquella visita era como nuestra última oportunidad de adquirir información; fuimos con la confianza de que él podría darnos alguna pista; pero cuál no sería nuestro asombro cuando nos respondió con su típica amabilidad: "Hijo mío, yo soy muy joven para recordar esto" (Contaba a la sazón con 88 años)<sup>(6)</sup>.

Dada la abundancia y valía de muchos de los aparatos de nuestro Museo, veíamos poco probable que hubieran podido ser adquiridos por compra. El Colegio de Regla no podía tener los fondos necesarios para tales adquisiciones, ya que los gastos ordinarios mensuales ascendían a

unas 10.000 - 12.000 pts., de las cuales la Obra Pía pagaba 5.500 pts. Los ingresos eran similares a los gastos, acabando cada trimestre con un superávit que oscilaba entre las 2.000 y las 8.000 pts.; pero en los años 1893-94 se llegó a tener un déficit que osciló entre las 30.000 y las 60.000 pts. al trimestre. Estos déficits eran considerables, habida cuenta de las cantidades que se manejaban en aquellas fechas, y tenían que proceder de gastos mucho más perentorios que la adquisición de material científico.

Para ciertas necesidades extraordinarias el Rector del Colegio solicitaba, por escrito, de la Obra Pía la ayuda necesaria; esta ayuda le era concedida unas veces en especie (albas, cálices, casullas, estolas...) previa presentación de la lista de objetos solicitados; otras veces, previa certificación de la obra realizada, se recibía el importe a través del Banco de España en Cádiz (arreglo de la muralla junto al Humilladero, pared de la huerta, techos derruidos del antiguo convento...).

Las cantidades para los gastos ordinarios las enviaba la Obra Pía con ejemplar regularidad, comunicando cada año la cuantía anual concedida, que luego hacía efectiva en cuatro fracciones iguales, una por trimestre.

Todo lo anterior nos hizo pensar que el instrumental del Gabinete de Ciencias pudiera haber sido suministrado por la Obra Pía. Decidimos visitar el Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Granada, de Ntra. Sra. de Regla, en Cádiz en agosto de 1994. Y después de laboriosas horas encontramos lo que buscábamos: tres Reales Órdenes de S.M. Alfonso XIII, y en su nombre la Reina Regente María Cristina, de fechas 18-5-1894, 11-5-1895 y 6-7-1899, decidían que se enviaran al Colegio de Regla otros tantos lotes de aparatos, acompañado cada uno de su correspondiente índice de instrumentos.

Efectivamente, dada la situación económica del Colegio y la ne-



cesidad de impartir a los estudiantes una adecuada formación científica, el P. Miguel Berazaluze solicita de la Obra Pía, con fecha 1 de junio de 1893, la concesión de una serie de aparatos para formar el Gabinete de Física, Química e Historia Natural. Esta petición es atendida por las Reales Ordenes de 1894 y 1899.

El primer envío de aparatos se realiza con fecha 18-5-1894. Y apenas recibidos, o tal vez sin haberlos recibido aún, dada la lentitud de las comunicaciones de aquellos años, el P. Berazaluze solicita de nuevo con fecha 26 de mayo de 1894 una nueva concesión de instrumentos para «completar el Gabinete de Física»; esta petición es atendida por la Real Orden de 11-5-1895.

El segundo envío de aparatos se realiza por la Real Orden de 11 de mayo de 1895.

En junio de 1895 el P. Miguel Aguillo López de Turiso (1857 - 1929) asume el cargo de Rector del Colegio (1895-1898). Continuó con gran actividad la obra de su antecesor, combinando perfectamente su labor religiosa con la docencia de la Teología y la gestión del Colegio; introdujo en el mismo notables mejoras materiales e impulsó con espíritu incansable los variados campos culturales que florecían en el Colegio en aquellos finales del S.XIX, y de un modo especial la música <sup>(7)</sup>.

El tercer envío de instrumentos se realiza por la Real Orden de 6 de julio de 1899, en respuesta a la primera petición del P. Berazaluze para completar el Gabinete de Física.

A partir de esta fecha no hemos encontrado ningún documento donde se haga referencia a la adquisición de nuevos aparatos. Solamente contamos con inventarios, el último de los cuales está fechado en Chipiona el día 26 de junio de 1945.

Este inventario se encuentra en Martos; acompañó a los instrumentos que fueron enviados en la primavera de 1953 <sup>(8)</sup> al Colegio de San An-

tonio de Padua recién fundado (noviembre de 1945) y abarca una colección de 274 piezas. Sin embargo, el número de piezas es mayor; y dado el material de que están fabricadas, el tipo de diseño y otras características, inducen a pensar que también fueran enviadas desde Chipiona en el año 1953, aunque no recogidas en inventario. El número de estas piezas no inventariadas se eleva a 79. Por tanto, podemos admitir de momento, y a falta de mayor información, que todo el material del Gabinete de Chipiona fue enviado en 1953 al Colegio de Martos, en un total de 353 piezas.

---

*“...el P. Miguel Berazaluze solicita de la Obra Pía, con fecha 1 de junio de 1893, la concesión de una serie de aparatos para formar el Gabinete de Física, Química e Historia Natural...”*

---

Creemos que solamente unas 4-6 piezas del inventario de 1945 no fueron enviadas al Colegio de Martos, puesto que recientemente hemos podido recoger en Chipiona piezas de dos de ellas y lograr recomponerlas; las otras restantes no están por ahora localizadas o simplemente habrán desaparecido. Pensamos que el no enviarlas pudo deberse a que algunas de esas piezas estarían fuera del Gabinete en el momento del embalaje y envío.

Por tanto, para este pequeño estudio del Gabinete de Física, Química e Historia Natural, contamos con los siguientes documentos básicos: Índice de instrumentos de la R.O. de 18 de mayo de 1894 <sup>(9)</sup>; Inventario de 5 de mayo de 1895 <sup>(10)</sup>; Índice de instrumentos de la R.O. de 11 de mayo de 1895 <sup>(11)</sup>; Índice de instrumentos de la R.O. de 6 de julio de 1899 <sup>(12)</sup>; Suplemento al Inventario de 1895 <sup>(13)</sup> e Inventario de 25 de julio de 1925 <sup>(14)</sup>.

### 3.- Aclaraciones previas al recuento de piezas

Las palabras citadas del P. Aracil “un bien provisto Gabinete de Física...” no contienen ninguna carga de autocomplacencia; simplemente hacen honor a la verdad. En aquel Gabinete existían casi todos los aparatos que se citan en los tratados de Física y Química de la época. En el Inventario del año 1925 se llegan a recontar 391 piezas. Aunque no todas del mismo valor, una gran cantidad de ellas sí lo era, y así han quedado hoy como verdaderas piezas de museo.

La contabilización de la gran mayoría del material se ha hecho por piezas.

Aquellas piezas que no tienen especial relevancia y están repetidas, se han contabilizado como una sola. Así, figuran como un solo ejemplar: colección de cilindros de gramófono, colección de tubos de ensayo, colección de vidrios de reloj, colección de cápsulas...

La identificación de aparatos nos ha supuesto dificultades ya que una misma pieza aparece a veces, en los distintos listados, con nombres diferentes.

De un inventario al siguiente, se observa la desaparición de aparatos sin explicación ninguna (rotura, pérdida...); y, a la inversa, se observa también la aparición de instrumentos sin constancia alguna de la forma de adquisición; esto llama poderosamente la atención, sobre todo en el inventario de 1925 en que aparecen 190 piezas nuevas (135 de Química, 28 de Óptica, 18 de Electricidad-Magnetismo...).

Otras veces ocurre que aparatos existentes no aparecen en un inventario y sí en el siguiente. Nosotros hemos seguido el siguiente criterio en la contabilización: contamos como baja o pérdida todo aparato que existía y no figura en el inventario siguiente; si luego aparece en un inven-



tario posterior, lo contabilizamos como adquisición.

En el inventario de 1945 se observan irregularidades manifiestas: algunos nombres no corresponden evidentemente con el número de la pieza; en otros casos se asignan nombres tan genéricos que inducen a pensar que o bien se desconocía la pieza o la catalogación se hizo con premura.

#### 4.- Catalogación por secciones

Existe un cierto número de piezas que pueden catalogarse razonablemente en más de una sección: una balanza de precisión, por ejemplo, puede catalogarse perfectamente en Física como en Química; un aparato de radio podría tener su lugar en la sección de electromagnetismo, pero en él se dan cita tanto las ondas como la tecnología; hemos reservado la sección 7 para una serie de piezas como ésta.

Conscientes de esta dificultad, hemos clasificado las piezas existen-

tes, o que existieron, en las siguientes secciones:

- Sección 0: Historia Natural
- Sección 1: Aparatos generales de Mecánica y Medida
- Sección 2: Fluidos
- Sección 3: Sonido
- Sección 4: Calor
- Sección 5: Electricidad-Magnetismo
- Sección 6: Óptica
- Sección 7: Ondas
- Sección 8: Química
- Sección 9: Tecnología

#### 5.- Inventario de 1895

Este inventario <sup>(15)</sup> está fechado en Chipiona el día 5 de mayo de 1895. En él se recoge un total de 144 piezas: 24 de Historia natural, 115 de Física y 5 de Química. Distribuidas por secciones, son:

- Historia Natural: 24
- Aparatos generales de medida y Mecánica: 10

- Fluidos: 29
- Sonido: 7
- Calor: 14
- Electricidad-Magnetismo: 33
- Óptica: 18
- Ondas: 4
- Química: 5
- Tecnología: 0

#### a) Adquisiciones

La mayor parte de las piezas fueron adquiridas por sendas Donaciones Reales de los años 1894 y 1895 a través de la Obra Pía.

Por la primera se enviaban al Colegio de Regla 66 piezas: 63 de Física y 3 de Química. Por la segunda se enviaron 84 piezas: 7 de Historia Natural, 60 de Física y 17 de Química.

Las secciones más nutridas fueron las de Fluidos (36 piezas), Electricidad (29 piezas) y Óptica (23 piezas).

Paralelas a estas adquisiciones por donación existieron otras adquisiciones: 17 de Historia natural y 5 de Física. De estas adquisiciones no hemos encontrado información alguna. Nos inclinamos a pensar que pudieron haber sido compradas, algunas de ellas, por el Colegio de Regla, dado que no se trata de piezas de especial relevancia y coste. También habría que pensar en la posibilidad, nada improbable, de donaciones de amigos del Colegio o misioneros de Marruecos; esta posibilidad la referimos a las piezas de H<sup>n</sup> Natural: colecciones de minerales, conchas, etc. <sup>(16)</sup>

#### b) Pérdidas

Por comparación del inventario de 1895 con las listas de donaciones de que tenemos constancia, se deduce que en el primer año de existencia del Gabinete (del 18-5-1894 al 5-5-1895) se produjeron pérdidas de piezas en un total de 27: 7 de Fluidos, 1 de Sonido, 1 de Calor, 5 de Óptica y 15 de Química.



Fluidos.

FERRANDO COLLEDO CAMPOS



Suponemos que serían pérdidas por deterioro en el uso, ya que la mayoría de ellas son de Química y suelen ser más frágiles, pues abunda el cristal. También es posible que no hubieran sido inventariadas en el 1895.

## 6.- Inventario de 1925

Está fechado en Chipiona el día 25 de julio de 1925 con el título de "Relación de aparatos existentes en el Gabinete de Física de Ntra. Sra. de Regla".

La relación se compone de 392 piezas distribuidas así:

Historia Natural: 4

Mecánica-Medida: 25

Fluidos: 38

Sonido: 49

Calor: 17

Electricidad-magnetismo: 56

Óptica: 51

Ondas: 8

Química: 144

Tecnología: 0

### a) Adquisiciones

Un buen incremento en la dotación del Gabinete se debió a una tercera Donación Real, a través de la Obra Pía, el año 1899, por la que se enviaban al Colegio de Regla 85 piezas: 81 de Física y 4 de Química.

Las secciones que más se incrementaron fueron las de Mecánica (16 piezas), Fluidos (12) y Sonido (35), que eran las menos dotadas anteriormente.

Al igual que en el inventario de 1895, en el de 1925 figuran piezas de cuya adquisición no hemos encontrado documentación. Sin embargo, no todas son de nueva adquisición; en efecto, hay algunas que fueron adquiridas por las dos primeras Donaciones Reales, pero no fueron inventariadas en 1895 y sí lo fueron en 1925; se trata, pues, de una adquisición ficticia, de acuerdo con el

criterio que hemos adoptado en el apartado "Aclaraciones previas al recuento".

En cualquier caso, este número es pequeño; si comparamos detalladamente los listados, se deduce con certeza que entre los años 1895 y 1925

---

*"...Este inventario se encuentra en Martos; acompañó a los instrumentos que fueron enviados en la primavera de 1953 al Colegio San Antonio de Padua recién fundado (noviembre de 1945) y abarca una colección de 274 piezas..."*

---

hubo una adquisición real importante de material, fundamentalmente de Electricidad, óptica y Química.

Las piezas de Física adquiridas son, en su mayoría, de calidad y relevancia: teodolito, arco voltaico, máqui-

na de cine (Pathé Frères), estación de telegrafía sin hilos, etc.; por los materiales utilizados en su construcción y por su diseño, son muy similares a las donadas por la Obra Pía; dado su elevado coste para las posibilidades del Colegio de Regla, pensamos que probablemente fueran donadas por el mismo Organismo. No tenemos ninguna prueba documental para avalar esta afirmación, pero es una hipótesis que no podemos descartar y que nos permitirá seguir investigando.

El número de piezas de Química adquiridas es elevado: 135. Algunas de ellas podrían existir anteriormente y no ser inventariadas en 1895 (que hemos considerado como pérdidas); su número no podía ser superior a 15. Con toda seguridad, pues, la adquisición real de piezas de Química fue, como mínimo, de 120. Entre ellas abundan los recipientes de vidrio, sopletes, lámparas diversas (alcohol, petróleo...), sacarímetros, densímetros... y algún que otro aparato (oxigenógeno, centrifugadora...).



Fluidos.





Óptica.

## b) Pérdidas

Las pérdidas o bajas entre los años 1895 y 1925 fueron mínimas: 25. De ellas 20 pertenecen a H<sup>a</sup> Natural y 5 a Física.

Sin embargo, las pérdidas de H<sup>a</sup> Natural son ficticias, ya que la mayoría (17 de ellas) vuelve a aparecer en el inventario de 1945. Por tanto, las pérdidas reales en este período fueron: 5 piezas de Física y 3 de H<sup>a</sup> Natural.

## c) Observaciones al período 1895-1925:

Se observa que la dotación del Gabinete se fue haciendo con un cierto sentido de equilibrio en las diferentes secciones.

Del número mínimo de pérdidas reales sufridas en este período se deduce que los encargados del Gabinete fueron personas esmeradas en el cuidado del material.

También queremos entrever que dichos encargados del Gabinete

debieron ser personas con una aceptable preparación científica, que para aquel tiempo debió ser buena. No nos explicaríamos tal acopio de material de laboratorio simplemente por coleccionar.

## 7.- Inventario de 1945

Está fechado en Chipiona el día 26 de junio de 1945 y se encuentra en el Colegio San Antonio de Martos (Jaén). Recoge un total de 259 piezas.

### a) Adquisiciones

El número de adquisiciones es de 56. Las secciones más incrementadas fueron: H<sup>a</sup> Natural (19 piezas), Fluidos (15) y Calor (9).

De nuevo se repite una adquisición ficticia en las piezas de H<sup>a</sup> Natural: no fueron inventariadas en el año 1925, a pesar de que ya existían desde 1895.

Las adquisiciones correspondientes a las distintas secciones com-

prenden una variedad de piezas de mediano valor que bien pudieron haber sido adquiridas con cargo a la economía del Colegio durante este período.

### b) Pérdidas

Se observa un elevado número de bajas (103), que en un 75% corresponden a la sección de Química (77 piezas). Este centenar largo de piezas perdidas entre 1925 y 1945 nos hace pensar que en el Colegio de Regla debió decaer bastante aquel primitivo interés por las ciencias físico-químicas.

Como indicaremos más adelante, podemos estimar que en torno al 1925 se cierra en el Colegio de Regla un período fecundo en el cultivo de las ciencias, que venía desde su fundación.

Los siguientes religiosos dedicados a la enseñanza de estas disciplinas no debieron tener la talla de sus predecesores o, al menos, la preocupación de aquellos.

---

*“...podemos admitir de momento, y a falta de mayor información, que todo el material del Gabinete de Chipiona fue enviado en 1953 al Colegio de Martos, en un total de 353 piezas...”*

---

Tampoco debió favorecer el cultivo de estas áreas la situación de inestabilidad política y social y la preocupación que se vivió en la década de los años 30.

### c) Materiales no inventariados en el año 1945

Ya hemos indicado antes que el número de aparatos enviado desde el Colegio de Regla al Colegio San Antonio de Martos en el año 1953 es



superior al que figura en el Listado de 1945 que acompañó al instrumental remitido.

Concretamente dicho número se eleva a 86<sup>(17)</sup>.

Es un número significativamente alto, ya que supone un 25% del total de piezas existentes en el Gabinete de Regla en 1945 (345 piezas).

Otra vez más nos encontramos con inventarios no terminados; pero en este caso es más inexplicable la ausencia de un número tan elevado. Sin ningún tipo de crítica, nos inclinamos a pensar que ya en aquellas fechas el ambiente científico del colegio de Regla había desaparecido casi en su totalidad; el interés de los religiosos se había volcado en otras ramas del saber. Sólo así se puede explicar que el inventario de 1945 adolezca de fallos bien notables:

- el 25 % de las piezas no se recogen, siendo algunas de ellas de relevancia: máquina de cine de Pathé Frères, polarímetro de Biot, linterna de Duboscq, manómetro Bourdon, amperímetros, barómetro de Fortín...

- en dicho inventario aparecen 18 números de piezas sin contenido; son los números 86, 87, 129, 142, 153, 159, 168, 202, 205, 208, 225, 239, 247, 252, 256, 259, 262 y 270.

- en las piezas inventariadas se dan algunos casos en el que nombre asignado no corresponde con el objeto.

- otras veces el nombre asignado es tan genérico que, de no conocer la pieza, no podría identificarse.

Por todo ello nos inclinamos a pensar que el inventario se realizó con bastante precipitación, como el que cumple un trámite (sin interés por el tema) y tal vez con falta de competencia.

## 8.- Inventario de 1995

Si el período que va de 1925 a 1945 fue ruinoso para el Gabinete, el que comprende desde los años 1960 a 1970, aproximadamente, no fue mejor.



Óptica.

De las 345 piezas existentes en 1945, en el 1995 sólo quedaban 277: de Hª Natural, 23; de Física, 198, y de Química, 56.

El inventario de 1995 refleja, pues, 1 adquisición y 68 bajas, que se produjeron, en gran número, por deterioro; durante esos años el Gabinete se convirtió en lugar de reuniones no precisamente científicas, según nos han confirmado testigos presenciales.

De la calidad y valía de muchas de las piezas desaparecidas no hay la menor duda: aparato para ondas hertzianas, barómetro de Fortín, carrrete de Rumkford, equipo de radiografía, estación de telegrafía sin hilos, gramófono de Edison, máquina neumática de Bianchi, telégrafo Morse, telégrafo de Breguet, etc. Eran aparatos de valor excepcional

los que se perdieron; de algunos de ellos todavía quedan restos; con paciencia tal vez pueda recomponerse alguno de ellos.

A la vista de pérdidas tan numerosas como valiosas, en el año 1976 se decidió recoger todo el material que quedaba y guardarlo bajo llave hasta tanto se habilitara un local adecuado para su exposición.

Así ha estado hasta el año 1993, en que la Dirección del Colegio atendió gustosa la petición de dedicar el espacio de dos aulas para local del futuro Museo.

## 9.- Conclusiones

El movimiento de piezas componentes del Gabinete del Colegio de Regla podemos resumirlo en el siguiente cuadro:

Período	Adquisiciones	Pérdidas	Inventario
1894 -1895	173	29	144
1895 - 1925	273	27	392
1925 - 1945	56	103	345



Resumimos así nuestras impresiones:

a) Se observa esmero en la confección de los inventarios de 1895 y 1925, lo cual denota preocupación y dedicación al Gabinete.

b) Debemos señalar, aunque sólo sea de paso, el nombre de los principales religiosos que se dedicaron a la enseñanza de la Física y Química durante los primeros 30 años del Colegio de Regla:

1883 - 1887 : P. Miguel Aguillo López de Turiso.

1887 - 1889 : P. Miguel Berazaluce Andonegui.

1887 - 1991 : P. Francisco Urrutia Olaeta Iturriaga.

1893 - 1901: P. Feliciano Calvo Bartolomé.

1901 - 1906 : P. Miguel Barber Vidal.

1908 - 1910 : P. Gregorio Acebal Rey.

1917 - 1924 : P. Jaime Llul Netto.

Es justo destacar la personalidad y capacidad de trabajo de estos siete religiosos, en los que se dieron cita cualidades intelectuales, apostólicas y humanas en un grado notable; pertenecieron a una generación (aunque con edades distintas) que se caracterizó por su espíritu dinámico, infatigable y polifacético; una generación (a la que habría que añadir sin

duda otros nombres) que, por las escasas notas biográficas de que disponemos, nos causa admiración.

Muchos de ellos armonizaban su actividad religiosa con la cultural; a unos los vemos totalmente entregados a las preocupaciones de la construcción del Convento, Iglesia y Colegio; a otros los vemos sumidos en una intensa correspondencia con el Ministerio de Exteriores; algunos de ellos acabaron en tierras de Misiones donde desarrollaron una actividad digna de mención.

Fue éste un período fecundo del Colegio de Regla, y del que tenemos pocos datos.

c) Cierra, tal vez, este período la figura del P. Jaime Llul Netto, natural de Mazagán (Marruecos) e hijo de padres mallorquines; ingresó en el Colegio de Regla y, ordenado sacerdote, queda destinado en el mismo. Aunque fue un autodidacta, adquirió bastos conocimientos y habilidades en diversas disciplinas: Arquitectura, Física, Química, Música, Fotografía, Mecánica, etc. En el terreno de las ciencias aplicadas fue sumamente inquieto y habilidoso: dirigió en Chipiona los talleres de laminado y acuñación de medallas de la Virgen de Regla, realizó planos arquitectónicos y dirigió alguna construcción<sup>(18)</sup>. Tuvo afición especial por la fotografía; a este respecto nos contaba el P. Francisco Juárez<sup>(19)</sup>, alumno suyo,

la siguiente anécdota que dice bien de las inquietudes y espíritu un tanto aventurero del P. Jaime: "En cierta ocasión necesitaba realizar una fotografía de la Virgen de Regla; como había algunas dificultades (no sabemos de qué tipo, pero sospechamos fueran de tipo disciplinar, carencia del permiso necesario, etc., dada la nocturnidad del hecho), el P. Jaime y otro se fueron de noche al Santuario y con cuerdas atadas a las dos galerías cercanas al actual Coro, se descolgó hasta quedar a la altura deseada para obtener una buena foto".

Estas maniobras, que rayan en la picaresca conventual, evidencian aquel espíritu dinámico que no reparaba en dificultades.

Nada de extraño tendría que el artífice del inventario de 1925 hubiera sido el P. Llul, por entonces profesor de Física-Química<sup>(20)</sup>.

#### d) El inventario de 1945

Este inventario adolece de los fallos ya indicados.

e) El traslado del Gabinete al Colegio de Martos el año 1953 supuso para la colección, durante un período de unos 10-15 años, una especie de rescate, a pesar de las pérdidas y deterioros apuntados antes. Personalmente recuerdo todavía el esmero y cuidado que el profesorado tenía con el Gabinete en la década de los años 50, cuando estudiaba, junto con varios marterños, los cursos de bachiller.



Aparatos de radio.



## El Museo de Ciencia del Colegio de *San Antonio de Padua* (Martos - Jaén)



Vista parcial del Museo.

### 1.- La idea de un Museo de Ciencia

En el año 1983 inicia el Ministerio de Cultura una serie de Campañas Nacionales de Arqueología Científica e Industrial con las que pretende rescatar todo tipo de aparatos científicos e instalaciones industriales con algún significado para la Historia de la Ciencia y la Industria <sup>(21)</sup>. El Colegio San Antonio participó en la II Campaña presentando al Certamen el estudio "Descripción y funcionamiento del Fonógrafo de Edison, Gramófono de Edison, Congeladora de E. Carré y Analizador de sonidos de K.R. Koenig".

Se presentaron 95 trabajos y fueron seleccionados 20, entre ellos el de nuestro Colegio. A la vista de las fotos de los aparatos estudiados, el Museo Nacional de Ciencia y Tecnología (que también participaba en la organización de la Campaña) se interesó por ellos, ofreciéndonos una opción de compra que por razones evidentes no podíamos aceptar.

Estos hechos nos animaron a llevar a la práctica la idea de montar una exposición permanente con todas las piezas existentes en el Colegio. Desde aquel momento fuimos madurando la idea y trabajando en su realización, contando siempre con la

colaboración de algunas personas ilusionadas con el proyecto.

El trabajo se fue realizando en silencio hasta el año 1992, en que la Dirección del Colegio facilitó el local para la exposición: dos aulas que se comunicaron. A partir de aquel momento el trabajo se fue intensificando en sus distintos aspectos: inventario, catalogación, numeración, limpieza, diseño y construcción de vitrinas y expositores, etc.

La meta que nos fijamos fue poder inaugurar la exposición el año 1995, con motivo del 50º Aniversario de la Fundación del Colegio San Antonio.



## 2.- Naturaleza del Museo

El Consejo Internacional de Museos (ICOM) nos proporciona, en las diferentes redacciones de sus Estatutos, definiciones diversas de Museo, aunque básicamente idénticas. En el art. 3 de sus Estatutos de 1974 dice: "El Museo es una institución permanente, sin finalidad lucrativa, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, abierta al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica y exhibe para fines de estudio, de educación y de deleite, testimonios materiales del hombre y su entorno".

El ICOM reconoce que responden a esta definición, además de los designados como tales:

a) Los Institutos de conservación y galerías permanentes de exposición mantenidas por Bibliotecas y Centros de Archivos.

b) Los sitios y monumentos naturales, arqueológicos y etnográficos y los monumentos históricos que tengan naturaleza de museo por sus actividades de adquisición, de conservación y de comunicación.

c) Las instituciones que presenten especímenes vivos, tales como jardines botánicos y zoológicos, acuarios, viveros, etc.

d) Reservas naturales.

e) Planetarios y Centros de ciencia.

En esta definición queda, pues, comprendida la exposición permanente de las colecciones de objetos científicos y técnicos, como la nuestra.

En el siglo pasado esta colección hubiera sido clasificada como un Gabinete de curiosidades (tal como fue denominada cuando se formó en el Colegio de Regla) contrapuesto a las colecciones de arte. Pero ya en nuestro siglo XX, por imperativos pedagógicos y de especialización, van apareciendo sucesivas taxonomías museísticas. Actualmente el ICOM utiliza un Sistema de Clasificación de Museos atendiendo a la naturaleza de las colecciones y abarca ocho categorías: Arte, Hª Natural, Etnografía y Folklore, Historia, Ciencias y Técnica, Ciencias Sociales y Servicios Sociales, Comercio y Comunicaciones, Agricultura y Productos del suelo. Las ocho categorías se dividen en 34 clases. En la categoría 5ª, Museos de Ciencias y Técnicas, se distinguen:

- Museos de las Ciencias y de las Técnicas.
- Museos de Física.
- Museos de Oceanografía.
- Museos de Medicina y Cirugía.
- Museos de Técnicas Industriales.
- Museos de Manufacturas.

Dada la naturaleza de la colección existente en nuestro Colegio, el

Museo queda enclavado en la categoría 5ª, tipo 1º. Se trata, pues, de un Museo de Ciencia y Técnica<sup>(22)</sup>.

## 3.- Nuevas adquisiciones

A la 277 piezas que provienen del Gabinete del Colegio de Regla, hay que añadir las que se adquirieron entre los años 1953 y 1985. El modo de adquisición nos es desconocido.

A partir de 1985, cuando se difundió la idea de la formación del Museo, algunas personas comenzaron a ofrecer lo que creían ser valioso para este fin. Y junto a objetos apropiados ofrecieron otros que no lo eran (desde aperos de labranza hasta cuadros de marcos barrocos, angelotes, cerámicas, etc.). Se les agradeció su buena disponibilidad, pero hubo que renunciar a ellos por no ser acordes con los criterios de selección seguidos:

a) Coleccionar exclusivamente aquellos objetos relacionados directamente con las ciencias Físico-Químicas y/o la Técnica. Así se han coleccionado: prismáticos, microscopio, cámaras fotográficas, balanzas, dinamómetros, etc.

b) Coleccionar objetos científico-tecnológicos insustituibles (o de muy difícil adquisición en el mercado normal) y que tengan cierta relevancia por ser representativos de los distintos niveles o épocas culturales.



Máquinas de escribir.



Cuando se inauguró el Museo, la colección se componía de 366 piezas.

A partir de esa fecha la colección se ha incrementado en 98 piezas, contando actualmente con un número de 464.

Aparte del agradecimiento que en su momento se hizo a cada donante, justo es volver a expresarlo públicamente desde estas páginas. Los donantes han sido:

#### DONANTE

Agustín Vericat Hermoso  
 Ángel Pérez García  
 Antonio del Moral López  
 Antonio Huesa López  
 Antonio Sánchez Puchol  
 Antonio Zarzuelo Pastor  
 Consuelo García Venzalá  
 Fernando Colodro Méndez  
 Franciscanos de Casablanca (Marruecos)  
 Franciscanos de Cádiz  
 Franciscanos de Estepa (Sevilla)  
 Franciscanos de Granada  
 Franciscanos de Jerez de la Frontera  
 Franciscanos de Linares  
 Franciscanos de Madrid  
 Franciscanos de Martos  
 Franciscanos de Rabat (Marruecos)  
 Francisco Barranco Santiago  
 Francisco Cózar Barranco  
 Francisco García Toribio  
 Francisco Navero Zafra  
 Francisco Serrano Varela  
 Francisco Villar Dorado  
 Ignacio Pareja  
 José Colodro Ruiz  
 José M<sup>o</sup> Camacho Águila  
 José Nieto Civanto  
 José Ruiz Díaz  
 Juan Chaichío Bueno  
 Juan de Dios Caballero Carrasco  
 Juan de Dios Cózar López  
 Juan de Dios Rodríguez Aparicio  
 Leandro Mata Ramos  
 Loli Hermoso  
 Luis García Toribio  
 M<sup>o</sup> del Mar Ortega Lara  
 Manuel Barranco Navero  
 Manuel Moreno Fernández (Sevilla)  
 Manuel Olid López  
 Mecanográficas Pousibet (Jaén)  
 Miguel Ángel Cruz  
 Rafael Fernández (fotógrafo)  
 Rafael Fernández Aranda  
 Ramón Villar del Aguila  
 Santuario de Regla (Chipiona)

#### 4.- Clasificación por secciones

Con el tiempo hemos visto conveniente modificar la clasificación primitiva establecida para el Gabinete de Regla (Chipiona) y adaptarnos a otras clasificaciones que rigen actualmente en diversos Museos de Ciencia existentes en España.

De acuerdo con las secciones establecidas, las existencias actuales responden a la distribución siguiente:

Sección	Número de piezas
Acústica	48
Calor	20
Cinematografía	20
Comunicaciones	12
Electromagnetismo	56
Fluidos	46
Fotografía	16
Geofísica-Pesas	
Medidas-Cálculo	50
Mecánica	26
Óptica	41
Química	97
Tecnología	32
Total piezas	464

#### 5.- Documentación

Con la información recogida se elaboraron, al principio, los siguientes documentos:

a) **Libro de registro** o índice de entrada de piezas. En él figuran los siguientes datos:

Número de Registro o entrada <sup>(23)</sup>, nombre o título del aparato, fecha de ingreso, inventor/constructor, procedencia (donación, compra...)

b) **Libro de Inventario**, en el que figuran los datos siguientes: Número de orden <sup>(24)</sup>, nombre o título del aparato, procedencia, estado de conservación, dimensiones y peso.

c) **Catálogo sistemático**: en él se ordenan las piezas según las secciones ya citadas (Mecánica, Fluidos, Calor etc.).

d) **Guía**: incluye el N<sup>o</sup> de Registro, autor/constructor, fecha de invención y breve indicación de la finalidad de los aparatos expuestos. Está destinada para uso del visitante. La edición de esta Guía fue sufragada por el Excmo. Ayuntamiento de Martos y se distribuyó, a través de la Delegación de Educación y Ciencia, a todos los Centros escolares de la provincia de Jaén.

Cuando se acabó de diseñar una Base de datos Access adaptada a nuestras necesidades, toda esa información se pasó a ella. Para cada aparato la Base de datos dispone de dos páginas: en la primera figuran los datos generales del aparato y una foto; la segunda página se dedica a otros datos y algunas fotos en detalle que pudieran interesar.

---

*“...El trabajo se fue realizando en silencio hasta el año 1992, en que la Dirección del Colegio facilitó el local para la exposición: dos aulas que se comunicaron. A partir de aquel momento el trabajo se fue intensificando en sus distintos aspectos: inventario, catalogación, numeración, limpieza, diseño y construcción de vitrinas y expositores, etc.”*

---

Al estar toda esta documentación en soporte informático, goza de una versatilidad que permite la obtención de índices y catálogos variados, así como la ampliación, en todo momento, del número de campos para la introducción de nuevos posibles datos. Esto hace que los primeros documentos (Libro de Registro, Libro de Inventario, Catálogo sistemático...) carezcan ya de sentido.





A título de ejemplo reproducimos la ficha de uno de los aparatos.

## 6.- Exposición

### a) Local del Museo

Se encuentra ubicado en la planta alta del ala central del Colegio. Originariamente eran dos aulas separadas por un tabique; al destinarse para la exposición, ambas aulas se comunicaron por el tabique mediante dos pasos rectangulares simétricos, quedando así el espacio dividido en dos volúmenes unidos por los pasos.

El local tiene una superficie de 136' 8 metros cuadrados (9'7 x 14 m); su altura es de 2'95 metros cuadrados. Esta superficie es evidentemente insuficiente, pero en cualquier caso nos parece digno para las posibilidades de un Colegio como el nuestro.

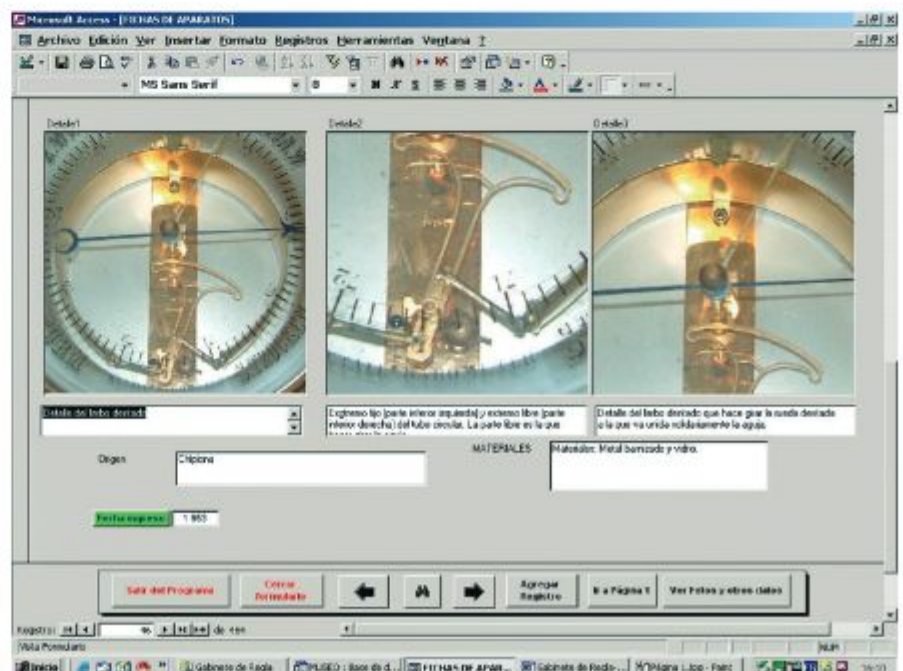
### b) Vitrinas y expositores

Originariamente se colocaron tres vitrinas de aluminio y cristal, con bateas igualmente de cristal; las dimensiones de la mayor son 0'65 x 2'00 x 3'60 m; las de las otras dos son 0'65 x 2'00 x 1'80 m. Con el tiempo se han añadido algunas vitrinas más.

Los expositores perimetrales son de dos formas: unos son prismáti-

cos rectangulares con puertas correderas de cristal; otros tienen sus costados en forma de cuña; con este diseño se ha pretendido dar más amplitud visual al espacio central.

En la parte central se han colocado cuatro grandes expositores unidos, de forma que aparecen como un solo bloque; en su parte inferior van divididos cada uno en tres hornacinas, y su parte superior va cubierta por cuatro cristales gruesos sobre los que colocar aparatos. Sus dimensiones son de 0'60 x 3'00 m.



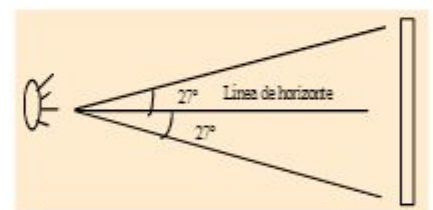
### c) Iluminación y colores

Inicialmente se pensó utilizar el gris en una gama amplia para que destacara mejor todo el material a exponer; esto hubiera sido ideal para los aparatos, pero hubiera resultado una impresión visual fría y monótona; finalmente se ha dado un toque de color y calor con el granate, color serio, cálido y distinguido.

Los ventanales, en número de ocho, se han vestido con unos estores para que no coman espacio ni produzcan sombras con los rizados.

La instalación eléctrica utiliza barras luminosas de encendido instantáneo.

Un aspecto que se ha procurado tener en cuenta es el de la visión óptima. Sabido es que el cono de visión humana es de unos 54° y está centrado en la línea de horizonte paralela al suelo, es decir, que el máximo de visión humana está dentro de dicho cono y más concretamente en dicha línea.





Por consiguiente, la mejor visión de los objetos se adquiere cuando están colocados dentro de dicho ángulo.

Lógicamente, el espacio visual contenido en el cono de visión aumentará con la distancia observador-objeto, y disminuirá en caso contrario.

De acuerdo con estos datos, los aparatos más voluminosos se han colocado en las partes inferiores y superiores; los medianos y pequeños, en las alturas centrales.

Las limitaciones de diversa naturaleza que nos vienen impuestas hacen que el grado de consecución de una visión óptima sea variable.

#### d) Organización del Museo por Secciones

La forma de distribución ha sido, tal vez, el aspecto organizativo que más preocupación ha infundido; las personas que hemos intervenido hemos dudado entre una distribución predominantemente estética y una ex-

posición que atienda fundamentalmente a la unidad de contenidos (distribución por las secciones clásicas).

También se ha intentado huir de una exposición puramente estática; se ha visto la conveniencia de una

---

---

*“...las piezas, (según las secciones ya indicadas); dentro de cada sección se ha procurado buscar la vista más estética y equilibrada, de forma que el primer impacto visual sobre el visitante sea agradable y armonioso...”*

---

---

presentación que permita no sólo la observación, sino también la manipulación; aunque, hay que reconocerlo, son pocos los aparatos que permiten esto; en cualquier caso, no queremos desaprovechar estas posibilidades <sup>(23)</sup>.

Después de sopesar todas estas razones, se ha optado por una “presentación lógica (por secciones)” sin olvidar el aspecto estético, en la medida en que el local lo ha permitido. Las piezas, pues, se han agrupado en bloques (según las secciones ya indicadas); dentro de cada sección se ha procurado buscar la vista más estética y equilibrada, de forma que el primer impacto visual sobre el visitante sea agradable y armonioso.

En ocasiones, y dentro de una misma sección, se han distribuido las piezas siguiendo una ordenación cronológica porque la naturaleza de las mismas lo permitía o lo aconsejaba. En otras se ha atendido más al detalle para resaltar un determinado aspecto o facilitar la observación del funcionamiento del aparato.

Dentro de la limitación de espacio se ha intentado establecer una circulación lo suficientemente amplia para que grupos de unas 15 personas puedan visitarlo simultáneamente.



Sonido.





Electricidad.

diseños actuales más compactos e inaccesibles; son aparatos construidos para mostrar a los escolares su funcionamiento e ilustrar los principios físicos. Gozan, pues, de un valor didáctico, ya que permiten, generalmente, observar las distintas partes del instrumento: escalas, niveles de burbuja, brújulas, patas de nivelación, mandos diversos, etc.

#### d) Valor arqueológico de la colección

Estimamos, con las lógicas reservas, que la colección posee un buen valor científico-arqueológico, tanto por el número de piezas como por la calidad de muchas de ellas. Constituye un claro exponente de las Ciencias Físicas de la segunda mitad del s. XIX.

Destaca claramente su valor didáctico como hemos indicado antes.

También hay que destacar el carácter un tanto singular de la colec-

---

*“...el aspecto más llamativo de la colección es la belleza de sus diseños, que contrasta enormemente con la de los actuales, más precisos pero menos elegantes...”*

---

ción. En nuestra Comunidad Autónoma, como en tantas otras, abundan las colecciones y Museos Arqueológicos (como la excelente colección arqueológica que posee nuestro Colegio); pero son raras las colecciones de tipo científico. Tenemos conocimiento de la existencia de alguna de características similares a la nuestra, pero no sabemos que esté expuesta al público.

En catálogos editados en fecha relativamente reciente sólo hemos encontrado referencia de la existencia de aproximadamente una docena de Museos de Ciencia y Técnica o Colecciones científicas <sup>(32)</sup>.

## 7.- Consideraciones sobre las piezas de la colección

### a) Estado de conservación y funcionamiento

De las 389 piezas que componían la colección en el momento de la apertura del Museo, las que provienen del Gabinete de Regla son sin duda las más valiosas. Algunas de ellas se encuentran en estado regular o les falta algún accesorio; pero por fortuna existen numerosos aparatos completos y de gran calidad.

Muchas de ellas pueden funcionar, pero nos hemos abstenido casi sistemáticamente de tales experiencias por un temor razonable a forzarlas y estropearlas; en este aspecto hemos seguido las orientaciones que el Ministerio de Cultura ha publicado al respecto: “Se aconseja no manipular, desmontar, trasladar, poner en funcionamiento, restaurar o limpiar los objetos” <sup>(31)</sup>.

### b) Materiales empleados en los aparatos

En gran parte de ellos (Electricidad, Hidráulica y Mecánica) se ha

utilizado la fundición, el cobre, aleación de cobre, latón y acero; la madera también se utiliza con frecuencia en aparatos de mecánica, y llama la atención la perfecta alineación que conservan todavía estas maderas después de un siglo largo de existencia. En Química, por el contrario, abunda lógicamente el vidrio.

A pesar de su ya larga existencia, el material utilizado sigue presentando un aspecto excelente que delata su calidad.

El grado de oxidación de las piezas metálicas es, en general, pequeño; esto, lejos de afeárselas, les resalta más bien su aspecto de piezas ya antiguas; la tornillería utilizada y la grifería giran con bastante facilidad.

### c) Diseños

Tal vez el aspecto más llamativo de la colección es la belleza de sus diseños, que contrasta enormemente con la de los actuales, más precisos pero menos elegantes; en lenguaje coloquial podría decirse que a la mayoría de las piezas “se les pueden ver las tripas”, en contraposición a los



En los últimos años han proliferado los “Parques de la Ciencias”, que están desempeñando un buen papel didáctico para la población escolar. Pero estas instalaciones científicas no tienen el carácter de museos. Casi todo su instrumental es actual y sus diseños difieren grandemente de los del s. XIX. Algunos de estos parques tienen una sección de Museo, pero su número de piezas no es elevado.

Es normal y evidente que los Museos de Ciencia citados superan al nuestro en cuanto a instalaciones, número de piezas y dotación presupuestaria. Pero no todos son superiores. Conocemos personalmente alguno y podemos asegurar todo lo contrario.

A la vista de estos datos podemos afirmar, sin temor a exagerar, que tanto el Colegio San Antonio como la ciudad de Martos tienen la satisfacción de contar con una de las escasas colecciones de aparatos científicos antiguos que existen en toda la geografía andaluza y española. Este hecho le confiere a nuestra colección un valor adicional al que ya tiene por el número y calidad intrínseca de sus piezas.

## 8.- Significado socio-cultural de los Museos: función educativa

La institución museística, como otras muchas, tiene su historia marcada por épocas de muy diverso significado <sup>(26)</sup>.

Después de largos años en que los Museos sobrevivieron sobre la base de una concepción tradicional, conservadora y estática, estas instituciones entraron en el s. XX y sufrieron los vaivenes de una época caracterizada por acontecimientos de todos conocidos, Guerras Mundiales, períodos de recesión económica, etc., que originaron consecuencias profundas en todos los órdenes: político, económico, social, cultural... Y lógicamente a los Museos también alcanzaron estas consecuencias.



Electricidad.

Terminada la Segunda Guerra Mundial, los Museos entraron en un período de espectaculares cambios que originaron su crecimiento y renovación, debido, entre otras causas, a:

- a) Una demanda cultural cada vez mayor por parte de la sociedad.
- b) Una mayor tendencia a la especialización, que origina la creación de nuevos tipos de Museos, y una

sica, literatura...) surge en ámbitos de muy diversa extensión: nación, región, pueblos, instituciones, etc. Este sentimiento ha impulsado a los distintos grupos sociales a la formación de sus propias colecciones y Museos.

Pero la convulsión final habría de venir a finales de los años 60, con ocasión del “mayo francés” (mayo de 1968); tanto estudiantes como pro-

---

*“...son aparatos contruidos para mostrar a los escolares su funcionamiento e ilustrar los principios físicos. Gozan, pues, de un valor didáctico, ya que permiten, generalmente, observar las distintas partes del instrumento: escalas, niveles de burbuja, brújulas, patas de nivelación, mandos diversos, etc.”*

---

más precisa reclasificación de los ya existentes <sup>(27)</sup>.

c) Un auge del sentido nacionalista que empuja a la sociedad a investigar, redescubrir y proteger el legado cultural de sus antecesores; este espíritu nacionalista, que se da en todos los órdenes culturales (arte, mú-

fesores convirtieron los Museos clásicos en el blanco de sus denuncias: eran instituciones anticuadas, estáticas, fosilizadas y al servicio de las clases acomodadas.

Este movimiento estudiantil de 1968 que proclamaba y exigía un acercamiento de la cultura al pueblo



se extendió rápidamente a otros países; y los Museos, al igual que otras instituciones, tuvieron que deshacerse de su antigua imagen y comenzar a conectar vitalmente con las nuevas aspiraciones y exigencias de la sociedad: el espacio museístico tradicional (cerrado) se amplía con los Museos al aire libre, el mensaje cultural estereotipado se transforma en otro más interdisciplinar y más conectado a los intereses de la sociedad, y el visitante, de élite durante muchos años, se ve acompañado ahora por multitudes anónimas.

El mundo actual se encamina hacia nuevos horizontes culturales y el Museo es pieza clave, como la Universidad, para la educación. La diferencia radica en que la primera se sirve, para enseñar, principalmente de la palabra, y el segundo, de los medios visuales. Ambos se complementan.

El Museo se convierte así en un centro cultural al servicio de la sociedad; su existencia sólo se justifica social y culturalmente por su destinatario: el público. Su papel fundamental es, pues, la educación del público.

Las instituciones culturales más prestigiosas han dedicado sus esfuerzos, Congresos y Comunicados a resaltar esta dimensión pedagógica de los Museos. Algunas de sus recomendaciones son <sup>(28)</sup>:

a) La exposición de obras artísticas y objetos científicos en los Museos es ya en sí misma una actividad educativa.

b) Si las obras u objetos no pueden enseñarse, deben cederse a instituciones debidamente capacitadas.

c) Además de la exposición de las obras, los Museos pueden ejercer su labor educativa.

d) La actividad de los Museos tendrá por finalidad el acercamiento de los mismos a la sociedad, mediante medios didácticos de exposición, la aplicación de técnicas de comuni-

cación y la organización de actividades complementarias tendentes a estos fines <sup>(29)</sup>.

e) Puesto que la acción educativa se ejerce en el Museo y fuera de él, debe estar coordinada con la de otras instituciones de vocación educativa (Colegios, Centros culturales, etc.).

f) La acción educativa del Museo debe adaptarse al nivel del público escolar y a las necesidades de la enseñanza; y el personal encargado debe estar preparado tanto en el trabajo del museo como en los métodos didácticos a emplear con los visitantes.

g) En su actividad didáctica

---

*“...podemos afirmar, sin temor a exagerar, que tanto el Colegio San Antonio como la ciudad de Martos tienen la satisfacción de contar con una de las escasas colecciones de aparatos científicos antiguos que existen en toda la geografía andaluza y española. Este hecho le confiere a nuestra colección un valor adicional al que ya tiene por el número y calidad intrínseca de sus piezas...”*

---

los Museos deben tender a la utilización de las nuevas técnicas de enseñanza, especialmente las que impliquen el uso de medios audiovisuales y la participación del visitante, ya aislado o como miembro de un grupo <sup>(30)</sup>.

Adaptando estas ideas y directrices a nuestro Museo, y contando con las limitaciones que nos vienen impuestas (por la naturaleza de las piezas, dimensiones del local y posibilidades económicas y

humanas) podemos esquematizar así sus posibilidades de futuro:

a) Como Museo de Ciencia radicado en un Centro Escolar, su misión puede y debe ser:

- Ilustrar la Historia de la ciencia a los visitantes, fundamentalmente a la población escolar de la localidad y comarca.
- Facilitar la comprensión de la realidad científica a los escolares.
- Completar las enseñanzas científicas impartidas a los escolares.

b) El soporte necesario para la labor cultural y educativa deberá ser:

- La conservación y estudio de los objetos que se poseen y la exposición didáctica de los mismos.
- El incremento de la colección con nuevas piezas, siempre que éstas gocen de un mínimo de calidad; sólo así se evitará caer en una exposición estática que siempre ofrece lo mismo.
- La utilización de técnicas audiovisuales e informáticas que fomenten la curiosidad, el interés y la participación del visitante.

La consecución de esta labor educativa, siquiera sea en un grado mínimamente digno, supone por una parte la colaboración de otras personas y, en segundo lugar, una coordinación con las Instituciones y Centros culturales del entorno.

Desde estas líneas invitamos a personas e Instituciones, públicas y privadas, a una colaboración que suponga el enriquecimiento mutuo.

De manera más inmediata la oferta se dirige al pueblo de Martos, a sus habitantes e Instituciones, que afortunadamente van sensibilizándose cada día más con la tarea del rescate de su patrimonio cultural y con un conocimiento más profundo del mismo.



## NOTAS:

<sup>1</sup> Estas breves notas históricas pueden verse más ampliadas en la obra de los PP. Antonio Aracil y Roque Martínez "Reseña histórico-descriptiva del Santuario y Convento de Ntra. Sra. de Regla", Tipografía Católica, Barcelona, 1909.

<sup>2</sup> Libro de Inventarios del Colegio de Regla, pgs. 117-119 (Inventario de 1895).

<sup>3</sup> P. Aracil, op. cit. pg. 199.

<sup>4</sup> P. Aracil, op. cit., pgs. 200-201. Este local se encontraba contiguo a la actual Biblioteca y a su lado izquierdo mirando desde la Explanada de Regla.

<sup>5</sup> Libro de Actas discretoriales del Colegio de Regla, hoja 82 vto.

<sup>6</sup> En la entrevista mantenida con el P. Francisco Juárez, que había sido Profesor de Historia Eclesiástica en el Colegio de Regla, vi que tenía confeccionados algunos cuadernos y fichas con notas personales sobre la Historia de la Provincia Franciscana de Granada y biografía de algunos religiosos relevantes. Es un material digno de tenerlo en cuenta.

<sup>7</sup> Durante el Rectorado del P. Miguel Aguillo se formó una orquesta compuesta por 20 instrumentos (cuerda, metal, madera, órgano).

<sup>8</sup> En la Crónica de la provincia Franciscana de Granada, tomo 2º, apartado correspondiente al año 1953, Casa de Martos se dice "...y se ha instalado el Gabinete de Física, Química y Mineralogía". En el apartado correspondiente al Colegio de Regla, del mismo año 1953, no aparece anotación ninguna sobre la salida de este instrumental para Martos, lo cual no deja de llamar la atención dado el elevado número de aparatos y calidad de los mismos.

<sup>9</sup> Archivo Prov. Carpeta Obra Pía.

<sup>10</sup> Libro de Inventarios del Colegio de Regla, pgs. 117-119 (Inventario de 1895).

<sup>11</sup> Archivo Provincial, Carpeta Obra Pía.

<sup>12</sup> Archivo Provincial, Carpeta Obra Pía.

<sup>13</sup> Libro de Inventarios del Colegio de Regla, pgs. 132-134 (Suplemento al Inventario de 1895).

<sup>14</sup> Libro de Inventarios del Colegio de Regla, pg. s/n, (Inventario de 1925).

<sup>15</sup> Libro de Inventarios del Colegio de Regla, pgs. 130-131. (Inventario de 1898).

<sup>16</sup> Las donaciones de misioneros al Colegio de Regla han sido frecuentes a lo largo de su historia; fundamentalmente se ha tratado de ob-

jetos de valor arqueológico, etnográfico, mineralógico y numismático. Gran parte de estas donaciones han sido las que han nutrido el Museo Misional del Colegio (piezas de América Latina, Marruecos y Tierra Santa); entre ellas destacan las de los PP. Antonio Gauna Martínez desde Marruecos y Francisco Roque Martínez desde Tierra Santa. (Ver Necrologio de la Provincia Franciscana de Granada, pgs. 87 y 129).

<sup>17</sup> No contamos aquí otras muchas piezas de H<sup>o</sup> Natural existentes en el Laboratorio de Ciencias Naturales del Colegio, que fueron enviadas desde el Colegio de Regla (minerales, animales disecados, diferentes tipos de maderas, etc.) y de las que no hay ninguna referencia escrita sobre su adquisición; probablemente fueran donaciones de los misioneros.

<sup>18</sup> Carpeta de Pequeñas biografías (en Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, Cádiz). P. Bernardino Tajadura, Necrologio de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, pgs. 126-127.

<sup>19</sup> Ver nota (6).

<sup>20</sup> Aunque el P. Jaime LLul salió para T. Santa el 28 de octubre de 1924 y el inventario está firmado el 25 de julio de 1925, estimamos probable que ya estuviera confeccionado por él y más tarde fuera copiado en el Libro de Inventario por el Administrador del Colegio para la Visita Canónica ya próxima.

<sup>21</sup> La Arqueología Industrial como disciplina nueva nació en Gran Bretaña a comienzos de los años 1960, a raíz de la destrucción de la Euston Station de Londres en 1962, que contenía un pórtico dórico; el clamor popular fue grande. El movimiento científico-industrial llegó a los países europeos meridionales un poco más tarde. En España, a nivel nacional, no se manifiesta hasta 1982 una clara voluntad política en asumir la tarea de intervenir en la preservación del patrimonio científico-industrial, si bien surgen antes iniciativas diversas de carácter autonómico. (Una información amplia sobre este tema puede encontrarse en "Informe sobre la situación de la Arqueología Industrial y el patrimonio de Obras Públicas en los Países Europeos del Mediterráneo y propuestas de acciones a emprender para su conservación y reutilización", de José Antonio Fernández Ordóñez, Madrid, 1984).

<sup>22</sup> Luis Alonso Fernández, *Museología*, Ed. Istmo, Madrid, 1993, pgs. 136-138.

<sup>23</sup> Dado que la mayoría de las piezas ya existían y estaban numeradas en el primitivo Gabinete de Regla, hemos mantenido dicha numeración; a algunas que tenían número repetido les hemos asignado uno nuevo, al igual que a las de nueva adquisición.

<sup>24</sup> Para mayor sencillez y claridad hemos hecho coincidir el número de orden con el de registro.

<sup>25</sup> Aunque el Museo tiene más carácter estático que dinámico, existe un cierto número de aparatos que pueden utilizarse sin correr peligro de deterioro: Dinamo de Gramme, Espectroscopio, Polarímetro de Biot, Radiómetro de Crookes, Catetómetro, Teodolito, Microscopio solar, Polipastos, Molinete hidráulico, Paradojas dinámicas, etc.

<sup>26</sup> Sobre la historia y evolución de los Museos, ampliamente tratada, puede verse la *Museología* de Luis Alonso Fernández, Ed. Istmo, Madrid, 1993, pgs. 97-113.

<sup>27</sup> A título de ejemplo podemos citar la *Historia y Guía de los Museos de España*, de J. Antonio Gaya Nuño, editada por Espasa Calpe en 1955; en ella se reseñan 209 Museos, la inmensa mayoría de los cuales responden a tipologías clásicas (Arqueología, Bellas Artes, Etnográficas, Taurinos, del Ejército, Catedralicios-Diocesanos, etc.).

Por el contrario, un catálogo actual de Museos de España como es el titulado *Museos y Colecciones de España*, de Consuelo Sanz Pastor y Fernández de Piérola, editado en 1986 por el Ministerio de Cultura, recoge cerca de los 1.500 (entre Museos, Colecciones, Parques, Jardines botánicos etc. que se ajustan a la definición de Museo dada por el ICOM, citada ya).

<sup>28</sup> Ver Informe final de la Asamblea Euro-Americana de Museos de Arte de 1975, en la op. cit. de Luis Alonso Fernández (nota 190 al cap. VI).

<sup>29</sup> Reglamento de los Museos de titularidad Estatal y del sistema Español de Museos, Real Decreto 620/1987, de 10 de abril, B.O.E., 13 mayo 1987.

<sup>30</sup> Coloquios del ICOM sobre el papel educativo y cultural de los Museos, celebrados en Leningrado/Moscú en 1968 (recogido por Luis Alonso Fernández, op. cit., en nota 193 al cap. VI).

<sup>31</sup> Ministerio de Cultura, Normas y bases para la II Campaña de Arqueología Científica e Industrial, 1984.

<sup>32</sup> Sanz-Pastor y Fernández de Piérola, Consuelo, op. cit. Éstos son: Casa de las Ciencias (La Coruña), Colección del Observatorio Nacional (Madrid), Colección del Observatorio de Cartuja (Granada), Instituto de Física Experimental "Mentora Alsina" (Barcelona), Museo de Automatas (Barcelona), Museo de la Ciencia y de la Técnica (Barcelona), Museo de la Ciencia y la Tecnología (Madrid), Museo Municipal (Barcelona) - Barcelona).



## BIBLIOGRAFÍA:

ALONSO FERNÁNDEZ, LUIS, *Museología*, Ed. Istmo, Madrid, 1993.

Apuntes para biografía del P. Miguel Aguillo (En Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, Cádiz; carpeta correspondiente al P. Miguel Aguillo).

Carpeta de Pequeñas biografías (En Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, Cádiz).

CLAVERA ARMENTEROS, J.M.<sup>a</sup>. Y THOMAS GÓMEZ, J., *Curso de técnica de las medidas físicas y fisico-químicas*, Editorial y Librería Prieto, 5<sup>a</sup> ed., Granada, 1966.

Crónica de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, tomo 2<sup>o</sup> (apartado de la Casa de Martos, correspondiente al año 1953).

ESCRICHE, T., *Elementos de Física*, Imprenta Pedro Ortega, 5<sup>a</sup> ed., Barcelona, 1906.

FELIU Y PÉREZ, BARTOLOMÉ, *Curso elemental de Física experimental y aplicada*, Imprenta de la Viuda e Hijo de D. Eusebio Aguado, 4<sup>a</sup> ed., Madrid 1878.

FERNÁNDEZ ORDÓÑEZ, JOSÉ ANTONIO, "Informe sobre la situación de la Arqueología Industrial y el patrimonio de Obras Públicas en los Países Europeos del Mediterráneo y propuestas de acciones a emprender para su conservación y reutilización", Madrid, 1984.

FRANKE, HERMANN, *Diccionario de Física*, Ed. Labor, 1<sup>a</sup> edición española, Barcelona, 1967.

GANOT, A., *Tratado elemental de Física experimental y aplicada y de Meteorología*, Librería Editorial, 9<sup>a</sup> ed., sexta tirada, Madrid, 1887.

GAYA NUÑO, J. ANTONIO, *Historia y Guía de los Museos de España*, Ed. Espasa Calpe en 1955.

HISTORIA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA, *Revista*, Ed. Akal, Torrejón de Ardoz.

Inventario del Colegio de Ntra. Sra. de Regla, año 1895, pgs. 105 a 120. (En el Archivo del Colegio de Regla, Chipiona, Cádiz).

Inventario del Colegio de Ntra. Sra. de Regla, año 1925, en el Archivo del Colegio de Regla, Chipiona, Cádiz, Relación de los aparatos existentes en el Gabinete de Física de Ntra. Sra. de Regla en el año 1925.

Inventario del Colegio de Ntra. Sra. de Regla, año 1902, pgs. 132 a 135. (En el Archivo del Colegio de Regla, Chipiona, Cádiz).

Inventario del Colegio de Ntra. Sra. de Regla, año 1906, pgs. 136 a 145. (En el Archivo del Colegio de Regla, Chipiona, Cádiz).

Inventario del Colegio de Ntra. Sra. de Regla, año 1898, pgs. 130 a 131. (En el Archivo del Colegio de Regla, Chipiona, Cádiz).

KLEIBER - KARSTEN, *Tratado popular de Física*, Ed. Gustavo Gili, 5<sup>a</sup> ed., Barcelona, 1928.

LEYBOLD' S NACHFOLGER, E., *Catálogo de Aparatos de Física y Química*, Imprenta de Paul Gehley, Colonia.

Libro de Actas discretoriales del Colegio de Regla. (En el Archivo del Colegio de Regla, Chipiona, Cádiz).

Libro 1<sup>o</sup> de Gastos e Ingresos del Colegio de Regla (En Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, Cádiz).

LOZANO Y PONCE DE LEÓN, EDUARDO, *Elementos de Física General*, Establecimiento tipográfico de Jaime Ratés, 4<sup>a</sup> ed., Madrid, 1911.

MONZÓN GONZÁLEZ, JULIO, *Elementos de Física Experimental*, Imprenta y Librería de Eulogio de las Heras, 2<sup>a</sup> ed., Sevilla, 1921.

ORDEN de 16 de mayo de 1942, Ministerio de Educación Nacional, *Museos: Instrumentos para el Inventario General, Catálogos y Registros*, B-O.E. n<sup>o</sup> 157, de 6 junio de 1942.

PP. ANTONIO ARACIL y ROQUE MARTINEZ, *Reseña histórico-descriptiva del Santuario y Convento de Ntra. Sra. de Regla*, Tipografía Católica, Barcelona, 1909.

PRIMERAS JORNADAS sobre la Protección y Revalorización del Patrimonio Industrial, Departamento de Cultura del Gobierno Vasco, Bilbao, 1982.

REAL ORDEN de 1/5/1895, Ministerio de Estado, Sección 3<sup>a</sup>, *Obra Pía: Comunicación n<sup>o</sup> 72*, dirigida al P. Miguel Berzaluze, Rector del Colegio de Regla. (En Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, Cádiz).

Real Orden de 18/5/1894, Ministerio de Estado, Sección 3<sup>a</sup>, *Obra Pía: Comunicación n<sup>o</sup> 72*, dirigida al P. Miguel Berzaluze, Rector del Colegio de Regla. (En Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, Cádiz).

Real Orden de 6/7/1899, Ministerio de Estado, Sección 3<sup>a</sup>, *Obra Pía: Comunicación n<sup>o</sup> 72*, dirigida al P. José Barber, Rector del Cole-

gio de Regla. (En Archivo Provincial de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla, Cádiz).

Reglamento de los Museos de titularidad Estatal y del sistema Español de Museos, Real Decreto 620/1987, de 10 de abril, B.O.E., 13 mayo 1987.

RICO SINOVAS, M. Y SANTISTEBAN, M., *Manual de Física y Química*, Imprenta y Librería de Moya y Plaza, 10<sup>a</sup> ed., Madrid, 1882.

SANZ-PASTOR Y FERNÁNDEZ DE PIÉROLA, CONSUELO, *Museos y Colecciones de España*, Ministerio de Cultura, Madrid, 1986.

SCHNEIDER, HEMAN Y LEO, *Diccionario de la Ciencia para todos*, Alianza Editorial, Madrid, 1994.

TAJADURA BERNARDINO, *Necrologio de la Provincia Franciscana de Ntra. Sra. de Regla*.

VITORIA, P. EDUARDO, *Manual de Química Moderna*, Tipografía católica Casals, 9<sup>a</sup> ed., Barcelona, 1926.

VITORIA, P. EDUARDO, *Prácticas Químicas para Cátedras y Laboratorios*, Ed. Miguel Casals, 2<sup>a</sup> ed., Barcelona, 1919.



# La Fiesta de la Aceituna.

## *Una fiesta estacional celebrada en diferentes localidades*

Silvia López Teba

*Silvia López traza un recorrido por distintas fiestas con el olivo y el aceite como claros protagonistas, acercándonos a su verdadero origen: el mundo rural que, a pesar de su evolución, sigue estando en la base de nuestra cultura.*

**D**esde aquel 8 de diciembre de 1981 venimos celebrando anualmente en nuestro Martos la tradicional Fiesta de la Aceituna, que un año más, en su XXVI edición, nos vuelve a congregarse para festejar el tradicional inicio de la campaña de recolección de dicho fruto. Este artículo surge de una curiosidad personal por conocer cómo en otros municipios, donde el olivo tiene un papel protagonista en su economía, cele-

bran similares festejos en torno a nuestra protagonista: la aceituna. Estas fiestas constituyen parte de nuestro patrimonio etnológico y poseen dentro de la cultura una importancia capital, ya que suponen la base sobre la que se construye, a través de la historia y de la experiencia colectiva, la identidad cultural de los pueblos.

### HACIENDO UN POCO DE HISTORIA: LAS FIESTAS ESTACIONALES

Los pueblos necesitan celebrar y ritualizar los momentos importantes de su calendario. Es una forma de hacer vida en sociedad y, por tanto, podríamos decir que el hombre en sí es un ser festivo. Las actividades de carácter festivo-religioso constituyen piezas clave en el sistema de relaciones de la población, contribuyendo de manera importante a la economía local y funcionando así como atractivo turístico.

Según la Consejería de Turismo, más de tres mil actos festivos (fiestas, romerías, procesiones...) se celebran al cabo del año en las casi ochocientas localidades con que cuenta Andalucía. A lo largo de nuestra geografía, no hay prácticamente jornada del año en la que, en un punto u otro, no se celebre el día del patrón del pueblo, el aniversario de una aparición de

la Virgen o el inicio/final de una cosecha. La mayoría de estas fiestas está unida al santoral cristiano, pero otras también muy numerosas coinciden con momentos importantes del calendario agrícola; incluso hay un gran número de fiestas religiosas en las que podemos rastrear antiguos festejos que se celebraban en momentos culminantes del año agrícola (por ejemplo, la conocida celebración de la Vir-

---

---

*“...Las actividades de carácter festivo-religioso constituyen piezas clave en el sistema de relaciones de la población, contribuyendo de manera importantes a la economía local y funcionando así funcionar como atractivo turístico...”*

---

---

gen de las Angustias en Granada, que hoy día va acompañada de un tradicional mercadillo de frutos otoñales. Y sin ir más lejos, en Fuensanta se conoce la fiesta que el pueblo dedica a su patrona, en torno al 24 de septiembre, como la “feria del higo”, ya que estas fiestas coinciden con el inicio del otoño y cuando el fruto de la higuera está en su sazón).



Actividades como la siembra, la siega, la recogida, la vendimia, las ferias de ganado, han dejado su impronta en nuestros pueblos o ciudades, aunque en estas últimas cada vez sea más difícil de rastrear por el carácter urbano de las mismas y el consiguiente abandono de la tradición rural. Una de las características de este tipo de fiesta es que toma el nombre de algún producto natural de la zona: en Castillo de Locubín celebran la Fiesta de la Cereza el tercer domingo

eran regulares. Ambos ríos se consideraban dioses y, en consecuencia, había fiestas alegres o tristes, simbolizando siempre los esfuerzos colectivos para poder pasar sanos desde épocas de privaciones a otras de abundancia.

- En Egeo y Grecia se celebraban las fiestas agrícolas con ocasión de la labranza, siega y recolección. El calendario griego nació de estos ritos agrícolas en tiempos de las ciudades-estado.

*“...Actividades como la siembra, la siega, la recogida, la vendimia, las ferias de ganado, han dejado su impronta en nuestros pueblos o ciudades...”*

del mes de junio, coincidiendo con el comienzo de la recolección de dicho fruto.

Pero ¿hasta qué época histórica tendríamos que remontarnos para encontrar el origen de estas celebraciones? Pues hasta el origen mismo de nuestra civilización: las sociedades neolíticas, que ya eran sedentarias, dedicadas a la agricultura y a la ganadería. Sus principales fiestas estaban relacionadas con la obtención de alimentos, asociadas a los ciclos de producción de la primavera, el otoño, el verano y el invierno. Estas sociedades partían de que la naturaleza es divina y en cada ciudad se creaban dioses como si fuesen hombres que representaban a los ciclos de la vegetación, que unas veces era árida y otras veces fértil.

Serían innumerables los ejemplos que nos han dejado las grandes civilizaciones. Por citar algunas:

- La fiesta egipcia al dios Min, que representaba la fuerza regenerativa de la naturaleza, muy relacionado con la divinización de la fertilidad y las cosechas, por lo que su fiesta principal se celebraba al comienzo de la cosecha.
- En Mesopotamia, las crecidas y bajadas del Tigris y el Eufrates no

- La fiesta judía de la Pascua se celebra en la luna llena más próxima al equinoccio de primavera, cuando dentro de este contexto lunar se ofrecía las primeras crías de las ovejas a un dios que significaba la fertilidad de este ganado.

En la actualidad la gran mayoría de las fiestas locales quedaría englobada en tres grupos directamente relacionados con los ciclos de la naturaleza:

- Un primer periodo en el se podría decir que la “naturaleza duerme”: festivamente hablando es el ciclo de invierno-cuaresma, que abarca desde Todos los Santos, Navidades, San Antón, la Candelaria hasta los Carnavales.
- Un segundo periodo en el que la naturaleza comienza a despertar y resurgir su culminación en la primavera: es el ciclo festivo de la Pascua y mayo -Semana Santa o las Cruces-.
- Un tercer periodo en el que se manifiesta la fertilidad de la madre tierra con la recogida de las cosechas y que coincide con el verano y el otoño.

Dentro de este último periodo encuadraríamos nuestras popula-

res fiestas en torno al fruto del olivar y que a continuación analizaremos en distintos lugares para poder apreciar semejanzas, diferencias, particularidades y que, además, sirven como escenario para la expresión de otros aspectos representativos de la cultura local (gastronomía, folklore, artesanías, etc.).

## LA FIESTA DE LA ACEITUNA: EJEMPLOS DENTRO Y FUERA DE NUESTRA PROVINCIA

No podría comenzar este análisis sin hablar de un municipio que desde 1986 comparte el reconocimiento, interés y admiración por el árbol del olivo. Se trata del municipio de **Mora de Toledo**, hermanado con el nuestro en el acto que se llevó a cabo en la VI Fiesta de la Aceituna.

Es un municipio situado en el corazón de la península y que cuenta con el mayor bosque de olivar de Castilla-La Mancha. Si nosotros celebramos hace un año nuestro XXV aniversario, Mora celebró durante el último fin de semana de abril, coincidiendo por tanto con el final de la denominada “campana” de la aceituna, su 50 aniversario de la “Fiesta del Olivo”.



Cartel conmemorativo del 50 Aniversario. Mora de Toledo



El origen de esta fiesta toledana, declarada de Interés Turístico desde el año 1967, lo encontramos en lo que tradicionalmente se ha llamado “el remate” de la aceituna, donde los miembros de una cuadrilla se juntaban para festejar el final de la cosecha. Posteriormente fueron confluyendo unas cuadrillas con otras hasta que se decidió unificarlas y celebrarla de forma colectiva. Nos trasladamos, pues, a los años cincuenta, años en los que cualquier acto festivo tendría que ir unido a otro de carácter religioso. De ahí deriva la tradicional *ofrenda de los “frutos del olivo”* que se realiza en la ermita de nuestra Señora de la Antigua. Es la representación de la unión entre una fiesta estacional marcada por la tradición y de la religiosidad tan presente en el resto de nuestro calendario festivo.

Durante unos días, fiesta, cultura, tradición, se unen para formar parte de este patrimonio etnológico que centra su atención en recoger los aspectos cotidianos de la vida, perdi-

te de la provincia de Cáceres, **La Pesga**, se celebra desde hace diez años las Fiestas de la Aceituna. En este caso se trata de fiestas que se han consolidado para revalorizar productos autóctonos (la aceituna variedad

---

*“..Mora celebró durante el último fin de semana de abril, coincidiendo por tanto con el final de la denominada ‘campana’ de la aceituna, su 50 aniversario de la ‘Fiesta del Olivo’...”*

---

manzanilla cacereña) y como motivo de reencuentro social entre los habitantes del municipio. La Pesga, municipio de unos 1.300 habitantes, cuenta con un gran número de emigrantes que regresan para disfrutar de sus vacaciones en agosto y que durante el tercer fin de semana de este

gareños que regresaban por vacaciones pudiesen celebrar dicho acontecimiento. No hay ninguna connotación religiosa, ni en sus orígenes ni en su desarrollo. Otro ejemplo de fiesta al inicio de la recolección de la aceituna verde, “el verdeo”, es la celebrada el 12 de septiembre en **Alozaina**, municipio malagueño de la Sierra de las Nieves.

Un caso particular que podemos encontrar rastreando en los orígenes de esta fiesta es el del municipio jiennense de **Guarromán**. Situado en el norte de nuestra provincia y ligado al gran proyecto de colonización de Sierra Morena que se puso en marcha en el siglo XVIII bajo la intendencia de Pablo de Olavide, celebran sus tradicionales “fiestas del pueblo” no bajo la advocación de un santo sino la de un árbol: el olivo. Hasta finales de los años sesenta su fiestas patronales se celebraban en mayo en honor a San Isidro Labrador, pero por cuestiones climatológicas se decide cambiar al mes de julio, convirtiéndose esta fiesta de primavera en la tradicional romería que bajo otras muchas advocaciones encontramos a lo largo de nuestra geografía andaluza. Desde entonces todos los años en torno al día de Santiago Apóstol, el 25 de julio (aunque sin ninguna relación con este santo), se viene celebrando la Fiesta de la Aceituna.

Igualmente contamos con ejemplos de estas celebraciones fuera de nuestra península. Nos trasladamos a las Islas Canarias, donde en un municipio de la isla de Gran Canaria -**Ingenio**- este tipo de fiesta adquiere connotaciones más reducidas. Se trata de las tradicionales fiestas de barrio. Fiesta local organizada a finales del mes de octubre, por la Asociación de Vecinos “El Olivar” y que está en transición hacia una fiesta religiosa con la prevista adquisición de la Virgen de la Oliva.

Saltamos nuestras fronteras y seguimos encontrándonos ejemplos, como el de la ciudad de Nyons en



Cuadrilla de aceituneros el día de la Fiesta en Mora de Toledo - Año 1957

dos tanto en el ámbito rural como en el urbano y que constituyen una nueva herramienta de acción. La magnitud de este tipo de fiestas radica en su significado y en el contexto socioeconómico donde se desarrolla. En otro municipio situado en el nor-

mes celebran el inicio de su campaña olivarera, adelantada respecto a la nuestra por tratarse de una variedad de aceituna de mesa. Anteriormente se celebraban al igual que en Mora al finalizar la recogida, pero se fue adelantando para que todos aquellos lu-



Francia, donde se celebra el primer fin de semana de febrero. La aceituna de Nyons se cosecha tarde, cuando está muy madura. De este modo, la variedad "tanche" produce un aceite de calidad, el primero que obtuvo una denominación de origen. Para los miles de oleicultores de Nyons y Baronnies que actualmente cuidan unos 228.000 árboles, la mayoría de los cuales fueron replantados tras la desastrosa helada de 1956, las raíces de su oficio se remontan a una época mucho más lejana, el siglo XVIII; o en Chile, donde en una localidad al norte del país conocida como Los Choros se llevan celebrando desde hace cinco años, representando el rescate de las tradiciones locales y el fortalecimiento de la identidad cultural, pues la aceituna ya tenía importancia en estas tierras desde el siglo XVI, por aquel tiempo asentamiento español. Se comenta que esta especie llegó a ese sector cuando un barco español arrojó parte de su cargamento al mar, tirando al agua algunos árboles, los cuales llegaron a la playa y fueron recogidos por lugareños. Hoy esta localidad posee alrededor de 70 hectáreas de este cultivo, lo cual le da sustento económico a alrededor de 50 familias.

Estos son algunos ejemplos escogidos quizás por alguna particularidad más llamativa. Seguramente la Fiesta de la Aceituna se celebrará en otras muchas más localidades sin que por ello tengan menos importancia. Lo importante es conocer el sentido de esta fiesta donde se continúan recuperando las costumbres y prácticas locales, dándole significado al contexto socioeconómico en el que se celebran.

### LA GASTRONOMÍA, LOS SABERES TRADICIONALES Y EL FOLKLORE COMO PARTE INTEGRANTE DE LA FIESTA DE LA ACEITUNA

El patrimonio etnológico permite una amplia muestra de posibilidades para la acción cultural local, y este tipo de fiestas son ejemplos donde se manifiestan una gastronomía tradicional, una tradición oral, unas fiestas populares, artesanías, etc.

La gastronomía como elemento patrimonial constituye una expresión más de la cultura local. En la actualidad las costumbres alimenticias se encuentran transformadas, quizás por esa desvalorización que a veces han sufrido determinadas prácticas asociadas a una vida pasada con

grandes restricciones económicas. Ejemplo de estas prácticas es nuestro tradicional "hoyo" de pan, aceite, bacalao y aceitunas, que año tras año nos reunimos para comerlo ante el monumento dedicado a los aceituneros, el "mojeté" moracho consistente en un cuscurrón de pan, tomate, pimentón, sal y pimienta o la rebanada de pan frotada con ajo y cubierta con aceite de oliva que se puede degustar en el Alicoque (la fiesta de la aceituna de Nyons).

La cocina tradicional se caracteriza por estar relacionada con la existencia de una determinada gama de productos en un contexto local,

---

*"...La gastronomía como elemento patrimonial constituye una expresión más de la cultura local..."*

---

tal es el caso del aceite de oliva. Esta parte del patrimonio etnológico constituye una expresión más de la cultura de cada localidad, haciéndose de este modo partícipe a toda la población. La realización de este tipo de actos dentro de la Fiesta de la Aceituna constituye un mecanismo para lograr la sensibilización de la población autóctona y, sobre todo, de la visitante, creando de esta forma un reclamo turístico. En muchas localidades se cuenta con la ayuda de asociaciones de mujeres, peñas gastronómicas, restaurantes, etc.

Un caso muy llamativo es el que encontramos en Guarrmán, donde tiene su sede la "Muy Ilustre y Noble Orden de los Caballeros de la Cuchara de Palo", asociación que preside D. José María Suárez y cuyos fines se basan en dar a conocer las excelencias culinarias del aceite de oliva virgen.

En dicho municipio, con el apoyo de esta agrupación y por iniciativa de la Asociación de mujeres,



Miembros de la Orden de la Cuchara de Palo.



se viene celebrando durante la fiesta una muestra de platos elaborados por gentes del pueblo y cuya base es el aceite de oliva. En Mora de Toledo, previo a la fiesta, se celebran jornadas gastronómicas, degustación de menús y tapas elaboradas con este aceite, donde colaboran restaurantes y bares. En Los Choros (Chile), se organiza un concurso donde un jurado evalúa la degustación de una gran variedad de platos, entre los que destacan las sopas y las empanadas. Estas acciones son un elemento más de identificación de la población.

Otros aspectos tratados en estas fiestas son los relativos a la **cultura del trabajo y el saber tradicional** relacionados con el aceite de oliva. Si nuestra fiesta suele incluir actos como la *extracción del primer aceite de oliva del año*, por medio de una prensa de husillo de tracción manual, en Mora se realizan *pruebas agrícolas*, como habilidades con el tractor, concurso regional de poda del olivar, etc. Este tipo de pruebas las encontramos también fuera de nuestras fronteras: en Los Choros se realizan cortas de olivo con hacha y se sajan aceitunas con cuchillo y con máquina sajadora artesanal. La creciente mecanización de estos oficios ha traído la consecuente sustitución de buena parte de las antiguas técnicas de producción. La recuperación y continuidad de muchas de estas costumbres y prácticas son recursos que no solo fomen-

tan la identidad de la población sino que sirven como recurso pedagógico para las nuevas generaciones.

Por último, en nuestra tradición no hay fiesta que se precie que no cuente con una serie de **manifestaciones de carácter lúdico**, en las que el colorido, el sonido y los clamores son sus protagonistas. Nosotros realizamos nuestra característica *ofrenda ante el Monumento a los Aceituneros*; en otros municipios se realizan la tradicional elección de reina de las fiestas, caso particular el de Guarromán donde allí la comisión de festejos elige a la *Pareja del Olivar* para las tres edades respectivamente, homenajeando por igual a los hombres y mujeres que cada año participan en la recogida de la aceituna.

Espectáculos taurinos, competiciones deportivas, conciertos de bandas municipales de música, exposiciones culturales... inundan estos días de fiesta en unos u otros pueblos. Llamativo es en Mora de Toledo el *desfile de carrozas que cada año diseñan y preparan las cuadrillas de aceituneros*, con exhibición de bailes regionales integrando una vez más lo popular con lo tradicional.

Y no podríamos olvidar los **concursos** relacionados con el olivo y su producto, como el de adivinar la cantidad de aceitunas que hay en frascos, celebrado en Los Choros, y otro tipo que cada vez se está imponiendo más en todos los municipios que

comparten estas festividades: el *lanzamiento del hueso de la aceituna con la boca*, que curiosamente recibe diferentes nombres según el municipio, algunos de ellos muy llamativos: lanzamiento de "pipos" en La Pesga, lanzamiento de "chocho" en Mora de Toledo, lanzamiento de "cuescos" en Chile... De esta forma se hace partícipe a la población divulgándose todos los significados de la fiesta popular.

## MONUMENTOS, MUSEOS ETNOGRÁFICOS Y RUTAS ENTRE OLIVOS

La idea de festejar al olivo y al aceite no se debe ceñir a unos días específicos dentro de un calendario y de eso nos encargamos todos los municipios vinculados a este árbol y a la cultura que de él se deriva. Para ello se realizan **monumentos**, que fijen en la memoria de los pueblos y de sus visitantes la importancia que el olivar y la aceituna tienen en su historia. De todos es ya conocido nuestro mencionado Monumento a Los Aceituneros, situado en el Parque Manuel Carrasco, en reconocimiento a las generaciones pasadas y presentes y que representa a una mujer aceitunera recogiendo el fruto y a un vareador junto a una prensa y rueda de molino tradicional. Nos es el único ejemplo de este tipo de escultura: en Mora de Toledo encontramos otro monumento homena-



Desfile de carrozas organizadas anualmente por las cuadrillas.



Lanzamiento del hueso de la aceituna. Mora de Toledo.





Inauguración del monumento a los aceituneros. Mora de Toledo, 1995.

je a los aceituneros morachos, formado por tres generaciones de una misma familia, hombre, mujer y niñas, teniendo como fondo un olivar y realizando faenas de recogida de la aceituna.

Igualmente, si aquí contemplamos desde 1990 en la avenida Moris el monumento conmemorativo al Año Mundial del Olivo, en Montefrío (Granada) encontramos un segundo ejemplo levantado en honor a la Cultura del Olivo, con uno de los molinos de piedra más antiguos que existen en dicha localidad.



Monumento conmemorativo al Año Mundial del Olivo. Montefrío (Granada).

Otra forma de sensibilizar a la población es la construcción y organización de **museos etnográficos** permanentes donde se exponen piezas o elementos simbólicos y emblemas relacionados con el olivar. En algunos casos, aprovechando un edificio que ha albergado algún tipo de actividad económica tradicional, se pone en escena los procesos de trabajo tradicionales y sus elementos, manteniendo de esta forma vivo el lugar. En Jaén tenemos el ejemplo del museo "Hacienda la Laguna", en cuyo espacio se exponen diferentes modelos de almazaras y un jardín de variedades españolas del olivo. En la ya cita localidad toledana de Mora poseen el Museo del Aceite "Felipe Vegue", obra de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, que alberga una gran exposición de utensilios tradicionalmente utilizados en la recolección de la aceituna. Otros museos de estas características son el Museo del Aceite en Antequera (Málaga) y el Museo del Olivo de Castro del Río (Córdoba).

Por último, no podríamos concluir nuestro recorrido por diferentes puntos geográficos sin mencionar un tipo de actividad que supone implicar al visitante de una forma más activa: **la creación de rutas**. Martos forma parte de dos rutas. La primera es "La ruta del aceite en bicicleta por la Sierra Sur", diseñada por el Consorcio Sierra Sur, que aúna patrimonio etnológico y turismo activo, y la segunda es "La ruta por los olivos centenarios", creada por el área de desarrollo de nuestro municipio y en la que se pueden contemplar en el Llano de Motril olivos con más de 500 años en plena producción. Y no podría olvidar a nuestro municipio hermano, Mora de Toledo, donde se realiza "La ruta del Aceite", visitando su museo, diferentes almazaras y donde también se integra el patrimonio arquitectónico.



Museo del Aceite. Fundación Patrimonio Comunal. Mora de Toledo.

## REFLEXIONES FINALES

La Fiesta de la Aceituna, con sus diferentes celebraciones, junto a las otras actividades mencionadas -rutas, museos, etc.-, reconstruyen la "cotidianidades" perdidas y olvidadas por la gran historia; así que no es de extrañar que entre los objetivos reconocidos por las actuaciones patrimoniales de los diferentes ayuntamientos figure la reconstrucción de estas identidades locales.

Debemos ser conscientes de la importancia que para nuestros antepasados tuvieron estas actividades y tenerlos presentes mientras celebramos las actividades más lúdicas planteadas en los diversos programas ofrecidos para estos días. Sólo así podremos homenajear realmente a los que con su esfuerzo contribuyeron a crear las bases de nuestra sociedad, que hoy, orgullosos, podemos decir "tiene su origen en el mundo rural".

### BIBLIOGRAFÍA:

- "Guía para la puesta en valor del patrimonio del medio andaluz". Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla, 2001.
- Torres Caballero, Víctor; *Fiesta de la Aceituna, hechos y datos que la configuran*. *Aldaba* nº 17. 2004.
- Rubio Fernández, Juan; *Fiestas populares de la provincia de Jaén*. Diputación Provincial de Jaén. 2003.

### AGRADECIMIENTOS:

- A los ayuntamientos mencionados por la información facilitada y, en especial, a D. José María Suárez, cronista oficial de Guarromán, y a D. Jaime Sánchez, agente de desarrollo local de Mora de Toledo.



# Martos en el Siglo XVIII: *linajes y familias más influyentes (II)*

Abundio García Caballero  
*Historiador*

*Abundio García Caballero, investigador y fiel colaborador de Aldaba, nos muestra a personajes y familias del Martos dieciochesco, ayudándonos a conocer nuestra propia historia y a nosotros mismos.*

A punto de clausurar nuestra andadura por el acontecer histórico de la villa de Martos en el siglo XVIII, y los escauceos hechos en las centurias anterior y siguiente, queremos dejar constancia de algunos personajes de la extensa nómina que hemos conocido. Y ello, porque nos consta que son muchos los marteños que se preguntan por el origen de su apellido y cuáles fueron sus ancestros.

Obviamente no vamos a dar respuesta puntual a una pregunta tan concreta, pero sí a dejar sobre la mesa, sólo como muestra, la antigüedad de algunas familias del pueblo arraigadas en él durante generaciones. Para ello, además de los documentos por nosotros consultados -depositados en el A.H.N.<sup>1</sup>-, nos ha servido una guía de

la que es autor José Antonio Martínez Vara <sup>2</sup>, referida a pruebas de hidalguía y limpieza de sangre.

Las fichas que siguen se refieren a un pretendiente que aspira al título de nobleza, a la condición de hidalgo o a un cargo administrativo, para lo cual aporta las imprescindibles pruebas de su pureza de sangre: quiénes fueron sus ascendientes y cuáles eran su naturaleza, vecindad y profesión. De ahí que nos encontremos desde titulados y caballeros de las Órdenes Militares a jurados y regidores, pasando por artesanos, tales como plateros, bordadores y guarnicioneros y, cómo no, notarios, abogados, presbíteros y labradores hacendados.

He aquí:

**ABOLAFIA, Cristóbal de.**- Natural de Martos. Labrador. Año1584.

- Padres: Bartolomé Gutiérrez de Abolafia y Elvira de Aguilera.
- Abuelos paternos: Juan García de Abolafia y Mencía Pérez.
- Abuelos maternos: Cristóbal de Aguilera y Ana Gutiérrez Delgada (sic).
- Esposa: María Cibanta <sup>3</sup>, natural de Martos.
- Abuelos paternos: Juan Alonso de Villanueva y María Sánchez de Cibanta.
- Abuelos maternos: Antón Ruiz de la Hoya y María Sánchez de Vasco.

**ANGUITA CIVANTO, Francisco.**- Natural de Martos. Capitán regidor perpetuo de la villa. Año1657.

- Padres: Bartolomé de Anguita Civanto y Catalina de Ortega Vallejo.
- Abuelos paternos: Miguel López de Anguita e Inés Civanto.
- Abuelos maternos: Francisco de Ortega Vallejo, familiar del Santo Oficio y Catalina Espejo.
- Esposa: Juana de Gámez Valenzuela, natural de Martos.

**CHACÓN y HOGAZÓN, Martín José.**- Natural de Lucena. Caballero maestrante de Sevilla. Alguacil mayor perpetuo y honorífico de Martos. En 1800, **Síndico Personero** <sup>4</sup>. En 1806, marqués de Campo de Aras.

- Padres: Martín José Chacón de Guzmán el Bueno, alguacil mayor de la villa de Martos; familiar del Santo Oficio en dicha villa y Catalina Rosalía López Hogazón Curado Fernández de Córdoba.
- Abuelos paternos: Fernando Chacón de Rojas, alcaide del castillo de Chillón y Elvira María de Guzmán el Bueno Méndez de Sotomayor.
- Abuelos maternos: Luis Gabriel López Hogazón, alguacil mayor de la villa de Martos; caballero de Calatrava, y María Clara Criado Fernández de Córdoba.



- Esposa: Manuela Altamirano y Escobedo Benegas Fernández de Córdoba, natural de Martos.
- Padres: José Joaquín Altamirano Egas Venegas (sic) Fernández de Córdoba, marqués de Alhendín de la Vega de Granada.
- Abuelos paternos: José Gregorio Altamirano y Carbajal, marqués de la Vega de Granada y señor de Mala y Monteverde, y Juana Margarita Egas Venegas Fernández de Córdoba.
- Abuelos maternos: Diego Manuel Escobedo y Cabrera, señor de Escobedo y Cazalla; Alcalde Mayor honorario perpetuo de Martos; Capitán General y Virrey de Panamá; grande de España de primera clase, y Manuela de Tapia Venegas.

**CHICA CIVANTO y Villalobos,** Licenciado **Bartolomé de la-** Abogado de la Chancillería de Granada. Natural de Martos. Abogado del Fisco del Santo Oficio de Granada. Año 1688.

- Padres: Juan Esteban de la Chica Villalobos, regidor perpetuo de Martos y Juana Cibanto.
- Abuelos paternos: Francisco de la Chica Espadador y María Villalobos.
- Abuelos maternos: Marcos Civanto y María de la Rosa.
- Esposa: Gabriela de la Rosa y Trillo, natural de Granada.

**ESPEJO Y PIMENTEL, Antonio.-** Doctor en Sagrados Cánones. Ex colegial de los Santos Apóstoles San Bartolomé y Santiago el Mayor de Granada. Natural de Granada y vecino de Martos. Alguacil Mayor en Torrecampo. Año 1766.

- Padres: Juan Pedro de Espejo y Carrillo (de Albornoz) y Josefa Messia Pimentel.
- Abuelos paternos: Diego de Espejo y Ortega, regidor perpetuo de Martos y Catalina Carrillo de Albornoz.

- Abuelos maternos: Francisco González Pimentel e Isabel del Mercado y Susana.
- Parientes: un hermano del abuelo paterno del pretendiente era Caballero de Santiago; del Consejo de S. M., Oidor en México y Caballero Maestrante de Sevilla. Y otro hermano del susodicho abuelo paterno era colegial en el Real de Santa Catalina de Granada, Canónigo de Santa Fe y vicario general del Arzobispado.

**FERNÁNDEZ BARRANCO,** Licenciado **Tomás.-** Presbítero. Natural de Martos. Notario. Año 1665.

- Padres: Diego Fernández Barranco y Marta Morales.
- Abuelos paternos: Alonso Barranco Anguita y Catalina Ruiz Espadador.
- Abuelos maternos: Juan de Buenaño Lendínez y María de Anguita. Solicita la Notaría de Martos, vacante en 1665, plaza a la que aspiran también: el Licenciado **Francisco de la CHICA PERAMO**, presbítero, bachiller en Artes y pasante en Sagrada Teología; el Licenciado **Juan de ORTEGA VALLEJO**, presbítero; el Licenciado **Luis CARPIO GRANDE de Morales**, presbítero; el Licenciado **Bartolomé GARCÍA CIVANTO**, presbítero, graduado en Cánones por la Universidad de Granada, capellán real mayor y sacristán de la iglesia de Santa María de Martos. La pretensión de unos y otros tarda en dilucidarse, al punto de morir dos de ellos y de presentarse al cargo en 1670 uno nuevo: el Licenciado **Juan de ORTEGA RUBIA**, presbítero.

**GUZMÁN y SÁNCHEZ, Miguel de.-** Maestro platero, natural de Jaén. Notario. Año 1789.

- Padres: Miguel Antonio Guzmán y

- Zafra, maestro platero, y María de la Encarnación Sánchez Salazar.
- Abuelos paternos: Andrés Feliz de Guzmán y Zafra, maestro platero y M<sup>a</sup> Beatriz de Zafra.
- Abuelos maternos: Alonso Manuel Sánchez, maestro platero y Francisca García Salazar.
- Esposa: Isabel Jiménez de la Torre, natural de Martos.
- Padres: Tomás Máximo Jiménez y Juana de La Torre.
- Abuelos paternos: Juan Jiménez e Isabel Josefa Vizcaíno.
- Abuelos maternos: Pablo Francisco de La Torre y Ehvira María Melero. Se adjuntan partidas sacramentales. Y se adjudican nuevos apellidos al pretendiente y a su esposa. A él: Morales, Nieto, Rivas y Cuesta. A ella: Pulido, Mora, Vilches, Arcador, Santiago, Ocaña y Guardia.

**PANIAGUA, Francisco.-** Procurador del número de Córdoba. Natural de Córdoba. Oficial. Año 1720.

- Padres: Juan Muñoz de Paniagua, maestro de torcer cera y Catalina de Contreras.
- Abuelos paternos: Marcos Fernández Pacheco, maestro de torcer cera y Catalina Gómez de Paniagua.
- Abuelos maternos: Francisco Blas de Rivera y Catalina de Contreras.
- Esposa: Manuela de Encinas y Osorio, natural de Martos.
- Padres: Pedro de Encinas y Osorio y Andrea Fernández y Noblejas.
- Abuelos paternos: Pedro Flórez de Encinas, escribano de Consuegra, alcalde y alférez de Milicias de ella, y María Díaz de la Oliva.
- Abuelos maternos: Jacinto Matías Fernández, labrador, y Juana Díaz de la Madrid.

**PESCADOR, Francisco.-** Natural de Martos. Año 1560.

- Padres: Alonso García Pescador y Mari Hernández de Ortega.
- Abuelos Paternos: Alonso García Pescador y Mari (sic) García.



- Abuelos maternos: Juan de Alcalde y Catalina Hernández.
- Esposa: Estefanía Quesada, natural de Martos.
- Padres: Pedro de Quesada y Estefanía Hernández.
- Abuelos paternos: Juan de Quesada Narváez y Mari Díaz de Guzmán.
- Abuelos maternos: Alonso Sánchez del Rubio y Mari Sánchez la Montera.

**SALAZAR, Marcos de.**- Alcalde ordinario del estado de Hijosdalgo de la villa de Santiago de Calatrava. Natural de Martos. Vecino de Santiago de Calatrava. Año 1605.

- Padres: Francisco de Salazar, alcaide de la villa de Martos y Catalina Palomina.
- Abuelos paternos: Pedro de Salazar, teniente de alcaide de la villa de Martos y María de Ortega.
- Abuelos maternos: Francisco

Palomino y María Cabrera.

- Esposa: Catalina de Villalobos, natural de Santiago de Calatrava.

**SOTOMAYOR y PADILLA, Antonio.**- Natural de Martos. Diputado del Común de la villa y Alguacil Mayor. Año 1802.

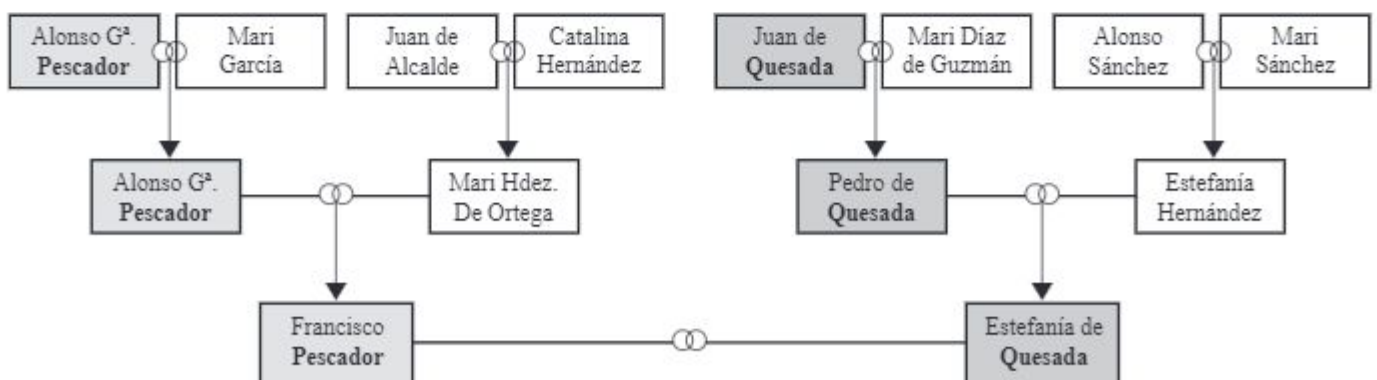
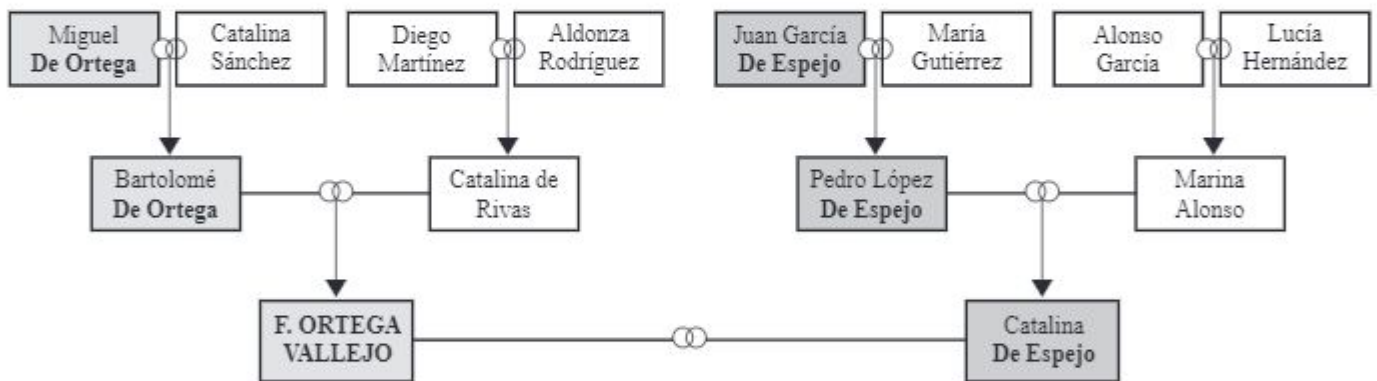
- Padres: Fernando de Sotomayor y Tafur, familiar y Alguacil Mayor del Santo Oficio y Marta Padilla y Ruiz de Berriz de Torres.
- Abuelos paternos: Juan de Sotomayor y Aranda y Margarita Tafur y Gonzaga de Villoslada.
- Abuelos maternos: Jerónimo Padilla y Escobedo y Rafaela Ruiz Berriz de Torres y Santiago.
- Esposa: Leonor Moreno y Mendoza, natural de Andújar
- Padres: Bernardo Moreno y Sirviente y Josefa Nicanora de Mendoza y Ruiz de Berriz de Torres.
- Abuelos paternos: Bernardino Moreno y Nicuesa y Leonor Sirviente y Palomino.

- Abuelos maternos: Luis de Mendoza y Godínez de Sandoval y Luisa Ruiz Berriz de Torres y Santiago de Guzmán.

El pretendiente y su esposa eran primos segundos.

**VALDERAS VALENZUELA, Gaspar.**- Hacendado. Natural de Martos. Año 1604.

- Padres: Alonso de Valderas y Lucía Valenzuela.
- Abuelos paternos: Juan de Valderas y María Nuño.
- Abuelos maternos: Diego de Zamora y Luisa de Valenzuela.
- Esposa: María de Ortega, natural de Martos.
- Padres: Miguel de Ortega Vallejo y Juana Nieto o Juana Martínez la Nieta.
- Abuelos paternos: Miguel de Ortega Vallejo, familiar del Santo Oficio y María de Espejo.
- Abuelos maternos: Martín Nieto y María de Ortega.



Dos familias marteñas: ORTEGA-VALLEJO ESPEJO y PESCADOR QUESADA - Siglos XVI y XVII



La otra cara de la moneda es el proceso <sup>5</sup> seguido contra un delincuente común de esta vecindad, hijo de buena familia, prueba de que la Justicia de la época era sensible a escándalos tan llamativos como el que nos ocupa. Vamos a ello:

- **Francisco Urbano de Molina.**- Acólito Mayor, ejerció como Mayordomo de la Cofradía del Santísimo de Santa María de la Villa entre 1711 y 1719 y como Administrador del Hospital de la Caridad <sup>6</sup>, "que llaman de mujeres", por esos años. Fue acusado y condenado por un delito de pederastia cometido con los menores de edad, Amador Caballero, Juan Nicasio Salvador y Pedro García, delito en el que reincidió aun estando procesado. Actuaron presuntamente como encubridores Manuel Fernández, Francisco Aguayo y otros. A Urbano de Molina, como principal inculcado, se le impuso la pena de ocho años en un presidio de África, concretamente en Orán. Manuel Fernández fue desterrado de Martos por dos años. Y los demás implicados fueron seriamente apercibidos y condenados al pago mancomunado de las costas del proceso seguido contra todos ellos.

Veamos los pormenores del caso:

Tuvieron lugar los hechos en 1733 y duró el proceso hasta agosto de 1735, año en que se dio la sentencia definitiva. En este tiempo se produjeron las oportunas apelaciones por las partes. De un lado el Alcalde Mayor de Martos y el Fiscal de la Real Justicia; de la otra, los inculcados, el susodicho Francisco Urbano de Molina y consortes, vecinos de la villa, acusados "por el delito de sodomía y su coenatto <sup>7</sup> (sic)".

Fue condenado el principal encausado, en primera instancia, año 1733, "...en seis años de destierro, los tres precisos, y los tres voluntarios de esta villa, su término y jurisdicción y diez leguas en contorno, con apercibimiento de que en caso de

contravención los cumplirá doblados en uno de los presidios de África... Y por lo que así mismo resulta de dichos autos contra Manuel Fernández, en atención a su menor y corta edad, larga y penosa enfermedad de quebraría <sup>7</sup> (sic) en una pierna, que del mismo hecho parece le ha resultado, y a ser hijo de familias, por cuya razón no tiene lugar condenación pecuniaria, le debo de apercibir y apercibo, no cometa en manera alguna semejantes excesos en adelante consigo ni contra persona alguna, pena de preciso destierro de esta villa y sus contornos, en el caso de contravención, y de otras mayores y más graves penas de Arbitrio de Su Majestad. Y lo que asimismo resulta de los expresados autos contra Francisco de Aguayo, Juan Nicasio Salvador, Amador Caballero y Pedro García, les debo apercibir y apercibo sean modestos, honestos y castos de aquí adelante y se abstengan de cometer semejantes oscenidades; pena de proceder a lo que haya lugar en derecho".

El trato dispensado al menor Manuel Fernández, nos confirma de que a la clase hidalga se le discriminaba en positivo, dándole un trato más benevolente que a sus compañeros en razón a una lesión que parece ser sufrió en una pierna y al hecho de ser hijo de familias, razón por la cual se le dispensó de pagar las costas del proceso.

En 1734 Urbano de Molina reincidió en el delito de pederastia y así se hace constar en el proceso, hecho que le agravó aún más la pena, tal y como se desprende del dictamen que se incluye en la sentencia definitiva:

"...sobre haver reincidido el dicho Francisco Urbano en los delitos por los que estaba procesado en seis de diciembre del año próximo pasado de mil setecientos treinta y cuatro, se dio y pronunció la sentencia del tenor siguiente: En el Pleito y Causa criminal que es entre Dn. Gregorio Queipo de Llano, Caballero de la Orden de Santiago, Fiscal del Rey Nuestro Sr. en el Real Consejo de las Órdenes, contra Francisco Urbano, preso en la cárcel pública de la villa de Martos y Manuel Antonio Freile, su

procurador en su nombre, y contra Manuel Fernández, Dn. Francisco de Aguayo, Amador Cavallero, Juan Nicasio Salvador y Pedro García, menores, vecinos de dicha villa y Diego de Puerto, su procurador y curador ad litem, en sus nombres, fallamos que debemos condenar y condenamos al dicho Francisco Urbano en ocho años de presidio de África donde sirva a S.M. en el de Oran, y no los quebrante pena de cumplirlos doblados; y a dicho Manuel Fernández en dos años de destierro de dicha villa de Martos y cinco leguas en contorno, el uno preciso y el otro a voluntad del Consejo, que no quebrante, pena de cumplirlos doblados, y así a éste como a los dichos D. Francisco de Aguayo, Amador Cavallero, Juan Nicasio Salvador y Pedro García les debemos apercibir y apercibimos no cometan semejantes delitos por los que han sido acusados so pena que serán gravemente castigados y a todos los que van expresados condenamos en costas mancomunadas para su paga, y en lo que fuere conforme a ésta, la sentencia dada por D. Francisco Luis Gómez de Valenzuela, Alcalde Mayor de la dicha villa de Martos, en el día tres de agosto del año pasado de setecientos treinta y tres la confirmamos y en lo que fuere contraria la revocamos y por esta nuestra sentencia definitiva así lo pronunziamos y mandamos. El Marqués de Villanueva del Prado; Don Cayo Prieto Laso de La Vega."

#### NOTAS:

<sup>1</sup> A. H. N. Sección: Consejos. Orden de Calatrava. Legajos: 3283 - 4.443 - 4.444 - 5.757 - 5.762 - 5.765 - 5.766 y 6.221. Y libros: 302 C. a 308 C. y 311 C. a 316 C.

<sup>2</sup> Martínez Vaza, J.A.; *Informaciones genealógicas. Inquisición*. 2 t. Córdoba. A.H.N. Madrid. 1970.

<sup>3</sup> Hemos advertido la feminización de varios apellidos más. Así: La Nieta, La Rubia, La Villara, La Garrida, La Montera, Delgada, Palomina, etc.

<sup>4</sup> Cargo creado por Carlos III en 1766 con funciones de fiscal de la Corporación Municipal y defensor de los intereses del pueblo, pues podían pedir responsabilidades a los miembros del Ayuntamiento. Gozaron casi siempre de buen prestigio social y de ciertas exenciones y honores.

<sup>5</sup> A.H.N.; OOMM. Calatrava; legajo: 3.283.

<sup>6</sup> Este hospital fue fundado por D. Felipe de Aroz Contreras y estaba vinculado a la parroquia de Santa María de La Villa.

<sup>7</sup> Coenatto/Cohenato.- ¿de cohén?: Proxeneta. Alcahuete.

- Quebracia.- Quiebra, quebranto; lesión.



Ilustramos nuestro trabajo con una nómina de autoridades, cargos civiles, eclesiásticos y funcionarios, que rigieron la vida local entre 1575 y 1825, es decir, 250 años.

<i>NOMBRE Y APELLIDOS</i>	<i>CARGO</i>	<i>AÑO</i>	<i>OBSERVACIONES</i>
D. Pedro de Heredia	Gobernador	1584	
D. Juan Riaño Vélez de Guevara	Gobernador	1692	
D. Manuel de Córdoba y Ferrer	Gobernador	1695	
D. Manuel de Meneses Moscoso	Gobernador	1696	
D. Pedro de Quintana Alvarado	Gobernador	1700	
D. Manuel de Andrade Moreyra	Gobernador	1702	
D. Adrián Jácome de Lindem y Bécquer	Gobernador	1709	Marqués de Tablantes
D. Rodrigo Antonio de Sotomayor	Gobernador	1712	Caballero de la Orden de Calatrava
D. Salvador Antonio Barnuevo	Gobernador	1715	
D. Marcos Gregorio de Escobedo	Gobernador	1720	
D. Diego José de Acuña	Gobernador	1744	Caballero de la Orden de Calatrava
Sr. Marqués de Risco	Gobernador	1797	Caballero de la Orden de Calatrava
D. Bartolomé Sánchez Montaña	Gobernador	1807	Caballero de la Orden de Santiago
D. Antero Enríquez de Ceballos	Gobernador	1818	
D. Manuel de Gregorio	Gobernador	1827	
Lcdo. D. Francisco Barajo y Velasco	Alcalde Mayor	1712	
D. Martín de Ortega y Sotomayor	Alcalde Mayor	1744	
D. Diego Garrido	Alcalde segundo	1820	Constitucional
D. Antonio García Callejón	Alcalde segundo	1822	Constitucional
D. Bernabé de Torres y Velasco	Regidor Perpetuo	1676	Promotor de la Capilla de J. Nazareno
D. Alonso de la Rosa y Bravo	Regidor Perpetuo	1719	
D. Juan de Ribas	Regidor Perpetuo	1719	
D. Antonio Pablo de Santiago	Regidor Perpetuo	1719	
D. Fernando Francisco de Escobedo	Regidor Perpetuo	1744	Alguacil Mayor de la Inquisición
D. Francisco de La Rosa	Regidor	1808	
D. Alonso Carrillo de Albornoz	Regidor	1808	
D. Diego Manuel de Escobedo	Regidor	1808	
D. Pedro de Bobadilla y Peñalosa	Alcaide	1596	De los castillos y fortaleza de Martos
D. Francisco de Salazar	Alcaide	1605	
D. Alonso Gómez	Alcaide	1719	De la cárcel
Frey D. Juan Ruiz Berriz de Torres	Vicario Gral.	1584	Del hábito de Calatrava
Frey D. Juan López Jurado	Vicario Gral.	1652	
Frey D. Alonso Montaña	Vicario Gral.	1701	
Frey D. Alonso de Arroyo Torres	Tte. Vicario	1717	Prior de Santa Marta
Frey D. Juan Fernández de Córdoba	Tte. Vicario	1742	Juez eclesiástico ordinario
Frey D. Plácido Francisco Sotelo	Vicario	1763	Juez eclesiástico ordinario
Frey D. Pedro Agustín Galiano	Vicario	1788	Juez eclesiástico ordinario
Frey D. Andrés Hidalgo Cáceres	Vicario	1821	
Frey D. Juan Ignacio de Eguiluz	Párroco	1715	Iglesia de Santa Marta
Frey D. Álvaro de Cabrerros	Párroco	1715	Iglesia de Santa María de La Villa
Frey D. Francisco de Paula de La Orden	Párroco	1783	Iglesia de San Amador y Santa Ana
Frey D. Manuel Antonio Zorrilla	Párroco	1797	Iglesia de San Amador y Santa Ana
Frey D. Pedro Álvarez de Sotomayor	Párroco	1797	Iglesia de Santa Marta
Frey D. José Serafín de Lara	Párroco	1797	Iglesia de Santa María de La Villa
D. Andrés Muñoz	Párroco	1821	Iglesia de Santa María de La Villa
D. Tomás Manuel Zorita	Organista	1700	Clérigo de menores
D. Manuel Santos Mora	Organista	1719	Parroquia de Santa Ana y San Amador
D. Felipe Pascual de Espejo	Tte. de Organista	1719	Parroquia de Santa Ana y San Amador
Lcdo. D. Francisco Neri y Villarroel	Juez	1719	Abogado de los Reales Consejos
D. Bartolomé Barón del Campo	Juez	1742	Residente en Porcuna
D. Miguel Verdes Montenegro	Juez	1742	Del hábito de Santiago



D. Dionisio del Águila y Torres	Juez visitador	1807	
D. José Lledó	Juez protector	1818	Del hábito de Santiago
D. Bartolomé Sánchez de Paredes	Notario	1697	Notario perpetuo de Cruzada
D. Juan Pedro Delgado	Notario y Fiscal	1715	
D. Isidro de Hervás	Notario Apostól.	1715	
D. Manuel Valenzuela	Notario Apostól.	1719	Y Escribano del Juzgado Secular
Lucas Fernández Villalobos	Notario Mayor	1719	De la Vicaría de Martos
D. Martín José Barranco	Notario Apostól.	1735	
D. Diego de Rojas	Fiscal	1712	Ador. De la Encomienda del Víboras
D. Juan Ambrosio Ruiz de las Yeguas	Fiscal Mayor	1719	
D. Manuel Santos y Mora	Fiscal General	1719	De Memorias, Capellanías y O. Pías
D. Luis López de Hogazón y Valenzuela	Alguacil Mayor	1719	
D. Luis Viveros	Alguacil	1719	
D. Eufrasio Varela	Alguacil	1719	Del Juzgado Secular
D. Antonio Ballastra Rubalcaba	Tte. de Alguacil	1719	
D. Francisco Antonio de Lemus	Escribano	1719	
D. Gregorio de Santiago	Escribano	1742	
D. Gil de Villena Torres	Escribano	1794	
D. Rafael Melgar	Escribano	1797	
D. Mateo de Arévalo	Escribano	1805	
D. Juan de La Torre	Escribano	1807	
D. Blas de La Cámara Tobilla	Escribano	1823	
D. Juan Félix Díaz	Maestro	1715	De estudiantes de Gramática
D. Fernando de Aguilar	Maestro	1719	De estudiantes de Gramática
D. Juan de Burgos Cotarelo	Maestro	1719	De niños
D. Blas Serena	Maestro	1719	De niños
D. Manuel Fernández de Córdoba	Maestro	1794	De Latinidad de menores
D. Javier Salvador y Cuesta	Maestro	1794	De Latinidad de mayores
D. Francisco Juan y Barranco	Maestro	1796	De primeras letras
D. Francisco Delmo y Cazorlo	Maestro	1796	De Latinidad de mayores
Juan de Medina	Maestro Alarife	1712	
Manuel de Úbeda	Maestro Alarife	1712	
Francisco Álvarez	Maestro Alarife	1719	
Pedro Aguilar	Maestro Alarife	1794	Oficial
Pedro de Arenas	Maestro Alarife	1794	Oficial
Agustín Chamorro	Maestro Alarife	1794	Oficial
Juan de Tójar	Albañil	1794	Peón
Juan de Moya	Albañil	1794	Peón
Juan Barranco	Albañil	1794	Peón
Francisco Bravo	Albañil	1794	Peón
Antonio Pulido	Albañil	1794	Peón
Francisco Caballero	Albañil	1794	Peón
Diego Buenaño	Albañil	1794	Peón
Felipe López Gil	Albañil	1818	
Manuel Fernández Pestaña	Albañil	1818	
Francisco Vicente López	Albañil	1822	
Pedro Martínez Ratia	Carpintero	1808	
Francisco Caballero Liébana	Carpintero	1822	
Jacinto de Trillo	Cerrajero	1822	
Juan Bernardo de la Fuente	Agrimensor	1807	
Luciano Jiménez Gámez	Agrimensor	1807	
Marcos de Lara	Labrador	1719	
Alonso Cuesta	Labrador	1807	
Ceferino Molina	Labrador	1807	
Manuel Cobo	Labrador	1820	
Sebastián Rodríguez de Frutos	Labrador	1820	"Perito de campo"





ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

Olivar



Excmo. Ayuntamiento de Martos

# MARTOS



MAYA GONZÁLEZ - ANTONIO LÓPEZ



**entre un mar  
de olivos**



# El mito del olivar tradicional II

Antonio J. Ortiz Hernández  
EPS de Linares. Universidad de Jaén

**Antonio Ortiz nos presenta, con su estilo ágil y fresco, la necesidad de abordar el cultivo del olivar tradicional para conseguir, utilizando los medios apropiados, un olivar sostenible que podamos legar a generaciones futuras.**

sea el monotemático del olivar! Y, una vez leído, obtengo la confirmación de mi premonición. Con el cine que he visto gracias a la privilegiada oportunidad de entrar de “gorra” que disfruté durante mi época de rapaz (niñez), ¿no podrían pedirme opinión, por ejemplo, sobre el carácter-modelo de las actrices de los 70 o sobre los efectos pos-traumáticos generados de un empacho de NODOS durante la más tierna infancia? ¿Qué puedo aportar a ese arsenal de valiosos artículos sobre el olivar que *Aldaba* ha ido publicando a lo largo de los años? Pero sin más demora, unos meses después (disculpas a la Redacción), me pongo manos a la obra.

El pasado lunes 4 de septiembre, durante unas Jornadas científicas en el seno de Futuroliva en Baeza, un olivarero (olivicultor, eladiocultor, ¡qué arte tiene el castellano!), con referencia a una noticia sobre la inminente salida de una “vacuna contra *verticillium*”, preguntaba si los agricultores podrían dormir tranquilos. Durante mi exposición presenté una foto del olivar que habíamos heredado (en sentido genérico, no que fuera propiedad de alguno de los presentes) (Foto 1) y otra del que vamos a dejar a las generaciones futuras (Fotos 2, 3 y 4). Espoleado por este paisaje, supongo que la única posibilidad para que no suscite una ansiedad galopan-

**S**on las 9 h 12' de un día como otro cualquiera y, enfundado en la programación mental diaria, extrai-go el correo del buzón de mi puesto de trabajo y, con alegría contenida, observo un sobre gris característico de mis paisanos de *Aldaba*. Ese subconsciente, exento de pudor y contención, reacciona presuroso y con agrado ante la invitación a participar en el próximo número. Pero de forma simultánea, el raciocinio me alerta: ¡ojalá, no



Foto 1: Agrosistema de olivar manteniendo cubierta vegetal.



te es tener un sueño profundo o concentrar nuestros pensamientos en sucesos más agradables, que permitan mantener a nuestra amígdala ocupada con otros asuntos.

Durante los últimos años, mientras que la tecnología oleícola ha evolucionado de forma sorprendente y la comercialización, que poco a poco se sacude de la "caspa" del pasado, augura un futuro optimista, la olivicultura como actividad que moldea el agrosistema del olivar ha penetrado en una espiral de excentricidad siniestra.

Pero, ¿qué elementos intervienen en el olivar? Son muchas las variables interconectadas entre sí, capaces de modificar el agroecosistema que nos rodea; así podemos citar entre otros:

- Factores abióticos: edafología, morfología del terreno, temperaturas, pluviometría...
- Presencia de cubiertas vegetales.
- Planificación de plantaciones, variedades utilizadas...
- Presencia de agentes patógenos tales como hongos, bacterias...
- Prácticas culturales: laboreo, sistema de regadío, manejo de suelo...
- Acción de las plagas.



Foto 2: Exterminio de cualquier organismo y desaparición como nicho ecológico de entomofauna auxiliar.

Y este último punto es el objetivo de este artículo, la nueva acepción que en el nivel legislativo europeo se va a imponer durante los próximos años: el control integrado de las plagas y, en nuestro entorno inmediato, del olivar.

En primer lugar, considero que la pregunta apremiante sería: ¿qué es una plaga? ¿10<sup>5</sup> moscas/Ha o 5 larvas por hoja? Cuando observamos algodoncillo (*Euphillura olivina*) alrededor de las inflorescencias, ¿es inofensivo o la evidencia de un problema alarmante? Si trasladáramos un dilema similar a unos síntomas en el cuerpo humano, podría ser: ¿qué síntoma me preocupa más: un juanete o la aparición de una mancha en la piel?

En principio, aunque la molestia en un caso resulta evidente, la mayoría de nosotros focalizamos la atención en aquel cuya evolución puede desembocar en una patología más grave.

Claro, si acudo a razones del tipo: ruptura del equilibrio, pérdida de biodiversidad (M. Bakunin apuntaba que la uniformidad es la muerte y la diversidad, la vida), todo esto parece un alegato de panfleto. Pero si al atardecer nos

plantamos en un olivar y nos inunda una sensación de vacío y desolación, esta impresión no es fortuita, sino que sus cimientos son sólidos: ausencia de pájaros, ni cubiertas vegetales, desaparición de linderos y bioindicadores, compactación y erosión del suelo, aparición de zonas de encharcamiento e hipersalinizadas, pies de olivos con la peana desnuda, aparición de cárcavas... en definitiva, una fractura "cuasi-irrecuperable" de la biodiversidad. ¿Aún nos cuestionamos qué es una plaga? Estamos hablando de la mayor fuente de riqueza que nos rodea, consecuencia de toda la heredada sabiduría en torno al cultivo de olivo y fruto de muchas generaciones de trabajo y esfuerzo, la estamos arruinando tan



Foto 3: Pérdida de horizontes y suelo cultivable.



Foto 4: Lavado de nutrientes, escurrientas y degradación edáfica.





Foto 5: Aplicación masiva de pesticidas de síntesis.



Foto 6: Galería y larva de *Euzophera pinguis*.

precipitadamente que su regeneración ha de ser el objetivo irrenunciable, pero no sólo para mantener una agricultura sostenible y respetuosa con el medioambiente, sino para la propia supervivencia del agrosistema del olivar.

A lo largo de las décadas el término “plaga” ha evolucionado, de forma que se considera una plaga a la población de una especie de insectos que genera un perjuicio económico (70’s), ambiental (80’s) o a la seguridad alimentaria (2000). Por tanto, hablamos de poblaciones, de número de insectos; si supera un umbral determinado, eso es una plaga. Un “mosquito trompetero” durante toda una noche puede ser un suplicio, pero no es una plaga.

Lo que tratamos de controlar no es una especie, sino sus poblaciones; el control de plagas consiste en mantener las poblaciones por debajo del umbral que nos genera el perjuicio del tipo que sea. Y es recomendable actuar cuando superamos el Nivel de Perjuicio económico (EIL), que es una densidad de población que produce un daño igual o superior al coste en su prevención.

A la hora de plantear una estrategia para el control de una plaga, no tratamos de erradicar la población (algo que hasta ahora ningún método ha logrado). Y es que las aplicaciones abusivas de pesticidas de sín-

tesis no han conseguido que desaparezcan la mosca de olivo (*Bactrocera oleae*), el prays (*P. oleae*) o el pirárido del olivo (*Euzophera pinguis*), ya que cada año hay que repetir los tratamientos indiscriminados (Foto 5). Pero, además del objetivo de reducir las poblaciones del insecto objetivo, también han provocado “daños colaterales” (término de funesta actualidad), como son: incidencia sobre la entomofauna beneficiosa (depredadores, parasitoides...), aparición de generaciones de insectos cada vez más resistentes que precisan una

escalada de las dosis, persistencia medioambiental, generación de sus metabolitos de degradación (a veces de mayor toxicidad)... y, como colofón, la posible presencia de sus residuos en el aceite.

El control integrado de plagas aborda el manejo de las plagas mediante una combinación de todas las estrategias para el control de las poblaciones objetivo, minimizando los riesgos ambientales y para la salud. Esta metodología para el control de plagas utiliza una combinación de medios para reducir las poblaciones de insectos a



Foto 7: Síntomas característicos de un ataque de *Euzophera*.



niveles no perjudiciales, manteniendo la calidad del medio y la biodiversidad ambiental. El manejo integrado de los cultivos más que una metodología es una necesidad que evita un daño aún mayor al agroecosistema del olivo.

Las herramientas disponibles para tal labor son diversas, pero vamos a describirlas brevemente:

1. Preventivas: Planificación de plantaciones, variedad utilizada, predicción de daños, estudio edafo-ecológico...
2. Mejor conocimiento de la biología del insecto objetivo, evaluación de la proporción población/daños...
3. Control biológico: Microorganismos entomopatógenos (Bt, nemátodos, hongos...) y enemigos naturales (depredadores y parasitoides).
4. Mejora de la resistencia de la planta objetivo (mejora genética, uso de variedades resistentes...).
5. Adecuación de técnicas agrícolas.
6. Dispersión de individuos estériles o sueltas masivas de depredadores.
7. Utilización de hormonas y reguladores de crecimiento.
8. Utilización más racional y selectiva de los pesticidas químicos.
9. Uso de semioquímicos: Atrayentes, feromonas...

Os preguntareis por qué he subrayado dos en particular. La primera porque es la más accesible, útil, barata y abordable a corto plazo. Elocuente y certero, D. Miguel de Unamuno dijo: "Somos hijos de nuestro pasado, pero lo que es más importante es que somos padres de nuestro porvenir"; y esta sentencia habría que tenerla siempre presente, en cualquier actividad y por supuesto en olivicultura. Hay que reorientar las labores agrícolas, o al menos bifurcar las prioridades y no sólo contemplar el objetivo de la obtención de una buena producción reduciendo el

tiempo y los costes, sino que además hay que preservar y pensar el futuro a más largo plazo. Tampoco hace falta rasgarnos las vestiduras, que el control de poblaciones de insectos perjudiciales es posible abordarlo, además, por acciones tan nítidas como:

- Efectuar labores desfavorables a las poblaciones perjudiciales. Ahí va una receta infalible que utilizan los agricultores griegos contra el barrenillo del olivo (*P. scarabeoides*, "el que sale de los palos"). Dejan de forma dispersa algunos grupos de ramas gruesas (como cebo) unas semanas después de haberlas podado; las hembras son atraídas por los compuestos emitidos por la madera seca (su entrada se confirma por la presencia de serrín de color blanquecino), y una vez colonizados, éstas atraen (mediante una feromona sexual) a los machos; hay un ataque masivo, las hembras ponen huevos y, antes de salir la nueva generación, los agricultores pegan fuego a los montones de palos. Y se acabó el problema.
- Manejo de suelo.
- Adecuación nutricional e hídrica. No disperses esporas de un hongo de un pie de planta a otro con el regadío, desinfección de las herramientas...
- Limpieza de zonas atacadas.



Foto 8: Trampa sexual cebada con feromona sexual de *Euzophera pinguis*.

- Mantenimiento de una cubierta vegetal y linderos como nicho ecológico de especies depredadoras o parasitoides.
- Optimización varietal. Si tienes que arrancar un pie o un olivo entero por la infección con *verticilium*, utiliza otra variedad menos susceptible.

---

*"...la mayor fuente de riqueza que nos rodea, consecuencia de toda la heredada sabiduría en torno al cultivo del olivo y fruto de muchas generaciones de trabajo y esfuerzo, la estamos arruinando tan precipitadamente que su regeneración ha de ser el objetivo irrenunciable..."*

---

El segundo subrayado corresponde a la utilización de semioquímicos, porque es en la que nuestra línea de investigación, del Departamento de Química Inorgánica y Orgánica de la Universidad de Jaén, ubicada en la Escuela Politécnica de Linares, ha hecho una modesta pero relevante aportación al conocimiento y tecnología para el control de las poblaciones del "abichado" del olivo (*Euzophera pinguis* Haw.) (Fotos 4,5 y 6).

*E. pinguis* es un lepidóptero (*piralidae*) nocturno, cuyos estadios larvarios y pupal transcurren en el interior del tronco del olivo. Las galerías excavadas (Foto 6) por las larvas interrumpen el flujo de fluidos y savia en el árbol, provocando la desecación de las ramas principales y, a veces, la muerte del olivo (muy importante en plantaciones jó-



venas o en ataques severos, Foto 7). Su carácter endógeno hace inviable e ineficiente un tratamiento mediante pesticidas de síntesis. Pero todo esto está en otro número de *Aldaba*.

Al igual que nosotros (tú lector/a, y yo, narrador), estamos utilizando un lenguaje simbólico mediante signos escritos, a los que hemos otorgado un significado y ordenado de forma estructurada y que permite que al leerlo estés recibiendo un mensaje/información (al menos eso intento), los insectos realizan un lenguaje algo más primitivo, cuyos elementos no son la palabra o las ondas mecánicas audibles (sonido). Muchos insectos se comunican mediante compuestos químicos volátiles, almacenados en vesículas ubicadas en distintas partes de su cuerpo (depende de su función, especie...), que emiten al espacio que les rodean. Estos componentes químicos que generan distintos comportamientos entre organismos vivos se denominan semioquímicos. Y si la comunicación

no hay alimento para todos...). Y muchos (sobre todo polillas nocturnas) lepidópteros y dípteros, que son los insectos plaga por excelencia, atraen a distancia a individuos del sexo contrario, para aumentar la probabilidad

---

---

*“...Hay que reorientar las labores agrícolas, o al menos bifurcar las prioridades y no sólo contemplar el objetivo de la obtención de una buena producción reduciendo el tiempo y los costes, sino que además hay que preservar y pensar el futuro a más largo plazo...”*

---

---

de cópula y la perpetuidad de la especie. Esos compuestos se denominan feromonas sexuales.

Las hembras de *Euzophera*, desde el crepúsculo y durante 4 horas,

emiten desde una glándula situada en la zona abdominal (membrana entre los segmentos 8 y 9) un par de compuestos para atraer a los machos desde largas distancias. Y ahí entramos nosotros (no atraídos, sino como investigadores). Aislamos, identificamos, sintetizamos esos compuestos

(patente de la Universidad de Jaén, en explotación). Se colocan en trampas (Foto 8) y los machos de *Euzophera* son atraídos hacia ellas y ahí mueren (Foto 9). Estas técnicas se han desarrollado con muchos insectos cuyas poblaciones son plaga en cítricos, algodón, maíz... y nuestro grupo hizo la

aportación en el cultivo que le correspondía, el olivo.

En la actualidad se está utilizando en toda la Península, zonas olivícolas de Croacia, Grecia y Norte de África y, desde algunos meses, en Irán. Y no va mal.

Con todo ello, no significa que sea la solución definitiva, pero es una herramienta más (somos modestos y no digo, ¡la mejor! por ser inocua para el medioambiente, específica de ese insecto...) para el control de las poblaciones de este pirálido.

Podríamos citar bastantes más, pero hasta ahora la utilización combinada de algunas de las herramientas anteriores puede permitir que mantengamos el hábitat y el medioambiente necesarios, la regeneración de ese equilibrio dinámico entre organismos vivos imprescindible para que el Olivar Sostenible (sacar rendimiento en la actualidad, sin poner en peligro el sustento de generaciones futuras) sea la nueva aceptación del Olivar Tradicional.

Decía Cicerón que “*La Agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada al sencillo y la ocupación más digna para todo hombre libre*”. Suerte que soy agnóstico, por lo que confío que el retórico por excelencia del siglo I no esté reencarnado en un vigoroso jaramago expectante ante la inminente lluvia otoñal de simazina.



Foto 9: Capturas de adultos macho en parcelas infestadas.

es entre individuos de la misma especie, estos semioquímicos se denominan feromonas.

Las acciones y comportamientos que inducen las feromonas son muy variados (las hormigas se colocan en fila, las abejas atacan en masa, los escarabajos se dispersan cuando

Alguna Bibliografía en la que encontrarás más información:

- A. Ortiz, M. Melguizo y M. Noguera. 1999. Hacia el control integral de una plaga del olivar en la Provincia de Jaén: *Euzophera pinguis* Haw. IEG.
- A. Ortiz, A. Quesada and A. Sánchez. 2004. Potential for use of synthetic sex pheromone for mating disruption of the olive pyralid moth, *Euzophera pinguis*. *J. Chem. Ecol.* 30(5), pp.991-1000.
- Oliveros, E. García, A. Ortiz, A. Quesada and A. Sánchez 2005 Optimización de tratamientos contra el pirálido del olivo *Euzophera pinguis*, basada en la información de las trampas sexuales: *Bol. San.Veg.* 31. n° 3. pp. 459-473
- A. Ortiz, A. Perabá, A. Quesada and A. Sánchez; 2005. Mating disruption of the olive pyralid moth, *euzophera pinguis*. 2nd European meeting of the IOBC/WPRS study group «integrated protection of olive crops». Book of abstracts. P. 41.



Excmo. Ayuntamiento de Martos

# XXVI Fiesta de la Aceituna



**Homenaje a los  
hombres y a las  
mujeres del  
olivar marteño**





# Tratamiento y aprovechamiento de efluentes y residuos de almazaras.

## *Propuesta para asesoramiento técnico*

### *Concepto de un tratamiento integral*

José Luis Muñoz de Ruz

*Obtener el máximo rendimiento del olivar es un objetivo incuestionable, pero el autor se suma a los especialistas que proponen alcanzar la productividad óptima mediante tratamientos cada vez más en armonía con el medio ambiente.*

## **P**resentación del problema

### AGUAS PROCEDENTES DEL LAVADO DE LAS ACEITUNAS

El consumo de agua potable para el lavado de las aceitunas en cosecha, procedentes del olivar, se considera en 0,05 a 0,1 l/Kg de aceitunas, siempre que este agua sea renovada con la periodicidad que requiere una buena limpieza del producto, ya que esto afecta considerablemente a la calidad del aceite.

En el "Programa de mejora de la calidad de la producción del Aceite de Oliva en España" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Subprograma III, Memoria Campaña 98-99, y en su página 42 bajo el subtítulo "Lavado" dice textualmente:

#### EVIDENCIA DE RIESGO

La frecuencia media de cambio de agua en las lavadoras de las almazaras visitadas ronda las 30 horas, lo cual, dependiendo del estado de entrada de la aceituna, indica que la limpieza del agua de lavado es muy deficiente en la mayoría de las industrias. Este tiempo de renovación del agua, junto con la inspección visual de la misma, revela riesgo de contaminación química por restos de productos agrotóxicos, mal llamados fitosanitarios, -en el caso del cultivo convencional; no ecológico- presentes en el agua de lavado, en un alto porcentaje de las almazaras visitadas. (Son muchas las almazaras que en la actualidad no contemplan el lavado de las aceitunas).

En la página 49 bajo el subtítulo, 5.2. Recomendaciones, y en el párrafo 7 de este mismo "Programa" nos dice:

La calidad de la operación de lavado se considera esencial desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. El agua debe renovarse con la frecuencia necesaria para impedir la contaminación del fruto con sustancias disueltas, principalmente fitosanitarios -en el caso del cultivo convencional; no ecológico- procedentes del lavado de las partidas anteriores.

Para la limpieza y depuración de este agua, proponemos una depuradora biológica vegetal, de *filtro fito terrestre*, D.B.V., que consiste en un bancal impermeabilizado,

---

*"...Con este sistema, el agua procedente del lavado de las aceitunas se recicla..."*

---

con un sistema de filtración, plantado de una variedad de carrizo (*Phragmites australis*) cultivado en Alemania, autóctono de la zona del mediterráneo español. Con este sistema, el agua procedente del lavado de las aceitunas se recicla. El agua resultante es un agua limpia libre de derivados halogenados, que se encuentran en el agua de consumo, entre otros el cloro, y otros residuos



agrotóxicos si los hubiere. Este agua se puede utilizar de nuevo para el lavado de las aceitunas, limpieza de la almazara, riego, vertido al alcantarillado o cauce, sin peligro contaminante alguno. (Véase esquema).

### ALPECHINES

Estos afluentes representan para las almazaras graves problemas, ya que su aprovechamiento es cada vez más complicado y no se cuenta hasta la fecha con un sistema de tratamiento ambientalmente adecuado de los mismos. Actualmente estos residuos son conducidos a lagunas no impermeabilizadas en la mayoría de los casos, con la finalidad de su evaporación. Esta práctica, sin embargo, comporta riesgos de contaminación de suelos, acuíferos, ríos, arroyos y aguas subterráneas, además de la emisión de malos olores.

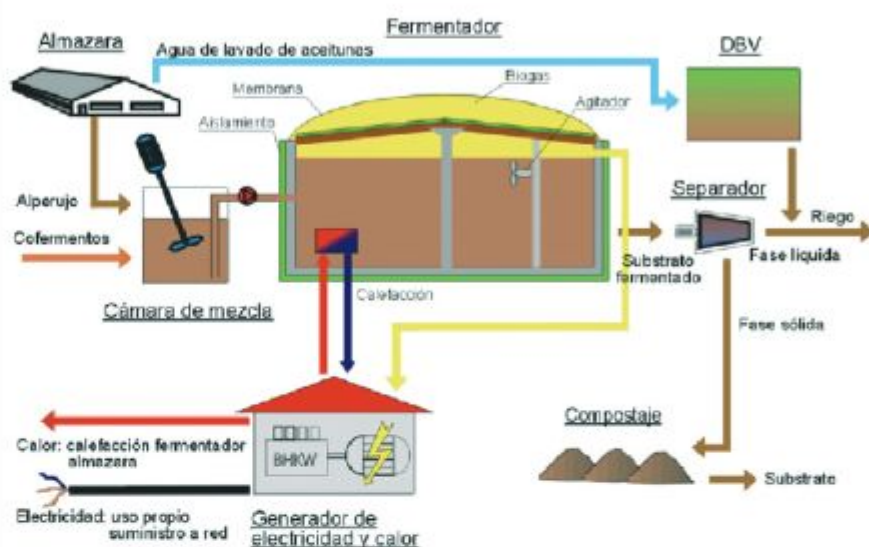
También se producen millones de toneladas de alpechín, mezclado con agua procedente del lavado del aceite en la centrífuga vertical, del lavado de los decantes, martillos, termo batidora, patio, etc., que se encuentran almacenadas en lagunas de acopio, que son también altamente contaminantes y no aptas para el regadío. Enumeramos algunos de los inconvenientes en utilizar este agua para regadío:

tenido en polifenoles.

- Gran aporte de carbono - C - que inmoviliza el nitrógeno -N- del suelo.
- Apelmazamiento del suelo, por obturación de los poros del suelo, debido a las partículas orgánicas en suspensión.

El vertido o infiltración de

Se trata de unos residuos altamente contaminantes (la demanda química de oxígeno oscila alrededor de 60.000 mg /l, el contenido de sólidos es de un 35 a un 40%), que se producen en grandes cantidades. De acuerdo con estimaciones, la cantidad de orujo húmedo o alperujo que se generan anualmente es superior a 3



aguas residuales de esta naturaleza sin tratar está prohibido en la normativa vigente (Ley de Protección de Aguas 29/1985 y su modificadora 46/1999, Real Decreto 3499/1981), sobre medidas para evitar la contaminación de los acuíferos, aguas subterráneas, ríos arroyos, etc.

millones de toneladas, en las alrededor de 2.000 almazaras existentes en toda España. (Cifra estimativa).

Actualmente el orujo húmedo es transportado por cuenta de las almazaras a plantas extractoras de aceite de orujo, donde se extrae por procedimientos físico químico el aceite de orujo de oliva. En la actualidad la demanda de este aceite ha disminuido considerablemente en el mercado, por lo que es poco rentable su producción. La materia seca resultante se utiliza como combustible sólido. La mala combustión de este producto emite partículas de carbón altamente contaminante a la atmósfera, entre otros el *Benzo Alfa Pireno*, muy perjudiciales para la fauna y la flora, y, cómo no, para el hombre.

Todas las fuentes de combustión producen emisiones a la atmósfera de Dióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>) y son perjudiciales para la salud en concentraciones superiores a 5000 ppm

*“...Este agua se puede utilizar de nuevo, para el lavado de las aceitunas, limpieza de la almazara, riego, vertido al alcantarillado o cauce, sin peligro contaminante alguno...”*

- Dificultad de almacenamiento. Se producen grandes volúmenes desde noviembre a marzo, época de bajas necesidades de riego.

- Elevada salinidad (problemas de germinación, quemaduras en hojas y bloqueo de nutrientes).
- Bajo pH (4.5-5.5).
- Poder fitotóxico por el alto con-

### ORUJO HÚMEDO

El sistema de 2 fases para la producción de aceite de oliva que se ha impuesto en los últimos años en España, trae consigo la producción de un nuevo subproducto, denominado orujo húmedo, mal llamado alperujo.



en 2-8 hr; los niveles atmosféricos se han incrementado desde unas 280 ppm hace un siglo a más de 350 ppm en la actualidad; probablemente esta tendencia esté contribuyendo a la generación del efecto invernadero.

Por otra parte, organismos gubernamentales incentivan la búsqueda de alternativas para un tratamiento medioambientalmente adecuado de estos residuos (Orden 1424, del 11 de enero de 2000, por la que se establecen bases reguladoras de ayudas para la ejecución del "Plan de Mejora" de la eliminación de los residuos en condiciones que no sean nocivas para el medioambiente).

### PROPUESTA

Se propone el asesoramiento técnico para el diseño de un sistema de tratamiento técnico, económico y medioambientalmente viable para las aguas residuales de almazaras. El objetivo principal es obtener un sistema de tratamiento integral de estos residuos, eliminando su potencial contaminante, a la vez que aprovechando su contenido energético y de nutrientes.

El estudio del proyecto contemplará los siguientes aspectos:

### DETERMINACIÓN DE DATOS BÁSICOS

No se conocen hasta la fecha estudios fehacientes de biodegradabilidad del orujo húmedo; por el contrario, sobre el alpechín se ha investigado bastante. Es importante la determinación del rendimiento de los orujos húmedos en relación con la producción de biogás (litros de biogás / Kg. de sustancia orgánica seca). Para ello es imprescindible proceder a la caracterización de los diferentes orujos húmedos, según su tratamiento en las almazaras, como el repasado o la separación de la fracción de lignina.

Es importante determinar la disponibilidad de materiales

cofermentables, como las aguas procedentes del lavado del aceite en la centrífuga vertical, del lavado de los decantes, martillos, termo batidora, y patio, estiércol, residuos orgánicos, aguas residuales, etc., así como su cantidad y calidad en la región. Por último, es necesario investigar las proporciones más adecuadas para la mezcla en la cofermentación, y los parámetros de diseño óptimos para un aprovechamiento económicamente viable de los substratos.

### ELABORACIÓN DEL DISEÑO

El diseño de una planta de tratamiento de orujo húmedo, estará basado en procesos aeróbicos y anaeróbicos, con el objetivo de apro-

*"...El vertido o infiltración de aguas residuales de esta naturaleza sin tratar está prohibido en la normativa vigente..."*

vechar el contenido energético y los nutrientes contenidos en los mismos.

El diseño deberá contemplar al menos las siguientes áreas de tratamiento:

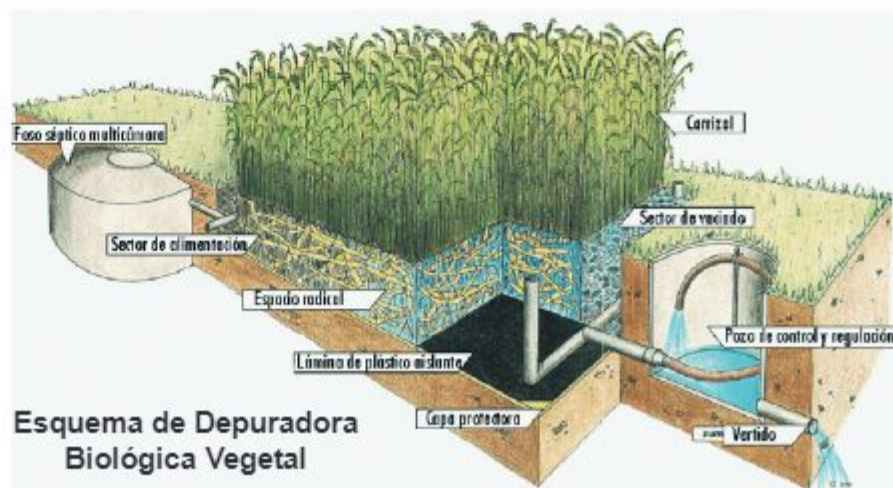
- Recepción o almacenamiento.
  - Preparación de los substratos.
- Orujo húmedo y cofermentos son

aconicionados adecuadamente y conducidos a tanques de mezcla.

- Fermentación. Bacterias adaptadas al medio del substrato degradan las sustancias orgánicas en condiciones anaerobias, produciendo biogás. El mismo contiene 50-70% de metano, el contenido energético del biogás es de 5-7 Kwh. por m<sup>3</sup>.
- Aprovechamiento del biogás.
- El biogás es utilizado para impulsar un generador combinado de electricidad y calor. Parte de la energía térmica puede ser utilizada en el proceso. La electricidad es cedida a la red pública. Es importante señalar que el Ministerio de Industria y Energía fomenta la generación de electricidad a partir de fuentes de energía renovables como el biogás (Real Decreto 2818/1998 sobre producción de energía eléctrica por instalaciones abastecidas por recursos o fuentes de energía renovables, residuos y cogeneración) estableciendo primas en su comercialización.

### SALIDA DE SUSTRATO FERMENTADO

El substrato fermentado pierde el contenido en fenoles hidrosolubles que contiene en abundancia, del orden de 2.500 ppm. (ppm partes por millón), que son fitotóxicos, al mismo tiempo que los





restos de grasa que el orujo húmedo contiene. Una vez eliminadas las materias perjudiciales para los cultivos contenidas en los orujos húmedos, este es óptimo como fertilizante, ya que contiene nutrientes disponibles para las plantas (nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, además de micro nutrientes). Es muy apropiado para

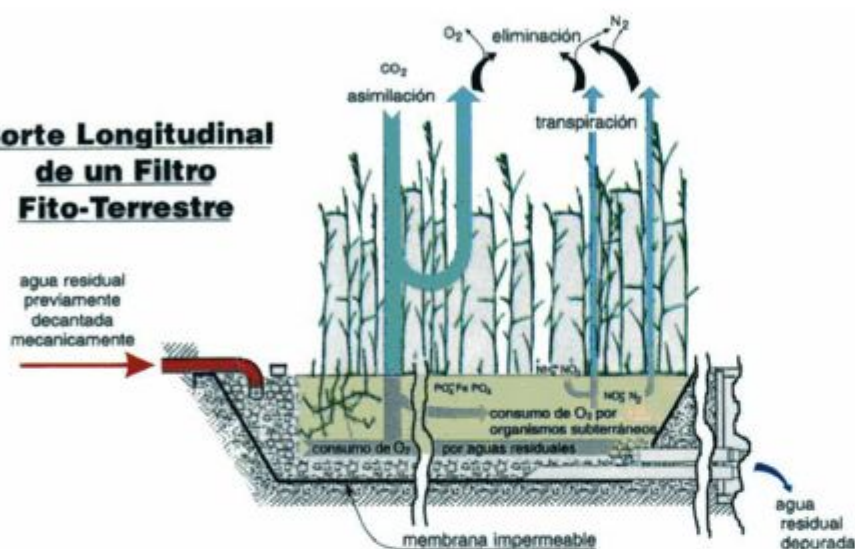
combustible sólido posteriormente.

- No producimos polución a la atmósfera, al no existir quema alguna.

- Producimos energía eléctrica y calórica limpia, con un alto rendimiento económico.

- Beneficiar considerablemente al olivar, ya que este abono orgánico

### Corte Longitudinal de un Filtro Fito-Terrestre



compostarlo, junto con la hoja del olivo, triturada, procedente de la limpieza de la aceituna, con lo que conseguiremos un excelente abono orgánico.

En el almacenamiento convencional de estiércol, los nutrientes son lixiviados localmente y concentrados *in situ*. En el Fermentador o Reactor, por el contrario, los componentes inorgánicos se mantienen en su totalidad y, luego de la fermentación, son retornados a los campos. Los ácidos orgánicos, que pueden ejercer un efecto negativo sobre los organismos del suelo, son degradados completamente en la planta de biogás. (Fuente: *Manual de Biogás*, Welliger, Kp.6)

Con esta actuación logramos:

- Eliminar unos residuos altamente contaminantes.
- No consumimos energía fósil ni eléctrica, en el secado de orujo húmedo, para ser utilizado como

co es el más idóneo para el olivar, porque procede del olivo y para el olivo es, y sin tratamiento químico alguno, lo que los ecosistemas no modificados vienen haciendo desde el principio de los tiempos.

sus consecuencias negativas para el medioambiente. Puesto que el sistema es hermético, no se producen emisiones de malos olores.

2. Disminuye las emisiones de nitrógeno y mejora el valor fertilizante del abono resultante y, por lo tanto, aplicándose al suelo mejora la fecundidad del mismo y ahorra fertilizantes sintéticos.
3. Realiza un aporte a la protección del clima mediante la reducción del gas metano, principal causante del efecto invernadero.
4. Asegura una nueva fuente de ingresos para el sector agropecuario mediante la venta de energía y abono.
5. Aprovecha residuos que no provienen directamente del sector agrario mediante la cofermentación de otros materiales orgánicos.
6. La tecnología anaerobia se adapta tanto a instalaciones individuales como a colectivas.

### MATERIALES FERMENTABLES

Materiales fermentables son todos aquellos de origen orgánico, con excepción de los que contienen alto contenido de lignito. Entre la materia apta se encuentran: excrementos de animales en general, grasas, aceites comestibles, residuos de ma-

*“...Se propone el asesoramiento técnico para el diseño de un sistema de tratamiento técnico, económico y medioambientalmente viable, para las aguas residuales de almazaras. El objetivo principal es obtener un sistema de tratamiento integral de estos residuos, eliminando su potencial contaminante, a la vez que aprovechando su contenido energético y de nutrientes...”*

### PRINCIPALES VENTAJAS

Las principales ventajas que reporta la fermentación anaeróbica de residuales y residuos orgánicos son:

1. Reduce olores y reduce las emisiones en general (p.e. metano) y

taderos, residuos de almazaras, gastronomía, aguas residuales de la industria alimenticia, lechera, cervecera, etc. El sistema de biogás contribuye, por lo tanto, al aprovechamiento total de residuos orgánicos y al saneamiento del medio ambiente.



# La trazabilidad en los aceites de oliva

Emilio Torres Velasco  
Director Servicios Técnicos  
Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos  
de Jaén (UPA-Jaén)

*El aceite de oliva, esa fuente de riqueza a la que se liga estrechamente nuestra economía, ha de adaptarse a las exigencias de los nuevos mercados. Así, la calidad del producto se ha de obtener, como argumenta Emilio Torres, tras unos imprescindibles sistemas de trazabilidad que aseguren, en definitiva, unos resultados óptimos.*

Actualmente, el sector se encuentra inmerso en una sucesión de cambios de gran trascendencia para el mismo; sirva como ejemplo la aplicación del nuevo régimen de ayudas, conocido como Sistema de Pago Único, incremento de la superficie plantada y nuevos sistemas de producción, demandas comerciales y de promoción, etc. Todos estos cambios están creando cierta incertidumbre; pues bien, un sector de la talla e importancia como el que nos ocupa ha de mirar hacia el futuro y hacia los retos de futuro, trabajando de forma incansable hacia él y adaptándose a nuevos retos de futuro y circunstancias cambiantes.

Estos nuevos retos de futuro se pueden resumir en la necesidad de

aplicar métodos de producción más respetuosos con el medio ambiente, producir un producto de alta calidad y asegurar unos eficaces y razonables sistemas de seguridad alimentaria, todo ello compatibilizado con unos adecuados niveles productivos que aseguren la rentabilidad de nuestras explotaciones. De este modo, si todo el sector asume estos retos de futuro y se trabaja de forma decidida hacia su consecución, el progreso y desarrollo del sector estará asegurado, y con ello nuestro modo de vida y principal sustento económico, al menos en la provincia de Jaén.

En relación a la necesidad de asegurar que nuestro producto reúne todas las garantías sanitarias, resulta imprescindible seguir trabajando en

## INTRODUCCIÓN

El olivar, como cultivo y fuente de riqueza, tiene una importancia innegable, especialmente para numerosos pueblos de nuestra provincia e incluso de Andalucía. Así, de él dependen miles de familias, bien de forma directa, como productores, o bien a través de todo el entramado económico e industrial que el sector ha conseguido crear y vertebrar en nuestra región en las últimas décadas.



EMILIO TORRES VELASCO

Olivar de Martos.





IGNACIO TORRES VELASCO

Olivar de Martos.

la calidad de nuestros aceites, entre otras con medidas y acciones que permitan la implantación de sistemas de trazabilidad, algo que por otra parte es cada vez más demandado por el consumidor, debiendo para ello evolucionar de una cultura o visión productivista, es decir, orientada a la producción, hacia una cultura orientada al mercado.

El cultivo de olivar se ha configurado ya no sólo como un cultivo sino como un sector estratégico, y no sólo por sus implicaciones medioambientales, sino por las socioeconómicas. Así, el aceite de oliva es fuente de riqueza y progreso social de nuestros pueblos; basta pensar que en muchos de nuestros pueblos; es la almazara la mayor e incluso la única industria local.

Así, el sector en general ha de evolucionar y adaptarse a las nuevas demandas sociales y de mercado, es decir, hemos de cambiar la visión productivista que el sector arrastra desde hace décadas y trabajar para conseguir una orientación hacia los mercados, es decir, una cultura de mercado. En este sentido, y como líneas prioritarias, se debe trabajar de forma especialmente intensa en aspectos relativos a la producción me-

dante sistemas compatibles con el medio ambiente, mejora de la calidad de nuestros aceites impulsando el envasado, como fórmula para ganar valor añadido, disminuyendo la dependencia de las ventas a granel. Igualmente, se debe trabajar para favorecer la transparencia de los mercados y la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena, desde el productor hasta el consumidor final, mediante la implantación de sistemas de trazabilidad y la certificación de nuestros aceites.

Centrándonos en aspectos relativos a la seguridad alimentaria, el presente artículo pretende arrojar información sobre la necesidad de implantar estos sistemas que aseguren

transformadora, es decir, la almazara, en este sentido incidiremos de forma directa en las recomendaciones que aparecen en la *Resolución de 27 de octubre de 2003, de la Secretaría General de Agricultura y Ganadería, sobre Buenas Prácticas en el Sector Oleícola de Andalucía para mejorar la calidad de sus producciones*, que en realidad es un documento sobre un conjunto de prácticas deseables y a aplicar por el sector oleícola, cuya finalidad última es la producción de aceites de calidad, así como sentar las bases de la que debe ser en el futuro la obligación de implantar sistemas de trazabilidad en todo el proceso productivo y de comercialización de los aceites de oliva.



IGNACIO TORRES VELASCO

Proceso de elaboración de aceite.

la trazabilidad y, con ello, las necesarias garantías sanitarias de nuestros aceites, a través de la definición del concepto de trazabilidad, análisis de la normativa legal actualmente disponible y ofreciendo, por último, una serie de recomendaciones o buenas prácticas para lograr implantar dichos sistemas de trazabilidad, tanto en la fase de campo, es decir, durante la producción en la explotación, como en la elaboración en la industria

## LA TRAZABILIDAD EN EL SECTOR OLEÍCOLA

La primera cuestión sería definir qué es la trazabilidad. Así, si atendemos a la definición ofrecida por el Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo, podremos comprobar que es la norma legal a nivel comunitario que obliga a todas las empresas alimentarias a poner en práctica a partir del 1 de enero de 2005, sistemas



que permitan en todas las etapas de producción, transformación y distribución, asegurar la trazabilidad de los alimentos, es decir, podemos afirmar que son todos aquellos mecanismos o instrumentos que permiten encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con posibilidad de serlo.

Respecto al marco legal que regula esta cuestión, es preciso indicar que en la actualidad la imposición deriva del Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo, a través del cual se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, mediante su artículo 18, que obliga a las empresas alimentarias a poner en práctica, a partir del 1 de enero de 2005, sistemas que permitan, en todas las etapas de producción, transformación y distribución, asegurar la trazabilidad de los alimentos.

De forma complementaria, y a través del Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se establece que aquellos productores que produzcan o cosechen productos vegetales, deberán llevar registros relativos a la utilización de productos fitosanitarios y biocidas, la aparición de plagas o enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal, así como los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana. Esta información debe ser recogida de forma obligatoria en el denominado "Cuaderno de Campo", a partir del 1 de enero de 2006.

De igual forma, la aparición del Real Decreto 2207/95, sobre Higiene de los Alimentos, establece la obligación para aquellas empresas que elab-

boran productos alimentarios de la implantación de sistemas de autocontrol y de trazabilidad que aseguren la producción de alimentos sanos en cada fase de la cadena alimentaria.

---

---

*“...Estos nuevos retos de futuro se pueden resumir en la necesidad de aplicar métodos de producción más respetuosos con el medio ambiente, producir un producto de alta calidad y asegurar unos eficaces y razonables sistemas de seguridad alimentaria, todo ello compatibilizado con unos adecuados niveles productivos que aseguren la rentabilidad de nuestras explotaciones...”*

---

---

Por otra parte, es también conocido que las normas internacionales a través del Codex Alimentarius establecen la necesidad de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos.

A nivel estatal y autonómico, la obligación legal de implantar sistemas de trazabilidad en el sector

oleícola no ha sido regulada, por lo que existe un “vacío legal” al respecto, disponiendo tan sólo en nuestra Comunidad Autónoma de la Resolución de 27 de octubre de 2003, de la Secretaría General de Agricultura y Ganadería, sobre buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para mejorar la calidad de sus producciones, documento que contempla recomendaciones y que pretende preparar al sector para una futura regulación legal de los aspectos en él tratados. Más adelante trataremos con detalle esta serie de recomendaciones.

Retomando el tema de los sistemas de trazabilidad, debemos indicar que los mismos permitirán el control de todos y cada uno de los eslabones, procesos o etapas que intervienen en el proceso de producción y comercialización del producto alimentario, en este caso el aceite de oliva.

Con este sistema se garantizará la consecución y el cumplimiento de los objetivos establecidos en la citada norma, que son:

- Garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos.
- Promover la seguridad comercial de los alimentos.
- Ganar la confianza de los consumidores.
- Diferenciar los productos así pro-



Almazara Virgen de la Villa (Martos).





Legislación Reguladora Trazabilidad.

ducidos respecto de otros similares, es decir, se le añade un aval de calidad.

- Recuperar y ganar la confianza de mercados y consumidores.
- Garantizar, si procediera, la retirada de productos en los que se detecten anomalías.
- Establecer la responsabilidad respecto de posibles irregularidades.

Con esto, no sólo daremos cumplimiento a la actual normativa, sino que este sistema de control tendrá inmediatas y beneficiosas consecuencias sobre la calidad del producto, asegurando con ello unos altos niveles de seguridad alimentaria y ganando la confianza de los consumidores en nuestro producto. No debemos olvidar que el principal activo del aceite de oliva son sus connotaciones de calidad y efectos beneficiosos para la salud, por lo que la adopción de sistemas que contribuyan a potenciar la buena imagen y calidad de nuestro preciado oro líquido son, sin duda alguna, especialmente recomendables.

En este sentido, el sector en general debe impulsar todas aquellas

prácticas agrarias y oleotécnicas que tengan claros beneficios para el sector, e igualmente se deben penalizar y desincentivar prácticas de riesgo con previsibles y claras consecuencias negativas para el mismo.

En definitiva, se trata no sólo de dar respuesta a las nuevas normas legales al respecto, sino de velar por los derechos de los consumidores, en cuanto a las garantías sanitarias que todo producto alimentario debe cumplir.

*“...los sistemas de trazabilidad... permitirán el control de todos y cada uno de los eslabones, procesos o etapas que intervienen en el proceso de producción y comercialización del producto alimentario, en este caso el aceite de oliva...”*

En términos generales, todo sistema de trazabilidad debe contemplar los siguientes aspectos:

- Identificación de los productos y los procesos a los que se han visto sometidos.
- Identificación de los proveedores.
- Identificar a los que se ha suministrado.

- Registro de productos, proveedores y compradores.
- Documentos de acompañamiento en el transporte.
- Productos adecuadamente etiquetados o identificados mediante la documentación o información oportuna.
- Procedimiento de información a las autoridades de control.

Para lograr todo esto, se deben controlar de forma eficiente y mediante un sistema de registros los escenarios de mayor riesgo durante todo el proceso de producción, transformación y comercialización del producto.

Pues bien, llegados a este punto, toca hablar de las iniciativas o sistemas de autocontrol que aseguren la trazabilidad.

## RECOMENDACIONES PARA LA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE TRAZABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ACEITES DE OLIVA

Para asegurar un adecuado control de todas las etapas del proceso de producción es necesario distinguir, en primer lugar, la producción

del aceite de oliva y, en segundo lugar, su transformación en la almazara y posterior comercialización. Así, la implantación de sistemas de trazabilidad desde el origen exige la integración y unión de datos de campo, de la almazara y de los posteriores procesos de envasado y comercialización.

La trazabilidad real y eficiente debe realizarse tanto en el campo, es



decir, en la finca donde se cultiva la planta y se produce el aceite, como en la almazara, donde el producto se transforma y desde donde posteriormente se comercializa, bien mediante partidas a granel, bien mediante envasado de lotes.

Por tanto, se han de controlar los distintos escenarios de mayor riesgo que aparecen a lo largo de todo el proceso productivo del aceite de oliva. Estos escenarios son: producción (cultivo), recolección, transporte, recepción, manipulación, elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización o distribución.

## LA TRAZABILIDAD EN LA EXPLOTACIÓN DE OLIVAR

Abordando la primera etapa del proceso productivo, se ha de indicar que el sistema que mejor permite el control de todos y cada uno de los factores agronómicos que intervienen en el proceso de producción del aceite de oliva es la Producción Integrada, es decir, para asegurar la trazabilidad desde el origen sería necesario la adopción e implantación en la explotación de dicho sistema de producción integrada en el cultivo de olivar.

cos. Los sistemas de producción integrada disponen de una marca, como distintivo de garantía y calidad.

Entre las principales ventajas de dicho sistema están: protección del medio ambiente, reducción de costes y aumento de la rentabilidad, mejora

---

*“...La trazabilidad real y eficiente debe realizarse tanto en el campo, es decir, en la finca donde se cultiva la planta y se produce el aceite, como en la almazara, donde el producto se transforma y desde donde posteriormente se comercializa, bien mediante partidas a granel, bien mediante envasado de lotes...”*

---



Escenarios de riesgo en el proceso de producción y transformación del aceite de oliva.

Dos herramientas básicas para asegurar los registros de las prácticas realizadas en cada una de estas etapas son:

- Cuaderno de Explotación.
- Software de Control en la almazara.

A continuación se describirá la forma más adecuada de implantar un sistema de trazabilidad en cada una de las etapas del ciclo de producción del aceite de oliva.

Podríamos definir la Producción Integrada como un sistema de producción a caballo entre la producción convencional y la ecológica, es decir, es un sistema de producción agrícola que utiliza los mecanismos de regulación naturales, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la economía de las explotaciones y las exigencias sociales de acuerdo con los requisitos que se establecen para el cultivo de olivar y aceites de oliva en sus correspondientes Reglamentos de Producción Especifi-

de las condiciones del cultivo, obtención de aceites de oliva virgen extra con una garantía de calidad y posibilidad de certificar dicha calidad, apertura de nuevos mercados bajo ese paraguas de calidad certificada y, por consiguiente, la consecución de la plusvalía asociada a dichos parámetros de calidad.

La obtención de aceites producidos bajo modelos de producción integrada exige la aplicación de las correspondientes normas reglamentarias, tanto en las explotaciones de olivar como en industrias de obtención de aceites de oliva virgen.

En ambos casos, disponemos de una reglamentación específica para cada uno de dichos ámbitos, es decir, las fases de producción (cultivo) y las fases de extracción (almazaras).

En el caso de explotaciones de olivar estas prácticas agrícolas están referidas a:

- Exigencias climáticas y edáficas.
- Nuevas plantaciones.
- Enmiendas y fertilización.





Reglamentos Producción Integrada en olivar y aceites de oliva.

- Manejo del suelo, herbicidas autorizados, características y restricciones.
- Poda.
- Riego.
- Control integrado.
- Recolección basada en índices de madurez.

Este reglamento desarrolla una serie de prácticas que se clasifican en prácticas prohibidas, prácticas obligatorias y prácticas recomendables.

Desde el punto de vista de la trazabilidad, será necesario que el productor deje constancia documental mediante registros en el llamado "Cuaderno de Explotación" de aquellos puntos de control de mayor interés, es decir, prácticas de fertilización, manejo del suelo y empleo de herbicidas, fertirrigación, fitosanidad o control de plagas y enfermedades del cultivo y recolección.

De forma resumida, los factores a incluir en dicho cuaderno de explotación serían los siguientes:

- Propietario.
- Localización de la parcela homogénea.

- Características agronómicas de la plantación (marcos, variedad...).
- Labores y tratamientos culturales realizados (tipos y fechas).
  - Tratamientos fitosanitarios (materias activas, dosis, fechas...).
- Riegos.
- Recolección (sistemas, cantidades y fechas).
- Transporte (tipo y condiciones higiénicas).
- En recolección y transporte, ne-

cesidad de separación de partidas por parcelas homogéneas y calidades.

Todas las prácticas relacionadas con los puntos anteriores han de estar perfectamente registradas y disponibles para ser incorporadas a la aplicación que contenga y desarrolle el sistema de trazabilidad.

Finalizada la etapa de producción en el campo y recogida la cosecha de aceituna, le toca el turno a la transformación del producto, es decir, la almazara. Se trata de una etapa del proceso productivo fundamental y, al igual que en la etapa anterior, el sistema de trazabilidad debe aplicarse de forma eficiente y real, es decir, debe permitir la identificación y, a la vez, la posibilidad de dar tratamientos diferenciados a lotes de aceitunas y aceites de calidades diferentes.

En este caso, la efectividad pasa por la implantación de un sistema de trabajo, basado en una aplicación o software informático que registre todos y cada uno de los pasos que se dan en una almazara común para la producción del aceite de oliva. Esta aplicación debe contemplar todas y cada una de las fases o partes importantes del proceso, como veremos a continuación.



Olivar de Martos.



En la almazara disponemos esta vez de dos opciones para asegurar el sistema de trazabilidad, por un lado la implantación de un sistema de producción integrada, que ya lleva implícito la implantación del sistema de trazabilidad en la almazara, continuación del sistema iniciado en el campo, lo que permitiría cerrar el círculo de producción ya iniciado y posibilitaría la salida al mercado de aceite de oliva certificado como procedente de Sistemas de Producción Integrada, esta opción se configura como la más deseable y adecuada para nuestro sector, pues implicaría la puesta en marcha de todo un sistema de calidad en el proceso integral de producción del aceite de oliva. La segunda opción, consiste en la implantación individual y de forma aislada del sistema de trazabilidad, esta sólo en la almazara, opción menos deseable pues parte de los procesos de producción, es decir, la fase de campo, quedaría fuera de este sistema de control y por tanto no se haría una trazabilidad total y efectiva sobre el proceso de producción de nuestro producto, el aceite de oliva.

Centrándonos en el Reglamento de Producción Integrada en la industria de transformación de aceites de oliva, se ha de tener en cuenta los siguientes aspectos técnicos:

- Recepción de aceitunas e instalaciones.
- Acondicionamiento del fruto, pesada, toma de muestras y control de calidad.
- Almacenamiento de la aceituna e instalaciones.
- Preparación de la pasta, molidura y extracción.
- Separación de fases sólidas.
- Separación de fases líquidas.
- Almacenamiento, envasado y transporte de aceites.
- Identificación y trazabilidad de la procedencia de la aceituna y productos elaborados.
- Instalaciones generales.

- Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones.
- Lucha contra plagas.
- Personal.
- Control de calidad.

En ambos casos, Producción Integrada o sistema convencional, e incluso en sistemas de producción ecológica, es necesario la implantación de una aplicación informática que facilite el control de todos los pasos y conservar los registros de los mismos.

### LA TRAZABILIDAD EN LA ALMAZARA

En toda almazara podemos distinguir diferentes espacios físicos donde se lleva a cabo todo el proceso de transformación del producto, es decir, desde la aceituna al aceite. Así, podemos encontrar:

1. ZONA DE PATIO.
2. ZONA DE NAVE DE FÁBRICA.
3. ZONA DE BODEGA Y ENVASADO.

La información mínima recomendable a incluir en el sistema de trazabilidad es la siguiente:

- Previo a la entrada o recepción de la aceituna en la almazara es necesario distinguir entre aceituna de suelo y aceituna de vuelo, así como la variedad de la misma.
- Además, se debe disponer del compromiso documentado y firmado por el propietario-agricultor de respetar los plazos y los productos autorizados para los tratamientos de la aceituna (recordemos que en el caso de producción convencional es obligatorio desde el 1 de enero de 2006 disponer del denominado cuaderno de explotación que debe incluir al menos los productos fitosanitarios empleados. Para el caso de producción integrada el reglamento de la misma obliga a disponer de registro de toda esta información, basado en las prácticas obligatorias, prohibidas y recomendadas del citado reglamento).

#### 1. ZONA DE PATIO

Es el espacio físico o lugar donde se reciben los lotes de aceitunas y donde se realizan las pesadas de los mismos en el momento de entrada a la almazara.



Separación de Aceituna de Suelo y Vuelo. Cooperativa Virgen de la Villa.





Cintas transportadoras en Patio de almazara. Cooperativa Virgen de la Villa.

En esta fase se considerará la línea o líneas de recepción, pesada, limpieza, lavado y posterior almacenamiento para la transformación. Así, se identificará la partida (muestra), con registro firmado (por el propietario), en el que figure el producto, la cantidad (pesada), origen geográfico (parcela de origen), fecha y hora, y la línea de destino.

## 2. ZONA DE FÁBRICA

En ella se realiza la transformación y elaboración del aceite de oliva. Se debe dejar constancia documental de todos aquellos procesos a los que se someterán los lotes o partidas de aceitunas, la adición de ciertos productos que habitualmente se utilizan en el proceso, tales como el talco y el agua, controlando su origen, características, cantidades..., ya que entran en contacto directo con el aceite extraído. Igualmente, se deben controlar los posibles movimientos que se realizan en las líneas de producción, diferenciando calidades de aceites, distintas salidas según líneas... Así, debe haber un registro exhaustivo de:

- Fechas.
  - Variedad de la aceituna procesada.
  - Datos operativos de las líneas: características técnicas de la línea, operaciones higiénico-sanitarias realizadas en la línea, realización o no del lavado (última sustitución del agua), tolva a la que descarga en cada momento.
  - Datos operativos de la tolva: características técnicas de la tolva, operaciones higiénico-sanitarias realizadas en la tolva, línea/s de
- limpieza que la alimenta/n en cada momento, hora a la que se inicia y finaliza el llenado, hora a la que se inicia y finaliza el vaciado, molino/s de destino.
  - Datos operativos de la línea de extracción: características técnicas de los molinos, batidoras, centrifugas horizontales, decánter, centrifugas verticales y baterías de pozuelos, además de
    - Tolva/s de la/s que se alimenta/n cada molino en cada momento.
    - Momentos en los que se realiza la limpieza en cada molino.
    - Molino/s de lo/s que se alimenta/n cada batidora en cada momento.
    - Tª de masa de cada batidora en cada momento.
    - Momentos en los que se realiza la limpieza de cada batidora y decánter.
    - Decánter/s de lo/s que se alimenta/n cada centrifuga en cada momento.
    - Caudal de masa y agua de cada decánter en cada momento.
    - Centrifugas de la/s que se alimenta/n cada batería de pozuelos en cada momento.



Zona de fábrica. Cooperativa Virgen de la Villa.



### 3. ZONA DE BODEGA Y ENVASADO

En ella se almacena el aceite para su posterior salida.

En esta etapa se han de controlar el estado de los depósitos, contenido y posibles movimientos o trasvases de unos a otros, bien por entrada o bien por salida de aceite, anotando en todos los casos las cantidades entrantes / salientes y los destinos u orígenes. En este sentido, resulta del máximo interés disponer al menos de información relativa a:

- Batería/s de pozuelos de la/s que se alimenta/n cada depósito en cada momento.
- Características técnicas de cada depósito.
- Momentos en los que se realiza el vaciado y la limpieza de cada depósito.
- Depósito utilizado en cada cisterna o lote de envases.

El aceite allí almacenado podrá destinarse a la venta, bien a granel o bien en forma envasado.



Bodega. Cooperativa Virgen de la Villa.



Zona de Envasado. Cooperativa Virgen de la Villa.

Para el caso de los aceites destinados a la venta a granel, se deberá en todos los casos controlar la salida de partidas a granel y el destino de las mismas. En este caso los registros que debe disponer la almazara serán al menos uno por depósito y en el que se consignen todos los movimientos que se produzcan en el mismo, anotando:

- Número de depósito.
- Fecha del movimiento.
- Cantidad de aceite movida.
- Destino u origen, línea de procesamiento de la que proviene, envasadora, cliente...
- Referencia a los análisis efectuados.
- Fecha de producción.

Si la almazara realiza envasado de aceite, se han de controlar los lotes ya envasados y los materiales que se utilizan para ello (cajas, etiquetas, botellas de vidrio, tapones...). Para este tipo de salida se exige un control de almacén, en el que se anoten los lotes de cada producto de entrada y su posterior salida y correlación con el aceite envasado saliente.

Los registros de cada partida o lote deben contener al menos:

- Tipo de aceite envasado.
- Fecha de envasado.
- Lote de aceite envasado.
- Características, procedencia y número de lotes de los materiales de envase y embalaje empleados durante el envasado o de las materias primas auxiliares que pudieran haber entrado en contacto con el producto.
- Cantidad de aceite envasado en total.
- Procedencia (depósitos de origen y lote de éstos).

Así, y para el caso de expediciones de aceites envasados, la almazara deberá llevar un registro de Expedición de Aceite Envasado, en el que quede constancia, como mínimo, de los siguientes datos:

- Tipo de aceite envasado.
- Fecha de salida.
- Lote de aceite vendido.
- Cantidad y destino (comprador) por cada una de las partidas de aceite expedidas.

En todos los casos, es decir, para lotes o partidas envasadas o destinadas a su venta a granel, es preceptivo y obligatorio la realización de análisis químicos y analíticas



multirresiduos, efectuados a los depósitos de destino en base al Reglamento CE 1989/2003.

De este modo, el tener toda esta información de una forma ordenada y de fácil consulta (para la Administración, Compradores, Consumidores, Proveedores e incluso la propia Almazara) permitiría disponer de una importante información en todas y cada una de las etapas de producción, transformación y distribución, asegurando con ello la trazabilidad del aceite de oliva.

y oleotécnicas que permitan la producción de aceites de calidad y, al mismo tiempo, sentar las bases para la futura implantación de sistemas de trazabilidad en los procesos de producción, transformación y comercialización de los aceites de oliva en Andalucía.

### PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA EL OLIVARERO EN LA EN LA RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE LA COSECHA A LA ALMAZARA

### DURANTE LA RECEPCIÓN DE LA ACEITUNA, EN LA ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ACEITES. APERTURA DE ALMAZARAS

- ✓ Las almazaras deben tener abiertas sus instalaciones para admitir y procesar aceituna desde que los olivares de las parcelas más precoces de las que se suministra han alcanzado la mayor producción de aceites. De esta forma se recolecta la aceituna en condiciones óptimas y se reduce, lo más posible, su caída natural previa a la recolección. Para ello, con carácter general, la apertura de las almazaras debe coincidir con el 1 de noviembre, que inicia la campaña recolección/comercialización de cada ejercicio.



Secuencia lógica mínima de registros en la almazara.

Por último, parece conveniente que el sector conozca de una forma clara la normativa o recomendaciones que las autoridades de la Comunidad Autónoma de Andalucía han legislado hasta la fecha; en este caso hablamos de la Resolución de 27 de octubre de 2003, de la Secretaría General de Agricultura y Ganadería, sobre Buenas Prácticas en el Sector Oleícola de Andalucía para mejorar la calidad de sus producciones, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, nº 215, de 7 de noviembre de 2003. En ella se hace pública una serie de buenas prácticas agrarias

- ✓ El transporte a las almazaras de las aceitunas del vuelo y del suelo debe realizarse de forma separada, utilizando medios de transporte limpios. Si se utiliza el mismo medio, debe mantenerse la separación física entre las dos fracciones de la cosecha, que deberán recepcionarse en almazara como lotes diferenciados; si la separación física no se mantiene, toda la aceituna debe considerarse de suelo.

### PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA ALMAZARA

*“...El transporte a las almazaras de las aceitunas del vuelo y del suelo debe realizarse de forma separada, utilizando medios de transporte limpios... si la separación física no se mantiene, toda la aceituna debe considerarse de suelo...”*

### PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA ALMAZARA DURANTE LA RECEPCIÓN DE LA ACEITUNA, EN LA ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ACEITES. RECEPCIÓN DE ACEITUNAS

- ✓ Las almazaras, en sus puntos de recepción de aceitunas y en sus centros de compra, deben implantar un sistema de gestión de la recepción de frutos que permita una inspección visual generalizada de cada lote entregado,



su identificación, caracterización y clasificación, diferenciando la aceituna procedente del vuelo y la del suelo.

- ✓ El sistema de registro de recepción de aceituna debe recoger en relación a la identificación de los lotes, como mínimo, la información siguiente:

- ✓ La elaboración y posterior almacenamiento de los aceites procedentes de frutos del vuelo y del suelo debe hacerse por separado en líneas independientes. En caso de no ser posible, debe realizarse una limpieza exhaustiva de las líneas de elaboración y de las conducciones del aceite tras

tuna que han elaborado con los lotes que la forman.

- ✓ Las almazaras deben clasificar los aceites elaborados y almacenados en cada uno de los depósitos de la bodega, de tal forma que se pueda establecer la trazabilidad del aceite con la partida o partidas de aceitunas de que procede.
- ✓ Asimismo, las almazaras deben caracterizar e indicar en cada uno de los depósitos la denominación del tipo de aceite que contienen según la normativa vigente.
- ✓ Cualquier movimiento o trasiego de aceites en bodegas debe garantizar su trazabilidad.

### PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA ALMAZARA DURANTE LA RECEPCIÓN DE LA ACEITUNA, EN LA ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ACEITES. COMERCIALIZACIÓN DE ACEITE

- ✓ En los documentos preceptivos que acompañarán a las distintas expediciones o ventas de aceite, deben incorporarse como mínimo los siguientes datos: *almazara de origen, destinatario, fecha de expedición, kilogramos expedidos, tipo de aceite que corresponda según la norma de clasificación vigente y número de lote*



Información mínima a registrar para la identificación de lotes o partidas de aceituna.

- ✓ Los frutos procedentes del árbol y los del suelo deben recepcionarse, clasificarse y procesarse por separado.
- ✓ Debe evitarse el lavado de frutos procedentes del vuelo. En caso de ser necesario, se realizará un lavado con agua en circuito abierto.
- ✓ El agua de lavado de las aceitunas del suelo debe cambiarse al menos dos veces al día durante la recepción de frutos.

### PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA ALMAZARA DURANTE LA RECEPCIÓN DE LA ACEITUNA, EN LA ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ACEITES. ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ACEITES

su utilización para procesar aceituna del suelo, asegurándose que no quedan restos de ella.

- ✓ Las almazaras deben identificar cada una de las partidas de acei-



Trasiego de aceite en diferentes depósitos. Cooperativa Virgen de la Villa.



de aceite de los que procede para asegurar el mantenimiento de la trazabilidad.

### PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA ALMAZARA DURANTE LA RECEPCIÓN DE LA ACEITUNA, EN LA ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ACEITES. SUBPRODUCTOS DE LA ELABORACIÓN DEL ACEITE

✓ Las almazaras deben acompañar cada partida de orujo con destino a plantas de extracción o eliminación, con la documentación en la que conste la *almazara de procedencia, kilogramos de la partida expedida, fecha de expedición y destinatario*.

### PRÁCTICAS RECOMENDADAS POR LOS OPERADORES DE ACEITUNAS E INTERMEDIARIOS DE ACEITE

- ✓ Los operadores de aceituna e intermediarios de aceites deben estar inscritos en el Registro de Comerciantes de Andalucía y, en su caso, en el Registro de Industrias Agroalimentarias.
- ✓ Del mismo modo, deberán tener implantado un sistema que ga-

rantice la trazabilidad de las aceitunas o de los aceites, según corresponda, en sus operaciones comerciales.

- ✓ Las almazaras dispondrán de un sistema de registros, debidamente documentado, que garantice la trazabilidad del aceite en la almazara y que recoja, como mínimo, la información antes mencionada.
- ✓ Las refinadoras y envasadoras dispondrán de un sistema de registros de entrada de materia prima y salida de producto elaborado, debidamente documentado, que como mínimo incorpore, para cada una de las partidas de aceite que reciben, la *almazara de procedencia y la información de trazabilidad facilitada por aquella*. Esta información la trasladarán a los documentos preceptivos que acompañen a las distintas expediciones o ventas de aceite para asegurar el mantenimiento de la trazabilidad.

### DIFICULTADES PARA LA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE TRAZABILIDAD

Es evidente que resulta absolutamente necesario la implantación de sistemas que aseguren la seguridad

a lo largo de toda la cadena alimentaria para nuestros aceites de oliva, ya no solo por imperativos legales, sino, lo que es más importante, por necesidad comercial, es decir, se ha de dar una respuesta adecuada a las nuevas exigencias de los consumidores, en este caso garantizar un producto de calidad y carente de cualquier riesgo para la salud. Pues bien, conscientes de dicha necesidad se ha de advertir de que la implantación de sistemas de trazabilidad adecuados y eficaces a lo largo de todo el proceso de producción, transformación y comercialización no es fácil. Y no lo es por muchas causas, la primera de ellas porque estamos manipulando un producto que por sus propias características y proceso de transformación dificulta la separación e identificación de distintas partidas o lotes de aceitunas y aceites. Otras causas que implican dificultades son la carencia o la existencia de una normativa difusa y que realmente y hasta hoy no ha regulado esta cuestión en el sector, algo que urge y que debe ser abordado en breve. Otro inconveniente lo encontramos en el desconocimiento que el sector en general posee sobre el tema, la atomización del sector, especialmente referido al estrictamente productor, el bajo nivel de implantación de la producción integrada u otro sistema que permita el control de las distintas fases del cultivo, y para el caso de las almazaras, la trazabilidad es una tarea compleja cuando encontramos instalaciones obsoletas y con muy pocos medios o inadecuadas en todos los sentidos. Por tanto, hacer trazabilidad y hacerla bien dependerá fundamentalmente de la formación del propio sector sobre este aspecto, de las voluntades (individuales y conjuntas) y de los medios e instalaciones disponibles. En este sentido, el sector ha de ser consciente de que hacer trazabilidad con un alto nivel de precisión sería muy deseable, aunque en muchos casos resulta difícil, lo que no debe ser



Esquema del proceso de elaboración del aceite de oliva.

EDUARDO TORRES VIELASO



una excusa para no hacerla. Esta precisión dependerá en buena medida de las características, instalaciones, su dimensionamiento y medios disponibles (por ejemplo, aplicaciones informáticas...) en la almazara, así como de la voluntad y formación de sus responsables.

Por último, es preciso indicar la responsabilidad de la Administración competente, como organismo que debe "obligar" e "impulsar" la puesta en marcha de modelos de producción modernos y que respondan a las nuevas demandas sociales y económicas de los mercados.

## CONCLUSIONES

Es de sobra conocido que en la actualidad la asignatura pendiente del sector es la comercialización de los aceites, de modo que con la implantación de sistemas de autocontrol se podría mejorar y favorecer la asunción de dicha empresa por parte del sector, ya que cada vez con más frecuencia las diferentes cadenas de venta y distribución agroalimentaria exigen y aplican rigurosos estándares de calidad.

Como consumidores, que somos todos, quién se opondría a que un producto de calidad y cuyos desti-

natarios somos nosotros mismos y nuestras familias no tenga las mínimas garantías sanitarias exigibles y deseables y que además se pueda demostrar fácilmente esto. Pongámonos en el lugar de los millones de consumidores que día a día consumen aceite de oliva virgen o virgen extra, no debiendo olvidar que en la actualidad este producto es percibido por la mayor parte de los consumidores como un producto de excelentes cualidades organolépticas y notables virtudes para la salud. No ofrecer esto y obviarlo sería un error imperdonable.

Por último, señalaremos el firme compromiso de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Jaén con el sector, pues compartimos la estrategia de fomentar de forma decidida la seguridad alimentaria, con el convencimiento de que los alimentos que se comercializan deben presentar todas las garantías sanitarias. Como demostración de lo afirmado anteriormente bastaría leer el presente artículo o bien algunas de las últimas acciones realizadas en esta materia, como es la realización de numerosas acciones formativas e informativas sobre esta cuestión a lo largo de toda la provincia o el desarrollo de un software específico para almazaras, que permite el control de riesgos en el proceso de elaboración del aceite. Se trata de una herramienta informática pensada para revolucionar los métodos de producción y elaboración de nuestros aceites, evitando cualquier riesgo relacionado con la pérdida de calidad o de seguridad alimentaria.

En cualquier caso, lo realmente importante es no olvidar que en un mundo globalizado y con una clara tendencia hacia los mercados y sus consumidores, serán las tendencias e imposiciones de los mismos los que inevitablemente nos obliguen a hacer lo que hasta ahora hemos estado obviando y eludiendo, al menos en la mayoría de los casos.

# HACCP

JORNADA

**Presentación de un software para el diagnóstico, implantación y seguimiento de un sistema HACCP en almazaras.**

8 noviembre

2006

Recinto Provincial de Ferias, Exposiciones y Congresos de Jaén. Sala Guadalquivir. Centro de Convenciones. Prolongación Avda. de Granada, s/n. JAÉN





**UPA**  
ANDALUCÍA  
Unión de Pequeños AGRICULTORES y GANADEROS



JUNTA DE ANDALUCÍA  
Consejería de Agricultura y Pesca

Inscripción: Tlf. 954 64 82 21  
E-mail: [upa-a@upa-andalucia.es](mailto:upa-a@upa-andalucia.es)

Cartel Informativo sobre Presentación Software de Trazabilidad en Almazaras.



# Excmo. Ayuntamiento de Martos



¡PONLE  
COLOR  
A  
MARTOS!

*Poner color a Martos es dar vida a nuestra ciudad, es embellecer nuestro querido pueblo, hacerlo agradable, más habitable. Pongamos flores en nuestros balcones, cuidemos de los árboles y plantas de nuestras calles y jardines públicos, todo ello en beneficio de la comunidad. Hagamos de Martos una ciudad de color.*



# Aceite de oliva y *cáncer*

Pedro Sánchez Rovira  
Mónica Fernández Navarro  
Capilla de la Torre Cabrera

*Los autores defienden y analizan las bondades de la dieta mediterránea para la prevención de ciertas enfermedades. En este caso el protagonista es el aceite de oliva que, se ha demostrado, nos protege ante agresiones que, como el cáncer, se extienden entre nosotros.*

poco saludable como consumo de tabaco y alcohol, alimentación incorrecta y sedentarismo. En Europa una de cada cuatro muertes es debida al cáncer y se producen más de un millón y medio de muertes por cáncer cada año. El mapa de la *figura 1* ilustra las tasas de incidencia o números de casos nuevos por año de los distintos tipos de cáncer estandarizadas por edades en la Unión Europea. Las

últimos son probablemente los más relacionados con la dieta.

## CÁNCER DE MAMA Y COLON

El cáncer de mama es el más frecuente entre las mujeres de todo el mundo; además, el número de casos y las tasas de incidencia van aumentando año tras año. En España, se diagnostican más de

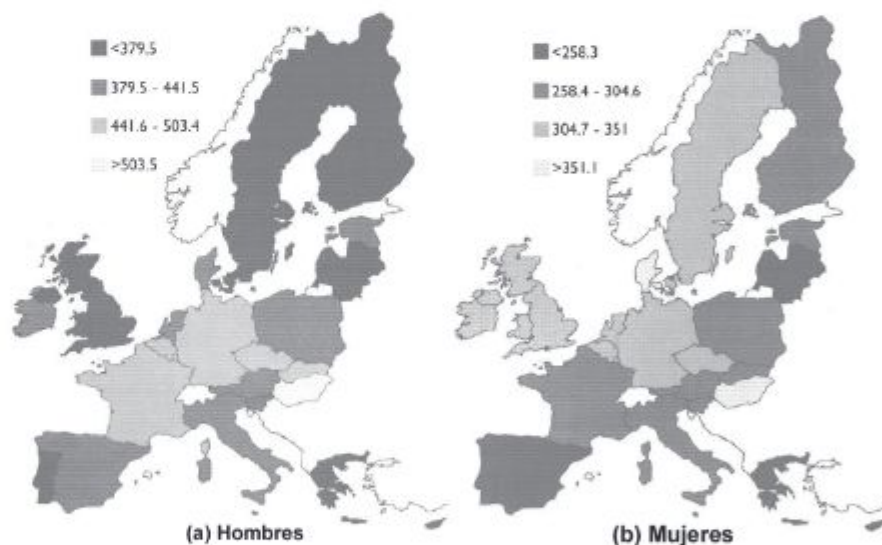


Figura 1: Tasas de incidencia de todo tipo de cáncer en la Unión Europea estandarizadas por edades.

## I NTRODUCCIÓN

El cáncer es una de las principales causas de muerte en los países desarrollados. Su incidencia y mortalidad es superior en estos países que en los países del tercer mundo o en vías de desarrollo, probablemente debido al aumento de la longevidad y a hábitos de vida

tasas de incidencia más altas para hombres se dan en los países del Oeste y para mujeres en los países del Norte. Por su parte, las tasas más bajas para ambos sexos aparecen en el área mediterránea. Considerando ambos sexos, el cáncer más frecuente es el de pulmón, seguido del colorrectal y mama. Estos dos

15.000 nuevos casos al año, lo que supone un 24,6% de todos los tumores femeninos de nuestro país. Los países de la franja mediterránea como Italia, Portugal, Grecia y España presentan un número de casos de cáncer de mama inferior que el resto de los países europeos, tal y como se muestra en la *figura 2*.



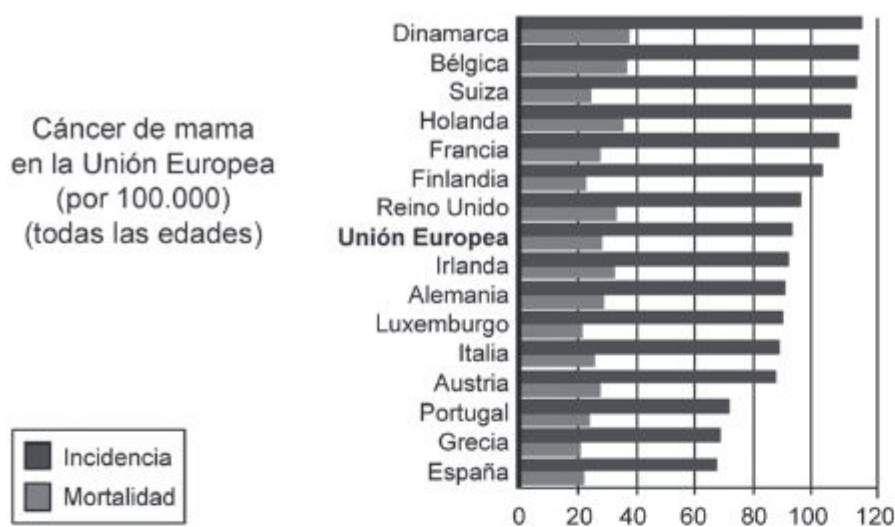


Figura 2: Tasas de mortalidad e incidencia en la Unión Europea

Por otra parte, el cáncer de colon es la segunda causa de muerte por cáncer, después del de pulmón en el hombre y del de mama en la mujer. En nuestro país se producen 11.000 nuevos casos por año. La mortalidad inducida por este cáncer es de 10 muertes por cada 100.000 habitantes y año, y también con tendencia al aumento.

Los países asiáticos poseen bajas tasas de incidencia de cáncer de mama y colon. Es curioso comprobar cómo inmigrantes asiáticos a los EEUU, donde la incidencia de estos tipos de cáncer es alta, mantienen las bajas tasas de incidencia de sus países de origen sólo durante varias generaciones, alcanzando paulatinamente las tasas existentes en su país de adopción.

#### DIETA Y CÁNCER

Actualmente no se conoce con precisión cuáles son las causas que originan el cáncer ni a qué se deben las diferencias en cuanto a su distribución geográfica. Sin embargo, distintos estudios epidemiológicos realizados en humanos y estudios efectuados en

animales de laboratorio han identificado diferentes factores de riesgo asociados a la aparición de cáncer, como la edad, ya que con los años el riesgo de padecer cáncer es mayor, antecedentes familiares, predisposición genética al heredar genes alterados y factores hormonales, ambientales o nutricionales. De entre

---

*“...la naturaleza nos proporciona nutrientes como el aceite de oliva virgen, cuyo efecto protector frente al cáncer está siendo estudiado actualmente, con resultados muy positivos y sorprendentes...”*

---

ellos, los factores nutricionales han cobrado mucha importancia en los últimos años, y son numerosos los estudios que intentan establecer una relación entre la incidencia de los diferentes tipos de cáncer y componentes específicos de la dieta.

Es muy importante la calidad de los alimentos que ingerimos, ya

que la dieta no es sólo una fuente de nutrientes sino que, además, contiene numerosas sustancias que pueden participar directa o indirectamente en la activación o inhibición de la carcinogénesis, definida ésta como la transformación de una célula normal en una célula cancerígena. Además del riesgo que supone para el desarrollo del cáncer las dietas ricas en grasas animales, el bajo consumo de fibras, frutas y verduras, existe una gran cantidad de carcinógenos naturales o artificiales que pasa a la cadena alimenticia y acaba formando parte de nuestra dieta diaria.

Es igualmente importante la forma de procesar los alimentos y de cocinarlos, como el escabechado, asado sobre ascuas y el ahumado, puesto que se liberan radicales libres de oxígeno y nitrógeno, que son conocidos desde hace años como promotores de tumores ya que provocan daños irreversibles en el ADN de las células. Se ha hablado mucho de la posible relación entre el consumo de determinados aditivos alimentarios como colorantes, conservantes, edulcorantes artificiales y potenciadores del sabor y la mayor incidencia de cáncer, cuando en realidad no existen estudios científicos que avalen tal afirmación. Existen otros factores de riesgo externos, tales como herbicidas, pesticidas, residuos industriales e incluso componentes naturales producidos por hongos y plantas cuyo efecto carcinógeno está demostrado.

A su vez, la naturaleza nos proporciona nutrientes como el aceite de oliva virgen, cuyo efecto protector frente al cáncer está siendo estudiado actualmente, con resultados muy positivos y sorprendentes.



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y CÁNCER

Recientes estudios epidemiológicos muestran que la dieta mediterránea, como la que se sigue en España, Grecia e Italia, tiene claros efectos beneficiosos para nuestra salud. Esto se traduce en un menor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, Parkinson, Alzheimer, diabetes, obesidad y cáncer. Estos beneficios y cualidades protectoras se atribuyen sobre todo al aceite de oliva virgen, ingrediente fundamental de nuestra dieta.

El efecto protector del aceite de oliva virgen podría ser incluso mayor en las primeras etapas de nuestro desarrollo, por lo que se aconseja que su consumo se inicie antes de la pubertad y se mantenga a lo largo de la vida. Éstas son algunas de las conclusiones a las que se llegaron en el primer Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud, (CIAS, 2004), celebrado en Jaén, al cual asistieron más de 300 expertos en la materia de todo el mundo para pasar revista a las últimas investigaciones y evidencias científicas sobre las propiedades del denominado "oro verde".

Gran parte de los beneficios que representa el aceite de oliva virgen se debe al hecho de que se trata de auténtico zumo natural de la aceituna. Ésa es una diferencia esencial con respecto a otros aceites comestibles de semillas con una composición grasa similar, como el aceite de soja o girasol, que deben refinarse antes de ser consumidos y que, como consecuencia de ello, ven alterada su composición original durante el proceso. Por esta misma razón, las propiedades beneficiosas del aceite de oliva se aplican al **aceite de oliva virgen**. Cuando compramos

una botella donde sólo aparecen las palabras "aceite de oliva", estamos comprando aceite de oliva refinado, al que se le ha añadido un poco de virgen para darle sabor. Al refinar el aceite de oliva virgen, se pierden todos los componentes que lo hacen único frente a cualquier otro tipo de aceite, componentes que no se pueden añadir de forma artificial. Incluso los aceites vegetales enriquecidos están muy lejos de alcanzar la composición natural del aceite de oliva virgen.

---

---

*"...El efecto protector del aceite de oliva virgen podría ser incluso mayor en las primeras etapas de nuestro desarrollo, por lo que se aconseja que su consumo se inicie antes de la pubertad y se mantenga a lo largo de la vida..."*

---

---

## IMPORTANCIA DEL ÁCIDO OLEICO

Un estudio elaborado por científicos españoles ha demostrado que el aceite de oliva virgen puede contribuir a la prevención y tratamiento de determinados tipos de cáncer gracias en gran medida a su componente mayoritario, el **ácido oleico**. Los resultados de este estudio apuntan a que el ácido oleico reduce los niveles del gen denominado Her-2/neu, presente en grandes proporciones en más de la quinta parte de las pacientes con cáncer de mama y asociado con tumores altamente agresivos. Según este estudio, el ácido oleico no sólo logra reprimir la actividad del gen, sino que también aumenta la efectividad del trastuzumab o Herceptin®, un fármaco contra el

cáncer de mama que ha sido vital en la prolongación de las vidas de muchas pacientes. De igual forma, parece posible retardar o prevenir la resistencia al fármaco Herceptin® en pacientes con cáncer de mama que portan el gen defectuoso con una dieta que incluya aceite de oliva virgen. En cualquier caso, se trata de resultados obtenidos en laboratorio, lo cual no siempre significan resultados en la práctica. Aún así, este nuevo estudio revela efectos esperanzadores del aceite de oliva virgen en la lucha contra el cáncer, aunque sería necesario llevar a cabo más estudios para confirmar los obtenidos por estos investigadores.

Aunque se trata de un estudio relativamente reciente, la relación entre aceite de oliva y cáncer es consistente. Se sabe, por ejemplo, que entre las poblaciones que consumen este alimento aparecen menos tumores gastrointestinales, de mama o de próstata, o que las mujeres curadas o tratadas de cáncer de mama y que siguen una dieta rica en aceite de oliva virgen evolucionan mejor.

Según el Dr. Sánchez Rovira, del Servicio de Oncología del Complejo hospitalario de Jaén, los estudios demuestran que hay indicios de que una dieta adecuada en la que se incluya el aceite de oliva virgen puede reducir en un 8-15% el riesgo de morir a consecuencia de un cáncer. Ello no significa, sin embargo, que el aceite de oliva cure el cáncer, puesto que los alimentos no son fármacos y su acción es siempre preventiva, sino que si se adopta el hábito de incluirlo en la dieta, incluso mejor desde la juventud, se reduce el riesgo de desarrollar algunos tumores en el futuro.



## COMPONENTES MINORITARIOS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

A pesar de las indudables propiedades del ácido oleico, es importante considerar otros componentes minoritarios presentes en el aceite de oliva virgen, como compuestos fenólicos, carotenoides y tocoferoles, en los que se pueden atesorar buena parte de las cualidades protectoras de esta sustancia y que podrían jugar un papel relevante en la prevención y curación de algunas enfermedades como el cáncer de mama,

enfermedades cardiovasculares y osteoporosis. Por otra parte, el **aceite de lino**, al favorecer el equilibrio hormonal, previene frente a la aparición de determinados tipos de cáncer dependientes de hormonas, como el cáncer de mama.

Por otra parte, estudios efectuados en la Universidad Autónoma de Barcelona muestran que las dietas con un elevado contenido en ácido grasos poliinsaturados, como los presentes en el **aceite de maíz** y el **aceite de girasol**, ejercen un

manera, algunas organizaciones internacionales han apuntado algunas recomendaciones para prevenir enfermedades crónicas como el cáncer:

- Mantener un peso apropiado.
- Realizar una dieta variada y equilibrada.
- Reducir el consumo total de grasas, así como aumentar la proporción de ácidos grasos monoinsaturados como los presentes en el aceite de oliva virgen.
- Consumir frutas y verduras con aumento del consumo de cítricos ricos en vitamina C y A y crucíferas.
- Consumir hidratos de carbono complejos, aumentando el consumo de productos de grano entero, productos ricos en fibra y las legumbres.
- Reducir el consumo de sal en las comidas.
- Evitar o reducir el consumo de productos de escabechados, curados o ahumados.
- No tomar más de 2 vasos pequeños de alcohol al día.

---

*“...papel relevante en la prevención y curación de algunas enfermedades como el cáncer de mama, enfermedades cardiovasculares, el envejecimiento, en la recuperación del sistema inmune, en el daño oxidativo provocado por radicales libres de oxígeno y nitrógeno y trastornos del sistema digestivo...”*

---

enfermedades cardiovasculares, el envejecimiento, en la recuperación del sistema inmune, en el daño oxidativo provocado por radicales libres de oxígeno y nitrógeno y trastornos del sistema digestivo.

## OTROS ACEITES DE ORIGEN VEGETAL

Existen otros aceites de origen vegetal que constituyen unos buenos aliados en la prevención de algunos tipos de cáncer como el de mama, colon y estómago. Este es el caso del **aceite de soja**, cuyo uso está ampliamente extendido entre la población asiática y al cual se le atribuye en gran medida la baja tasa de incidencia de cáncer de mama dentro de esta población. Su alto contenido en fitoestrógenos como las isoflavonas se relaciona, además, con un menor riesgo de padecer

claro efecto estimulador de la carcinogénesis y pueden inducir una rápida evolución del cáncer; por tanto, su consumo debe ser moderado.

## RECOMENDACIONES DIETÉTICAS

Existe cierta controversia entre la opinión pública, la comunidad científica, la industria alimentaria y organismos gubernamentales para establecer una guía alimenticia para prevenir el cáncer. Algunos de ellos argumentan que no deberían recomendarse cambios en la dieta hasta que no se resuelvan todas las dudas. Sin embargo, otros opinan que los resultados obtenidos hasta el momento son suficientes como para recomendar la inclusión o la omisión de determinados alimentos en nuestra dieta. De esta

Las recomendaciones dietéticas están basadas en el papel que tiene la dieta tanto en la incidencia como en la progresión del cáncer de mama, teniendo en cuenta el peso ideal, la reducción de grasas, el incremento de fibras mediante la ingesta de frutas, vegetales y granos. Debe limitarse el consumo de bebidas alcohólicas e incorporar la actividad física como estilo de vida.





ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

# La Fiesta



Excmo. Ayuntamiento de Martos

P R E G Ó N

D E L A

X X V I F I E S T A

D E L A

A C E I T U N A

**2 de diciembre**

**Teatro Municipal**

**"Maestro Álvarez Alonso"**

**20'30 de la tarde**

Pregonera

**CARMEN CALVO POYATO**

**MINISTRA DE CULTURA**

*Martos Cultural*





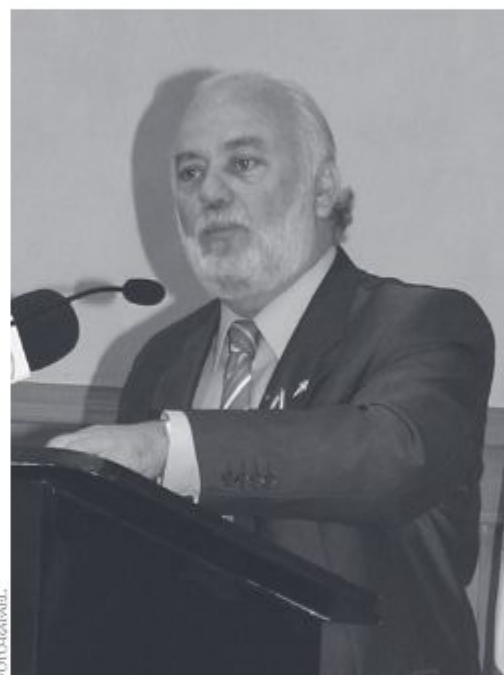
# Pregón de la Fiesta de la Aceituna 2005

Isaías Pérez Saldaña

*El Consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía pregonó los vínculos, tan ricos y complejos, de Martos con el olivo y su excelente fruto, desde los más remotos tiempos de la Historia hasta llegar al presente, y los augurios de un futuro esperanzador.*

Es para mí un honor y un reto dirigirme a todos vosotros como pregonero de esta fiesta, sustituyendo, en un acto de tanta trascendencia para vuestra ciudad, al Señor Mohand Laenser, Ministro de Agricultura, Desarrollo Rural y Pescas Marítimas de Marruecos. Si sus obligaciones le hubieran permitido acudir como estaba previsto a Martos, no dudo que su pregon hubiera reflejado la fascinación que nuestros amigos del sur sienten por una provincia que ha sabido convertir el monocultivo del olivar en un motor de desarrollo. Un motor de desarrollo que, firmemente anclado en el territorio, en la tierra y en sus frutos, va hoy más allá de la agricultura y se adentra en la agroindustria y el valor añadido, en el turismo rural y de interior, en la industria cultural, en los servicios a las empresas y en la tecnología.

No quisiera, como Consejero de Agricultura y Pesca, abrumaros con cifras y estadísticas, olvidando que un pregon es una invitación a la fiesta y a la celebración; que un pregon no puede ser un discurso en el que, como solemos hacer los políticos, nos apropiamos de los logros y éxitos que son vuestros logros, los de los hombres y mujeres que habitáis y trabajáis en estas tierras; hombres y



Isaías Pérez Saldaña pregonando la Fiesta de la Aceituna 2005.

mujeres que, con vuestro esfuerzo, vuestro tesón y vuestro empuje, las habéis convertido en un motivo de orgullo para todos los andaluces. No pretendo apropiarme de vuestros logros. Pero sí deciros que, como andaluz, me siento orgulloso de ellos; y que, como Consejero de Agricultura y Pesca, no pierdo oportunidad de dar a conocer los hechos y las cifras que hacen de la provincia de Jaén la capital mundial del aceite de oliva, y una pieza clave de nuestra economía, de nuestro desarrollo y de nuestra identidad. Una identidad construida a partir de un árbol, un paisaje, un

**B**uenos días a todos y todas, Autoridades, marteñas y marteños, amigas y amigos que, por vigésimoquinto año consecutivo, os habéis congregado para rendir homenaje a la aceituna, ese fruto milagroso en torno al que se ha construido la historia y la riqueza de vuestra villa.





tamiento; del Puente Romano y de las calzadas que siguen en uso después de más de dos mil años; no es difícil, digo, sentir el vértigo de la historia, el vértigo de la continuidad de una ciudad y una actividad que permanece, que sobrevive al paso del tiempo, que se renueva y se mantiene viva, igual a sí misma y al mismo tiempo en perpetuo cambio, en perpetua adaptación.

Esa asombrosa continuidad, desde la ibérica Tucci a la romana Colonia Augusta Gemella, al Martos de Fernando III y al Martos actual, suma y compendio de su historia, me lleva, por una de esas asociaciones de ideas a las que nos conducen las similitudes y los contrastes, a evocar aquella ciudad romana de Volúbilis, aislada en medio de una llanura muy similar a la que rodea Martos. Entre sus maravillosas ruinas, los vestigios de los molinos recuerdan su pretérita e intensa actividad olivarera. Es fácil imaginar que Volúbilis, a pocos kilómetros al este de Mequínés, en el norte de Marruecos, estuviera hermanada durante el imperio romano con Colonia Augusta Gemella, con el antiguo Martos. Al contemplarla es inevitable evocar aquel Mediterráneo surcado por navíos cargados de ánforas de aceite, entre cuyas dos orillas las relaciones económicas y culturales tejían una red que los avatares de la historia rompieron y que hoy queremos recuperar.

saber hacer y una gastronomía que vienen del pasado, atraviesan la historia y se proyectan hacia el futuro.

Dejadme solamente recordar que el 30 por ciento de nuestra Producción Final Agraria procede de estos árboles nobles y hermosos; que el aceite de oliva es el primero de los productos exportados por Andalucía, el que más contribuye al superávit de nuestra balanza comercial agroalimentaria; que si Andalucía es hoy la primera potencia agroalimentaria de España, es en gran medida gracias a las aceitunas que cada campaña se encaminan de vuestros campos a vuestras cooperativas y a vuestros molinos.

Si la provincia de Jaén es hoy un referente mundial en materia de olivar y de aceite de oliva, un espejo en el que se quisieran mirar todos los países ribereños del Mediterráneo, Martos, primer municipio del mundo por su superficie de olivar y su producción de aceite, se erige en símbolo de Jaén y símbolo de Andalucía.

No es difícil, a la vista de esos olivares centenares que, con ocasión de la fiesta de la aceituna, vuestros hijos e hijas aprenden a conocer y a amar; a la vista de ese mar de olivos que rodea el pueblo cobijado bajo La Peña que lo protege; a la vista de las columnas e inscripciones romanas sobre las que se levanta vuestro ayun-



Paz, olivo y Mediterráneo conforman una trilogía simbólica que nos llega desde lo más profundo de la historia, y que condensa todo un programa para el futuro que a Andalucía, como primera productora mundial de aceite de oliva, le corresponde liderar.

No quiero terminar de evocar el pasado y el futuro de nuestras relaciones con la otra

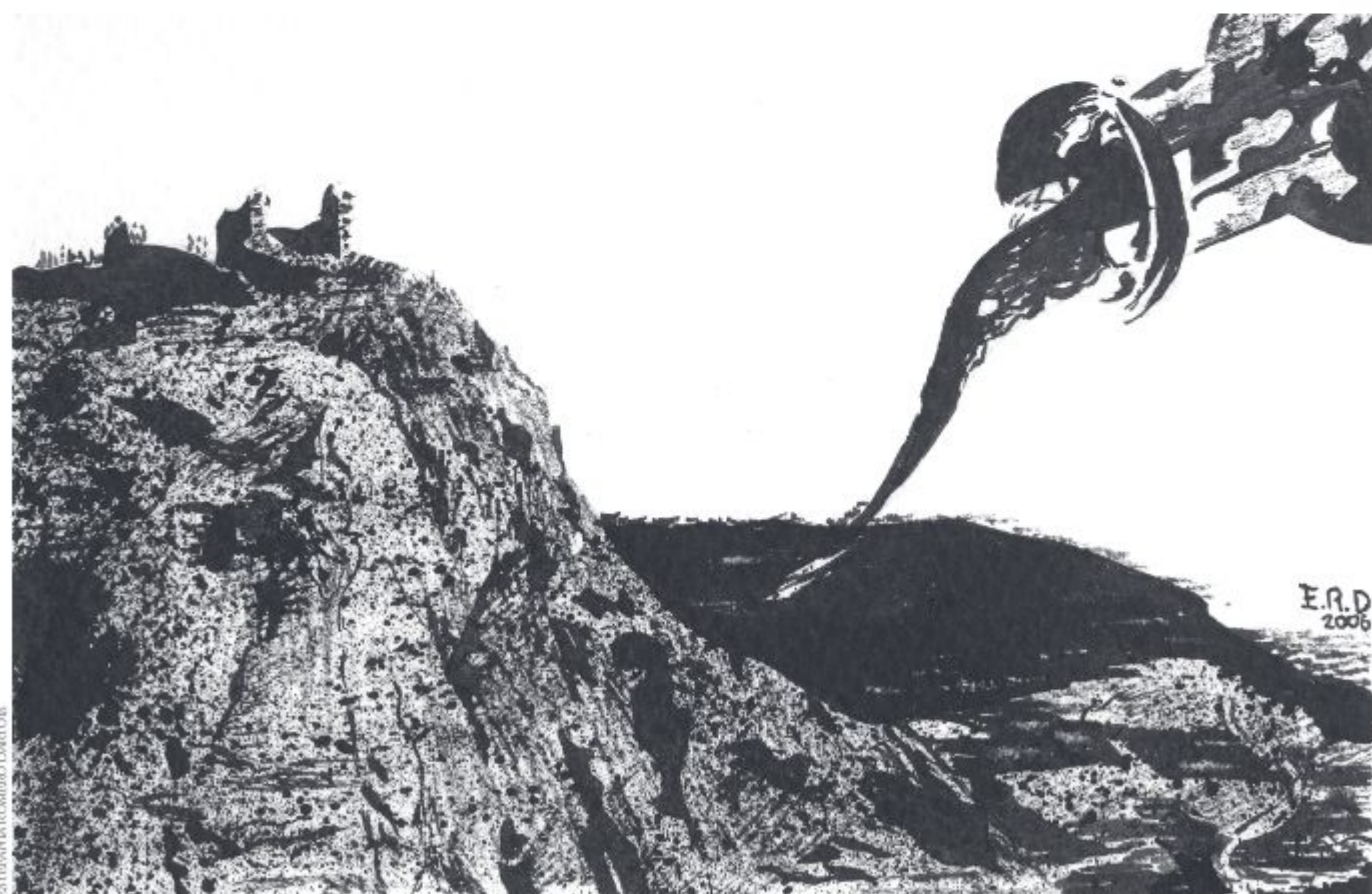


orilla del Mediterráneo sin dirigir unas palabras de reconocimiento y agradecimiento para aquellos ciudadanos y ciudadanas de Martos que, procedentes en su mayor parte de Marruecos, en los últimos diez años han ido llegando a nuestra tierra para suplir nuestras carencias de mano de obra; para todos aquellos que hoy están empadronados en Martos y forman parte de nuestra realidad social. Todos sabemos que, sin ellos, cada vez sería más difícil contar con manos suficientes para coger la aceituna en las más de 22.000 hectáreas de olivar del término, incluso mecanizando la recolección. Estoy seguro de que el recuerdo de tantos y tantos vecinos de la provincia de Jaén, tantos y tantos vecinos de Martos que, en tiempos pasados no muy lejanos, tuvieron que emprender la ruta de la emigración, contribuye a que sean bien recibidos entre nosotros, aun cuando sean necesarios tiempos de adaptación de unos y de otros.

La fiesta de la aceituna cumple veinticinco años. Son los mismos años que cumple nuestro estatuto de autonomía. No quisiera dejar de evocar aquí, aunque sea de pasada, cómo esos veinticinco años de autonomía han supuesto para nosotros, andaluces, la recuperación de la dignidad, del orgullo de ser andaluces, de la capacidad para decidir nuestro destino como pueblo; ha supuesto la verdadera igualdad de oportunidad para los habitantes de nuestro medio rural, y estoy seguro que todos vosotros, marteñas y marteños, sabéis perfectamente a qué me estoy refiriendo, porque lo habéis vivido. La gran revolución del último cuarto del siglo XX, en Andalucía, junto con la que representa la plena incorporación de la mujer a la vida económica y social, ha sido la revolución que ha registrado el mundo rural. Sin democracia y sin autonomía, no hubiera sido posible, y nuestros pueblos hubieran seguido despoblándose y perdiendo sus mejores elementos.

La fiesta de la aceituna cumple veinticinco años. Por ella han pasado ilustres pregoneros, investigadores, escritores, ilustres hijos de la ciudad, con los que difícilmente puedo pretender equipararme, aunque intente estar a la altura del honor que me habéis hecho designándome para este cargo.

No tengo, como tenían muchos de los que me han precedido, una vinculación afectiva con Martos, ni siquiera con la provincia de Jaén. No puedo echar mano, como hizo tan emotivamente el pregonero que me precedió el año pasado, de recuerdos de infancia para evocar una ciudad que, a juzgar por su belleza actual, debió ser estremecedora. No tuve la suerte de conocerla en aquellos años, en los que las callejuelas del barrio del Baluarte todavía no eran recorridas por vehículos que testimonian su integración en la modernidad. Soy, como algunos sabéis, de una ciudad ligada al mar, al Atlántico, allá en la



CRISTINA LA COMEDIO DAMAZO



frontera con Portugal. Mi vinculación con el mundo del aceite, más allá de mi cargo actual, nace de mi afición al buen comer, a la gastronomía. Esa cultura de la gastronomía del aceite de oliva es una cultura que compartimos todos los andaluces, aun aquellos que hemos nacido mirando al mar. No en vano Camilo José Cela, en su primer viaje a Andalucía, en aquel lejano año 1959, cuenta cómo fue al llegar a Martos cuando percibió el "aroma de Andalucía". Ese aroma, que forma parte de nuestro acervo colectivo, de nuestra cultura, ha quedado así ligado para siempre a esta bellísima ciudad.

He tenido la oportunidad, en mis muchos años ya de servicio público a lo largo y ancho de Andalucía, de probar algunos de los manjares que hacen de la gastronomía marteña un paradigma de sabiduría culinaria, como corresponde a un pueblo con más de dos mil años de historia; dos mil años a lo largo de los cuales el aceite de oliva ha estado presente como un ingrediente insustituible: conozco el tradicional hoyo, cuyos ingredientes son toda una lección de dietética mediterránea y de historia-pan, aceite, bacalao y aceitunas-; he probado las migas y el gazpacho marteños, el

"encebollao", el ajoblanco... Manjares que se conservan y que se transmiten, que forman parte de esa cultura, de ese patrimonio intangible que debemos a los habitantes de nuestro medio rural, y que hoy se ha convertido en un activo más de la riqueza y del atractivo de nuestra tierra.

No puedo dejar de mencionar aquí, aunque otros lo hayan hecho antes que yo con más conocimiento de causa, la gran suerte que para nuestro sector emblemático representa el reconocimiento científico de las cualidades del aceite de oliva para la prevención de las enfermedades cardiovasculares y del envejecimiento. Las investigaciones vienen a refrendar y a avalar lo que el conocimiento popular sabía desde siempre: que el aceite de oliva es bueno para la salud. Ahora lo saben también aquellos que son ajenos a ese conocimiento tradicional y que no tienen hábito de consumo de aceite de oliva. Este reconocimiento, al que cada día vienen a sumarse más evidencias científicas, marca sin duda un punto de inflexión en la trayectoria del aceite de oliva como un producto de vocación exportadora, cuyo futuro es imparable.

Y es de futuro de lo que quiero hablar para terminar este pregón y dar paso a los demás actos que integran esta entrañable fiesta, entre ellos la para mí emotiva y cargada de simbolismo primera extracción del aceite de la campaña. La producción de aceite de oliva, con toda su carga de tradición e historia, ha sido capaz de evolucionar de manera espectacular en estas tierras que son su cuna. Hoy producimos un aceite de oliva de primerísima calidad, las almazaras se han tecnificado, ya casi ha desaparecido aquel aceite lampante que sólo servía para alumbrar, para engrasar maquinaria y, más tarde, para ser refinado perdiendo gran parte de sus cualidades dietéticas. El conjunto del sector ha sido capaz de evolucionar, de interiorizar aquel famoso decálogo de la calidad que hace no muchos años resultaba ajeno a las prácticas de olivares y almazareros. Se abre ahora una nueva etapa para nuestro sector, con una nueva Organización Común de Mercado que garantiza las rentas de nuestros olivares, sin vincular las ayudas al volumen de producción. Estoy seguro de que la profesionalidad de nuestro sector y el liderazgo productivo y tecnológico que ostentamos a nivel mundial nos va a permitir seguir avanzando con menos incertidumbres, con menos sobresaltos ligados a las inevitables fluctuaciones de la producción; nos va a permitir producir mejor, de manera más sostenible, y, sobre todo, vender mejor. Todos sabemos que ese es nuestro reto actual. No tengo dudas, viéndoos a todos vosotros aquí reunidos para rendir homenaje al olivar y a su fruto sagrado, la aceituna, que tenemos fuerza, capacidad y voluntad para superarlo.

Muchas gracias por vuestra atención.



ESTERITA GONZALEZ DARTOS





ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

# Literatura



# Certamen Literario

# 31<sup>a</sup>

EDICIÓN

*Certamen Literario*  
*«Ciudad de Martos»*

1977 AGUSTÍN LASARTE 1978 MERCEDES MEDINA ESTEO  
1979 MIGUEL CALVO MORILLO 1980 LUIS SEPÚLVEDA  
CALFUCURA 1981 PALOMA COLOMER ARROYO 1982 FELIPE  
MOLINA VERDEJO 1983 ALICIA CASTILLO GARCÍA 1984  
CARMEN SANTAMARÍA 1985 MANUEL TURCO MARTÍN 1986  
JOSÉ LUIS MASEGOSA REQUENA 1987 SALVADOR COMPÁN  
VÁZQUEZ 1988 MIGUEL LÓPEZ CRESPI 1989 MIGUEL MAR-  
TÍN RODRÍGUEZ 1990 JUAN MANUEL DE PRADA BLANCO  
1991 JUAN F. GAMBARTE 1992 JOSÉ ANTONIO ILLÁÑEZ  
FERNÁNDEZ 1993 AGUSTÍN POVEDA NIETO 1994 ÁNGEL  
GONZÁLEZ QUESADA 1995 ANTONIO RIVERO COELLO 1996  
JOSÉ ANTONIO LÓPEZ FUENTES 1997 ADOLFO VARGAS IZ-  
QUIERDO 1998 FERNANDO BERMÚDEZ 1999 JESÚS PALO-  
MAR VOZMEDIANO 2000 JESÚS PALOMAR VOZMEDIANO  
2001 MANUEL TERRÍN BENAVIDES 2002 MIGUEL SÁNCHEZ  
ROBLES 2004 JUAN GONZÁLEZ MESA 2005 MIGUEL  
ÁNGEL LÓPEZ ALBA 2006 IGNACIO CHANETON

1977  
1978  
1979  
1980  
1981  
1982  
1983  
1984  
1985  
1986  
1987  
1988  
1989  
1990  
1991  
1992  
1993  
1994  
1995  
1996  
1997  
1998  
1999  
2000  
2001  
2002  
2003  
2004  
2005  
2006



*Martos Cultural*

Edición 2005 - Infórmese:  
Casa Municipal de Cultura  
Avda. Pierre Cibié, 14  
23600 Martos (Jaén)



# En el borde

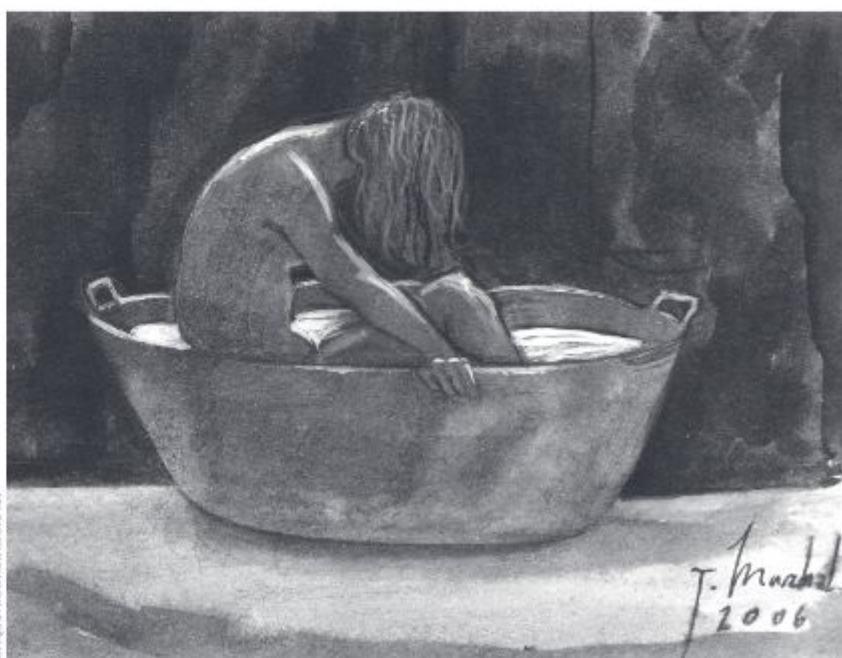
Trini Pestaña Yáñez



J. MARCHAL, 2006

todas horas pensando en Antoñito, el niño de la casa de enfrente, el que tiene el pelo naranja y pecas rojas como lentejas repartidas por todo el cuerpo y que tanto le gusta jugar a la guerra. Claro que mi madre no está en las nubes y tampoco se da cuenta de nada y yo no puedo decírselo porque para eso he jurado al abuelo no soltar ni media palabra sobre nuestro secreto y tiemblo cuando me da por pensar si alguna vez ella llega a enterarse el disgusto que se llevaría, bastantes cosas tiene en la cabeza que la hacen llorar, sobre todo desde que vinieron aquellos hombres malos y metieron a padre en un camión para llevárselo al cielo por sus ideas, dice mi madre llorando sin parar cuando le pregunto. Yo no entiendo qué cosa tan rara será esa de las ideas para llevarse a un padre al cielo, aunque mi amiga Rosi se ríe de mí cuando digo esto, y asegura ella tan campante que no hay cielo ni tampoco infierno, que se lo oyó decir a su tío Manuel, aquel señor que jugaba al escondite todo el rato

El abuelo huele a abuelo. Es un olor que se mete en la nariz y se pega a la ropa y ya viene conmigo, lo llevo puesto toda la semana hasta que el sábado queda flotando en el barreño que mi madre llena de agua caliente para bañarnos a mi hermana y a mí. A pesar de ser la mayor de las dos, yo procuro bañarme la segunda porque me da no sé qué dejar en el agua el olor de abuelo, pero mi hermana, que es tonta y siempre quiere mis cosas, no comprende nada a pesar de que pronto tendrá ocho años, y se hace la remolona dejándome a mí el primer puesto y con la preocupación de saber que mi madre la enjabonará en caldo de abuelo, y es que la pobre está a



J. MARCHAL, 2006





JOAQUÍN MARCHAL ÓRTEZ

en el hueco que hay detrás de la pila de fregar de la cocina de Rosi. Debe ser divertido saber jugar cuando se es mayor, y además tiene que tener más mérito que cuando eres chica, pero a aquel señor, al tío de Rosi, el juego se le acabó el día que los guardias civiles no quisieron seguir jugando y descubrieron de malas maneras su escondite. Recuerdo que aquel día hacía mucho frío, en realidad, desde que padre se fue al cielo siempre tengo frío, y hambre, y miedo, o todo junto, no sé, pero, por si acaso, me gustaría tener unas medias de lana, un abrigo y unos zapatos iguales a los que tienen las niñas de la calle Real, las de la casa grande que tiene dos puertas, una falsa para que entren los mulos y los criados y otra verdadera para las personas, esas niñas que nos miran con lástima a las demás, como yo miro algunas veces a mi hermana,

porque pienso que, cuando crezca un poco más y tenga nueve años como yo, también tendrá con el abuelo un secreto que duele, pero los secretos con Rosi no duelen, sino que dan risa, como aquel día que descubrimos, fijándonos en los zapatos, que quien había debajo del disfraz de fantasma que corría por las calles del barrio asustando a todos los vecinos era el tendero. Pero aunque con Rosi comparto muchas cosas, hay algunas que solamente son mías y no se pueden decir, que hay que guardarlas muy adentro para que nadie sepa de ellas, ni siquiera la madre de una, y esconderlas, lo del olor a abuelo y también lo otro, las perras gordas que el abuelo pone en mi mano y que guardo debajo del colchón cuando nadie me ve, sólo Dios, pero es que a él no se le puede ocultar nada porque todo lo sabe y castiga los pecados, que bien que me lo repite a todas horas la señora de la casa en donde sirvo, pero yo nunca hago pecados, yo sólo tengo un secreto que duele, más, mucho más que duelen las rodillas cuando friego el suelo, aunque mi madre no quiere que sirvamos ni mi hermana ni yo, lo que ella quiere es que seamos unas señoritas como las de la calle Real, pero eso me parece que es un sueño, y como todos los sueños se van al despertarse, ni me hace ilusión, en cambio el dinero que guardo debajo del colchón me parece que tiene menos fantasía que el de mi madre, por eso lo cuento y lo guardo, como guardo también el olor a abuelo y el secreto que duele.



JOAQUÍN MARCHAL ÓRTEZ



# La poesía que necesito

*A mi amigo Carlos, que leerá esto con una escéptica y divertida sonrisa*

Belén Domínguez García

“Al lector se le llenaron de pronto los ojos de lágrimas,  
y una voz cariñosa le susurró al oído:

-¿Por qué lloras, si todo  
en ese libro es de mentira?

Y él respondió:

-Lo sé;  
pero lo que yo siento es de verdad.”

Ángel González



La mentira en la literatura no existe. Cada texto encierra en sí su propia verdad textual que se hace libre cuando coincide con la nuestra, cuando las palabras que leemos no hablan de otra cosa que no sea de nosotros mismos. El poder de los poetas, su verdad, que no tiene por qué coincidir con los parámetros externos de su vida, reside en sus textos. Su magia está en la clarividencia, en la capacidad extrema para decir exactamente, con las mejores palabras, todo aquello que nos bulle dentro. Por eso hay tan pocos poetas buenos, pero tantos poetas aficionados, porque todos necesitamos decir algo, comunicarnos en tanto que humanos para no morir de soledad y angustia; sin embargo, pocos son los que consiguen encontrar las palabras y el tono adecuados, los que pueden, como Bécquer decía, “escribirle, del hombre/ domando el rebelde mezquino idioma”.

BELÉN DOMÍNGUEZ GARCÍA



Y por eso hay tan pocos lectores de poesía, porque no siempre es fácil encontrar al poeta que habla con nuestra voz, con nuestro gusto estético, con nuestra sensibilidad. Y por eso, cuando aparece, es difícil apartar la vista de su verdad que es ya para siempre la nuestra; es difícil decir las cosas de otra manera. Sé que ocurre también con otros géneros, la novela o el teatro, incluso con otras formas como el cine o la pintura. De repente una película nos conmueve profundamente, hasta el llanto o el miedo o la profunda carcajada que nos lleva a la risa primera; pero defiendo ahora la poesía porque, contrariamente a lo que se pueda creer, es más rápida, más directa. Ayer, sin ir más lejos, hacía un día gris, lluvioso, de lunes total, de modorra infinita, tanta que no sabría definir esa tristeza que rezumaba todo, pero me salió al paso Rosalía de Castro, y más en la voz de Luz Casal y me habló, de repente a mí, que estaba triste, de su constante melancolía, de esa "negra sombra que me asombra" que "en todo estás y eres todo" y ya no hubo más que decir. Y recurrí a García Montero que me aclaró que a veces esa tristeza es desazón por lo que nos falta y ya perdemos, y que a veces es sólo nostalgia de futuro, de cuando las cosas estaban en su sitio y todo iba a ser posible, sin pérdidas, con todo su idealismo. Dice el poeta granadino que "la verdadera nostalgia, la más honda, no tiene que ver con el pasado, sino

con el futuro". No se trata de sensación de fracaso o victimismo, sino de una constatación de que hay muchas cosas que ya no haremos ni seremos, que hay algunos seres queridos que ya no estarán más; que hay en cambio unas responsabilidades derivadas de la posición y la edad, que ya son ineludibles.

Y esto no desmerece para nada lo que sí hemos conseguido, pero anula esa fe irrepitable en el futuro que tenía la niñez, cuando aún seríamos capaces de ir a las Olimpíadas o escribir una novela o escalar el Himalaya. Cuando no contábamos con que nada ni nadie se quedara en el camino, "aquellos días de fiesta, cuando todo mero-deaba por delante y el futuro aún estaba en su sitio".

"Malos tiempos para la lírica...", cantábamos hace unos años. Y por ir contracorriente, a sabiendas de que puede que lo más lógico sea certificar que corren malos tiempos para poetizar, me apetece defender la poesía. Cuanta mayor es la incertidumbre, mayor el miedo en estos días de catástrofes y vaticinios que auguran un futuro negro, más necesaria se hace la reivindicación de quien sólo se dedica a dar belleza al dolor. "Esto es un poema", esgrimía Ángel González, "Aquí está permitido/ fijar carteles,/ tirar escombros, hacer aguas..." En un poema cabe



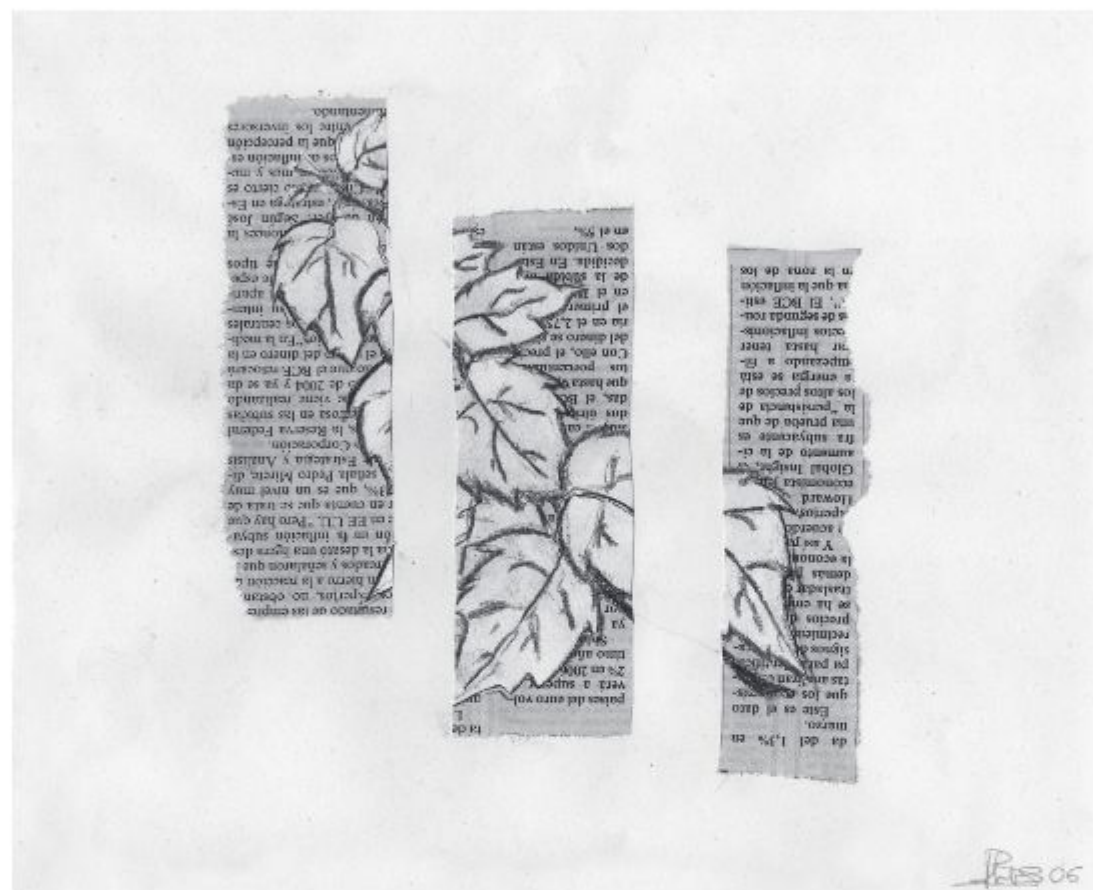
DISEÑO: DOMINGUEZ GARCÍA



todo, el ruido y el silencio (“si no hablas, llenaré mi corazón de tu silencio y lo tendré siempre conmigo”, apuntaba R. Tagore); el amor y el desamor, (“tú justificas mi existencia:/ Si no te conozco no he vivido;/ Si muero sin conocerte, no muero porque no he vivido” se sinceraba L. Cernuda); la vida y la muerte (“no perdono a la muerte enamorada/ no perdono a la vida desatenta”, se dolía M. Hernández); el presente y el tiempo que huye (“Nos duele envejecer, pero resulta/ más difícil aún/ comprender que se ama solamente/ aquello que envejece”, com-

mismo” hable también de mí y de mis temores, y me englobe en una comunión con todo ser humano, de antes, de ahora y, confío que, de mañana; que sea un canto a todos los hombres identificados con la naturaleza entera “Frívolos, adustos, quejumbrosos, airados, sensibles, desesperados, ateos... / A todos os conozco, conozco vuestro mar de tormentos, de dudas, de desesperaciones y de falta de fe.” Me gusta esa pluralidad que huye del pensamiento único y recupera otros valores (“Estoy enamorada de cuanto al aire libre crece”) sin sometimiento, en

busca de otra paridad, “Y juro que nada aceptaré si otros no pueden/ tener lo mismo en iguales condiciones”. Porque en esa unión de lo humano es donde únicamente puede el hombre encontrar refugio y consuelo a su soledad y estupor. Porque olvidamos que estamos de paso y la naturaleza no nos pertenece, porque, en palabras de José Luis Sampedro, hoy somos “muy ricos en ciencia pero muy pobres en sabiduría, y quizás solo tos desastres a la vista puedan imponer la sensatez”. Porque “Hay que subrayar los valores no económicos de la vida” y algunos de



prendía L. G. Montero); el panegírico y la denuncia, (“En este mismo instante/ hay un hombre que sufre”, reclamaba J. Agustín Goytisolo, pero no está solo porque “en este mismo instante,/ también a ti y a mí/ nos tienen maniataados”). “Poesía necesaria/ como el pan de cada día” decía Gabriel Celaya.

Hoy, ante tanto atropello a la naturaleza, ante tanto acoso a la libertad del ser humano, ante una globalización despiadada, donde cada vez caben menos las voces individuales, es refrescante la disculpa de Walt Whitman: “Sé que tengo el prurito de hablar siempre de mí, / que mis versos devoran lo que encuentran, pero debo escribirlos,/ e iré a buscarte a ti, quienquiera que seas, para que te echas a volar conmigo”. Me entusiasma que este “Canto a mí

ellos pueden estar en la poesía como consuelo, como recogimiento y refugio de paz, en busca de “un nuevo humanismo cuya ciencia siga progresando sin atropellar a la naturaleza”.

Por eso no es fácil que desaparezca la poesía, al menos mientras exista la tristeza, la desazón, el amor, el miedo... Existirá aún a pesar de nosotros porque “podrá no haber poetas; pero siempre/ habrá poesía”, decía Bécquer. Porque mientras vuelva la primavera, “mientras el aire en su regazo lleve/ perfumes y armonías”, “mientras la humanidad siempre avanzando/ No sepa a dó camina”, “mientras haya esperanzas y recuerdos”, “mientras haya unos ojos que reflejen/ los ojos que los miran”... “¡habrá poesía!”.



# ARCHIVO



***La consolidación de un Archivo Histórico Municipal para nuestra ciudad es un ambicioso proyecto en el que se está trabajando. Para llevarlo a buen término es necesario la colaboración de todos los marteños. Muchos de nosotros tenemos fotos antiguas, documentos, propaganda de fiestas, de actos sociales, revistas, periódicos, boletines, carteles de diferente índole, entradas de toros, teatro, fútbol... con los que, posiblemente, no sabemos qué hacer en nuestra casa. Si la voluntad de los marteños es cuidar de nuestro patrimonio documental, solicitamos esos documentos, o una copia de los mismos, que sueltos e individualmente son una anécdota, pero juntos formarían parte de nuestra historia. Si deseas contribuir y apoyar esta iniciativa, ponte en contacto con el Archivo Histórico Municipal de Martos o con la Casa Municipal de Cultura Marteña.***

ARCHIVO  
HISTÓRICO  
MUNICIPAL  
de  
Martos

Martos Cultural





# Te invito al teatro

Antonio Jorge Ocaña Barranco

*lo? Ya podían haberlas empleado en una piscina. O en unos buenos multicines o en un centro comercial o en... Claro, o en plantar más árboles. En lo que sea, menos en esta obra faraónica. Total, si de todas formas no va a ir nadie. Hombre, tampoco es eso, alguien irá. Pues de verdad que yo no entiendo para qué sirve. ¿Que para qué sirve?...*

Realmente el teatro, tanto si nos referimos al edificio como al género literario, no sirve para nada, absolutamente para nada. Para nada útil, se entiende, es decir, que no es rentable. Tan inútil como una puesta de sol. Tan poco rentable como un poema. Tan innecesario como una caricia. Tan superficial como un piropo. Tan falso como algunas sonrisas. Tan mentiroso como algunos políticos. Efectivamente, el teatro es una gran mentira, lo mismo que el cine, igual que la publicidad o la televisión. Pero mientras que el objetivo de estas últimas es vender a toda costa, sea como sea, el de los primeros pretende en cambio crear un mundo de ficción, imaginativo, para hablar de grandes verdades.

Y evidentemente su importancia es relativa; se puede vivir sin teatro, como también se puede vivir sin información o sin salir a la calle; incluso, sabemos, aunque no

*Oye, ¿sabes que ya tenemos un teatro en nuestro pueblo?, ¿por qué no vamos esta noche? Vamos a dejarlo para la semana que viene. Han pasado varios meses y aún se siguen oyendo los ecos de las mismas conversaciones: ¡Vaya un mamotreto! -decía uno. ¡Qué pena de pinos! -apoyaba otro. ¿Y qué me dices de los álamos de la cuesta? ¡También había que cortarlos? ¡Qué cosa más borterera, con tanto dorado! ¡Que no son dorados, que son bronces! -avisaba otro que parecía más listo. ¿Así que intenta imitar a un órgano? ¡Ah; claro, las teclas, los tubos...! Pues a mí no me gusta. Ni a mí. Pues a mí no me molesta -terciaba otro con ganas de apaciguar la polémica. Ah, ¿que no te molesta? Será porque no tienes sensibilidad. Porque a mí me duelen mucho los árboles que han quitado para hacer eso. Mientras tanto un paisano que acababa de llegar entraba a saco en la discusión por medio de un símil, ¿Desde cuándo vamos a dejar de tomarnos un buen vino porque no nos guste la copa en la que nos lo han servido? Pero los demás hacían oídos sordos ante lo que les parecía una absurda comparación. ¿Y las pelotas que se han gastado en hacer-*



ANTONIO CARO DORTÉZ



nos entre en la cabeza, que se puede vivir sin libertad. La verdad es que en esta vida, necesario, o imprescindible no hay nada, salvo las necesidades fisiológicas. Pero si nuestra vida quedara reducida a esto nos diferenciaríamos muy poco de nuestros hermanos, los animales. De ahí que sean las cosas inútiles, las innecesarias, las que no sirven para nada, las que deberían interesarnos a los humanos, ¿verdad? Pues bien, el teatro es inútil, innecesario y no sirve absolutamente para nada, para nada que tenga un rendimiento económico, que es lo que se valora hoy en día.



ARTURO CARO DORENZA

Pero, como decía Shakespeare, “todo el mundo es teatro y todos los hombres y mujeres no son sino actores. Tienen sus entradas y sus salidas de escena y cada uno de ellos interpreta diversos papeles en la vida, que no es otra cosa que un drama en siete actos...”

Y Calderón de la Barca, aquí en nuestro país, y también en el siglo XVII planteaba la cuestión de una forma idéntica en un auto sacramental titulado *El gran teatro del mundo*, cuando situaba una puerta de entrada a escena que se llamaba “Cuna” y otra de salida que, lógicamente, recibía el nombre de “Sepultura”. En medio quedaba el espacio en el que cada uno debía interpretar de la mejor manera posible el papel que le hubiera tocado en suerte, y además conformarse si le había tocado el de campesino y no intentar usurpar el del rey, pues estos habían sido impuestos por el Autor, es decir, por el Creador, es decir, por Dios. Claro que el estado de la sociedad y la ideología han cambiado mucho desde entonces, y ahora priman otros valores, pero nunca está de más echarle un vistazo al pasado para comprobar que otras formas de vida y de pensamiento también son posibles. Y de eso se encarga el mun-

do de la cultura, en general, y del teatro, en particular. Quizá sea un antídoto para que no nos creamos los reyes del mambo o el ombligo del mundo.

Pero, ¿qué es el teatro? Algunos, en plan un poco cursi, dicen que es una máquina para producir sueños. Para otros, algo más pragmáticos, sólo es un intento de transmitir desde la escena los conflictos, los deseos y los miedos del hombre y de la sociedad en la que vive. Es decir, sería una especie de espejo del hombre y de la realidad. Los descreídos piensan que no es más que un entretenimiento, mientras que otros, más combativos, lo igualan con una rebelión, con una forma de criticar o de llevar la contraria. De escandalizar.

Para los teóricos, en cambio, el teatro no es más que una forma artística que está en permanente crisis o una forma de proclamar la verdad por medio de una gran mentira, porque todo es una convención: nadie se muere de verdad en el escenario, pero esa muerte fingida nos puede haber demostrado la verdad más oculta de ese personaje y de los espectadores que se parecen a él.

Y, por último, -aunque podríamos seguir llenando páginas sobre definiciones del teatro- hay quien lo define como una forma de dar vida a un texto que está muerto y para eso hace falta un actor y un espacio vacío. A estos dos elementos, importantísimos, habría que añadirles el tercero, el imprescindible, sin el cual, ni el actor ni el espacio vacío tendrían sentido: el público. Sobre este asunto decía Federico García Lorca que “el teatro es una escuela de llanto y de risa y una tribuna libre donde los hombres pueden poner en evidencia morales viejas o equivocadas y explicar con ejemplos vivos normas eternas del corazón y del sentimiento.” Y por eso, -añadía- “el pueblo que no ayuda y no fomenta su teatro, si no está muerto, está monibundo”.

El espectador que va a la sala tiene el derecho de exigir y la obligación de juzgar, para eso paga, y el teatro ha de recompensarlo con la diversión, la reflexión o la crítica. Al final, si queda satisfecho mostrará su agradecimiento a los actores y a los técnicos con un aplauso. Así de simple, ni más ni menos, pero a diferencia de otros medios de comunicación más de moda, el contacto con el artista es directo e inmediato, y eso dota a este género de una fuerza que hará que nunca puedan acabar con él, por mucho que cada día, ahora más que nunca, le aparezcan más competidores. Es imposible que muera un arte que ha resistido a tantas avalanchas y a tantas modas. Se ha hecho inmune, porque ha demostrado una gran capaci-





y cuatro trapos movidos por cuatro actores y un maquinista.

En definitiva, que hay tantos tipos de teatro como potenciales espectadores, pero ambos se alimentan de su simbiosis. Cuando estas líneas se publiquen ya habrá habido oportunidad de ver en nuestra sala actores consagrados y famosísimos como Héctor Alterio con *El túnel* de Sabato, o textos clásicos como el estupendo y divertido enredo de *El perro del hortelano* de Lope de Vega o una versión en danza de *El Quijote*. La sonrisa de la comedia habrá llegado de la mano de compañías tan veteranas ya en Andalucía como Los Ullen, el Teatro Crónico o las divertidas chicas de Valiente Plan. Y aún nos queda por ver la magnífica puesta en escena que la compañía Atalaya, de prestigio internacional y siempre a la van-

guardia de las propuestas teatrales, hace de la tragedia griega de Medea y todo lo que vendrá después.

dad de adaptación y porque, al final, si todo desapareciera, la literatura, el cine, la televisión..., el hombre siempre seguiría parándose en mitad de la calle ante alguien maquilado que contara una historia.

Y estas historias se pueden contar de muchas maneras, con un gran aparato escenográfico o con una simple silla, e incluso sin ella. Existe un teatro clásico, que es el que prefieren algunos, los mismos que dicen que la pintura dejó de avanzar con Velázquez; existe otro que algunos llaman moderno o vanguardista o épico, que no se parece tanto a la realidad tal y como estamos acostumbrados a percibirla, y que será el preferido de aquellos que prefieren a Picasso; incluso hay otro tipo de teatro que está fabricado con sueños o que es producto de una pesadilla, como los cuadros de Chagal o de Dalí; en unas obras los autores se proponen que lloremos, que nos identifiquemos con los dramas que viven los personajes, y en otras pretenden hacernos reír, simplemente para divertirnos o para que descubramos, detrás de la carcajada o de la sonrisa, una dura crítica hacia nuestro comportamiento o simplemente para que nos veamos reconocidos o reflejados en la escena y no nos molestemos por ello, sino que sepamos encajar el golpe; en otras ocasiones todo lo que vemos en el escenario es real, incluso la cerveza que se bebe un personaje, o el olor de unas flores que causan alergia a la protagonista; en cambio otras puestas en escena se conforman con sugerir, como se hacía en los tiempos de Shakespeare o de Lope de Vega, con insinuar, y eran capaces de mostrar batallas, guerras, naufragios con la luz de unas velas

Alguien decía que no hay un mal libro que no nos enseñe algo bueno. Algunas películas cuestan millones de dólares y son un bodrio, pero bastan unos pocos actores sobre una tarima para poder invocar el mundo, para traernos las voces más hermosas del pasado y las de nuestro presente. Por todas estas razones me tomo la libertad de invitaros a ir al teatro, sin vosotros estará muerto, y al bajar la cuesta después de la representación o mientras os tomáis una cervecita, se podrá comentar lo que habéis visto, discutiendo sobre el sentido de la obra, sobre la preparación de los actores, sobre las virtudes o los defectos de la puesta en escena, opinando, al tiempo que se pueden seguir echando de menos a los álamos o a los pinos.

Alguien decía que no hay un mal libro que no nos enseñe algo bueno. Algunas películas cuestan millones de dólares y son un bodrio, pero bastan unos pocos actores sobre una tarima para poder invocar el mundo, para traernos las voces más hermosas del pasado y las de nuestro presente. Por todas estas razones me tomo la libertad de invitaros a ir al teatro, sin vosotros estará muerto, y al bajar la cuesta después de la representación o mientras os tomáis una cervecita, se podrá comentar lo que habéis visto, discutiendo sobre el sentido de la obra, sobre la preparación de los actores, sobre las virtudes o los defectos de la puesta en escena, opinando, al tiempo que se pueden seguir echando de menos a los álamos o a los pinos.





# Inquilinas

Amador Aranda Gallardo

“El tío Julián me dijo un día que el escultor y pintor Alberto Giacometti decía que, a veces, para pintar sólo una cabeza has de renunciar a toda la figura. Para pintar una hoja has de sacrificar todo el paisaje. Al principio, puede parecer que estás limitándote pero luego te das cuenta de que, si captas un centímetro de algo, tienes más probabilidades de percibir cierto sentido del universo que si pretendieras abarcar todo el firmamento. Mi madre no eligió una cabeza ni una hoja. Ella eligió a mi padre y, para preservar cierto sentido, sacrificó el mundo.”

Nicole Krauss, “La historia del amor”

No puede hacerlo: ellas ganan la partida. Tendrá que levantarse de la cama, vestirse rápidamente y salir corriendo de casa sin pensar que la están esperando en cada uno de los rincones de la cocina, y que saldrán, sólo en el momento en que ella aparezca, por casualidad, por descuido, cuando le entre hambre y quiera coger algo del frigorífico que desde hace varios meses está vacío de alimentos comestibles: todo ha *caducado*.

No sabe cómo matarlas. Le encantaría hacerlo: llegar rápidamente a la cocina, (¿dónde se esconden?) preparar su pie, agarrar si es necesario con las manos su pierna para así golpearlas con más fuerza y, una a una, hacer que sientan el dolor que ella está teniendo con su presencia. Dejaría sus cadáveres por el suelo, varios días, para no olvidarlas, para que sus cuerpos *muertos* sigan reposando sobre las baldosas, viviendo con ella sin vivir, recordándole con cada pata, con cada ojo, con cada cuerpo crujiente y pegajoso, que la han estado asustando desde el día en que él se fue de casa.





Juanjo recogía la mesa en el mismo momento en que ella se llevaba la última cucharada a la boca. Limpiaba el mantel de las migas de pan y fregaba los platos cuando estaban apilados en el fregadero. Juanjo tenía perfectamente organizada la limpieza de la casa. Los dormitorios y la cocina eran suyos, y a Marta le quedaban los cuartos de baño y la sala de estar. Limpiaba el coche los domingos (siempre Juanjo), y ella compraba en el supermercado, muy cerca de casa. Cocinaban toda la comida de la semana los domingos y después la congelaban para ir consumiéndola a medida que avanzaban los días. Si alguna de estas tareas se rompía, o por alguna casualidad había que posponerlas por una reunión social, familiar, o de negocios, les traerían complicaciones para el resto de la semana. No podía haber fallos.

No puede dejar de pensar en ellas. Sabe que cuando acabe de trabajar, vuelva a casa e intente entrar en la cocina para prepararse la comida aparecerán de repente, sin previo aviso, asustándola y haciéndola correr hacia la puerta de la calle.

Buscará un bar, y almorzará un bocadillo.

Lleva varios meses pensando en mudarse, pero no lo va a hacer. ¿Qué pasaría si se presentara sin avisar?, ¿qué pasaría si él, en mitad de la noche, decidiera volver y viera que ella ya no vive allí, que ha decidido abandonar la casa donde vivieron juntos, donde compartieron los momentos que ahora son imposibles de olvidar?, ¿y si él no encontrara la nueva dirección? Tendrá que quedarse a vivir con ellas, no hay otra solución.

La primera vez que apareció una fue dentro del fregadero; ella no le dio mucha importancia. Tampoco le dio miedo: cogió una servilleta de papel y ella misma la mató con sus manos. Cuando llegó Juanjo, más tarde de lo normal (solía venir a las ocho del trabajo, aquel día llegó a las once), le comentó el suceso, llegando a la conclusión de que había que comprar insecticida, y si persistía en el tiempo, llamar a un exterminador de insectos. En los siguientes meses, afortunadamente, el incidente no fue a más.

La segunda vez que aparecieron, Juanjo estaba en viaje de negocios. No hubo una, sino varias, correteando por los azulejos de la cocina y escondiéndose debajo de los muebles. Antes de que se escondieran, Marta pudo matar una con su pie, por casualidad descalzo, y el cual lavó cuidadosamente después del incidente. No le dio miedo, y tampoco le dio asco. Hizo lo que hizo y ya está.

Las demás, las que se habían escondido, pudo eliminarlas con el insecticida que habían comprado: problema resuelto. Juanjo nunca supo nada del incidente.

Los viajes de trabajo de Juanjo se hacían cada vez más frecuentes: Londres, Berlín, París, incluso tuvo que viajar a Nueva York. Cada vez había más, parecía que él las ahuyentaba, porque en cada uno de sus viajes Marta se las encontraba escondidas en todos los rincones de la casa: en los cuartos de baño, en los dormitorios, entre las sábanas y en la bañera, dentro del cesto de la ropa y metidas en los armarios. Toda estaba inundado de ellas y Marta empezó a tener miedo.

Apenas duerme en casa. Juanjo pasa la mayor parte del tiempo trabajando. Viaja, duerme en hoteles, viaja, duerme en hoteles, viaja. No llama mucho a casa. Dos veces en cada viaje. A la llegada, estoy bien, y a la vuelta, llegaré tarde. Ella ya no puede dormir. Las oye por todos lados. La casa huele a insecticida ya que Marta, compulsivamente, lo rocía por todas y cada una de las habitaciones, sin medida, inconsciente de que ese insecticida también puede dañarla a ella. *Quiere que mueran todas, pero se resisten.* Quiere que Juanjo venga y le ayude a matarlas, o llamar a un exterminador, quiere que esté con ella, por eso lo llama a todas horas, llorando, pidiendo auxilio para que regrese y puedan pasar el mal trago juntos. Él nunca contesta al teléfono.

Juanjo regresa al fin. Busca en los armarios unas maletas (ya tiene mucha ropa esperándole en el coche), y guarda rápidamente, apenas sin mirar, la vida que ha comprado mientras estaba con ella. Toda la vida en un coche de cinco puertas.

Ella se pregunta: ¿hay alguna explicación?, la respuesta es rotunda, inmensa, cargada de significado y desnuda de artificio: NO.

Ha pasado un mes desde que Juanjo decidió abandonarla. No está sola, cada vez hay más visitantes en su casa. La casa rebosa de ellas, el suelo está lleno de ellas; se suben por las paredes, y se cuelgan en las lámparas, caminan por su pelo y por sus brazos, por su cara y por sus piernas, por su sexo y por su boca. Pero no le importa. ¿Por qué el dolor? ¿Por qué nunca lo había sentido antes? ¿Por qué si lo ha visto en su madre, en sus amigas, en sus hermanos y hermanas, nunca había podido entender en qué consistía? Está sola en el dolor, y cree que nunca nadie ha sufrido tanto como ella. No hay solución: acabará muriendo rodeada de ellas, entre ellas, con ellas.

Pasa el tiempo y el dolor no desaparece. Tampoco ellas. Sigue sin importarle; incluso, aunque no ha perdido el miedo, ha empezado a convivir con él. Sin querer, sin darse cuenta, inconsciente dentro del miedo, ha acabado acostumbrándose al dolor, acomodándose en él. Ellas son



lo único que tiene. Las pisa cada vez que va a la cocina a beber agua, rompiéndolas en pedazos de líquido pegajoso que se adhiere a sus pies. Sabe que nunca se irán, que persistirán allí hasta que por fin muera. Y quiere morir. Y sabe que será pronto. Y sabe que ellas devorarán compulsivamente su cadáver.

Ella se pregunta: ¿acabará el dolor alguna vez? La respuesta es rotunda, inmensa, cargada de significado y desnuda de artificio: Sí.

Pero no se quiere enfrentar a él, quiere morir. Sabe que, cuando tenga valor, cuando sus ojos puedan mirar al dolor cara a cara y las fuerzas que ahora le flaquean puedan alzarse en una lucha sin enemigos, la batalla acabará con ella como vencedora y Juanjo habrá desaparecido para siempre de sus sentimientos. Por eso se ha dejado perder siempre, sacrificando el mundo que ahora ya no ve. Por eso tiene que sacar fuerzas de donde nunca las hubo, crear una vida donde ella sea su mundo y borrar, eliminar, aniquilar, *olvidar* el pasado para poder crear un futuro. No será fácil, pero la apuesta en el juego es ella misma. Tiene que empezar a jugar.

Quiere morir y quiere seguir viviendo, así que empezará a jugar. Sabe que el primer paso para seguir viviendo será deshacerse de ellas. No será rápido, pero tiene todo el tiempo del mundo para hacerlo. Juanjo no volverá, pero el dolor, sin darse cuenta, concentrada en el juego, ha empezado a desaparecer. Sólo necesita fuerzas para poder eliminarlas. Si hay que tomar soluciones drásticas, las tomará. Compra en el supermercado bolsas de basura y empieza a llenarlas con ellas, con sus cuerpos vivos. En un principio había pensado quemar el piso, pero es absur-

do deshacerse de un problema para crear otro, no mayor, no más importante, simplemente otro. Las bolsas de basura sí que las quema, todas, una a una, a medida que va llenándolas. Las mete en el coche y en un descampado a las afueras de la ciudad las va quemando. No quiere tirarlas al cubo de la basura, quiera verlas morir con sus propios ojos. Algunas escapan del fuego, pero no volverán, de eso está segura. Todavía quedan muchas, escondidas por toda la casa. Su ropa también la quema. No quiere las prendas, cada camisa, cada pantalón, cada falda, está infectada por el olor de ellas. Tampoco quiere los muebles, tiene que tirarlos. La cama, los armarios, el frigorífico y la lavadora, la televisión y la videocámara, las cintas de vídeo, los discos, los libros, las fotos, los recuerdos, todo a la basura. El piso está vacío y lo desinfecta: por cada una de las ranuras de la casa, no puede quedar ninguna viva. Quema su ropa y se queda desnuda. Ya compraré algo nuevo. Ahora sólo queda esperar si su plan ha dado resultado.

El dolor no está, desapareció mientras vivía. Tampoco está la cama. Ni los muebles de la cocina. Ni la televisión. No hay teléfono, y las paredes otra vez vuelven a estar blancas. Todo parece nuevo, como si nunca nadie hubiera habitado el piso. No tiene nada que perder, porque no tiene nada, sólo le queda volver a empezar. Juanjo no ha vuelto, ni ha llamado, ni sabe dónde está. Mira por última vez a la cocina, puede que sigan allí. Por un momento tiene miedo. Tiene miedo que de repente una de ellas vuelva a aparecer, correteando por encima de los azulejos. Pero no hay ninguna. Puede seguir viviendo. Las cucarachas han desaparecido y ella ha ganado la partida.







# Marteños *en el mundo*



Excmo. Ayuntamiento de Martos



en la cumbre  
del arte

*Martos Cultural*



FOTOGRAFÍAS: ANTONIO JESÚS GARCÍA BADIÑA



# Guardés de Santa Marta

*Se crió bajo sus campanas, aprendió junto a sus paredes, vive su espacio, sus imágenes, su archivo y su santuario. Es de profesión sacristán de Santa Marta. Su afición al evangelio y la pasión por su parroquia le hacen cuidar del templo, de la hermosura de fuera, del respeto de dentro y de la ayuda a los que lo necesitan. A sus 73 años sigue guardando uno de los sitios más simbólicos del mundo de los marteños.*

## Rafael García Rincón

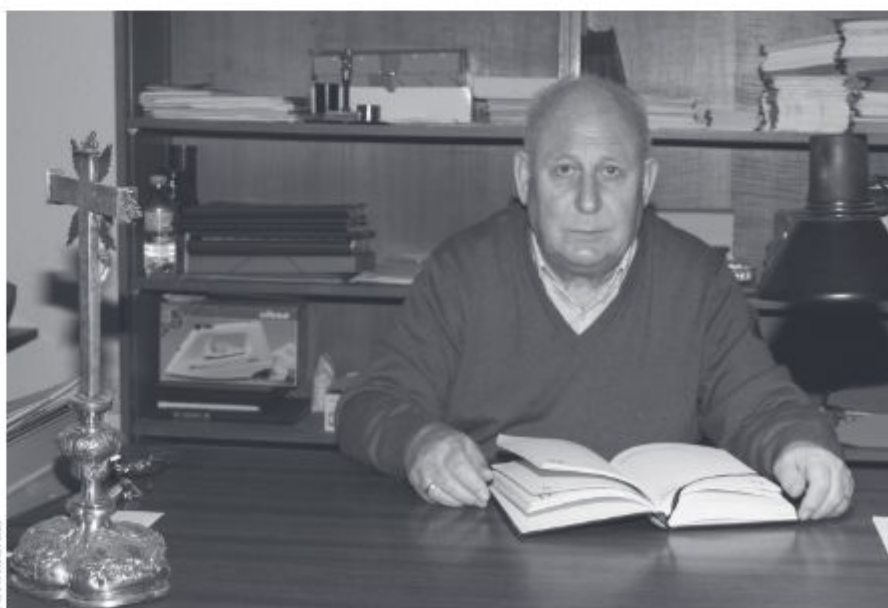
Ángeles López Carrillo

### EMPEZAR BAJO SUS CAMPANAS, APRENDER JUNTO A SUS PAREDES

*“Yo he vivido siempre por aquí, de la calle Carnicería nos fuimos a la calle de Los Cojos, después a la Calle Felipe de la Cruz, de ahí a la calle Córdoba para pasar al Campanario, que es la casa de la parroquia”. Recuerda atento a su voz grave con palabras y acento de la tierra. Tocó las campanas al igual que las*

*tocaron su madre, su padre, que era blanqueador y matarife en invierno, también las tocó su hijo Martín. “Marta, La Inmaculada, Corazón de Jesús y San Rafael, que son los nombres de las campanas, las tocábamos con una cuerda que tenían atada a las lengüetas”. “Mi contacto con la iglesia vino además porque venía a la catequesis y como también estaba en la escuela del ‘rincón’, en la calle San Pedro, cuando el cura necesitaba a algún monagu-*

**I**r en busca de Santa Marta es ir en busca de la cuna, tocar el origen, ser atraído por la torre a la que acompaña La Peña fiel y cómplice. Pasar por su puerta cargada de siglos del gótico es abrirte paso a lo horizontal, a lo uniforme, a lo sencillo y majestuoso a la vez. Es entrar en un espacio que te recibe, te protege, te para y te aísla, te sujeta a la tierra, te dice de dónde vienes y te obliga a seguir las columnas en busca de un mundo vertical que te sublima el espacio y te llama a lo sagrado vivido por un pueblo. Andar por sus losas de mármol blanco y silencio es detener la prisa, escuchar la Plaza, respirar la convivencia de siglos de calle y santuario, de Plaza y templo que conforman el lugar, el suelo más emblemático de Martos. Este es el mundo de Rafael, este es el espacio que él cuida, al que se siente ligado desde los siete años cuando empezó a ser monaguillo de D. Martín.



FOTOGRAFÍA

Rafael en el despacho de la Parroquia.





Bendición por parte de Don Martín de las campanas de la Torre Campanario de la Real Parroquia de Santa Marta. - Año 1962

llo para los entierros, iba a por nosotros para que le ayudáramos. Así empecé de monaguillo con mi consuegro Paco. Estaba de sacristán de la Capilla de Jesús Luis García Caballo y de Santa Marta Joaquín Donaire Melero, después se quedó Paco Fernández y, al colocarse con Don Fernando Feijoo, me quedé yo aquí y aquí estoy”.

Ha permanecido al paso de los párrocos y del tiempo, ha visto distintas formas de organizar la catequesis y la caridad y de hacer de Santa Marta un sitio de feligreses y solidaridad. “Don Martín hacía cosas que hoy no se pueden hacer. Salía a la Plaza y llamaba a la gente para que entrara a misa de alba a la seis de la mañana. Al terminar la misa se le daba un pan a cada persona y algo de dinero, lo que podíamos”. “Con la misma dedicación iba a Jaén al Gobierno Civil y en el año del hambre se trata los camiones de arroz, garbanzos, bacalao, aceite... para repartir a los pobres. Se repartía en la calle San Pedro, en el estanco de Carmen Alguacil. Él era muy caritativo y muy «entregao». Ahora la caridad se hace más por escrito. Me enseña los listados de personas necesitadas que acuden a Cáritas. “No se mira de qué religión son. De quince en quince días se les paga el agua, la luz, se les da ropa. Yo soy el coordinador de Caritas en esta

---

“...El mejor recuerdo de mi infancia es cuando veníamos a misa de los niños, que era a las diez, subíamos al altar, nos sentábamos alrededor de D. Martín, que ya estaba inválido, y hablábamos del evangelio...”

---

parroquia junto con D. Manuel”. Conoce a toda la gente del barrio, pronuncia los nombres de los magrebíes con agilidad y comenta que la caridad no entiende de religiones sino de necesidad. Él a lo largo de su vida ha atravesado muchos dinteles de escasez cuando trabajaba en el Servicio de Aguas del Ayuntamiento. Ahora, como nos cuenta su hijo Martín, que lo admira, la gente no pide con humildad, o al menos con respeto, ahora se pide con exigencia, a veces con amenaza. Él no lo dice así, sólo dice que las cosas y la gente han cambiado mucho. Sí se lamenta de no poder regañar a los niños que juegan en la plaza de manera alocada.

#### HACER PARROQUIA

Se le pierden en la memoria los curas con los que ha hecho parroquia. De D. Martín, que fue con el que empezó, conserva el recuerdo y el afecto. Su hijo mayor se llama Martín por este cura con el que aprendió el evangelio. “Después de D. Martín, D. Gabriel Susá, José Ramón Manjón, que se fue a Inglaterra”. “Con Esteban Olmo había un grupo parroquial con mucha gente trabajando, hacían reuniones, excursiones...”. Martín lo vivió aquello con entusias-



Procesión del Santísimo a principios de los años cincuenta.





Fiesta de Santa Marta - Año 1992.

mo, con Esteban pasó de ser monaguillo a presidente de la Cofradía de San Juan a los 13 años. Esteban trataba a Rafael no como a un sacristán sino como a un padre. *"Después Eduardo y D. Manuel, que sigue hasta ahora y con quien también hay un coro que es lo mejor de la parroquia, una parroquia que no tenga feligreses y no vengán a misa para qué la queremos. Los mismos del coro son los catequistas. Vienen jueves, viernes y sábados a las cinco a preparar a los niños para la Primera Comunión y la Confirmación"*, habla de ellos con orgullo casi de padre, piensa que es un grupo entregado, como cuando él era pequeño. *"El mejor recuerdo de mi infancia es cuando veníamos a misa de los niños, que era a las diez, subíamos al altar, nos sentábamos alrededor de D. Martín, que ya estaba inválido, y hablábamos del evangelio. Hoy también se hace, no en el altar porque D. Manuel baja abajo, pero en mi infancia venían mas niños y estábamos más comprometidos"*. Sufre cuando no hay gente en misa, añora el cumplimiento pascual del Jueves Santo de otros tiempos, le disgustan la críticas cuando las hay, la utilización de la iglesia para el folclore, el descuido de los irresponsables.

*"La gente dice que parece que esto es mío. Yo sé que no lo es pero si le pasara algo, lo sentiría igual que si le ocurriera a mi familia; menos, no"*. Es maestro de monaguillos, con exigencia, dicen sus dos hijos a quienes también enseñó. *"Los pongo en el primer banco para que empiecen observando y después me los llevo a mi lado. Lo que más les gusta hacer es tocar las campanillas. Ahora hay muchas monaguillas. Mis nietas África y Marta vienen los domingos y ayudan a misa"*. Le pregunto si alguna de ellas, o Marta, la mayor, o Nazaret, la pequeña, le gustaría que fuese sacristana. Su voz se convierte en risa y, aunque piensa que deben estudiar y colocarse, en su cara queda un gesto agradable.

Siente pasión por Santa Marta y por su familia. Conserva la dignidad de ser trabajador de su padre, la abnegación de su madre. *"Mi mujer es lo mejor de mi casa; si no fuera por ella, qué iba a ser de uno. Lo que más vale de ella es la dedicación a su casa, a sus hijos, a sus nietas"*, pronuncia satisfecho, haciendo recuento de una vida juntos, en la que los días de fiesta, los fines de semana y las vacaciones se han pasado en Santa Marta, al amor de la iglesia, al amor de la Plaza.

#### PROFUNDAMENTE RELIGIOSO

*"Lo más importante de mi vida es haberme casado por la iglesia, tener una familia cristiana y vivir la religión que me enseñaron. El día más importante de mi vida fue cuando El Concilio Vaticano II dio la norma de que los seglares podían dar la comunión. Mi primer día fue en una confirmación en la que vino el obispo D. Miguel*

*Peinado. Estaba D. Gabriel, que era el párroco, y D. Francisco Pérez Pinel, y desde entonces es lo que yo quiero seguir haciendo en la iglesia mientras que el cura lo desee, que para eso es el que manda en la parroquia"*. Responde con voz profunda-

---

*"...Lo más importante de mi vida es haberme casado por la iglesia, tener una familia cristiana y vivir la religión que me enseñaron. El día más importante de mi vida fue cuando El Concilio Vaticano II dio la norma de que los seglares podían dar la comunión..."*

---

mente grave, como apagándola en los años pasados; le acompaña el escenario, ese espacio que es su despacho en el que él se sienta a responder, aunque piensa que no es hombre de en-



Bendición de la Medalla de Oro, que la Muy Noble e Ilustre Cofradía de San Amador regaló a nuestra Patrona Santa Marta - Año 2005



trevistas. Es el archivo, en el que vemos los libros de bautismos, matrimonios, defunciones, escritos por él con una letra preciosa, aprendida en la escuela de D. Alfonso Monje. Por fuera el cuero mate y gastado del aire, por dentro el papel patinado del tiempo de color sepia natural e índice en letras verdosas, todos de después de la guerra. "Tenemos dos de antes de la guerra pero son copia de los del obispado porque en la guerra, ardió todo; como al final de cada año hay que mandar una relación al obispado, por eso queda constancia". Un crucifijo, una Inmaculada y un San Francisco acompañan las paredes y la misión del Rafael.

"Un sacristán es el que lleva la responsabilidad del archivo, de la limpieza, de que los ornamentos estén cuidados. Lo que ocurre es que en las bodas con el arroz y las serpentinas esas que echan se forman unos jaleos... Cuidar el respeto a las imágenes y sobre todo al Santísimo, que es el eje de todo y que es ignorado, por tanta gente... Una iglesia en la que no haya respeto al Santísimo es un salón". "Llega una fiesta y lo princi-

pal es la eucaristía, la misa. Una procesión está muy bien, pero lo principal es el Sagrario".

Le disgusta la superficialidad en lo religioso, en sus gestos expresa como si fuera en contra de la propia naturaleza de lo sagrado. Es profundamente religioso, como su voz, profundamente grave con un sonido hondo, creo que de haberla elevado al canto de lo espiritual que inunda Santa Marta, traspasa los cuchicheos, asciende y perdura en el oído.

Trabajar en un lugar que ha sido sagrado para todas las culturas que se han sucedido a lo largo del tiempo, tiene que suponer una forma de vida especial. "Yo, cuando estoy en el altar, me siento muy bien, me olvido de todo, siento paz, estoy al lado de Dios". "El lugar que más me gusta del templo es el altar mayor porque es donde se celebra la eucaristía".

"A diario se atienden las cartas, los temas de alguna boda o alguna partida de bautismo, coges tu escoba y barras. Mi mujer me llama Fray Escoba. En la película me vi reflejado". "Lo principal es el cuidado de la iglesia, pero también hay mujeres que vienen a ayudar en la limpieza".

Bajo los angelotes de la sacristía, te enseña el sitio donde se guardan los mantos del altar, los misales, el armario de los cálices que se utilizan y de donde un olor dulce a vino de misa sale y te recuerda donde estás. Tras un vano de puertas caladas de alacena, un armario guarda las casullas y las albas, envoltentes y, aunque ahora austeras, parecen delicadas. "Las lavan gente que colabora con la parroquia".

El despacho de D. Manuel se encuentra al lado de la



Capilla del Santísimo Cristo de la Fe y del Consuelo.

puerta del patio por la que se accede a los salones parroquiales, arreglados, al igual que los tejados de la iglesia, con el esfuerzo y la dedicación de D.

"...Cuidar el respeto a las imágenes y sobretodo al Santísimo, que es el eje de todo y que es ignorado por tanta gente... Una iglesia en la que no haya respeto al Santísimo es un salón..."

Manuel, algunos fieles y la ayuda de algunas cofradías. Son lugares dignos de catequesis, ensayos, encuentros y celebraciones.

#### EL LUGAR, EL SITIO, SU SUELO

Disfruta de su templo también como obra de arte. "Cuando viene la gente dice que es una iglesia preciosa". Él dice que es una catedral. Recorre las capillas. "La de la Inmaculada, que está



Alejandrino, figura muy querida por los niños de la Parroquia.





Camarín de nuestra Patrona Santa Marta.

aquí desde el año 44 y que pintaron unos muchachos que vinieron pidiendo trabajo cuando estaba D. Martín. La del Cristo tenía como fondo un crespón rojo en tiempos de doña Cosuelo. Recuerdo cuando lo trajeron por primera vez". "La verja separa al cofradé que viene a rezarle al Cristo en una capilla ahora austera y que empieza a tener de nuevo humedad", lamenta preocupado. Junto a San Antonio, la imagen restaurada de Santa Cecilia, que antes estaba en el coro y, tras el encaje que decora el arco de la capilla del Baptisterio y protegidas por la bóveda de crucería, las imágenes de Nuestro Padre Jesús, el San Juan de Salcillo y la Virgen de los Dolores, que esperan la restauración de su capilla. "Es una pena que La Capilla de Jesús no pueda estar abierta al culto, a ver si pronto se acomete el proyecto de restauración que se está haciendo, el sagrario ahora está guardado". El sagrario de plata de Guatemala es-

pera callado la restauración de la capilla. Los ángeles barrocos de la bóveda, la corte celestial sobre el altar mayor, las frescos de Santa Marta y el dragón esperan en la oscuridad las voces que restauren el color del barroco que hemos dejado de ver.

Restos de retablos de San Juan de Dios acompañan las paredes. "En la pared de la derecha del altar, antes de descubrir la piedra estaban las capillas de Santa Cecilia, La Virgen de Lourdes, San Juan, El Corazón de María, San Amador, La Virgen de los Dolores, La Magdalena". Recuerda el sacristán su iglesia

primera. Junto a San Juan de Dios, en una capilla restaurada por la cofradía, un San Rafael y un San Nicolás...Algunas de ellas con flores, ninguna con flores pasadas. La lápida en recuerdo de la muerte de los Carvajales ennoblece el lugar. "El altar es lo máximo, es mi sitio preferido". Siempre con su respeto a lo divino. Su bóveda de nervadura acoge el sitio, lo corona, lo sublima.

En el camarín, la patrona. "Santa Marta es la Joya de esta casa, es el ama. El camarín es chiquito, se sube por el archivo, normalmente la arreglan los de la cofradía". Juan Carlos, que nos acompaña en parte de esta visita al templo, es el presidente de esta cofradía, también es el director del coro, es otro hombre que está dedicando parte de su vida a Santa Marta. Él la cuida ahora como Rafael la cuidaba antes, incluso cuando no había escaleras para subir

a su hornacina. Rafael y Paco Fernández la bajaban con una escalera y ayudados por una cuerda.

"En la guerra estuvo aquí el mercado. Recuerdo un día que vine con mi madre y había una pescadería donde está la capilla de San Juan de Dios y los puestos ocupaban toda la iglesia". Las columnas poderosas han superado el mercado, el tiempo, la guerra; incluso las basas en sus plataformas cuadradas, enormes, con las que tropezamos al pasar de una nave a otra, también han sobrevivido a la guerra, a las multitudes y a los días vacíos. El artesonado

---

*"...Yo, cuando estoy en el altar, me siento muy bien, me olvido de todo, siento paz, estoy al lado de Dios".*  
*"El lugar que más me gusta del templo es el altar mayor porque es donde se celebra la eucaristía".*  
*"A diario se atienden las cartas, los temas de alguna boda o alguna partida de bautismo, coges tu escoba y barres. Mi mujer me llama Fray Escoba. En la película me vi reflejado..."*

---

mudéjar de la nave central contempla el paso de los años, de los curas, el aliento de los fieles, los cantos del coro, la emoción de las cofradías, la admiración de los que lo miran, de los que lo admiran, la entrega de Rafael, su esmero, el recogimiento de su actitud, el privilegio de su misión.

El templo blanco y monacal permanece a la espera de los años, guardando nuestro sitio, abocado a la Plaza, la Plaza al templo, un lugar milenar, morada entre Peña y torres del barrio antiguo, nuestro lugar en el mundo, guardado emocionadamente por un marteño.



ALDABA ALDABA ALDABA

Número 21 - Año XI - diciembre 2006 - **Edita:** Excmo. Ayuntamiento de Martos - **Realiza:** Concejalía de Cultura y Educación - **Produce:** Casa Municipal de Cultura *Francisco Delicado* - **Consejo de redacción:** Consuelo Barranco Torres, José Cuesta Revilla, Antonio Domínguez Jiménez, Ángeles López Carrillo, Antonio Teba Camacho y Diego Villar Castro - **Colaboradores literarios:** Amador Aranda Gallardo, Fernando Colodro Campos, Belén Domínguez García, Mónica Fernández Navarro, Abundio García Caballero, José Carlos Gutiérrez Pérez, M<sup>o</sup> del Carmen Hervás Malo de Molina, Silvia López Teba, José Luis Muñoz de Ruz, Antonio Jorge Ocaña Barranco, Antonio J. Ortiz Hernández, Isaias Pérez Saldaña, Trini Pestaña Yáñez, Joaquín Rueda Muñoz, Pedro Sánchez Rovira, Jesús de la Torre Barranco, Capilla de la Torre Cabrera, Emilio Torres Velasco, Paz Unggetti y Cándido Villar Castro - **Portada:** *Cabeceva:* Luis Teba Peinado y *Cartel:* Carlos Ruiz Castellano - **Colaboradores gráficos:** David García-Asenjo Llana, Joaquín Marchal Órpez, Estefanía Romero Dartois - **Colaboradores fotográficos:** AEMO, Ana Cabello Cantar, José Cuesta Fernández, Abelardo Espejo Chamorro, Dolores Francisca Fernández López, Juan Carlos Fernández López, Foto Muñoz, Foto Rafael, Antonio Jesús García Padilla, Maya González González, Hobby-color, Antonio López Pulido, Félix Ocaña de la Torre, Jesús Pousibet Mateas, Beatriz Pulpón, [www.fiestadelolivo.es](http://www.fiestadelolivo.es) y [www.museodelolivo.com](http://www.museodelolivo.com) - **Colaboradores:** Antonio Caño Dortez, Antonio Ocaña Serrano y Josefa Rosa Pulido - **Domicilio:** Casa Municipal de Cultura *Francisco Delicado* - Avda. Pierre Cibié, 14 - 23600 Martos (Jaén) - **Teléfonos:** 953 700 139 y 953 552 606 - **Fax:** 953 700 139 - **email:** [aldabamartos@yahoo.es](mailto:aldabamartos@yahoo.es) - **web:** [www.martos.es](http://www.martos.es) - **Imprime:** Imprenta Micar - Carrera, 79 - 23600 Martos (Jaén) - **Tel. y fax:** 953 551 515 - **email:** [imprentamicar@telefonica.net](mailto:imprentamicar@telefonica.net) - **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.*

Artista: Raúl Lucía Méndez





# CONCEJALÍA DE CULTURA

Excmo. Ayuntamiento de Martos



*Martos Cultural*



Excmo. Ayuntamiento de Martos



# CONCEJALÍA DE CULTURA



**Tú eres pieza clave**  
**Participa en Cultura**

*Martos Cultural*

