

# ALDABA



XXI

*MARJOS*

DEL 4 AL 8 DE DICIEMBRE DE 2001

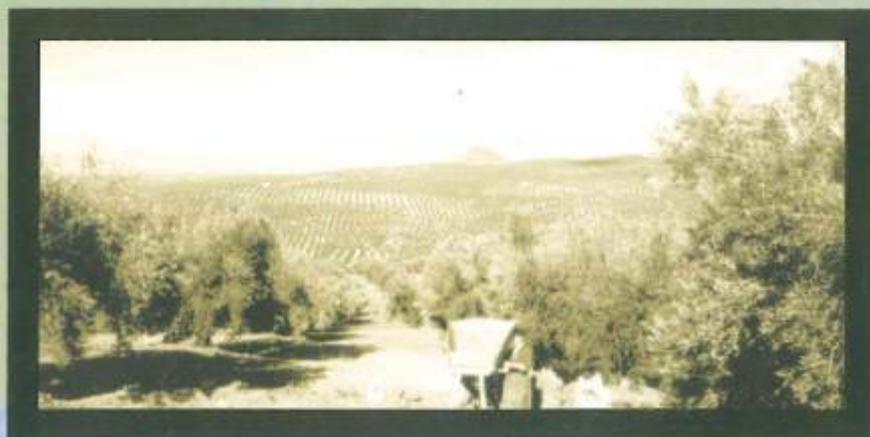
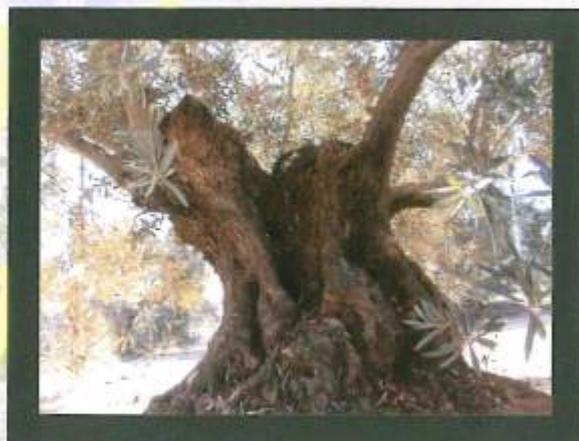
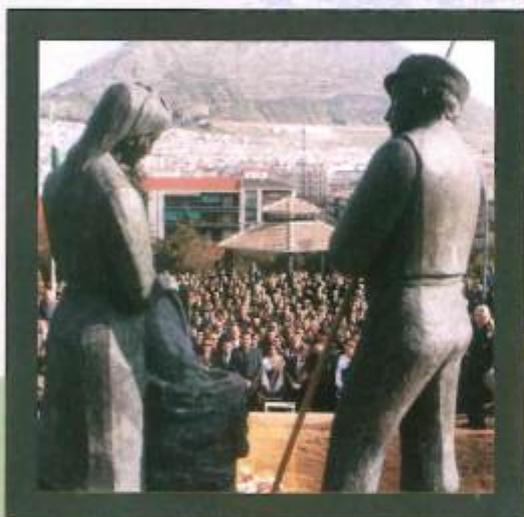
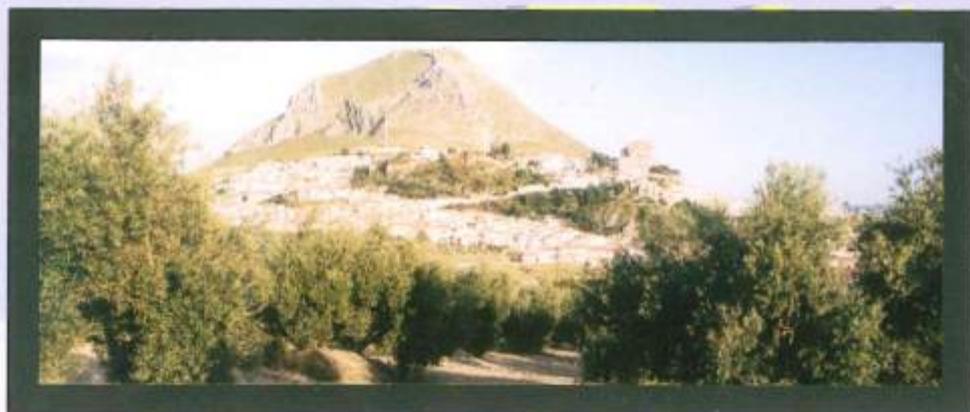
Fiesta de la Aceituna

A photograph showing a close-up of a hand holding a bunch of dark olives. The background is a blurred view of an olive grove with rows of trees. The entire photograph is framed by a dark, arched banner at the top and two vertical pillars on the sides. The banner contains the text 'MARJOS' in a stylized font and 'DEL 4 AL 8 DE DICIEMBRE DE 2001' below it. The number 'XXI' is written vertically on the left side of the frame.



# CONCEJALÍA DE DESARROLLO

Excmo. Ayuntamiento de Martos



*Martos*  
*Cuna del Olivar*



e Xpo martos





Desde que en 1809 se publicara la obra *Filosofía zoológica* de Lamarck y en 1859 viera la luz *El origen de las especies* de Ch. Darwin, los estudios y análisis paleontológicos han puesto de manifiesto, durante casi dos siglos de investigaciones, el lento desarrollo evolutivo que ha sufrido el ser humano. A lo largo de varios millones de años, por un proceso de selección regido por la propia naturaleza, el género *Homo* ha logrado imponerse hasta llegar a nuestro actual *Homo sapiens sapiens*. Ciertas características biológicas han sido determinantes en esta evolución, entre las cuales es interesante señalar un considerable aumento del cerebro, no sólo en tamaño, sino, especialmente, en complejidad.

Como resultado de este progreso, el hombre goza, frente al resto de las especies animales, de una capacidad que le ha permitido superar sus deficiencias biológicas y alcanzar una adaptación al entorno por encima de los demás seres vivos: la racionalidad. Si la naturaleza no nos dotó de un conjunto de instintos bien configurados, sí nos premió con la razón -"logos"-, nos hizo inteligentes, dueños de nuestros actos, conscientes y responsables de ellos.

La racionalidad ha dado frutos insospechados, de muy diversa índole. Todos hemos tenido experiencias en esta línea: basta con recordar y volver a vivir, en un alarde de nuestra memoria y nuestros sentidos, la fascinación y el deleite que suele provocar la contemplación de una majestuosa construcción arquitectónica; la nobleza y la magnanimidad que genera la cadencia de algunas insuperables composiciones musicales; la armonía de los movimientos sutiles y precisos de determinadas creaciones de danza; los

## Editorial

mundos ilusorios originados por un sinfín de obras literarias; la ternura o la sensualidad de inolvidables lienzos; la empatía y la emoción que pueden suscitar ciertas historias contadas en el cine.

También ha tenido su plasmación en otros ámbitos, necesarios e imprescindibles para el hombre; así, el ser humano indagó sobre las leyes fundamentales que regían su propia vida; investigó la estructura y composición de la materia; buscó los remedios más eficaces para curar las enfermedades y aliviar el dolor; estableció puentes de comunicación entre los lugares más distantes del planeta; ambicionó el conocimiento del espacio, de los astros, de otros orbes; construyó sistemas políticos y morales, destinados a regular su particular convivencia; pensó sobre su propio pensamiento, elaborando teorías y sistemas filosóficos.



En los últimos meses, sin embargo, toda esta racionalidad parece haberse ido a pique: el mundo se ha vuelto loco. Corren tiempos confusos. Del baúl de nuestras incoherencias empiezan a emerger otras realizaciones, también humanas, que posiblemente siempre hayan estado ahí, pero a las que nunca supimos o quisimos atender. Y frente a joyas arquitectónicas, adelantos técnicos, textos literarios, controversias legales, surgen ahora atentados terroristas, ataques bélicos, guerras nucleares, químicas o bacteriológicas, oleadas de refugiados, destrucción, hambre y miseria. Y a los hombres de a pie, a los que necesitamos y queremos vivir en paz, nos queda una sensación de impotencia, de perplejidad, de desconcierto, de vacío, que nos arrastra a plantearnos dónde y cuándo perdimos la racionalidad, adónde se fue la sensatez del ser humano, cómo pudimos dar lugar a esto.

Por eso, en esta ocasión, en esta primera página de un número dedicado al fruto de nuestra tierra, sólo nos complace aferrarnos al valor simbólico de nuestro árbol, blandir la metáfora de la pequeña rama de olivo que transporta la paloma de la paz. Probablemente, habernos dedicado a tantas cosas nos llevó a dejarnos en el camino lo más importante: el tener en cuenta a los que, siendo como nosotros, no piensan o no viven como nosotros. La racionalidad, ese rasgo específico del hombre, nos impelió a recuperar la flexibilidad y el diálogo -intercambio de "logos"-, a crear formas de comunicación diferentes, a considerar y valorar convicciones lejanas, pues sólo así podremos establecer y mantener la paz que todos anhelamos. No hay doctrina, política, ideología o religión que justifique la muerte de un ser humano.

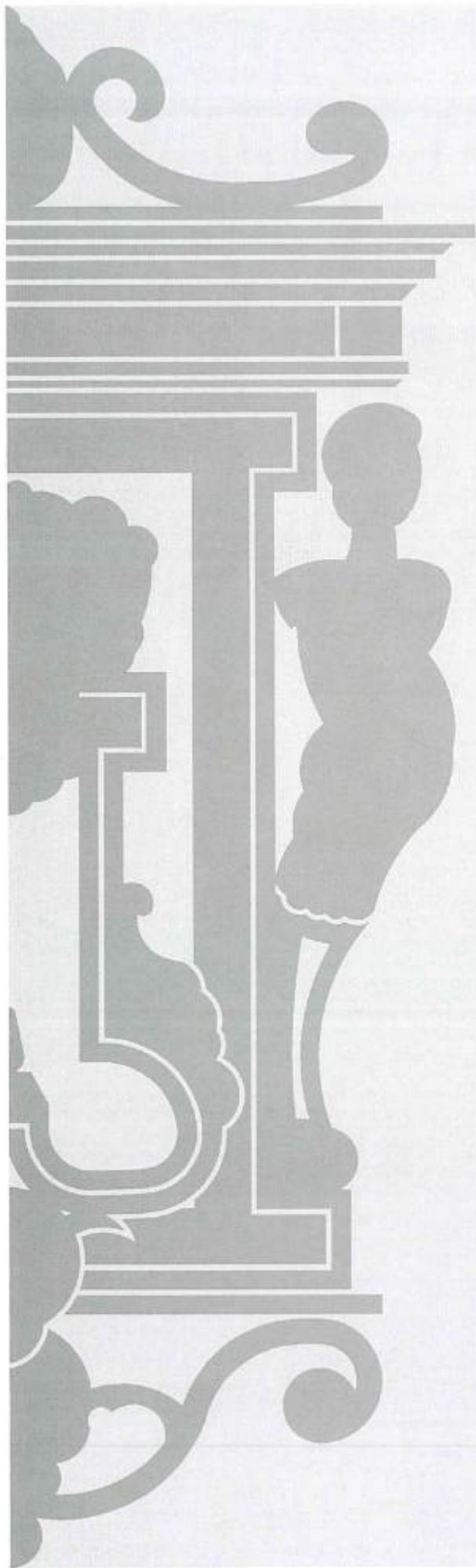
Excmo. Ayuntamiento de Martos

# ACEITE de OLIVA



**NUESTRO FUTURO  
TAMBIÉN ESTÁ EN EL OLIVAR**





ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

Historia

Excmo. Ayuntamiento de Martos

# Premio de Investigación

## CONVOCATORIA 2001

### III Premio de Investigación «Manuel Caballero Venzalá»

En 1997 se creó este Premio de Investigación, con el propósito de ahondar en nuestras raíces. Queríamos conocer y que se conociera nuestra historia, literatura, arqueología, arte, antropología... Y con estos objetivos hemos convocado nuevamente el certamen.



CERRADA LA  
PRESENTE  
CONVOCATORIA.  
PRÓXIMA EN  
EL AÑO  
2003.

#### EXTRACTO DE LAS BASES:

- Los trabajos habrán de referirse a temas relacionados con la historia, literatura, arqueología, arte o antropología, limitados al ámbito geográfico de la ciudad de Martos y su término municipal.
- Cada autor o equipo investigador podrá presentar un solo trabajo. Dicho trabajo ha de suponer una importante aportación a la investigación sobre los temas señalados en el punto anterior. Los trabajos han de ser inéditos, no haber sido galardonados en otros concursos antes del fallo del premio y no hallarse pendientes de la resolución del jurado en cualquier otro certamen.
- Los trabajos deberán tener una extensión mínima de 75 folios tamaño DIN A-4 y un máximo de 200, excluidos gráficos, ilustraciones y apéndices en su caso.



Martos Cultural

**Infórmese:**  
Casa Municipal de Cultura  
Avda. Pierre Cibié, 14  
23600 Martos (Jaén)

# Certamen poético

*celebrado en defensa y desagravio de la*  
**Pureza Inmaculada de María,**  
*en la Ciudad de Martos en el año 1640*

Fr. Alejandro Recio Veganzones o.f.m.  
*Correspondiente de la R. Academia de la Historia*

*De nuevo el inagotable  
archivo del P. Recio nos  
sigue deparando sorpresas.*

*Hace más de tres siglos  
fueron compuestos estos  
bellos poemas que hoy  
presentamos. Su lectura  
ha de hacerse, por tanto,  
teniendo en cuenta la  
época en la que fueron  
concebidos.*

del antiguo templo de la Virgen de la Villa algunos de los documentos que allí se encontraban. Entre ellos estaban unos papeles sueltos, que contenían ciertas poesías, en las que se cantaba la gran Pureza de María Inmaculada. Al reunirnos en otra ocasión en su casa, le dije convencido, que en tan desordenadas hojas se trataba de uno de tantos certámenes convocados en el siglo XVII para celebrar y defender la exención del pecado original de la Virgen María en su concepción inmaculada.

Ahondando más en el tema vi que de dicho Certamen ya habían tenido noticias algunos escritores marteños como D. Mariano de la Torre González. Éste, en el Tomo III de su obra manuscrita *Datos históricos de Martos*, fol. 339 r-v, afirmaba: "El año 1640 hubo de efectuarse en Martos una solemne función de desagravio, y en honra de María Santísima de la Villa; por ello, entre las diversiones o ceremonias, se acordó también un certamen poético en el que figuraron con sus romances, décimas, octavas y sonetos, entre otros, distinguidísimos sujetos que a continuación insertamos; composiciones que ensalzan las glorias y excelencias de Ntra. Madre y Sra. M<sup>a</sup> Sma. de la Villa y de las Aguas". Sigue D. Mariano dándonos la lista de casi todos los poetas, cuyos versos se conservan; no obstante, en dicha lista, como he tenido ocasión de comprobar, faltan siete autores.

Advierto que aquí no ofrezco un orden riguroso de las composiciones literarias ni de los nombres de sus autores, casi todos, por regla general, personajes ilustres de la comarca, autoridades civiles y eclesiásticas de la Vicaría *nullius* de Martos y de la Diócesis de Jaén o miembros de Órdenes religiosas. Ignoro quiénes formaron el Tribunal calificador so-

## **A** modo de introducción

Algunos años después de llegar a Martos, como profesor del recién fundado Colegio de S. Antonio, allá por el año 1954, tuve la suerte de conocer al ya difunto farmacéutico, D. Manuel Carrasco García, gran enamorado de su pueblo y de María Santísima de la Villa. En una de mis charlas con él, me comunicó que logró salvar del desgraciado incendio



Fig. 1

bre la calidad literaria y poética de cada uno de los autores; desconocemos también las Bases y Premios del citado Certamen, como asimismo los temas que se debían desarrollar, aunque se deducen del contenido de todas las composiciones conservadas.

Pero antes de entrar en la descripción somera del material deshilvanado de este Certamen creo conveniente explicar el motivo principal que lo promovió y las causas religiosas que lo provocaron en pleno siglo XVII.

Como es sabido el Dogma de la Inmaculada Concepción de María, esto es, que María fue concebida sin mancha del pecado original, no fue declarado "oficialmente" por la Iglesia hasta el 8 de diciembre de 1854, en virtud de la Bula *Ineffabilis* del Papa Pío IX. Dicha declaración dogmática fue el culmen de toda una discusión centenaria que, en el seno de la Iglesia, mantuvieron los partidarios y los detractores de la inmunidad de María. El origen de este enfrentamiento podemos situarlo en una celebrada disputa ocurrida en 1325 entre dominicos y franciscanos. Éstos últimos, encabezados por el gran filósofo y teólogo Beato Duns Scoto, defendieron desde el primer momento la pureza de María. Una síntesis de la evolución histórica de esta confrontación puede verse en mi trabajo intitulado "La Inmaculada en la predicación franciscano-española", aparecido en la revista *Archivo Ibero-americano*, 2ª época, año XV, 1955, pp. 105-200. Precisamente en la nota 105 del mismo -página 115- hice referencia al Certamen de 1640 celebrado en Martos del que ahora me ocupo.

Lo cierto es que todas esas discusiones inmaculistas repercutieron en los centros culturales y en el ánimo de los españoles, siempre devotos entusiastas de las prerrogativas y grandezas de la Virgen. Prueba de

ello es que casi todos los más grandes defensores, como también los más acérrimos impugnadores de la Inmaculada, durante el último tercio del siglo XIV y todo el siglo XV, fueron en su mayoría, teólogos y predicadores españoles. Ahora bien, habría que advertir que, pese a tales controversias, el pueblo fiel estaba profundamente convencido de que María era "toda pura e inmaculada" de ahí que cuando aquellas discusiones eran puestas de manifiesto, públicamente, por los predicadores, desde sus púlpitos, causaban un gran escándalo entre las gentes sencillas. Por ésta y otras razones el Papa Gregorio XV, en 1622, dictó sabias leyes sobre la fiesta de la Inmaculada y prohibió que se impugnase, aún en privadas conversaciones, la doctrina tradicional. De esta manera el sentir del pueblo recibió un nuevo e importan-

atevió a colocar en las puertas del Cabildo de Granada y ante el monumento del Triunfo -de la Inmaculada- de dicha ciudad, unos panfletos que contenían frases heréticas contra de la pureza de María. La reacción popular, unida a la del clero y a la de las Órdenes religiosas, fue unánime y clamorosa; el Tribunal de la Inquisición ordenó la prisión del autor "sacrilego y hereje" y se organizaron concentraciones de fieles ante el citado monumento del Triunfo en las que, para reparar la ofensa a María Inmaculada, se entonaron estrofas como ésta:

*Hereje, los labios sella,  
que María hermosa es,  
antes del parto y después,  
Intacta, Pura y Doncella.*

Pues bien, también la Vicaría eclesiástica y militar de Martos se sumó a aquellos actos de desagravio convocando la celebración del Certamen poético en honor de la Virgen María de cuyo contenido nos ocupamos en el presente artículo. En él, he de insistir de nuevo, transcribo únicamente la parte del Certamen que copié, del original manuscrito, el 21 de febrero de 1954 como consta en los papeles de mi archivo.

Pero estoy seguro de que, después de este largo inciso introductorio, más de uno de nuestros lectores se preguntará por el paradero de tan precioso documento literario. Informaré hasta donde sé. D. Manuel Caballero Venzalá, Cronista Oficial de Martos, en el Programa de la Feria y Fiestas de San Bartolomé del año 1985, dedicó un breve artículo a este Certamen con el título:

"Martos y la Virgen de la Villa en el siglo XVII". En él, tras referir las pocas noticias que tenemos acerca de los escritores citados, nos decía que "las poesías de este Certamen se conservaron en una carpeta de papeles sueltos hasta después del año 1936. El P. Alejandro



Fig. 2

te apoyo y cesaron, por algún tiempo, las controversias. Sin embargo esta paz fue rota en muchas ocasiones. Una de ellas tuvo lugar precisamente en 1640 en la ciudad de Granada. El jueves santo de ese año, día 5 de abril, "un hereje desalmado" se



Fig. 3

Recio, mi buen amigo que tanto se ha interesado, y se interesa, por la cultura y la historia de nuestro Martos, y el que esto escribe, hemos tenido en nuestras manos algunos de estos papeles. Desgraciada y lamentablemente desconozco el paradero actual de estos manuscritos (papeles) que, aparte de tener un valor documental precioso para nuestra historia local, tienen otro crecidísimo interés para el estudio de la literatura del Santo Reino en el siglo XVII". En efecto, D. Manuel Caballero había podido ver el destartalado manuscrito del Certamen poético porque yo, con permiso de la Hermandad de labradores de la Virgen de la Villa, se lo presté. D. Manuel lo tuvo en su poder durante todo el tiempo de mi estancia en Roma devolviéndomelo con posterioridad. Más adelante, no recuerdo en qué fecha, ante un nuevo requerimiento suyo, se lo volví a prestar generosamente pues me manifestó su intención de restaurarlo, cosa que no logró hacer. Desgraciadamente luego falleció y el manuscrito quedó entre los documentos de su abundante y selecta biblioteca particular. Ésta, como es sabido, fue dejada en herencia al Archivo Diocesano de Jaén confiando su custodia, como alba-

ceas, a tres ilustres sacerdotes giennenses: D. Antonio Ceballos Atienza, actual Obispo de Cádiz; D. Pedro Cámara y D. Rufino Almansa, hoy párroco en La Iruela (Jaén). Precisamente a éste último, el difunto D. Manuel le encomendó la continuación de su magnífico *Diccionario Bibliográfico del Santo Reino*. Por esta razón, y para facilitar la labor de D. Rufino, la biblioteca no ha sido tras-

ladada y sigue aún hoy, en depósito, en la casa de Caballero Venzalá, donde vive su hermana D<sup>a</sup> Angustias. Ante nuestra demanda acerca del manuscrito del Certamen poético de 1640 D. Rufino Almansa nos ha manifestado su buena voluntad de localizarlo entre la ingente documentación de D. Manuel con el fin de que pueda ser restituido al archivo de la Cofradía de M<sup>a</sup> Srna. de la Villa.

#### POETAS CONCURSANTES AL CERTAMEN EN HONOR DE LA INMACULADA CELEBRADO EN MARTOS

- Doctor José de Medina
- Doctor Francisco de Ocaña
- Padre Fray Domingo de los Reyes *de la Orden de Predicadores, Lector de Sagrada Teología en su convento de Jaén*
- Licenciado Don Jorge de Roa y Carvajal
- Licenciado Pedro de Carmona Verdejo (*Arjona*)
- Don Fernando de Perea (*Jaén*)
- Fray Antonio Fernando Jurado, *Lector y Predicador General de la Orden de Santo Domingo en el convento de Jaén*
- Licenciado Andrés Verdehi de Aguilera
- Don Juan de Loayssa Requero
- Licenciado Pedro Fernández de Ventura, *Religioso descalzo de Alcaudete*
- Blas de Santa María
- Fray Cristóbal de la Cruz
- Doctor Juan Francisco Bonifaz
- Don Pedro Sahagún de Reinoso
- Licenciado Francisco *de Sevilla*
- Don Juan Vidal, *natural de Jaén*
- Licenciado Pedro de Soto Barona
- Licenciado Soto
- Padre Fray Pedro de Guzmán, *mercedario*
- Maestro Juan de Orduña de Haro, *Vicario y Prior de la Villa de Arjona*
- Don Andrés de Mansilla, *alcalde de Martos*
- Padre Fray Justo Serrano, *Lector de Teología del convento de San Francisco de Jaén*
- Don Juan de Orive
- Licenciado Don Alonso Mergelina Montijo
- Licenciado Don Antonio Gómez de Lara
- Don Alonso de Bonilla
- Padre Fray Francisco de Guadarrama
- Licenciado Andrés de Lara Gijón (*Arjonilla*)
- Padre Fray Juan Civantos
- Don Antonio de Padilla Merino
- Don Francisco de Cuenca Pantijo
- Licenciado Don Alonso Ladrón de Guevara
- Un Religioso descalzo (¿Fray Pedro Fernández de Ventura?)
- Bernardo de Santa Cruz

## TEXTOS POÉTICOS

Del Doctor Josef de Medina se conservan varias Octavas:

### "Título de Espejo de Dios"

*Virgen, espejo fue vuestra hermosura  
del Ángel singular del gran consejo,  
pues mirándose en vos la esencia pura  
de su Divinidad, os dio el reflejo;  
tanto que si en el valle de amargura  
faltara, Virgen, vuestro claro espejo,  
Dios que es de glorias infinito abismo  
Se quedara mirándose en si mismo.*

(Los Títulos de "Virgen" y de "Virgen una y Tri-  
na" no se copian)

### "Título de Reyna, Hija, Esposa y Madre"

*De Hija os dio corona el Padre Eterno  
su Concepto Inmortal de Madre Pura,  
de su esposa el Espíritu Coeterno  
sombra que regaló vuestra hermosura;  
pues no pudiendo este Divino Terno  
fabricaros criador sino criatura,  
formaron una esencia y tres personas,  
una Madre de Dios con tres coronas.*

(El Título de "Madre de Dios" no se copia)

### "Título de Inmaculada"

*No obstante que la muerte del Cordero  
fue vuestra redención temporalmente,  
exempta fuiste por eterno fuero  
del mal que obró la original serpiente;  
que aunque es la sangre que esmaltó el madero  
la práctica de un don tan preminente,  
la teórica tuvo el fundamento  
en aquel sempiterno entendimiento.*



Del Licenciado Francisco de Ocaña encontra-  
mos seis Octavas y ocho Décimas:

### Octavas

#### I

*Virgen y Madre de Jesús, [María],  
Vida y Dulzura, nuestra [Esperanza],*

*Ave Prudente, Flor que alienta [el día]  
Blanca Azucena, Rosa sin mudanza,  
Llena de gracia y Abogada pia,  
Clementísima, Estrella de bonanza,  
Martos te vela vigilante y sabio,  
Con fe y protestación del Desagravio.*

#### II

*Si piadosa del cielo eres escala,  
Raíz de luz, estrella de la aurora,  
Sierva humilde de Dios (con quien no iguala  
Otra que tú no seas); si Señora  
de los ángeles te señala  
la suma omnipotencia, ¿cómo agora  
una esfinge sofisticada, un ¿elbidio?  
Dar quiso a tu beldad, torpe presidio?*

#### III

*Siendo Piedra preciosa y escogida  
como el brillante Sol, y más hermosa  
que la pródiga Luna esclarecida,  
espejo sin mancha, y especiosa  
Oliva de piedad, vara florida,  
Paloma intacta, de Jericó rosa,  
¿Cómo un tirano y vil atrevimiento  
se opone a Ti con torpe movimiento?*

#### IV

*Fuente sellada, de aguas vivas Pozo,  
y del sumo saber amante Silla,  
Arca del Testamento, altivo gozo  
de los cristianos, rara maravilla,  
amada intercesora, y alborozo  
de toda el alma que a ese sol se humilla,  
indigno qué descubris, te repito,  
dueño y certeza de tan gran delito.*

(Siguen otras dos estrofas ilegibles desde la mitad)

### Décimas

(Son ocho, pero nosotros sólo copiamos tres)

#### I

*¿A la que es tan poderosa  
como un ejército armado,  
bien dispuesto y ordenado  
te opones, voz cautelosa?  
Si el matiz de aquella rosa  
Más bella de Jericó,*

*El mismo Dios esculpíó  
En su maravilla, dí:  
¿Cómo quieres tú, sin tí,  
borrar un sí con un no?*

II

*Antes de su parto, en él  
y después limpia doncella  
su castidad atropella  
culpa y serpiente cruel;  
y si presumes tú, infiel,  
que el soberano farol  
perdió el supremo arrebol,  
te engañas: que su limpieza  
vive eterna en su belleza  
escogida como el Sol.*

III

*Disparó tu indignación  
a la paloma del cielo  
fue blanco tu falso celo,  
nació en él tu perdición,  
tu muerte fue tu ambición;  
sí a la que entre todas una  
resplandece, tu importuna  
demasia se atrevió,  
boy de tu agravio quedó  
hermosa como la luna.*



El **P. Domingo de los Reyes**, dominico, es autor de:

- Una Canción Real al primer asunto del Certamen
- Un Soneto para el segundo asunto
- Un Romance al asunto quinto, que comienza así:

*Muy contento habrá quedado,  
Señor Don Perro Judío,  
De haber escrito en Granada  
Tan soberbios desatinos*



El Licenciado **Jorge de Roa y Carvajal** es autor de un Romance.



Del **Ldo. Carmona y Verdejo** se conservan una Canción y este Soneto:

*Si del bárbaro el pecho diamantino  
no se ablandó mirando ensangrentadas  
del Nilo las corrientes, y taladas  
verdes mieses, protervo en su destino;*

*Y pagó de su loco desatino  
debidas penas, quedando sepultadas  
en tumbas de cristal fuentes armadas  
porque al mandato no atendió, divino.*

*Mas tú que la dureza del diamante  
que con sangre se ablanda has excedido  
y con río perenne y abundante,*

*Que con sangre corrió tanta, no has querido  
tu dureza ablandar; como ignorante  
tendrás de fuego tímulo erigido.*



**Fernando Perea** sólo tiene un Soneto al pueblo Judío (que no copio).



El **P. Fray Antonio Fernando Jurado**, dominico, del Convento de Jaén, que se sepa, presentó las siguientes Octavas:

I

*Vos sois Virgen y Madre venturosa,  
Madre de Dios, la dignidad más alta  
que os pudo dar la mano poderosa,  
pues que ser Dios es sólo lo que os falta.  
Virgen más que los ángeles hermosa,  
pues en ellos sabemos que halló falta  
y sin ella os formó con tal abismo  
que os hizo de su gloria Paraíso.*

II

*Vos sois el sol en cuyos resplandores  
pondrá su tabernáculo glorioso  
Dios hecho esposo, que vertiendo amores  
saldrá de vuestro tálamo precioso:  
Vos sois la vara de las bellas flores  
y Vos el arca del maná sabroso,  
del Olmo-Cristo-enamorada yedra  
y engaste rico de la eterna piedra.*

III

*Entró cual por espejo cristalino  
rayo de resplandor maravilloso  
quedó cual queda el bello nácar fino,  
la perla que produjo el sol bermoso:*

*Enriqueció el sagrado vellocino  
el rocío del todopoderoso  
quedó llena de luz la Virgen bella  
ella del Sol vestida, y el Sol della.*

IV

*Salió más bello que del alba el lloro;  
más que sobre el vellón la lluvia fría;  
salió más puro que del fuego el oro;  
salió más bello que del mar el día:  
pero sellado el virginal tesoro  
del gremio de la Reina de alegría:  
fue cual la zarza al fuego, o cual: la Peña,  
quedando el agua, integridad enseña.*

V

*Quedó llena de gozo y alegría  
como suele la vista que concibe  
las semejanzas que el objeto envía,  
que dél, sin lesión dellas las recibe;  
quedó cual rostro virginal que cría  
el sudor que al salir no se percibe:  
quedó cual suele el corazón humano  
que pare su concepto y queda sano.*

VI

*Sois, Virgen Madre, gloria de la tierra,  
espejo claro donde Dios se mira,  
cifra divina donde amor encierra  
lo que enamora a Dios y al cielo admira,  
paz deseada de la antigua guerra,  
belleza que reporta a Dios la ira,  
puerta del Cielo, de su gloria templo,  
Fénix de gracia, sola sine exemplo.*



Del Ldo. Andrés Verdejo se conserva sólo un Romance. De él copiamos solo unos versos dedicados a la opinión contraria -la de los que niegan la pureza de María- comparándola a la de "un perro judío". Dicen así:

*Pero es forzoso matarlo  
porque tiene confirmada  
su rabia, y le han de escupir  
en la boca y en la cara  
Y porque quiso morder  
A la más que el Sol y el Alba  
Limpia y Pura en todo tiempo  
y concebida sin mancha;  
A la que convienen todas*

*las profecías sagradas  
que concebiría Virgen  
y que pariría intacta*

*A quien mereció que el Verbo  
encarnase en sus entrañas,  
que es cuanto puede decirse  
para encarecer sus gracias.*



Del Licenciado Juan de Loayssa Requero se conservan estas Octavas:

I

*Virgen divina, a quien de rayos de oro  
teje con artificio peregrino  
el Sol, manto debido a tu decoro,  
guarnecido y bordado a lo divino:  
¡Oh, tú, a quien le corona aquel tesoro  
de doce estrellas que del solio trino  
excelencias son doce, y a tus plantas  
la luna porque excedes las más santas!*

II

*Clemente reina, poderosa y pía,  
del empíreo zafir que pisan santos;  
instrumento, que al mundo dio alegría;  
emperatriz de patriarcas tantos,  
del mar estrella, aurora, sí del día,  
paraíso que en cuadros sacrosantos  
de rosas, de violetas y azucenas,  
das vida, nardo exalas, quitas penas.*

III (No se copia)

IV

*Arca, cuya materia incorruptible  
no tocó la carcoma del pecado;  
vaso que encierra aquel maná apacible,  
que del cielo y la tierra es adorado;  
Divina Ester, que de la ley terrible  
tu aficionado Rey te ha preservado;  
Espejo de Justicia, que Dios mira,  
Nube, que fecundó cuanto el Sol jira.*

V

*Vellón de Gedeón tan prodigioso,  
verde zarza que el fuego no ha tocado;  
Ciprés del monte Sión magestuoso,*

*y del Líbano Cedro celebrado;  
Cinamomo, si bálsamo oloroso,  
Alta Palma, que triunfa del pecado,  
Mirra escogida, Pozo de agua clara,  
Huerto cerrado, si de Jesé bara.*

VI

*Vaso espiritual, llave del cielo,  
Puerta, Escala, riquísimo sagrario,  
Urna de devoción y de consuelo,  
Nave y Torre, que teme el adversario;  
Rosa, Oliva, Paloma, que dio al suelo  
Paz; Fuente, Plátano y erario;  
pues lo rico del cielo, y de la tierra,  
Ave Fénix, en Ti se encierra.*



Del Ldo. Pedro Fernández Ventura, de Alcaudete, quedan estas Octavas:

I

*Virgen fecunda, Matutina estrella,  
de tan brillante luz, de luz tan pura,  
que os acredita por extremo bella,  
deidad humana y celestial criatura.  
Si en vos sus perfecciones, todas sella  
El único ejemplar de la hermosura,  
No intente el infiel daros enojos,  
Que os tiene Dios por niña de sus ojos.*

II

*Rosa de Jericó, Lirio entre espinas,  
os venero y admiro, Gran Señora,  
a cuyas excelencias peregrinas  
el rigor de sus puntas no desdora.  
Sellada Fuente de aguas cristalinas;  
si del día mejor sois el Aurora  
cuyo raudal, cuya alborada,  
ni turbio se miró, ni vió eclipsada.*

III

*Sois en Cades, la Palma que triunfante,  
al grave peso de su verdor levanta  
Jardín cerrado que en olor fragante  
con el rigor del cierzo se adelanta.  
Vos sois la que con ánimo gigante  
Puso al dragón debajo de su planta.  
Mística Zarza a quien la ardiente llama  
la reverdece al paso que la inflama.*

IV

*Cedro sois que libre de carcoma  
incorruptible al mundo te acredita.  
Bálsamo puro de fragante aroma.  
Preciosa de los Cielos Margarita,  
y con primor distinto sois Paloma,  
cuyo candor la nieve nunca imita,  
de la biel del pecado tan agena  
como de gracia y de pureza llena.*

V

*De la deidad que habita entre esplendores  
el trono sois, Esfera de sus rayos.  
Espejo donde estampa sus candores,  
de obscura mancha exento a los desmayos.  
Celestial Paraíso, en cuyas flores  
goza el Imperio de inmortales rayos.  
Siendo tan bella y pura, en vano intenta  
el sacrilego hereje vuestra afrenta.*

VI

*Sois la Puerta oriental siempre cerrada  
cuyo umbral no pisó culpa atrevida.  
Silla de Dios de estrellas tachonada.  
Si como el Sol hermosa y escogida,  
la tierra virgen sois, la INMACULADA  
que dio por fruto al Árbol de la vida.  
Grandeza tanta, honor tan sin segundo:  
Adore el infiel, venere el mundo.*



De un franciscano descalzo se conservan seis Octavas, de las que sólo copiamos las siguientes:

III

*Crió los cielos Dios sin luz hermosa  
la tierra fea sin primor obscura  
aunque después su traza misteriosa  
antorchas les dio sabia a ella frescura,  
mas al sol le anticipa luminosa  
forma que salva su hermosura  
en fe de que si son, sois tan brillante  
que gracia y hermosura van delante.*

V

*Más ¿qué poder habrá, oh gran Señora,  
que no rinda bumildad en quien os mira  
en trono de safiros que el Sol dora,*

que a ser un casi Dios el vuestro aspira?  
 Ya que no lo sois, sois donde mora  
 su omnipotente ser que al cielo admira;  
 ¿Y si lo sois; ¿quién duda que la suerte  
 os hizo alcázar y castillo fuerte?

VI

Por eso y mucho más sabio os aclama  
 cuando piadosa Martos os venera  
 cuando del pecbo infiel la ardiente llama  
 furias bomita contra vos severa;  
 ladre a la luna el perro; boga cama  
 de su vicio el infierno alce bandera,  
 que MARTOS, dice en voces de alegría:  
 Vencido habéis ¡Ob luz del claro día!



De Blas de Santa María sólo se conserva un soneto contra el pueblo judío, simbolizando a la opinión contraria.



De Fr. Cristóbal de la Cruz es el siguiente Soneto:

Hoy le encomienda Dios a la Encomienda  
 de Martos, el honor de aquella Pura  
 Integridad; de la que hizo obscura  
 del Padre Faetón la rubia tienda.  
 No prevalecerá tu lengua borrenda,  
 infausto bereje, aunque manchar procura  
 la Aurora de aquel sol, cuya hermosura  
 al Padre, por Adán, se dio en ofrenda.  
 Que si es MARTOS tan fuerte, que hoy se nombra  
 "Defensa y propugnáculo terrible  
 de Reinos" que la fama al mundo advierte;  
 La intacta Reina que al infierno asombra,  
 es Virgen con verdad tan invencible,  
 que la Peña de MARTOS no es tan fuerte.



Del Doctor Juan Francisco Bonifaz se conservan seis Octavas de las que sólo copiamos la III y la IV:

III

Sois Fuente de las aguas cristalinas  
 río que a los países celestiales  
 de azucenas los viste y clavelinas,  
 reparo sois de todos nuestros males.

Vergel de aquella rosa, que entre espinas,  
 de aquel vuestro pie puso glorioso  
 en la cabeza del Dragón furioso.

IV

Sois retrato de Dios, si imagen bella  
 de su misma deidad fuego encendido,  
 abrasadora luz, cuya centella,  
 el corazón derrite endurecido.  
 Sois rosicler al alba, al mar estrella,  
 al día sol, a la tiniebla olvido;  
 del cielo sois y para todo el cielo,  
 soberana deidad con mortal velo.



Fig. 4

De Sahagún de Reinoso, sólo se conserva un Romance; del Ldo. Francisco de Sevilla, un Soneto y de Juan Vidal, de Jaén, otro Soneto. Las tres composiciones atacan "la opinión contraria".



El **Ldo. Pedro de Soto Barona** presentó las tres siguientes composiciones:

- Un Soneto al Asunto Segundo
- Una Canción
- Un Romance burlesco



Del **Licenciado Soto** hay un largo Romance contra los judíos al “Quinto asunto”, y unas Estancias-canción de trece versos al “Primer asunto”.



De **Fr. Pedro de Guzmán** se conserva un largo Romance “contra la opinión contraria”, del que copio lo que sigue:

...  
*De aquella Cándida estrella  
 que en medio de los candores  
 de la gracia previniente,  
 fija estuvo, estuvo inmoble;  
 De aquella que siendo Madre  
 por convenientes razones  
 es la más pura criatura  
 que el cielo y tierra conoce;  
 Me dicen que ha dicho cosas  
 tan disolutas y enormes,  
 que por no oirlas el Darro  
 corrió más veloz entonces.*



El **maestro Juan de Orduña de Haro** presentó una Canción.



Del **Alcalde de Martos, Andrés Mansilla**, se conservan dos Romances.

I

*Si soy negra, soy hermosa  
 en su dulce epitalamio  
 dixo la esposa querida  
 a su esposo regalado;  
 que como continuo objeto  
 de los más brillantes rayos  
 de mi adorado, me tiño  
 más que mucho si me abraso.*

*Milagro te llaman todos  
 de belleza y de recato,  
 mas ser morena y hermosa  
 bien puede ser sin milagro.  
 Como mi esposo querido  
 es hermosa flor del campo,  
 en la soledad te busco  
 para hallarte entre mis brazos.  
 Aunque arroje el sol centellas  
 basta verle no descanso  
 que pues me cuesta suspiros,  
 bien es que me cueste pasos.  
 Y aunque estoy descolorida,  
 yo soy de su amor el blanco  
 a quien las flechas que tira  
 dan dulce vida, matando.  
 En uno de mis cabellos  
 está preso; y con un rayo  
 de mis ojos, dice el mismo  
 que el corazón le traspasa.  
 Negra estoy, mas no soy negra,  
 que el sol, de quien no me guardo  
 robó mi blanco color  
 más que de la nieve el ampo.  
 Confesando que soy negra  
 a mi tierno esposo, al paso  
 que ostento humildades mías  
 favores suyos alcanzo.  
 ...  
 Las flores de mi hermosura  
 a los valles y a los prados  
 aromas les comunican,  
 les dan abriles y mayos.  
 Rabie el hereje atrevido  
 que, a tanta belleza, a tanto  
 piélagos de perfecciones  
 miente injurias temerario.  
 Tan bella soy a los ojos  
 del Dueño de mis ciudadanos  
 que le parecen estrellas  
 las buellas de mis zapatos.  
 De un Dios amante ¿quién duda  
 que para honrrarme hizo cuanto  
 quiso y pudo?; pues que soy  
 la ostentación de su brazo.  
 La “Morena” de los cielos  
 me llaman todos logrando  
 alabanzas, sus finezas;  
 parabienes, sus aplausos.  
 No hay MÁCULA en mi ninguna,  
 del SOL me visto, y me calzo  
 de la luna; y las estrellas  
 son trenzas de mi tocado.  
 ....*



(Todo este segundo Romance está escrito contra el pueblo judío, y de él tan sólo copio el final)

...

*De agudos los acreditan  
narices largas y corvas  
fiestas son sus agudezas  
más vale tenerlas romas.*

*A la imagen que pintó  
la mano más primorosa  
con borrones de su idea  
se atreven los pintamonas.*

*Mal fuego queme sus lenguas,  
no injurien tan Gran Señora,  
miren que si el HIJO es SOL  
la MADRE, Virgen es sola.*



Del franciscano Fr. Justo Serrano se conservan ocho Décimas:

I

*Virgen, un Perro Judío  
Le ladró a tu candidez  
Pero por aquesta vez  
Su rabia ha dado en vacío.  
Fió del silencio frío,  
Ladró y saltó el infernal,  
mas tu protector es tal  
y tu refugio tan alto  
que ni su rabia ni salto  
te llegará a hacer mal*

II

*Martos, como Marte obró  
En tu defensa, María,  
Y no es menos este día,  
Pues al perro que ladró  
Las zarazas le labró;  
Y que las labre, es muy bien  
Y a cuantos con él estén.  
Déjalo a mi cuenta, Aurora,  
Que sobre el caso, Señora,  
Abrá MARTOS y JAÉN.*

No copiamos más, pero hacemos notar que, en dos décimas se mencionan dos calles de Martos: Tranquera y Arbolón.

De Don Juan de Orive se conservan en muy mal estado unas Octavas de las que sólo copio estas dos:

I

*Madre del mayorazgo de los cielos,  
Virgen primogénita de Dios Hombre  
Tan admirable a los celestes velos  
Que se paskan al eco de su nombre;  
Es (si blanca paloma cuyos vuelos  
Turba del Sol el cándido renombre)  
Leona de quien noble ha procedido  
El León de Judá nunca vencido.*

II

*Impecable sino en potencia, en acto  
es la Fénix en las gracias sola  
que de la culpa y su infernal contacto  
Dios, que Madre la elige, preservola  
exceptuada en el divino pacto,  
de suerte sus virtudes acrisola,  
que todas juntas las demás apoyos  
son tributarios deste mar arroyos.*



Del Licenciado Alonso de Mergelina se conserva un Soneto.



A continuación se encontraban dos folios, en los que se leía: "Para despachos de oficio, dos maravedís (Año de 1640). En ellos se contenía, además, una canción contra el pueblo judío, firmada por el Ldo. Lara. Creemos que debe tratarse de D. Antonio Gómez de Lara.



Al Certamen también concurrió un tal Ldo. Andrés de Lara Gijón de Arjonilla, de quien no conozco poesía alguna.



Del célebre Alonso de Bonilla, poeta de Baeza<sup>1</sup>, sigue este Soneto:

*Faraón pertinaz ¿dónde has leído  
(de pasión, ciego) tan absurda ciencia  
que le niegues a Dios la Omnipotencia*

*y al parto virginal su honor debido?  
 Los ojos abrirás, cuando oprimido  
 de aquel Moisés de la divina esencia  
 te balles (por ingrato a su clemencia)  
 en llamas de venganza submergido;  
 Porque supuesto que ultrajar deseas  
 aquella integridad tan peregrina  
 que de Madre de Dios conserva el nombre,  
 Es justa permisión que jamás creas  
 que pudo ser dispensación divina,  
 nacer de Madre Virgen un Dios Hombre.*

Siguen después tres folios numerados de esta forma: 76, 77, 78. En uno de ellos parece leerse: "Fr.Fr.....rrama". Creemos que éste sea el Padre Guadarrama, mencionado dos veces en otros folios que contienen composiciones de este Certamen. El fol. 76 contiene una canción, en el fol. 77 se encuentra un Soneto; y en los folios 77-78 se hallan unas décimas. En el folio 78 vuelto, hay un romance contra el pueblo judío que omito aquí. De las citadas décimas que se encontraban en los folios 77-78 sólo copié estas dos:

V

*Y así en vano se conspiran  
 vientos de envidia crueles  
 aunque con amor los fieles  
 sienten, lloran y suspiran,  
 y como agraviada os miran,  
 los ignorantes y sabios,  
 para vuestros desagrazos,  
 todos ofrecen las vidas  
 que nunca más bien perdidas  
 que vengando estos agravios.*

VI

*Y habéis hecho bien, Señora,  
 que el mundo esta ofensa vea  
 para que el bereje crea,  
 que España, os sirva y adora  
 e hará de ver ahora  
 cómo sale a la defensa  
 de vuestra pureza inmensa;  
 que no ha de cerrar el labio  
 hasta que venga el agravio,  
 hasta que borre la ofensa.*



a) Bibliografía inmaculista del P. A. Recio Venganzones:

- "El triunfo de la Inmaculada es español y franciscano", publicado en *Violetas seráficas*, nº 1, Murcia, 1954, pp. 85-87.
- "El juramento inmaculista de la ciudad de Jaén", en *Paisaje*, nº 90, Jaén, 1954, pp. 896-900.
- "Evolución histórica del Dogma de la Inmaculada Concepción", en *Santuario de Regla*, nn. 22-23, Chipiona, 1954, pp. 24-25.
- "La Inmaculada en la predicación franciscano-española", en *Archivo Iberoamericano*, s.c. XV, Madrid, 1954, pp. 105-200.
- "La ciudad de Baeza y su Universidad por la Inmaculada", en *Paisaje*, nn. 91-92, Jaén, pp. 909-914.
- "Fray Luis de Carvajal, teólogo defensor de la Inmaculada", en *Diario Jaén* (6-12), Jaén, 1964, pp. 17-18.
- "El sacerdote giennense D. Diego Pérez de Valdivia, apóstol y teólogo de la Inmaculada", en *Diario Jaén* (8-12), Jaén, 1965, pp. 9-10.

b) Cuatro ilustraciones o figuras alusivas al Certamen:

- **Figura nº 1:** Portada del Libro de la Cofradía de la Virgen de la Villa, del año 1622. Representa a María Inmaculada, como Reina coronada, en cuyo honor se tuvo el "Certamen poético", el año 1640, en la ciudad de Martos.
- **Figura nº 2:** Frontispicio de un Certamen poético que se celebró en Granada, en el mismo año 1640 y que se volvió a repetir, como puede verse impreso, en 1651. Sus composiciones fueron publicadas por Luis de Paracuellos en la misma ciudad.
- **Figura nº 3:** Imagen de María Inmaculada, llamada "franciscana", en la que el Hijo de María, con larga cruz, en forma de lanza, hiere a la serpiente.
- **Figura nº 4:** Alegoría del triunfo de María Inmaculada sobre el dragón infernal.

NOTAS

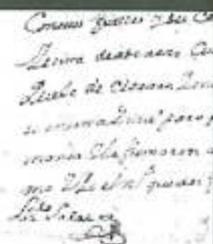
Nota aclaratoria:

\* El material fotográfico es de "Foto Rafael", tomado de los libros indicados en el Apéndice y, de modo especial, del número extraordinario, de la revista *Archivo Iberoamericano*, citado en la Bibliografía, que fue dedicado a María Inmaculada.

Nota bio-bibliográfica:

<sup>1</sup> Se trata del fecundo poeta Alonso de Bonilla, nacido, a principios del siglo XVII, en la ciudad de Baeza. Es el autor de Chanzonetas a la Inmaculada y de otras muchas composiciones que recoge M. Caballero Venzalá en su *Diccionario Bio-bibliográfico del Santo Reino*, IEG, Jaén, 1979, pp. 282-309, nn. 2334-2367.

# ARCHIVO



*La puesta en marcha y 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 sepamos qué hacer en nuestra casa. Si la voluntad de las marteñas y 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



# Martos a finales del siglo XIX. Los conflictos sociales.

*Los sucesos del siete de mayo de 1898*

Antonio Teba Camacho

***Con este artículo el historiador Antonio Teba Camacho continúa su particular serie de trabajos en los que, con un estilo sumamente ameno, nos muestra la situación de Martos en el interesante periodo de finales del siglo XIX.***

aislados, o en estado puro, cada uno de ellos.

En el presente trabajo nos vamos a centrar en los conflictos sociales que acaecieron en Martos a finales del siglo XIX y, más concretamente, vamos a fijarnos con mayor amplitud en los sucesos que ocurrieron en nuestra localidad el día 7 de mayo de 1898 ya que, a nuestro entender, reflejan meridianamente la situación que se vivía y que no era otra que la derivada de una tremenda injusticia social que, a su vez, se ocasionaba por un desigual e injusto reparto de la riqueza, en el que la abundancia de unos era a costa de la miseria de muchos, en resumidas cuentas, el germen de lo que años después estallaría en un conflicto de muy dolorosas consecuencias. Y es que basta repasar, siquiera someramente, los manuales de historia, las revistas especializadas, las distintas publicaciones que sobre el particular existen para hacerse una bastante adecuada idea del panorama que se abriría en nuestro país en los albores del siglo XX; hagamos un breve resumen para que nos sirva de introducción a lo que con posterioridad expondremos.

A finales del siglo XIX todavía era evidente el impacto que las desamortizaciones, sobre todo la última, la de mediados de siglo que había afectado mucho más a los bienes

comunales, habían causado y, lo que era más nocivo aún, estaban pendientes de culminación y, paralelamente, se iban acentuando unos rasgos que se irían agravando paulatinamente. Éstos no eran otros que la progresiva concentración de la propiedad en pocas manos, de un lado, y, como en un movimiento pendular, la ruina de los pequeños propietarios que se veían ante una disyuntiva harto dolorosa en sus dos direcciones: o malvivir en la condición de jornaleros eventuales pagados con salarios míseros o emigrar dejando atrás sus raíces, familias, amigos, etc., y no se crea que es una afirmación exagerada o sesgada la anterior, ya que, si se consultan los diarios y publicaciones de la época, veremos que se publican con mucha frecuencia la realidad de que los salarios no llegaban a cubrir el presupuesto de una familia sencilla, el gasto diario que necesitaba un jornalero para una mínima y austera alimentación; de ahí que se dijese, un poco cínicamente, que se debía “gastar su capital, su salud, para equilibrar el presupuesto doméstico”<sup>1</sup>.

Lo que nadie discutía, ni discute, es que el impacto de la crisis finisecular recayó, en una importantísima parte, en las clases populares, en los más humildes, aunque se podría aducir que esto no es ninguna novedad ya que ocurre siempre y

**C**omo ya se ha indicado en anteriores ocasiones, el siglo XIX español puede admitir diversos y muy diferentes calificativos, pero si alguno podemos decir que le viene como anillo al dedo tal vez sea el de tumultuoso; efectivamente, es éste un siglo pleno de conflictos de toda índole, los hubo políticos, militares, sociales, económicos, etc., y, por supuesto, de otros muchos tipos que resultarían de la mezcla de las tipologías anteriores ya que, como bien sabido es, rara vez se producen

valga una prueba, que no es otra que el relativo estancamiento que sufrieron los salarios, puesto que en los dos decenios que van desde 1870 hasta 1890 el salario medio por día trabajado apenas varió de una peseta en faenas ordinarias y un poco más en faenas de recolección. Con semejantes entradas monetarias no era difícil imaginar cómo era la vida en las poblaciones, sobre todo en los núcleos rurales donde la agricultura se convertía en la única posibilidad de ganarse el sustento, y es que la maldición que recaía en estas zonas, que podríamos llamar semihambrientas y no exageramos como se verá después, era el casi general paro estacional, paro que tenía una causa inmediata muy concreta: los monocultivos tradicionales (aceituna, vid y trigo) daban empleo sólo para una parte de la fuerza del trabajo y, además, durante una parte del año, de modo que los trabajadores, si querían sobrevivir medianamente, iban de monocultivo en monocultivo y casi se morían de hambre en los meses de falta de trabajo. Ésta sería la causa que

Y no es que todo fuese negativo en la agricultura del momento puesto que, por citar un supuesto que nos interesa, el aceite de oliva mantuvo e incluso mejoró su calidad, aunque la preocupación por mantener los niveles interiores de precios y la negativa a invertir en adoptar métodos modernos, cosa bastante usual por otra parte, debilitaron las exportaciones de aceite españolas, incidiendo de esta manera en el agravamiento de la crisis y dando lugar a que países competidores como Italia se adueñasen de mercados como el argentino que podrían haber sido de clara "propiedad" española. Mas dejemos este aspecto economicista, que no era más que un reflejo de la incoherencia que reinaba en la sociedad española y que se manifestaba con nítida transparencia en la pervivencia de estructuras y de actitudes tradicionales, y es que en demasiadas de las medianas y pequeñas localidades españolas los poderosos a la antigua usanza eran todavía el grupo dominante y la casta de los caciques (que dominaban en las citadas

nidamente algunos rasgos demográficos de la España de la época; por ejemplo, la distribución sectorial de la población ocupada mostraba el escaso grado de modernización de nuestra economía, ya que el 64 % de la población se ocupaba en el sector primario, el que engloba a la agricultura y a la ganadería. Si miramos el de la tasa de defunción observamos que la española era casi el doble que las de los países europeos vecinos, lo que es un dato elocuente de la escasa preocupación social de los sucesivos gobiernos y, por ende, de la realidad española.

Si nos atenemos al apartado político, aunque la Constitución de 1876, de reconocido talante liberal para la época, proclamaba la igualdad jurídica de todos los ciudadanos y el consiguiente derecho al libre ejercicio de los derechos y libertades básicos, sin embargo todo se quedaba en papel mojado y las desigualdades sociales, regionales y políticas eran la nota dominante. El sufragio censitario, vigente hasta 1890, reflejaba con crudeza la discriminación política existente: solamente un 5 % de la población total del país (unos 800.000 habitantes) podía participar en la elección de los diputados del Congreso y algunos más, entre el 16 y el 18 %, en las de diputados provinciales y concejales de los municipios, de manera que un 82 %, en el supuesto más optimista, quedaba fuera del juego político, tanto en su participación como en las esperanzas de que sus inquietudes, necesidades, etc. fuesen trasladadas a las más altas instancias. Si trasladamos las cifras a la población masculina (no por un trasnochado machismo sino porque eran los que podían votar) un 34,5 % de la población masculina mayor de 25 años quedaba excluida<sup>2</sup>. Se podría alegar que en 1890 se estableció el sufragio universal pero, como ya se vio en otra publicación, fue más fuego de artificio que otra cosa durante bastantes años más.

---

*“...la situación que se vivía ... no era otra que la derivada de una tremenda injusticia social que, a su vez, se ocasionaba por un desigual e injusto reparto de la riqueza, en el que la abundancia de unos era a costa de la miseria de muchos, en resumidas cuentas, el germen de lo que años después estallaría en un conflicto de muy dolorosas consecuencias...”*

---

podríamos llamar inmediata, las más profundas podrían ser hartamente discutibles y serían de muchas clases diferentes, ya que incluso los reformadores atribuían esta situación más a la naturaleza de los cultivos que a la estructura de la propiedad agraria; afirmación, por lo menos, bastante discutible si bien la realidad existente explicaría el aumento de la conflictividad social en el campo, en los núcleos rurales, como un reflejo de la crisis que, en casi todos los órdenes, vivía España a finales del siglo XIX.

localidades) era una feroz opositora al cambio; se producía así una situación explosiva, un tapón, que hizo que los campesinos, analfabetos, hacinados, etc., fuesen conquistados fácilmente por los apóstoles que predicaban algún mensaje de justicia social y, posteriormente, cuando vieron que sus esperanzas se desvanecían, por los que postulaban cambios radicales y violentos para variar el panorama.

No debe extrañar nada lo anterior si examinamos un poco dete-

Si vemos la distribución por clases sociales según los impuestos directos que se pagaban, las cédulas personales, la respuesta es casi la misma: las clases altas significaban sólo el 0'7 % del total de la población; las clases medias el 17'7 % y las populares el 40 %; si son correctas las cifras, lo que ocurría era que el 41'5 % ni siquiera tenía identificación fiscal, no tenían, en la mayoría de los casos, los ingresos mínimos para ser considerados "clases populares" y, por pura lógica, gran parte de ellos estarían en la pura miseria y, casi la totalidad, sería población rural.

Y ya que hablamos de impuestos, solamente una breve reseña para indicar que el peso abrumador de los impuestos indirectos en el sistema fiscal (principalmente hasta la reforma que hizo el ministro Villaverde) era un signo más que evidente de lo regresivo del sistema impositivo y que las batallas contra el odiado "impuesto de consumos" (como veremos en el caso de Martos) eran seculares y constituían uno de los factores principales para la movilización popular.

### La situación marteña

Con ligeros matices, en Martos la situación era prácticamente igual a la que se ha reflejado en las líneas anteriores; la estructura social era similar, la distribución de la población por sectores económicos casi idéntica (si cabe en nuestra localidad era más acusado el peso del sector primario o agrario) y, por supuesto, lo mismo ocurría en lo referente al porcentaje de la población que podía participar en las consultas electorales (este punto fue estudiado más extensamente en otro artículo publicado en un número anterior de Aldaba). La realidad social quedaba refle-

jada en una acusadísima polarización en casi dos grupos que, si bien dispares en su composición y número de sus componentes, eran la antítesis económica el uno del otro. Al final del artículo se incluye un acta notarial que realizó el notario de



Los disturbios callejeros fueron realidad cotidiana en esta época.

Martos, Evaristo de Miguel, sobre los destrozos ocasionados en el domicilio del arrendatario del impuesto de consumos, Ignacio Camacho, y asimismo en las oficinas de la administración del impuesto. Baste una simple información: el citado Ignacio Camacho figuraba en el lugar 79 en el censo de los mayores contribuyentes de Martos en el año 1890 (con un pago de 241'32 pesetas), en el mismo lugar en el censo elaborado en 1893 (con un pago de 277'85 pesetas) y en el 62 en el de 1897 (con un pago de 276'03 pesetas); queremos con esto significar que, si bien era una familia acomodada, no era una de las más adineradas marteñas, ya que su contribución quedaba reducida a menos de la vigésima parte de los más pudientes. Con esta premisa les invitamos a revisar los daños que declaró le fueron causados,

en enseres, ajuares, joyas, etc.; de su simple comparación con las que podrían tener los más necesitados podríamos extraer múltiples consecuencias que explicarían el malestar, los disturbios y sucesos similares, pero dejemos que las cosas vengan a

su tiempo. Con todos estos ingredientes, el *guiso*, si se nos permite la licencia, tenía el mismo sabor que el nacional, es decir, la situación marteña era casi un calco de la española y, por consiguiente, como en ésta las crisis se amontonaban unas sobre otras, a la agrícola se le superponía la social, a ambas la económica, la militar con las guerras de Cuba y Filipinas que afectaban a bastantes familias marteñas, etc., y, como es fácil suponer, todas se veían reflejadas en el diario convivir y en las convulsiones que en éste se producían.

Existía por un lado una fuerte crisis económica y, como se ha señalado antes, los más modestos eran los mayormente perjudicados,

los principales paganos: salarios bajos, cuando se cobraban, deudas que se eternizaban, estrecheces domésticas, etc.; nuestro Ayuntamiento era un espejo que reflejaba fielmente la realidad y con unos cuantos ejemplos, de los muy abundantes que existen, lo veremos. Así, el día 9 de septiembre del año 1895 varios Guardas Municipales del Campo piden que "se les abonen los muchos meses adeudados por ser de suma necesidad ya que no les fian en las tiendas ni el pan ni el aceite" (un dato claro y preciso de la dieta que tenían las clases populares que, visto lo visto, no era muy variada precisamente). La respuesta que recibieron a su solicitud fue la típica en estas situaciones "que se haría lo posible", o sea, nada<sup>3</sup>. Pero no creamos que fue éste un caso aislado ya que en el mismo mes y año, en concreto en el día

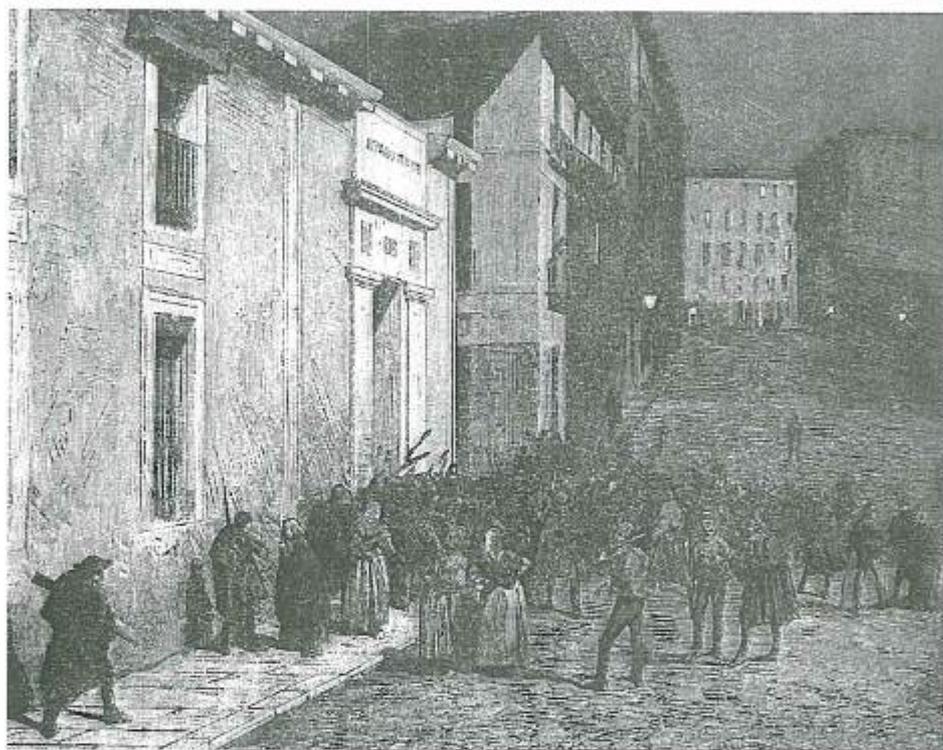
25, Miguel Pérez Mora pidió que “se le pague lo que se adeuda del tiempo que fue Guarda del Campo”; la respuesta que recibió es esperpéntica: “eso le pasa a todos los empleados, así que espere” (señal inequívoca de la situación de las arcas municipales)<sup>4</sup>; y no es que la respuesta dada no se ajustase a la realidad ni que faltase un ápice a la verdad, ni que las represalias, por así llamarlo, se aplicasen sobre un colectivo concreto, como nos lo demuestra lo acaecido en la sesión plenaria del 23 de octubre del mismo año cuando se acordó que “ante la situación precaria que atraviesa el facultativo Francisco Venzalá Martos, se acuerda pagarle parte de los atrasos de su sueldo”<sup>5</sup>. Se podría aducir contra lo expuesto que los tres testimonios presentados pertenecen a un corto espacio de tiempo y que son muy inmediatos unos de otros por lo que podría ser una crisis pasajera o una coyuntura desfavorable pero puntual, pero no, por desgracia para nuestros antepasados casi novocentistas no era así y vemos cómo dos años más tarde, en concreto el día 5 de julio del año 1897, el sargento de la Guardia Civil de nuestra ciudad se veía obligado a reclamar la subvención del mes de junio, ya cumplido, para el pago del alquiler de la Casa Cuartel; la respuesta era como un muro infranqueable para los peticionarios sean quienes sean: “cuando haya fondos”; en el mismo Pleno se lee una desesperada comunicación del director de la cárcel de Martos quejándose “del abandono, la falta de higiene, de papeles de todo tipo, de medios, de alimentos para los presos ... de la cárcel”; en la misma solicitaba medidas urgentes para solucionarlo o temía que hubiese problemas. Solucionarlo no se solucionó luego ...<sup>6</sup>.

Igualmente continuaban los problemas derivados de la falta de pago de los ya de por sí exigüos sa-

larios; de este modo vemos cómo la viuda de Francisco Lara Mora presentó, en este mismo mes de julio, una Carta de Pago expedida por la Diputación Provincial a su favor y en contra del Ayuntamiento de Martos; para mejor defensa de su causa argumentaba en su instancia que “le urgía para artículos de necesidad perentoria de sus pequeños hijos”. La respuesta que recibió cambió en la forma, en el continente, pero no en el fondo, en el contenido, y con un “se estudiará para resolverlo lo antes posible” quedaron despachadas

que se les dijo que se les intentaría pagar lo que fuese posible (?)<sup>8</sup>.

Creemos que las vistas son muestras suficientes de la situación que atravesaban los asalariados municipales, sin embargo no era mejor la de los otros asalariados, principalmente los del campo, los jornaleros, y pruebas tangibles tenemos en las numerosas interpelaciones que en los Plenos municipales se le dirigieron al Alcalde, las solicitudes de una mayor vigilancia en el campo para evitar los robos y expolios (síntoma evidente de las necesidades que se su-



Motines y algaradas reflejaban la tensa situación que se vivía.

ella y las necesidades de sus hijos<sup>7</sup>. Si esta petición ya era de por sí dramática y harto elocuente de la situación que se vivía, tal vez lo sea más aún la siguiente: Francisco Caballero Gutiérrez y Bartolomé Brabo Olivo, antiguos guardias municipales, comunicaban al Ayuntamiento el 12 de agosto de 1897 lo siguiente: “que se les debían seis meses de sueldo y que les son muy necesarios para el sustento familiar ya que estaban presos y no podían tener otros ingresos”. Recibieron una respuesta algo más esperanzadora, ya

frían). Como es lógico suponer, estas peticiones las hacían los que tenían algo que perder y, en un Ayuntamiento controlado por ellos, era normal que se iniciasen gestiones para resolver su problema o, al menos, paliarlo en la mayor parte posible; algunas muestras nos lo confirman: el día 1 de marzo de 1893 el concejal Emilio de la Rosa pidió el cese de ocho Guardas del Campo extraordinarios (no hijos sino contratados temporalmente), alegando que fueron contratados solamente para la temporada de la recolección de la

aceituna (síntoma de que era necesario redoblar la vigilancia para evitar los robos); el Alcalde les respondió con un enigmático mensaje (al menos para el que esto escribe ya que no conoce el contenido) diciendo que habían surgido algunos conflictos (?) que habían requerido servicios extraordinarios y se les había prolongado el nombramiento pero que pronto estarían cesantes<sup>9</sup>; el mismo concejal (Emilio de la Rosa Lechuga), para reafirmar el tema de los robos en los campos, solicitaba en la Sesión Plenaria del día 5 de noviembre de 1894 que se le facilitase información “sobre el paradero de la aceituna que, en el último año, intervinieron los guardias municipales, y que era de ilegítima procedencia, a algunas personas”<sup>10</sup>; con estos testimonios creemos que quedaría lo suficientemente probada la cuestión.

El caso es que parece ser que los Guardas del Campo no gozaban de general aprecio entre los ediles marteños; no sabemos la razón exacta, si era porque actuaban como una especie de Robin Hood de la época y se hacían los sordos o ciegos ante lo que se afanaba, tal vez porque fuesen partícipes en el “negocio”, por incapacidad, por la mezcla de varias de estas razones o, acaso, por serles imposible controlar al elevado número de potenciales “cacos” (quizá la hipótesis más razonable y certera); el caso es que el día 25 de mayo de 1895, en el Pleno, los concejales José Álvarez y Diego Cobo solicitaban categóricamente que “por su deficiente servicio se suprima la Guardería Rural por estar sus miembros más dedicados a otros menesteres que a su servicio”<sup>11</sup>. Mas no pensemos que la disolución de la Guardería Rural quería decir que se quisiese dejar al campo sin vigilancia, porque no hubiese necesidad de ella, a merced de las “turbas”, como se afirmará más adelante, sino que antes bien se solicitaba mayor vigilancia y rigor, y para ello nada mejor que requerir los servicios de la Guardia Civil que

ofrecía varias ventajas, como lo eran su reconocida eficacia y, a lo mejor más importante era éste, su mantenimiento lo pagaba el Estado y así en la Sesión Plenaria del 3 de mayo de 1893 se acordó solicitar al Director General de la Guardia Civil y al Ministro de la Guerra que se aumentase el número de guardias destinados en la localidad, aceptando de an-

“no hay nada presupuestado para ello (como si no se pudiesen hacer presupuestos extraordinarios) y que tienen los ingresos intervenidos por deudas con Hacienda y con la Diputación (razón más creíble),...” se despachaba la cuestión, eso sí, con la solicitud expresa y encarecida de que no tuviese lugar el amenazante traslado<sup>14</sup>.

---

*“...en la Sesión Plenaria, se acordó que por las molestias que sufren los compradores que van a la Plaza, debido a que por las mañanas gran cantidad de jornaleros se concentran desde la calle de la Cárcel hasta las ‘Cuatro Esquinas’ ... para buscar trabajo y por las personas que son arrolladas por las bestias que pasan cargadas con arados ... se ordenaba a los jornaleros que trasladasen su ‘mercado labora’ a las barandas de la Plaza...”*

---

temano las condiciones que marcase el Ministerio<sup>12</sup>. Solicitud que se vería repetida en varias ocasiones y, aun más, se hizo casi un plebiscito para tal fin, como ocurrió el 5 de julio de 1897 cuando se le rogó a la Guardia Civil que se encargase de la custodia de la propiedad rural e incluso se acordó fomentar la recogida de firmas en la localidad para apoyar la petición<sup>13</sup>. Claro es que, como dice el refrán, “una cosa es predicar y otra dar trigo” y pedir y ofrecer bien que se hacía siempre que se quedase en ello, pero cuando llegaba el momento de dar lo ofrecido ... eso era otra cuestión y ocurría como vemos: en el Pleno del 26 de julio de 1893 (poco después del ofrecimiento de aceptar de antemano las exigencias del Ministerio), el capitán de la Guardia Civil de la localidad solicitaba que, ante los problemas que atravesaba el Tesoro Público, pagase el Ayuntamiento el alquiler de la Casa Cuartel que ocupaban, avisando que de no ser así podría producirse el traslado de la Benemérita a otro pueblo. Imaginamos la inquietud que sentirían nuestros munícipes, pero la respuesta seguía siendo casi invariable y con un

Las dificultades financieras, los salarios no abonados, la solicitud de mayor vigilancia, control y represión, etc., no son sino síntomas de una situación hartamente preocupante y diríamos que casi a punto de estallar; la miseria, el hambre hacen que las gentes se subleven, se levanten, si no de una forma explosiva sí al menos manifestando actitudes hostiles que, por pura lógica, preocupaban y asustaban, en cierto modo, a los que no estaban en su situación; es por ello por lo que el ambiente en ciertas zonas de Martos, y a ciertas horas, se tornaba tenso y llegaban a producirse diversos altercados que, si bien no demasiado graves sí eran significativos, preocupaban a nuestro Ayuntamiento, que se veía obligado a tomar algunas medidas que, a menudo, producían polémicas, como ocurrió el día 8 de enero de 1890 cuando, en la Sesión Plenaria, se acordó que “por las molestias que sufren los compradores que van a la Plaza, debido a que por las mañanas gran cantidad de jornaleros se concentraban desde la calle de la Cárcel hasta las ‘Cuatro Esquinas’ (desconocemos el lugar exacto de este enclave de la Plaza)

para buscar trabajo y por las personas que son arrolladas por las bestias que pasan cargadas con arados (y que no paraban) se ordenaba a los jornaleros que trasladasen su 'mercado laboral' a las barandas de la Plaza"<sup>15</sup>. Pensamos que la cita es bastante reveladora de la situación y que, entre líneas, nos muestra unos hechos que se repetían cotidianamente y que serían las "molestias" que sufrían quienes iban a comprar (seguramente insultos y frases amenazantes o alguna postura intimidatoria) al mercado por parte de los que no podían hacerlo por no tener efectivo ni crédito para hacerlo; lo de las bestias es más significativo y la actitud de sus porteadores de no parar ni detenerse ante obstáculos (ni siquiera personas) creemos que es una evidencia de una situación nada agradable.

La situación de desempleo, desamparo, hambre... se veía agravada cuando concurrían años de sequía o de cualquier otra calamidad, cosa que solía producirse con relativa frecuencia; entonces la situación preocupante se convertía en insostenible y se debían tomar las medidas que se creían más eficaces pero sin llegar nunca a la raíz del problema, y así ocurrió, por ejemplo, en el mes de marzo de 1894 cuando se le concedieron a Martos 750 pesetas (por parte del Gobierno de la Nación) como ayuda por la calamidad agrícola sufrida; el Ayuntamiento acordó estudiar las necesidades más perentorias a cubrir entre las muchas que había<sup>16</sup>. Otro ejemplo de lo mismo lo tenemos tres años más tarde, en diciembre de 1897, cuando un vecino, José Martínez López, por disposición testamentaria de su madre, entregó 2.500 pesetas para limosna a los pobres. La cantidad era importante pero resultaba escasa, ya que 2.000 de ellas ya habían sido entregadas al párroco de Santa Marta para socorrer a los pobres en la última calamidad, de modo que solamente entregó al Ayuntamiento para el fin anunciado la cantidad de 500 pese-

tas<sup>17</sup>. Otras veces se recurría a un "reparto" de pobres, fórmula parecida a las "encomiendas" que se hicieron en la colonización de las Indias, entre los más pudientes de la localidad para que éstos pudiesen socorrerlos y evitarles el morir de hambre (a cambio, claro está, de algunos trabajillos domésticos y de otras clases) mientras durasen los efectos de las calamidades. Tenemos un ejemplo de lo dicho en lo sucedido en el Pleno celebrado el día 29 de agosto de 1900 cuando se entregaron a los concejales unas papeletas o bonos de limosnas a los pobres para que cada uno se hiciese cargo de los suyos. Entre los concejales, fácil es suponerlo, estaban miembros de las familias más acomodadas de la población que podían permitirse tal cargo; a la sazón eran: Rafael de la Rosa, Amador de la Fuente, Luis López Rubia, José Ortega Villar, Emilio de la Rosa, Eugenio Tramblin Blot, José Hurtado López, Isidoro de Luque, Nicolás López Giménez, Francisco Santiago López, Julio Navarro Aguilera, Tomás Barranco Sánchez, Antonio Damas Muñoz, Pedro Cózar Márquez, Francisco Toribio, Manuel de Torres, Juan J. Contreras, Francisco Caballero Hurtado, Miguel Vico Torres y Francisco Miranda Lara. Farmacéuticos, industriales, comerciantes, terratenientes (casi todos)..., muchas de las más adineradas familias marteñas estaban allí presentes<sup>18</sup>. Algo parecido, pero con causas seguramente más problemáticas, ocurrió en marzo de 1901 cuando en la Sesión Plenaria del día 22, convocada de forma extraordinaria y sólo para este punto, se informó de la grave situación de "braceros y otros trabajadores que con el temporal de agua y por la falta de cosecha de aceituna no han podido trabajar en el campo y estaban en estado de gran necesidad y hace días que imploran la caridad pública en las calles en grupos numerosos (especifica que pacíficamente)". Se tomaron medidas como preguntar a la Institución Cas-

tilla si tenía fondos para tal fin e instalar la cocina regalada por el diputado por Martos, Torcuato Luca de Tena, en el Hospital de San Juan de Dios para socorrer en lo posible<sup>19</sup>.

Desempleo, desamparo, hambre, calamidades..., la relación de penalidades que sufrían los marteños menesterosos era amplia pero no por eso quedaba ahí, todavía podía empeorarse y así ocurría con los impuestos, sobre todo con los llamados indirectos, lo más injustos puesto que gravan por igual a pobres y a ricos y que, en aquel momento, eran abrumadoramente mayoritarios en nuestro sistema impositivo; es por ello por lo que en aquellos momentos cualquier subida en los tipos que los gravaban casi equivalía a provocar disturbios y no creemos que esto era solamente en esta época que nos ocupa, la de finales del siglo XIX, sino que era un mal endémico español; basta con recordar el célebre "motín de Esquilache" del año 1766, cuando se levantó el pueblo madrileño y, durante unos días, logró hacerse con el control de la situación en la capital. Se ha argumentado que dicho motín estalló por los deseos de Carlos III y de sus ministros (el denostado Squilace, castellanizado como Esquilache) de cambiar las indumentarias y costumbres populares tradicionales, pero la realidad es que, sin ser la razón aducida falsa, la razón principal fue la carestía de los alimentos y el odiado impuesto conocido como de "consumos" que constituía un auténtico "atracó" para los bolsillos más modestos. En Martos hubo diversos altercados por éste y por otros impuestos similares, como ocurrió en el año 1895, en el mes de julio, cuando se convocó una reunión urgente en el Ayuntamiento, el día 8, con un único orden del día: expresar el temor que existía a que hubiese alteraciones de orden público a causa de la recaudación del arbitrio municipal de pesas y romanas. Como este impuesto gravaba a los hortelanos y otros vendedores

que podríamos considerar como ambulantes, se temía que ninguno acudiese a vender al mercado y se generase un desabastecimiento que agravase aún más la situación<sup>20</sup>.

Un último dato antes de acometer el último punto; creemos que puede ser bastante significativo y que reflejaría fielmente la realidad que vivían las clases populares siquiera en contrapunto con los bienes que veremos que se destruyeron en los su-

pelo negro, faltándole un diente incisivo de la mandíbula inferior y su lado derecho, y cuyo cadáver hará que lo fue de tres meses y medio a cuatro según consta en la causa y el cual no ha podido ser identificado...<sup>21</sup>. Un testimonio vale más que mil elucubraciones, sólo nos faltaría añadir que, según lo que hemos leído en diligencias posteriores, parece ser que este cadáver era el de un jornalero que se había suicidado.

de Cuba y de Filipinas y para las posteriores postguerras, que coincidían con años de calamidades, de poco trabajo, etc. Ante esto la respuesta de la población era, en la mayoría de las ocasiones, de resignado sometimiento, mas los tiempos cambiaban y los mensajes revolucionarios iban calando paulatinamente en la clase más humilde de España. Sin llegar a los extremos de años posteriores poco a poco iban surgiendo islotes de incoformismo, de violenta rebeldía ante una situación que consideraban tremendamente injusta y dolorosa; como una inevitable consecuencia de todo esto es como hemos de ver los sucesos que vamos a tratar a continuación.

En el Pleno celebrado el 15 de junio del año 1898, Ignacio Camacho, arrendatario de consumos, presentó un escrito informando de los citados sucesos. Vamos a ceñirnos al relato que hace el referido arrendatario en su comunicación: "Una turba de mujercuelas de mal vivir, chichuclos desarrapados y de hombres de conducta depravada, se amotinaron en la Plaza de la Constitución, rodean al dignísimo Alcal-

de, D. Isidoro de Luque, y con el pretexto del pan barato se dirigen en confuso tropel a la Administración de Consumos, cuyas puertas rompen a hachazos, derriban tabiques, sus traen el metálico recaudado y destrozan todo el mobiliario existente en la casa. No satisfechos con esto, las turbas asaltan la casa del arrendatario, donde tenía las oficinas y depósitos de aceite, aguardiente, vino, vinagre y de otros líquidos, y destruyendo puertas y ventanas invaden los amotinados todas las dependencias consumando el más indigno saqueo que haya presenciado jamás pueblo culto y civilizado.



Los asaltos a comercios, oficinas, etc. no eran más que uno de los síntomas de la crispación vivida.

cesos que estudiaremos más adelante; el 14 de mayo del año 1889 se publicaba en el periódico "El Pueblo Católico" de Jaén el siguiente aviso, lo transcribimos íntegramente: "Ángel León Fernández, Juez de Instrucción de la ciudad de Martos y de su partido ... Hago saber: Que en este Juzgado y por la Escribanía del actuario se siguen diligencias sumarias por haber encontrado en el cauce del arroyo de la Ortichuela, de este término, el cadáver de un hombre de unos 30 ó 40 años vestido pobremente con pantalón de algodón a listas con una pieza en la parte trasera, descalzo, de una estatura mediana y

### *Los sucesos del 7 de mayo de 1898*

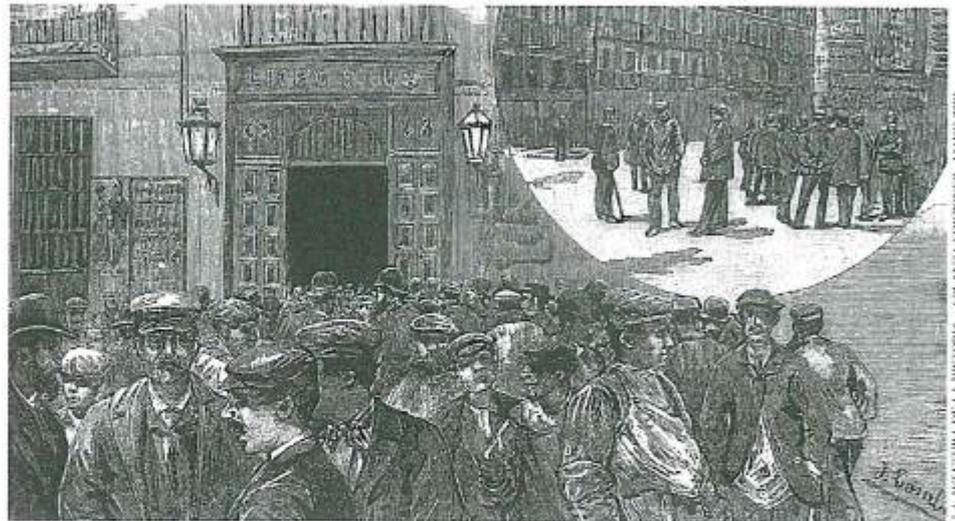
Al hilo de lo que hemos tratado anteriormente los impuestos solían constituir una auténtica lacra para las clases más humildes, sobre todo cuando se vivían épocas de penurias, que entre otras cosas solía ser casi siempre; es por eso que los sucesos que tuvieron lugar en Martos en este día fueron provocados por el creciente malestar que sentía una importante parte de la población ante la carestía de los artículos de primera necesidad; hacían falta ingresos para las guerras

Tres horas, de 8 a 11 de la mañana del día 7, duró el pillaje y la devastación, saqueando toda la casa y sustrayendo cuantos efectos, metálico, ropas, alhajas, ropas y mobiliario había por valor de 80.122 pesetas, sin que se salvara la caja de la recaudación ni los fondos particulares del arrendatario que desaparecieron conjuntamente con los libros, documentos y antecedentes que se custodiaban en el archivo del arriendo." Hagamos un inciso para hacer un brevísimo comentario a lo que hemos reproducido; es manifiesto que los sucesos tuvieron bastante importancia y que la participación fue masiva (mujeres, niños y hombres), la motivación es clara ("pan barato"), así como que la exaltación fue grande ya que ni la presencia del alcalde y otras autoridades pudieron calmarla. Como consecuencia de esa gran exaltación los destrozos fueron considerables (pensemos que la cantidad estimada significaba la mitad del presupuesto municipal para un año aproximadamente). La actuación de las autoridades fue prudente y sensata y, en vez de dar lugar a una represión que podría haber ocasionado muchas más graves consecuencias, prefirieron (no sabemos si voluntariamente u obligados por las circunstancias) contemporizar, logrando, en cierta manera, que los daños no fuesen más elevados y que el pueblo no incendiase la casa del arrendatario, convertida en símbolo de las fuerzas que les hacían vivir en la penuria; así nos lo confirma el relato que sigue haciendo el arrendatario: "Triste es confesarlo; estas escenas, que tanto han impresionado a la parte sensata del vecindario, fueron presenciadas por todas las autoridades locales, que en su impotencia para defender y proteger los intereses y domicilio del arrendatario, consiguieron tan solo, por la fuerza de la persuasión, que las turbas no prendieran fuego a la casa.

Públicos son estos hechos, como notorio se hizo que el suscri-

be y su familia tuvieron que refugiarse en la capital para sustraerse de los furores de una plebe sedienta de pillaje y de saqueos. Huelga, por tanto, describir de nuevo escenas que se recuerdan con dolor y que afrontan y sonrojan al vecindario culto de la siempre honrada ciudad de Martos. Si los perjuicios causados no ascendieran a 80.122 pesetas en las casas de Recaudación y Central del arriendo; si las introducciones fraudulentas realizadas en estos días, en que

do al arrendatario el auxilio eficaz que ordena el apartado nº 16 del reglamento de 30 de agosto de 1896, no dejando huérfanos de amparo y de protección los intereses públicos y privados del arriendo; es seguro que el que suscribe no se atrevería a molestar la ilustrada atención de este Ayuntamiento, reclamando, como reclama, en principios de riguroso y estricto derecho, la indemnización cumplida de todos los daños y perjuicios experimentados, no sólo en



Los obreros que asistieron al primer 1 de mayo, en la calle de Atocha de Madrid, en unos "apuntes al natural" de Comba.

ha estado en suspenso el resguardo y la fiscalización administrativa, no excedieran de 103.260 pesetas..." Hagamos otro breve inciso para aclarar que durante una buena temporada estuvieron "suspendidos" los cobros de este impuesto hasta el punto que a finales de mayo la Delegación de Hacienda de Jaén urgía, mediante un oficio, a reanudar la recaudación del impuesto de consumos, interrumpida por los sucesos que estamos tratando. Incluso llega a pedir firmeza y el uso de la fuerza armada para imponer la autoridad<sup>22</sup>, aunque afortunadamente nuestras autoridades tuvieron más sensatez y no fue necesario recurrir a tales extremos para apaciguar los ánimos. Pero sigamos con el escrito del arrendatario: "... si la fuerza pública hubiera desplegado eficaces rigores y desusada energía para repeler los desmanes, prestan-

los saqueos ignominiosos que se llevaron a efecto, sino en los 23 días en que el servicio ha estado interrumpido y alejado forzosamente de Martos el arrendatario, mientras no quedara restablecido el orden y la tranquilidad pública.

Mucho duele al arrendatario tener que lanzar inculpaciones para defender y justificar su derecho; pero cuanto queda relatado se presenció por muchas distinguidas personalidades a cuyo frente figuraban dignos individuos de esta Corporación, que protestaban y protestan elocuentemente de los atropellos cometidos. Para justificar la reclamación que se formula se acompaña copia del Acta Notarial levantada a virtud de requerimiento del que suscribe y en la que se hacen constar los daños sufridos y especies introducidas en los días que lleva de interrupción la fiscali-

dad administrativa, cuyo total importe debe ser abonado y liquidado en cuenta por el muy Ilre. Ayuntamiento al arrendatario, que tan cuantiosas pérdidas se le han originado. Pasa por alto el que suscribe las razones de orden legal y moral esta justa pretensión, y entiende que la Corporación Municipal, al acceder, como seguramente accederá, a lo solicitado, ha de borrar, por el nombre limpio del pueblo que representa, la mancha inferida a una historia inmaculada. Y en su consecuencia suplico a V.S. que habiendo por presentada esta instancia con la copia del Acta Notarial que acompaña, se sirva acordar como se pide y procede en justicia que no dudo alcanzar de la rectitud de este Municipio. Dios guarde a V.S. ... a 7 de junio de 1898<sup>23</sup>.

Poco queda que comentar a lo referido, creemos que la narración que hace el arrendatario, aunque inevitablemente subjetiva, es bastante esclarecedora, tanto del desarrollo de los hechos como de las motivaciones, aunque sucintamente, que los ocasionaron, así como de la actitud no beligerante de las autoridades. Reflejemos, para acabar el presente trabajo, el Acta Notarial levantada por el notario de Martos Evaristo de Miguel de la que aclaramos que está reflejada literalmente por lo que observarán ciertas incorrecciones ortográficas: "En la ciudad de Martos, a seis de junio de 1898, ante mí D. Evaristo de Miguel, vecino y Notario público de la misma y testigos presentes comparece D. Juan Pedro Montoro Cruz, vecino de Jaén, casado, empleado cesante, de treinta y un años de edad, provisto de cédula personal expedida en cuatro del corriente con el número once mil doscientos ochenta y dos, en nombre y representación de D. Ignacio Camacho Alvandea, vecino de esta ciudad, administrador de la renta de consumos de la misma, según poder que exhibe otorgado en Jaén en tres del corriente por ante la fe del Notario D. Julián Espejo por el que se le autori-

za para que solicite la celebración de actas notariales que hagan relación a los sucesos ocurridos en esta población contra la Administración de consumos, el cual le fue devuelto al señor compareciente y en su virtud dice: Que en el motín y saqueo, ocurrido de ocho a once de la mañana del día siete de mayo último, se le ocasionaron a sus poderdantes por

---

*"...con el pretexto del pan barato se dirigen en confuso tropel a la Administración de Consumos, cuyas puertas rompen a hachazos, derriban tabiques, sustraen el metálico recaudado y destrozan todo el mobiliario existente..."*

---

los amotinados grandes daños, desperfectos y perjuicios, no solo en la casa número treinta y ocho de la calle Campiña donde tenía su domicilio, en cuyo predio existían almacenes y depósitos de especies de consumos, libros de contabilidad, recibos talonarios, expedientes, archivos y todo cuanto se refería a la Administración del impuesto, incluso la caja de caudales, sino también en la oficina recaudatoria situada en la calle de San Juan; así como los perjuicios ocasionados por los géneros introducidos sin pago de derechos en los veinte y tres días en que ha estado interrumpido el resguardo y fiscalización administrativa por la alteración del orden público, o sea desde el día siete al treinta de dicho mes de mayo.

En su consecuencia manifiesta que los daños y perjuicios de las ropas, muebles, bajilla, comestibles, líquidos y granos, Biblioteca, alhajas y metálico de la casa de su domicilio, lo constituyen la pérdida de los siguientes:

#### *Ropas*

Dos mundos y un baúl con los ajuares en ropa blanca de dos hijas suyas que valdrían unas cuatro mil pesetas — Cinco mantillas y toallas a 50 pesetas (cada) una 250 — Una tohalla blanca 50 — Cin-

co mantillas de gasa a 15 pesetas una 75 — Cuatro mantones de manila, dos negros, uno azul y otro blanco, 300 — Cinco docenas de pañuelos seda para mano 150 — Veinte pañuelos seda para la cabeza 100 — Cuatro toquillas 20 — Cuatro mantones de merino negro 160 — Ocho mantones de color 80 — Dos capas de encaje 25 —

— Seis vestidos de seda de varios colores 300 — Cinco vestidos de cachimira negra 200 — Dieciocho ídem de lana de color 540 — Tres blusas de seda 60 — Siete sallas 70 — Cuatro refajos de balleta de color 48 — Cinco ídem de muletón blanco 35 — Trece docenas de medias de varios colores 325 — Seis ídem de calcetines 144 — Cuatro docenas de chambras 144 — Cinco docenas de camisas de señora bordados con encajes 660 — Cinco docenas de enaguas blancas 600 — Tres blusas de seda en corte, rosa, azul y negra 75 — Doce pares de guantes 30 — Cinco quitasoles de color 34 — Siete paraguas 33 — Cuarenta abanicos de varias clases 100 — Cuatro tocas de lana 20 — Tres ídem de pelo de cabra 6 — Dos cuellos de encaje blanco 20 — Una mantilla de encaje antigua 90 — Blusas, vestidos de percal y demás ropas que no se pueden recordar 1.000 — Diez sombreros de señora de invierno y de verano a 15 pesetas una 150 — Diez pares de botas de señora de charol y becerro 100 — Cinco pares de zapatos 40 — Un traje negro de caballero 150 — Dos ídem lana de color 100 — Un abrigo de verano 50 — Una capa nueva de caballero 100 — Otra ídem vieja 25 — Un traje de pana para

invierno 70 — Dos pares de botas negras 25 — Otro ídem blancas de campo 12 — Un sombrero color café sin estrenar 14 — Otro ídem de campo 5 — Dos ídem de paja 4 — Dieciocho camisas de hilo blancas y seis de color 160 — Quince pares de calzoncillos 75 — Dieciocho pañuelos hilo para bolsillo 15 — Diez camisas interiores de caballero 20 — Un abrigo de niño 25 — Dos trajes de niño 20 — Ocho camisas blancas de niño 20 — Seis pares de calzoncillos 15 — Dos pares de botas 15 — Dos sombreros, uno blanco y otro negro 10 — Dieciocho colchones de varias telas y colores 900 — Veinte fundas de algodón llenas de lana 80 — Siete colchones azul y blancos llenos de crin vegetal 36 — Nueve cobertores de palencia 100 — Cinco ídem de muletón 25 — Veintisiete sábanas lienzo de hilo con encajes y festones 675 — Cinco sábanas de Holanda 250 — 40 ídem de algodón 320 — Diez colchas blancas 125 — Dos ídem de seda azul y rosa 200 — Cinco mantelerías una de 24 cubiertos, otra de 12 y 3 de 6 130 — Una mantelería de té 15 — Tres docenas de toallas de hilo 08 — Diecisiete toallas de algodón 34 — Cuatro docenas de trapos de cocina 25 — Veintisiete almohadas de lienzo de hilo 60 — Cuatro docenas de almohadas de algodón 50 — Siete colchas de percal de diferentes colores 35 — Once pares de cortinas encajes 150 — Seis ídem de visillo 25 — Once ídem de manteles de hilo 60 — Nueve pares de manteles de algodón 20 — Seis docenas de servilletas para diario 30 — Una maleta de cuero nueva con la ropa de la niña Manuela Guindos 100

### *Muebles*

Un estrado de regilla 250 — Una mesa sala 30 — Dos espejos 80 — Una araña de cris-

tal de roca 50 — Tres retratos a lápiz 100 — Cinco cuadros de sala 25 — Una cómoda de nogal y piedra de mármol 80 — Dos lavavos 50 — Cuatro mesas de noche 40 — Seis veladores 30 — Un centro sala de hierro 20 — Una mesa camilla bestida 25 — Otra ídem de las grande 20 — Otra ídem de sala 15 — Dos ídem bastas de cocina 10 — Trece cuadros de comedor 25 — Dos docenas de sillas de anea fina 60 — Dos ídem de ídem bastas 40 — Doce sillas de tapicería de despacho 48 — Un sillón de despacho 6 — Un armario de despacho 100 — Tres lámparas 30 — Dos farolas de patio 20 — Dos butacas de tela 10 — Aparijos de las mulas 170 pesetas

### *Bajilla*

Cristalería y loza de todas clases 300 — Vateria de cocina 150

### *Comestibles*

Quince jamones 200 pesetas — Cuatro vadanias de tocino 60 — Una horza de lomo 50 — Otra ídem de chorizos 50 — Otra ídem de manteca sin sal 15 — Otra ídem de morcilla 15 — Cuatro panes de manteca 15 — Dos sacos de azúcar 150 — Cien latas de conservas 70

### *Líquidos y granos*

Diez costales de trigo y cebada 200 — Doce costales de matalahuga 204 — Doscientos sesenta arrobas de vino a cinco pesetas una 1300 — Ochenta arrobas de aceite a diez pesetas una 800 — Doscientos ídem de aguardiente a diez pesetas una 2000 — Noventa ídem de alcohol a veinte pesetas una 1800 — Ocho arrobas de ron a veinte pesetas una 160 — Cuatro ídem de cognac 100 — Doscientos ídem de vinagre común a tres pe-

setas una 600 — Ochocientos ídem de vinagre solera para la fabricación del mismo a seis pesetas una 4800 — Desperfectos en la sal 125 — Ánforas y medidas de todas clases, rotas y que han desaparecido 300 — Cubas y varriles, rotos y desaparecidos 200 — Dos escopetas de fuego central 100

### *Biblioteca*

Estantería del despacho y mesa escritorio 150 — Cinco tomos del diccionario etimológico de D. Roque Barcía 400 — Tres tomos de la Santa Biblia edición de lujo 300 — Dos ídem del Quijote edición de lujo 100 — Dos ídem de la vida de Nuestro Señor Jesucristo ídem 100 — Dieciséis ídem del año cristiano 75 — Veinticinco ídem Historia de España por D. M. de la Fuente 125 — Cuatro ídem Guerra Franco-Prusiana 100 — Todos los libros de segunda enseñanza incluso un título de bachiller 250 — Dos tomos de la Viografía de Hombres Notables 100 — Varios libros industriales y científicos 200 — Historia de Roma sin encuadernar 100 — Geografía universal 50 — Varias obras administrativas 50 — Cincuenta tomos de novelas 60 — Libros rayados para contabilidad 80

### *Albajas*

Tres docenas de cubiertos de plata, una marcada con las letras A. Y. Y las otras con las I.C. 900 — Un repartidor de plata 50 — Un reloj de oro con cadena de lo mismo — Cinco relojes de señora de varias clases 300 — Inco medios aderezos de oro de varias clases 1000 — Cinco pulseras de oro 300 — Veinte sortijas de oro de varias clases 500 — Un reloj de acero 50 — Otro ídem de pared 100 — Un despertador 25 — Unos hilos de perlas 200 — Cuatro rosarios de plata sobredorada 50 — Otro ídem de nacar 30 — Dos ídem en-

garzados en plata y cuentas negras y verdes 50 — Diez pares de pendientes de oro con perlas y esmeraldas 300 — Seis cadenas de plata con medallas diferentes 50 — Un niño Jesús con cruz, cesta y potencias de plata y cuatro pulseras 100 — Una pitillera de plata 75 — Una fosforera de ídem 25 — Una petaca de ídem 50 — Una bandeja de ídem 50

### Metálico

En el cajón de la mesa de la Administración de consumos había unas 150 pesetas — En la caja que había en el dormitorio con balcón a la Calle San Juan unas 250 pesetas en plata y de 4500 a 5000 en billetes del banco de España de todas las clases — En una cajita de madera muy fuerte con buena cerradura que estaba en los dormitorios de sus niñas con ventana al Bahondillo tenía todos los títulos de propiedad, recibos de créditos, cartas de pago y toda clase de documentos de interés y una cajita de hoja de lata como de una cuarta en cuadro donde existía encerrada una bolsa de terciopelo blanco con 15.000 pesetas en billetes de todas clases — En el cajón del aparador que estaba en la cocina comedor unas 300 en plata, papel y calderilla para gastos de la casa durante el mes — En la mesa del despacho

de la casa de la Calle Campiña había ocho paquetes de recibos de los repartos del extrarradio de los años 1895 a 96; 1896 a 97 y 1897 a 98 que importarían unas 22000 pesetas

### Casa Calle San Juan donde estaba la Administración

Tres mesas de escritorio y un velador 150 — Recados de escribir, modelación libros y sellos 200 — Cuarenta fanegas de 200 — Barias cancos de hierro, una máquina de coser, estatuas con pedestales de yeso, cuatro cajas de petróleo y ocho bastidores para bordar —

### Importa todo lo antedicho la suma de ochenta mil ciento veintidós pesetas

Perjuicios ocasionados por la falta de ingresos de los géneros introducidos sin pago de derechos en los veintitrés días que ha estado interrumpido el resguardo por la alteración del orden público según cálculo aproximado — Veinte y cinco mil arrobas de aceite o sean 312500 kilos que importan 61.000 pesetas — Tres mil ídem de vino o sean 48.000 litros 5820 — 30000 kilos de harina 5940 — Mil arrobas de aguardiente o sean 16000 litros 600 — Quinientos ídem de vinagre o sean 8000 litros 220 —

Diez mil kilos de carne de hebra 2000 — Cuatro mil kilos carne de cerdo y salchichón 1120 — Dos mil fanegas de sal o sean 11000 kilogramos 18.000 — De garbanzos, cebada y demás cereales 2000 — Ocho mil kilogramos de pescado 560 — Cuatro mil ídem de conservas de todas clases 400 — Cuarenta mil ídem carbón vegetal 200

### Importan todos estos perjuicios ciento tres mil doscientas sesenta pesetas que unidas a las ochenta mil ciento veinte y dos pesetas valor de los efectos anteriores forman un total de doscientas cinco mil trescientas ochenta y dos pesetas.

Así lo manifestó el compareciente en nombre del perjudicado Señor Camacho ante los testigos D. Antonio Pérez Valenzuela y Francisco Rodríguez Pulido, vecinos de esta Ciudad que manifestaron haber presenciado los saqueos y destrozos que constan en causa criminal que se sustancia en este Juzgado; y para que surtan sus efectos donde corresponda se extiende la presente acta que firma el compareciente a quien conozco con los testigos de todo lo cual doy fe.

Firmado por Juan P. Montoro, Francisco Rodríguez y Antonio Pérez. Está mi signo: Evaristo de Miguel<sup>24</sup>.

### NOTAS:

<sup>1</sup> Carr Raymond: "España: 1808/1975". Pág. 400. Ariel. Barcelona, 1990.

<sup>2</sup> Martínez de Velasco, A., Sánchez Manteiro, R. y Montero, Feliciano: "Siglo XIX". Pág. 389. Historia 16. Madrid, 1990.

<sup>3</sup> Archivo Histórico Municipal de Martos (AHMM). Sesión Plenaria (SP) del 9 de septiembre de 1895, C 2 L 4 Págs. 195/196.

<sup>4</sup> AHMM, SP del 25 de septiembre de 1895, C 2 L 4 Pág. 208.

<sup>5</sup> AHMM, SP del 23 de octubre de 1895, C 2 L 4 Pág. 229.

<sup>6</sup> AHMM, SP del 5 de julio de 1897, C 3 L 4 Pág. 555.

<sup>7</sup> AHMM, SP del 12 de julio de 1897, C 3 L 4 Págs. 568 y 569.

<sup>8</sup> AHMM, SP del 12 de agosto de 1897, C 3 L 4 Pág. 622.

<sup>9</sup> AHMM, SP del 1 de marzo de 1893, C 1 L 2 Pág. 67.

<sup>10</sup> AHMM, SP del 5 de noviembre de 1894, C 1 L 9 Pág. 172.

<sup>11</sup> AHMM, SP del 23 de mayo de 1895, C 2 L 3 Pág. 225.

<sup>12</sup> AHMM, SP del 3 de mayo de 1893, C 1 L 2 Pág. 94.

<sup>13</sup> AHMM, SP del 5 de julio de 1897, C 3 L 4 Págs. 556 y 557.

<sup>14</sup> AHMM, SP del 26 de julio de 1893, C 1 L 3 Págs. 30/32.

<sup>15</sup> AHMM, SP del 8 de enero de 1890, C 1 L 1 Pág. 13.

<sup>16</sup> AHMM, SP del 11 de marzo de 1894, C 1

L 9 Pág. 217.

<sup>17</sup> AHMM, SP del 6 de diciembre de 1897, C 3 L 4 Págs. 783 y 784.

<sup>18</sup> AHMM, SP del 29 de agosto de 1900, C 5 L 5 Agosto.

<sup>19</sup> AHMM, SP del 22 de marzo de 1901, C 6 L 5 Págs. 251 y 252.

<sup>20</sup> AHMM, SP del 8 de julio de 1895, C 2 L 4 Págs. 128 y 129.

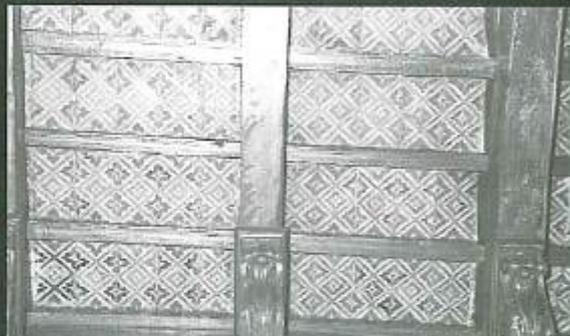
<sup>21</sup> El Pueblo Católico. Diario de Jaén. Ejemplar del 14 de mayo de 1889.

<sup>22</sup> AHMM, SP del 25 de mayo de 1898, C 5 L 3 Pág. 125.

<sup>23</sup> AHMM, SP del 15 de junio de 1898, C 5 L 2 Págs. 261/264.

<sup>24</sup> Acta notarial presentada a la Sesión Plenaria del 15 de junio de 1898 C 5 L 3 137.

# RESTAURACIÓN



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 bien tutelada... Se ha comenzado un trabajo arduo, cuyo éxito dependerá de que todos los marteños lo respetemos, valoramos las iniciativas y actuamos coherentemente con nuestras propias viviendas, en nuestras calles, en nuestro barrio, porque **Martos somos nosotros.**

*Martos Cultural*



# 1893:

## *crónica de un año en Martos*

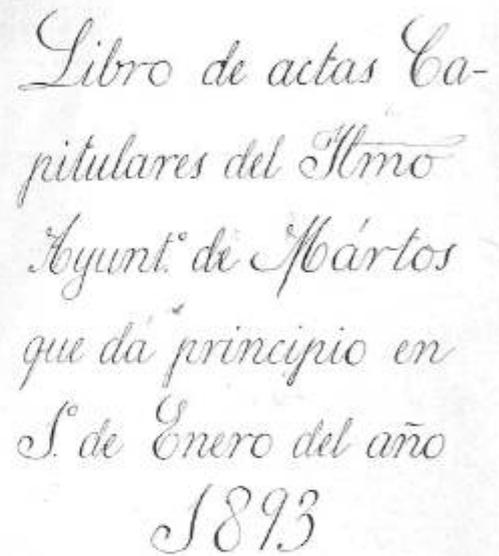
M<sup>a</sup> Carmen Hervás Malo de Molina  
Archivo Histórico Municipal

*De nuevo, la responsable de nuestro Archivo Histórico desgrana el acontecer diario de Martos a finales del siglo XIX. La política o la economía se entremezclan con curiosos datos que completan el "mosaico" de un año de nuestra historia reciente.*

concretos. Esta es la razón por la que estamos obligados a dar un salto cronológico y continuar con los hechos del año 1893.

1893 comenzó en nuestra ciudad con un nuevo Alcalde, D. Fernando de Morales y Prieto, o mejor dicho, con un Alcalde Presidente distinto al que dejamos en el año 1890. En realidad, el Sr. Morales y Prieto ya era Alcalde en el año anterior, y quizás en 1891. Aun así, lo que podemos asegurar es que ya ostentaba dicho cargo en 1892, puesto que en la primera sesión que celebra el Ayuntamiento en el año 1893 él participó en calidad de Alcalde Presidente de esta localidad.

Como cada primero de enero, el Ayuntamiento comenzó con la formación de las listas electorales para la elección de Compromisarios para Senadores, que en el número anterior ya tratamos y, por lo tanto, sabemos cuál era su procedimiento. La noticia no es ésta, porque en reali-



Libro de actas Capitulares del Ilmo Ayuntamiento de Martos que da principio en 1.º de Enero del año 1893

ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE MARTOS

dad se trata de una actividad que se realizaba todos los años, sino que 1893 fue un año de **elecciones**: además de la elección de Compromisarios para Senadores, hubo elecciones de Diputados a Cortes y elecciones municipales.

Las **elecciones municipales**<sup>1</sup>, según lo encontrado en la página 195 del Legajo 4 de la Caja 1 del

**S**i en el número diez de *Aldaba* contamos historias del Martos del año 1890, en esta ocasión el año a analizar debería ser 1891 y en el número doce de esta revista hablaríamos del año 1892. Pero, debido a la notable pérdida de documentación durante la Guerra Civil y a otras muchas causas explicadas en ocasiones anteriores, en el Archivo Histórico Municipal de Martos (A.H.M.M.) no contamos con información municipal anterior al año 1890 y de la documentación posterior tenemos algunas lagunas de las que nos es imposible mostrar datos

---

*“...1893 fue un año de elecciones: además de la elección de Compromisarios para Senadores, hubo elecciones de Diputados a Cortes y elecciones municipales...”*

---

A.H.M.M., debían celebrarse el día 19 de noviembre de este año, lo que suponemos que ocurrió, y además sin incidencias, porque la única referencia aparecida en este Archivo es acerca de un doble empate entre Concejales, D. Serafin Iturriaga y D. Antonio Graciano López, de una parte, y de otra D. Francisco Valenzuela Cuesta y D. José Cano Covo. Hubo dos votaciones, resultando elegidos, por la suerte, D. Serafin Iturriaga Valverde y D. Juan Valenzuela Cuesta<sup>2</sup>. El Alcalde continuó siendo D. Fernando Morales, según observamos en las sesiones celebradas con posterioridad a esta fecha en el Ayuntamiento marteño, en las que siguió actuando como Alcalde Presidente.

Para las elecciones de Diputados a Cortes, aunque desconocemos los nombres de las personas que se presentaron, sí sabemos que se designaron los mismos distritos y semejantes locales que en las elecciones municipales<sup>3</sup>:

1ª Distrito. La Plaza. 2 Secciones

1ª Sección. Sala Capitular de la Casa Ayunt(amiento) N. 1.

2ª Sección. Casa de D. Ramón Vargas Piedrola, Calle Enmedio N. 6.

2º Distrito. La Gobernación

1ª Sección. Clase de niñas de Dª. Gudeña Quel, Calle Castillo N.

2ª Sección. Clase de niños de D. Gabriel Pancorbo, C(alle) Villa N.14

3ª Sección. Casa de Jose Rosa Urbano, C(alle) San Fran(cis)º N. 41

3ª Distrito. La Carrera

1ª Sección. Casa de Dª. Concepción Hurtado, C(alle) Real N. 39

2ª Sección. Clase de niñas de Dª. Fran(cis)º Romero Parraga, C(all)ª Carrera N. 1

3ª Sección. Casa de Luis Garcia Lopez, Calle Cobatillas bajas N.31

4º Distrito. Del Puente

1ª Sección. Clase de niños de D. Ant(onio) Garcia Pantaleon, Calle Fuente N. 6

2ª Sección. Casa de Ant(onio) Melero Perez, C(all)ª Cerro bajo N.16

3ª Sección. Casa de Diego Olmo Romero, C(all)ª Huertas N.7

Otra de las tareas que el Ayuntamiento tenía que hacer a primeros de año era la formación de las distintas **Comisiones** en las que se dividía, quedando para el año económico de 1893 a 1894 de la siguiente manera<sup>4</sup>:

Comision de Hacienda

Presidente S(eñ)or Alcalde D.

Fernando de Morales Prieto

Vocales D. Jose Gonzalez Caballero

Id(em) D. Ant(onio) Contreras Fernandez

Comision de Beneficencia

Presidente D. Ant(onio) Contreras Fernandez, 2º Te(nic)nt Alcalde

Vocales D. Fr(ancis)º Caballero Hurtado

---

**“...éste no fue un buen año económico ... la escasez de fondos en las arcas municipales se pone de manifiesto en numerosas ocasiones...”**

---

Id(em) D. Juan Peña Bueno

Comision de Policia Urbana

Presidente S(eñ)or Alcalde D.

Fernando Morales Prieto

Vocales D. Emilio de la Rosa Lechuga

Id(em) D. Jose Martinez Espinosa

Comision de Policia rural

Presidente D. Jose de la Torre

Garcia, 1º T(enient)ª Alcalde

Vocales D. Diego Covo Galan

Id(em) D. Juan Peña Bueno

Comision de Abastos

Presidente D. Man(ue)ª Torre

Ruiz, 3º Ten(ient)ª Alcalde

Vocales D. Fran(cis)º Caballero Hurtado

Id(em) D. Man(ue)ª Peinado Burgos

Comision del Posito

Presidente D. Ant(oni)ª Muñoz Bueno, 4º T(enicnt)ª Alcalde

Vocales D. Ant(oni)ª Fernandez Rodriguez

Id(em) D. Jose Vico Cuellar

Siguiendo con asuntos que atañen al Ayuntamiento, debemos decir que éste no fue un buen año económico y que **la escasez de fondos en las arcas municipales** se pone de manifiesto en numerosas ocasiones. El Consistorio marteño no comenzó el año *con buen pie*. en la sesión ordinaria que se celebró el día once de enero de 1893 se acordó que:

*“Por consecuencia de la escasez de fondos en que se encuentra el Ay(untamien)ª y la necesidad de reunir los mas posibles para poder atender a las muchas obligaciones que sobre el mis(mo) pesan y cuyos pagos le son exigidos por la Superioridad en plazos afflictivos, se acorda por unanimidad, vender los cinco títulos de la deuda publica y los tres residuos de los mismos que de la renta perpetua del 3% tiene este Ay(untamien)ª procedente de los intereses de las inscripciones de propios, In(s)t(rucció)ª publica y Beneficenci)ª que en 1873 pagó el Estado parte en papel, y cuyos títulos y residuos ascienden a la cantidad nominal de 1864 escudos y 229 m(aravedí)ª traídos de Jaen en 1889 por una Comision de Ay(untamien)ª, haciendolo al S(eñ)or D. Baldomero Rojas Salinero para que lo venda en Madrid o lo negocie en la forma que crea mas conveniente, entregando desde luego y por tal compra al Ay(untamien)ª en metalico la cantidad de 1864 p(eseta)ª 23 c(én)t(imo)ª cuyos fondos ingresaran en la Caja Municipal...”<sup>5</sup>.*

Otras muestras acerca de la falta de fondos municipales son las continuas noticias sobre las deudas que tenía este Ayuntamiento, entre las que destacamos:

- lo que le debía al Ayuntamiento de Jaén: “...866 p(e)ª 25 cent(imo)ª de socorros facilitados de los fondos de concesion publica de aquel partido en el año economico de 1891 a 92 a los presos” (...) “unida a la de 1297 p(es)ª 50 c(én)t(imo)ª invertida en igual objeto desde el año 1876 al 77 hasta 1888 a 89...”<sup>6</sup>.



Recolección de aceituna en un olivar de Martos.

-los descubiertos por diferentes conceptos, "...entre los que estan los de este Ay(untamien)<sup>f</sup> por consumos..."<sup>17</sup>.

-lo que adeudaba a la Diputación Provincial "...por cupo provincial de 1892 a 93, 91 a 92 y 90 a 91..."<sup>18</sup>.

Para hacernos una idea de lo que estos débitos suponían, establecemos la comparación con la cantidad que se adjudicó a Martos, para el año económico de 1893 a 1894, en el reparto que cada año hacía la Diputación Provincial: "...correspondia a éste pueblo la cantidad de 39.984 p(eseta) y 35 c(éntimo) que se ordeno fuesen incluidos en el presupuesto mu(nici)pal ord(inari)<sup>o</sup> de este Ay(untamien)<sup>f</sup>..."<sup>19</sup>.

El mal momento económico estuvo a punto de costarle, a la ciudad de Martos, la pérdida del Cuartel de la Guardia Civil. En este sentido se expresa la comunicación enviada por el Sr. D. Juan Carreño Sánchez, Primer Teniente de la Guardia Civil, en la que transcribe la dirigida por el Sr. Capitán de la Compañía, quien la recibió, a su vez, de mano del Excmo. Sr.

Director General del Cuerpo, y gracias a la cual podemos confirmar que la ciudad de Martos contaba, en el año 1893, con 17.000 habitantes.

"...se interesa que este Ay(untamien)<sup>f</sup>, a fin de aliviar en lo posible la situación apurada en que se encuentra el Tesoro publico, se sirba, en resumen, obligarse a pagar de su presupuesto el alquiler de la Casa Cuartel que ocupe la citada fuerza, dando reglas para caso que así no fuese pudiera obrar con arreglo a aquellas, entre las que estaria en su caso la traslacion del puesto a otro punto, rogando que el Ay(untamien)<sup>f</sup> inspirandose en el estado del Tesoro, y en la naturaleza de la recomendacion que hace en este asunto la

---

**"...la cantidad que se adjudicó a Martos, para el año económico de 1893 a 1894, en el reparto que cada año hacía la Diputación Provincial ... 39.984 pesetas y 35 céntimos..."**

---

superioridad para secundar en cuanto le sea posible los deseos del Gobierno, abrio una amplisima discusion sobe el particular, considerandolo, como realmente es, de gran importancia. Declarado por ultimo suficientemente discutido en todas sus fases el asun-

to, se acordo por unanimidad contestar lo siguiente.

1<sup>o</sup> Que el Ayunt(amient)<sup>o</sup> lamenta profundamente que esta petición se le balla becho cuando tiene aprobado su presupuesto Municipal para el ejercicio de 1893 a 94 y ya en ejercicio, dentro del cual no hay cantidad alguna destinada a cubrir la atencion que se interesa, y por tanto imposible de acordarla.

2<sup>o</sup> Que por consecuencia de ser dendor a esta Corporacion a la Hacienda por cantidad mayor de doscientas mil pesetas, y a la Diputacion Provincial por mas de 150.000, se encuentra casi siempre, como ahora sucede, con todos sus ingresos inter-

nidos por Delegados de ambos centros para atender al pago en parte de aquellas enormes deudas.

3<sup>o</sup> Que por consecuencia de esta angustiosa situacion, y de ordenes terminantes del Gobierno y de los Centros Provinciales, basé visto obligado este Ay(untamien)<sup>f</sup> a introducir tal numero de economias en sus presupuestos Municipales, que ha quedado este reducido a los gastos obligatorios impuestos por las Leyes como ineludibles, suprimiendo casi en su totalidad los voluntarios, sin cuyo requisito no serian aprobados aquellos, quedando por tanto casi nulos cuanto antes se referian al mejoramiento y ornato del pueblo.

4<sup>o</sup> Que esta necesidad, bizo, aunque con sentimiento de la Corporacion hace dos años, suprimir la partida destinada a pago de la Casa Cuartel de la Guardia Civil como otras muchas, no pudiendo-se presumir ni remotamente que este obedeciera a otra

causa que a la espuesta, en razon a que este Ay(untamien)<sup>f</sup> há venido pagando hasta hace dos años y por espacio de mas de 16 consecutivos dicho alquiler y ansilian-do al Cuerpo con cuantos le ha indicado, en atencion a que siempre y en todas epocas

ha estado identificado en aspiraciones con el mismo.

5° Que si esta petición se le hubiera hecho al formarse el proyecto del citado presupuesto actual, como no tiene movíl ninguno que le llebe a resistirlo, mas que las extraordinarias circunstancias de su mal estado de fondos, a pesar de ello lo hubiera propuesto en el proyecto, y defendido al votarse definitivamente en la Junta Municipal.

6° Que no pudiendo de modo alguno ser ya posible hacer lo que se desea en el ejercicio corriente, sería conveniente que en el mes de Feb(ter)º inmediato se recordara este deseo, para que al formarse los presupuestos inmediatos pueda tenerse en cuenta.

y 7° y ultimo: que teniendo probado este pueblo y sus diferentes Ay(unta-mien)º que estan identificados con el Cuerpo de la Guardia Civil; que en todos tiempos ha existido la mejor armonía entre la Autoridad Civil y la Militar; que cuantas indicaciones han hecho siempre han sido atendidas con consideración y gusto; que sus Ay(untamien)º han benido satisfaciendo por espacio de mas de 16 años consecutivos el alquiler de la Casa Cuartel de la Guardia Civil, dejandose hace dos años de hacerlo por las gravísimas razones antes espuestas: que este es un pueblo de 17.000 almas, y Cabeza de su partido Judicial, quizá el mas numeroso de almas que hay en España, cree y espera de a Superioridad, que aceptando estas esplicaciones, leales y ciertas se servira no tomar una resolución desfavorable a esta Ciudad, porque en manera alguna la merece...<sup>10</sup>

Otro de los asuntos más nombrados en las Actas Capitulares de este año es el relacionado con la educación, teniendo constancia de la

existencia de una Clase de adultos, que estaba subvencionada por el Ayuntamiento<sup>11</sup>; de una sala en la Iglesia de San Francisco donde se impartía la enseñanza, con el inconveniente que suponía compartir el mismo lo-



Portada de la Iglesia de San Francisco.

cal Iglesia y educación, "...creyendo incompatible la enseñanza con el recogimiento..."<sup>12</sup>; una clase de dibujo, también subvencionada por el Ayuntamiento, a la que asistían seis niños pobres y que estaba situada en el mismo local de la Estación Telegráfica, siendo su Jefe, D. Jacinto Soriano, quien, además, impartía las clases<sup>13</sup>; también disponemos de datos acerca de una clase de niñas que era dirigida por

---

***"...el presupuesto municipal ordinario de este Ayuntamiento para el año económico de 1893 a 1894, con el siguiente resultado: '...quedando en consecuencia fijados definitivamente los ingresos en 187.389 pesetas y 62 céntimos y los gastos en la misma Cantidad'..."***

---

D<sup>a</sup>. Juana Varela<sup>14</sup> y de otra, situada en la calle Castillo s/n, al frente de la cual se encontraba D<sup>a</sup>. Gudelia Quel<sup>15</sup>; y de la escuela incompleta de VÍboras, de la que era maestro D. José Espejo Liébana<sup>16</sup>. Incluso, en la sesión ordinaria celebrada el primero

de enero de este año, se manifestó la necesidad de establecer en Las Casillas de VÍboras, a petición de varios vecinos, una clase de niñas<sup>17</sup>.

A continuación vamos a relatar una serie de hechos que, aunque resultan muy dispares y aislados, nos parecen bastante significativos para conocer lo que ocurría en Martos en 1893:

- Alta en el padrón vecinal de una familia italiana, la de D. Pablo Giolito Quiabérine, quien aclara "...que aunque es subdito Italiano lleva mas de dos años de residencia continuada en esta en las obras de este ferrocarril, y ahora ha comprado una casa para establecerse definitivamente en esta población con su familia..."<sup>18</sup>.

La llegada del ferrocarril, junto al desarrollo de la agricultura y, consecuentemente, de la industria, hizo que muchos empresarios extranjeros, italianos, franceses, etc., y del norte de España, acudieran a la localidad de Martos para invertir y trabajar en los distintos campos, y entonces quedaron instalados aquí. Por esta razón, aún existen en la ciudad de La Peña numerosos descendientes y, por lo tanto, numerosos apellidos foráneos como Coulouscou, Masoliver, Pousibet, Tramblin, etc.

- En este año se instauró un nuevo arbitrio municipal: "El

Ayunt(amien)º acordó votar el 100% como arbitrio municipal sobre los carruajes de Lajo"<sup>19</sup>.

- Donativo del Alcalde Presidente de esta Corporación, D. Fernando Morales, al Hospital de San Juan de Dios "...de media fanega de gar-

vanzos, una fanega de trigo limpio y cuatro celemines de trigo sucio”<sup>20</sup>.

- El Salón de Plenos de este Ayuntamiento no tuvo alumbrado hasta el presente año: “Teniendo en cuenta que el Salón de Sesiones de esta Casa Ay(untamien)to no tiene alumbrado ninguno que usar cuando hay reuniones de noche en el, y que diariamente se usa ahora para dar paso al despacho del S(cñ)or Alcalde, se acordó por unanimidad, que se adquirieran seis quinques de pared como la muestra que se ha presentado en el acto y se coloquen en dicho Salón, abonándose su importe del Capítulo de mobiliario si hubiera bastante, o del de imprebistas”<sup>21</sup>.

- El día 27 de mayo de 1893 se votó y aprobó el presupuesto municipal ordinario de este Ayuntamiento para el año económico de 1893 a 1894, con el siguiente resultado: “...quedando en consecuencia fijados definitivamente los ingresos en 187.389 pe(se)ta) 62 c(én)ti(mo) y los gastos en la misma Cantidad...”<sup>22</sup>.

- Las dos únicas noticias que tenemos del año 1892 quedan reflejadas en distintas reuniones de la Corporación Municipal marteña, refiriéndose ambas al Cementerio Municipal. En la sesión celebrada el día once de enero de 1893, se indicó el número de enterramientos que hubo en el año anterior: “...216 adultos en tierra, 336 parbulos en id(em), 19 adultos en nicho, 20

parbulos en nicho y 15 fetos en el departamento Civil, hacien(do) todos un total de 606 inhumaciones”<sup>23</sup>. En sesión ordinaria de 25 de octubre “Se acordó cerrar el Cementerio el día de los Santos como el año ant(er)io por la Diferia”<sup>24</sup>.

Vamos a finalizar el capítulo correspondiente al año 1893 con el tema protagonista de estas fechas, la



Vista actual de una calle de la parte antigua del cementerio de Martos.

recogida de la aceituna. Antes del inicio de la campaña de recolección, el Ayuntamiento celebró una re-

unión, junto a los mayores y menores contribuyentes, donde se trataron dos temas que, desgraciadamente, dos siglos más tarde, aún siguen a la orden del día: el robo de la aceituna y la falta de trabajo.

“...para acordar los medios que deberían emplearse para evitar los robos del fruto de aceituna en el presente año y además discutir sobre la situación de la clase jornalera por la carencia q(ue) hay de trabajo, y si es llegado el caso de socorrerles, y en que forma debería hacerse, se acordó lo siguiente:

1º. Que se aumente el personal de Guardas Municipales accidentales por el tiempo que dure la recolección de aceituna para que con los permanentes atienda a la custodia de dicho fruto; el Ay(untamien)to que nombre los que bea que son necesarios y con el sueldo que el Ay(untamien)to fije.

Además que se constituya la misma junta mista de Concejales y propietarios para que diariamente se reúna y adopte cuantas medidas crea conveniente formar para garantizar el fruto y que tome cuantas medidas crea conveniente.

Rebusca = lo mismo que en los años anteriores, que se oficie a los dueños de Molinos si admiten, o compran o no aceituna, y seguir los mismos procedimientos que se (si)guieron en el año anterior y que se publique un bando haciendolo saber así a la admon. de consumos p(ar)a que los guardas de con(su)mos vigilen también sobre la entrada de las aceitunas, gratificandoles...”<sup>25</sup>.

## BIBLIOGRAFÍA:

- CABELLO CANTAR, Ana. *Un paseo por la Arquitectura Historicista Martesna*. Martos: Excmo. Ayuntamiento, Concejalía de Cultura, 1998.

- MARTOS: *Informe Diagnóstico del Conjunto Histórico*. Sevilla: Consejería de Obras Públicas y Transportes, 1990.

## NOTAS:

<sup>1</sup> Archivo Histórico Municipal de Martos (A.H.M.M.). Caja 1, Leg. 2, p. 96-100.

<sup>2</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 4, p. 216-217.

<sup>3</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 49-50.

<sup>4</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 16-17.

<sup>5</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 19.

<sup>6</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 43-44.

<sup>7</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 87.

<sup>8</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 3, p. 12.

<sup>9</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 107.

<sup>10</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 3, p. 30-33.

<sup>11</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 23-25, 45, 82, 87, 103.

A.H.M.M. Caja 1, Leg. 4, p. 163, 177, 207, 209.

<sup>12</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 4, p. 148-149.

<sup>13</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 3, p. 28.

<sup>14</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 51.

<sup>15</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 54.

<sup>16</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 107.

<sup>17</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 46-47.

<sup>18</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 52.

<sup>19</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 4, p. 149.

<sup>20</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 3, p. 42.

<sup>21</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 15.

<sup>22</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 114-116.

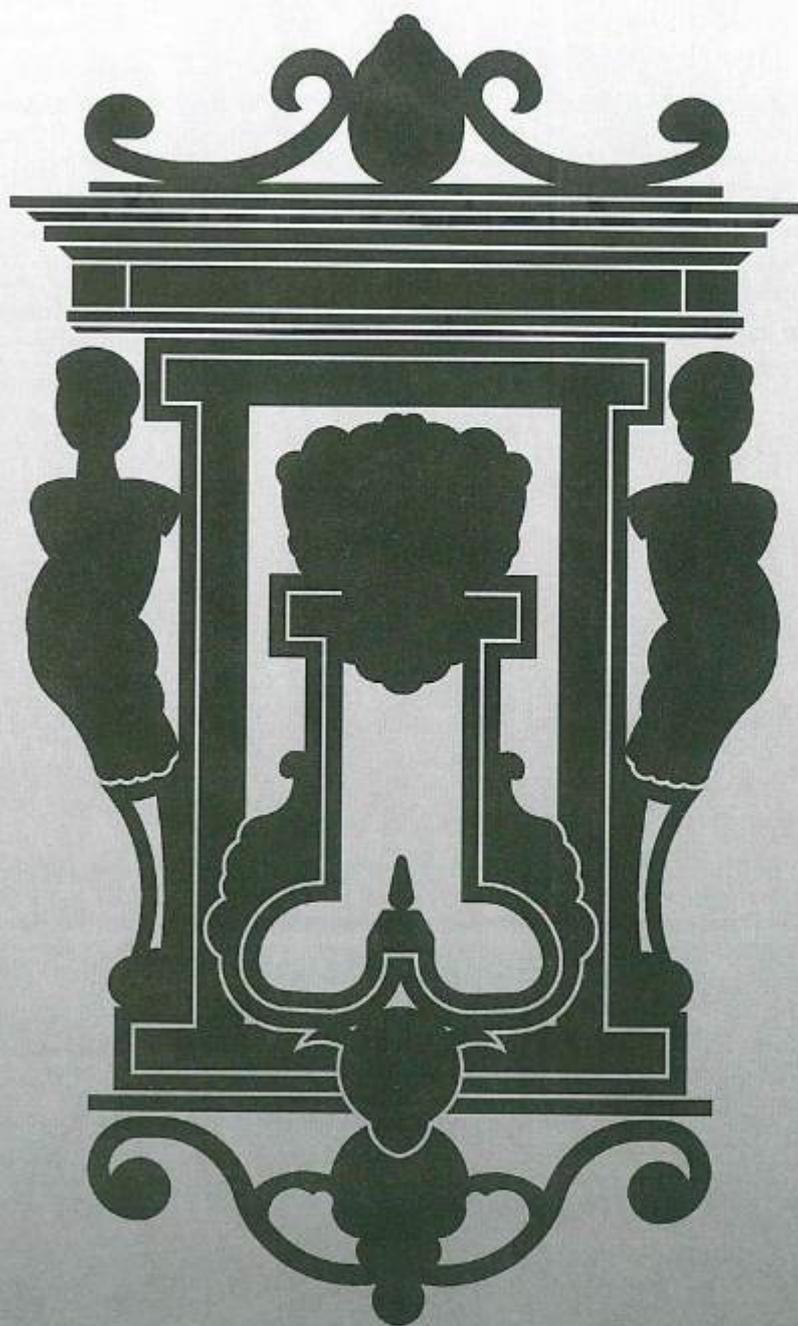
<sup>23</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 2, p. 13.

<sup>24</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 4, p. 178.

<sup>25</sup> A.H.M.M. Caja 1, Leg. 4, p. 187-189.

# ALDABÓN

El *Aldabón* es el distintivo de los *Servicios Culturales* del Excmo. Ayuntamiento de Martos. Con él queremos llamar la atención para identificar el hecho cultural marteño como algo genuino.



ESQUEO: ANTONIO RAMÓN LLÓQUE MILANDA



Excmo. Ayuntamiento de Martos

*Martos Cultural*

# Sobre la esclavitud en la Villa de Martos en el primer tercio del siglo XVIII

Manuel López Molina  
Doctor en Geografía e Historia

*Vivir sin libertad, como un esclavo, parece que no es vivir. Un tema como el de la esclavitud, que nos aparece tan remoto, tuvo vigencia en Martos hasta casi antes de ayer. La vida de hombres y mujeres privados de libertad y que, lamentablemente, tenían “dueño”, era real en el Martos del XVIII. Manuel López Molina nos ilustra cumplidamente en este artículo sobre su existencia.*

que no cuentan con ninguna aproximación histórica al respecto.

En el caso de la Villa de Martos, nosotros hemos publicado ya varios estudios sobre lo que la esclavitud significó en ella durante la segunda mitad del siglo XVI y en la centuria de 1600 a 1700, basándonos exclusivamente en los testimonios que nos han dejado sus Escribanos públicos, pues, por desgracia, los libros parroquiales de bautismos, matrimonios y defunciones, fuentes en las que podríamos encontrar también datos al respecto, desaparecieron en la guerra civil española de 1936-1939.

Con estas premisas bien presentes, en este artículo, gracias a

distintos testimonios que nos proporcionan algunos Escribanos públicos de la Villa de Martos, vamos a ver cómo en la primera mitad del siglo XVIII todavía la práctica de la esclavitud estuvo vigente en esta población.

El primer testimonio en cuestión está contenido en una escritura de libertad hecha ante el Escribano público marteño Mateo de Arévalo el día 28 de agosto de 1707 que, en sus párrafos más significativos, dice así:

---

*“...en la primera mitad del siglo XVIII todavía la práctica de la esclavitud estuvo vigente en esta población...”*

---

“Sébase por esta pública escritura como yo Doña Teresa de Saavedra, viuda de D. Antonio López de Hogazón y Valenzuela, Caballero que fue de la Orden de Alcántara, Gobernador y Maestre de Campo de la ciudad de Ayamonte, vecina que soy de esta Villa de Martos, digo:

Que por cuanto yo tengo un esclavo que se llama Josepe López, de edad de cuarenta años poco más ó menos, color membrillo cocho, sin hierro ni señal alguna, que me pertenece por justo título, en cuya virtud

ha estado sujeto a mi sevidumbre trece años con poca diferencia. Y por justas causas que a ello me mueven le he permitido librar-se de la sujeción

y cautiverio en que está con tal de que dentro de tres años contados desde hoy día de la fecha me ha de dar y pagar treinta reales de a ocho de a quince reales cada uno.

Y si pasare el dicho tiempo y no lo cumpliere ni me hubiere entregado la dicha cantidad ha de ser visto no tener validación esta escritura y quedar el dicho Josepe López esclavo y sujeto a sevidumbre como de presente lo está sin que pueda obligarme a que cumplido el dicho

U no de los temas de la España del Antiguo Régimen que menos atención ha merecido por parte de los historiadores y estudiosos ha sido el de la esclavitud, pues, si bien en los últimos años han aparecido distintos estudios locales a este particular, en especial de poblaciones andaluzas, son muchas todavía las ciudades y pueblos españoles

término haya de tomar la dicha cantidad y cumplirle el trato de la dicha libertad...”<sup>1</sup>.

El 28 de agosto de 1708, ante el Escribano público de la Villa de Martos Juan de Quesada, se hizo la escritura de venta siguiente:

“Sepan cuantos esta carta vieren como yo Pedro de Lara, vecino de la ciudad de Córdoba, estante al presente en la Villa de Martos, en nombre y en virtud del poder que tiene de D. Juan Guerra, vecino de la dicha ciudad y Maestro del arte de la platería, otorgo y conozco que en su nombre vendo y doy en venta real por juro de heredad para siempre jamás a Francisco Armenteros, vecino de esta Villa, para él, sus herederos y sucesores, a un esclavo que se llama Melchor de los Reyes propio del dicho Don Juan Guerra, que es de edad de quince años, color membrillo cocho oscuro, mediano de cuerpo y sujeto a esclavitud y servidumbre, adquirido en buena guerra y no de paz. El cual vendo a uso de feria y mercado franco sin faltas, vicios y enfermedades pública o secretas ... y vendo dicho esclavo en precio y cuantía de setecientos y cincuenta reales de vellón, que confieso haber recibido del dicho comprador y de los que me doy por contento y entregados a mi voluntad ... y declaro que no vale más, y caso que más valga o valer pueda de la tal demasía y más valor hago gracia y donación al dicho comprador...”<sup>2</sup>.

El 18 de julio de 1713, ante el Escribano público marteño Manuel de Valenzuela, se hizo la escritura de libertad de esclavo siguiente:

“Sébase por esta pública escritura como nos D. Marcos Gregorio de Escobedo y D<sup>a</sup> Catalina Callejón Lendínez, vecinos de esta villa de Martos, ambos a dos de mancomún decimos: Que por cuanto nosotros tenemos y poseemos por nuestro esclavo a Agustín Francisco de edad de cuarenta años poco más o menos, color algo moreno no atezado, pelo

largo y crespo, negro, pequeño de cuerpo, no muy recio, y por causas justas que a ello nos mueven, en aquella vía y forma que mejor haya lugar en derecho y siendo sabedores del que nos pertenece le permitimos libertarle de la esclavitud y sujeción en que está y que salga de cautiverio. Y le permitimos dar dicha libertad por el amor que le tenemos y habernos sevido bien y fielmente.

Y para que tenga efecto por la presente damos dicha libertad al dicho Agustín Francisco para que la tenga desde hoy día de la fecha en adelante y no esté más tiempo sujeto a servidumbre...”<sup>3</sup>.

---

***“...vendo y doy en venta real por juro de heredad para siempre jamás a Francisco Armenteros ... a un esclavo que se llama Melchor de los Reyes...”***

---

El 15 de febrero de 1717, ante el mismo Escribano público de la anterior escritura, se hizo una escritura de libertad de esclavo del tenor siguiente:

“Sébase por esta pública escritura como yo D. Alonso Joseph de Torres y Godínez, vecino que soy de esta Villa de Martos, digo:

Que por cuanto yo tengo un esclavo que se llama Manuel de Abalos, de edad de treinta y siete años poco más ó menos, color amarillo, pelo lacio, estrebado de piernas, que lo hube y heredé de mis padres, y es hijo de una esclava que estos tuvieron llamada María de Abalos, por cuya causa ha estado y está sujeto como tal esclavo a mi servicio. Y respecto de que éste se ha casado, he resuelto para que pueda acudir con su trabajo a las cargas de su matrimonio el darle libertad de la sujeción y cautiverio en que está con calidad y condición que no haya de vivir en esta Villa sino salir de ella para vivir en otra parte, y de la que viviere no ha de poder volver con ningún

motivo ni pretexto a ésta, cuya circunstancia y prevención la hago por haber experimentado que el dicho Manuel de Abalos con la ocasión de la merced que me hacen en esta Villa y su natural inclinado a ocasiones de disgustos y provocaciones, lo que por razón de dicha merced se le ha tolerado.

Y para que en adelante yo pueda vivir sin la ocasión que pueda resultar, así a mi como a cuatro hijos que tengo, por la que pueda dar el dicho esclavo y para que todo se evite y enmiende he deliberado dar la dicha libertad en la forma referida.

Y si faltare dicho esclavo a esta condición ha de ser visto no tener validación alguna esta escritura y volver el dicho Manuel de Abalos a estar esclavo y sujeto a servidumbre como al presente lo está...”<sup>4</sup>.

El 18 de septiembre de 1727, ante el Escribano público de la Villa de Martos Florencio Sánchez, se hizo la siguiente escritura de libertad de esclavo:

“Sébase por esta pública escritura como yo Doña Juana López de Hogazón, de estado doncella, vecina que soy de esta Villa de Martos, mayor que confieso ser de cincuenta y cinco años, no sujeta a tutor ni curaduría alguna y que como tal administrador, rijo y gobierno mis bienes y hacienda, digo:

Que por cuanto yo tengo un esclavo que se llama Juan Cayetano, de edad de veintidós años poco más ó menos, color blanco, sin hierro ni señal, pecosos y rubio de pelo, hoyo propio en la barba, y de buen cuerpo, que me pertenece por justo título, en cuya virtud ha estado sujeto a mi servidumbre desde que nació. Y por justas causas que a ello me mueven lo quiero librar de la sujeción y cautiverio en la que está, para lo cual siendo cierta y sabedora del derecho que en este caso me toca y pertenece por la presente otorgo que desde ahora para siempre jamás doy libertad al dicho Juan Cayetano, mi esclavo

Yo, Doña Ana López Dávila, nuestra hija menor, y hallarse pendiente el inventario jurídico de dichos bienes, y teniendo presente el buen servicio que la dicha María de la Paz me ha hecho y al dicho mi marido y a sus señores padres difuntos, y otras causas justas que a ello me mueven, y sin perjuicio de la dicha mi hija menor, he resuelto el darle libertad quedando a mi cargo su valor para recibirlo en parte de pago de mi haber ... por tanto otorgo que liberto a la dicha María de la Paz de la dicha esclavitud en que se haya y me separo y a la dicha mi hija menor del dominio, propiedad y posesión que a ella tengo y pudiera tener y todo lo cedo, dono y traspaso en la dicha mi esclava ... y además le doy y entrego a la susodicha los bienes siguientes:

- Ocho pesos de a quince reales en especie que el dicho mi marido le legó en su testamento.
- Una almilla y pelo de camello con flecos de seda.
- Un guardapiés nuevo de sempiterna encarnado.
- Otro de lamparilla traído.
- Una mantelina de bayeta blanca bien traída.
- Una vasquiña y casaca de peldefebre negro.
- Una manta de seda.
- Una armilla de raso encarnado bien traída.
- Un trallecillo traído de tela oscura.
- Otra vasquiña de peldefebre color de pana traída.
- Dos pares de guantes.
- Unos vuelos de lienzo con encajes finos.
- Un delantal de tafetán negro con flucque blanco de seda.
- Dos abanicos.
- Un rosario engastado en plata con tres medallas.
- Un anus grande de plata y dos pequeños.
- Unas medias de estambre encarnadas nuevas.

yo, para que la tenga desde hoy en adelante y no esté más tiempo sujeto a servidumbre. Y desde ahora me desisto y aparto del derecho de posesión, propiedad y señorío que en el dicho Juan Cayetano tengo adquirido y me pertenece y todo ello se lo cedo y traspaso...”<sup>3</sup>.

El 2 de octubre de 1734, ante el Escribano público marteño Pedro Jacinto Gómez, se hizo una escritura de libertad de esclavo cuyo tenor es el siguiente:

“Sébase como yo Doña Francisca Dávila y Tello, vecina que soy de esta Villa, viuda de D. Francisco López de Saavedra, digo:

Que por muerte del dicho mi marido quedó en estas mis casas una esclava llamada María de la Paz, de edad de cincuenta años poco más ó menos, cuerpo mediano, pelo negro, ojos grandes y nariz abultada, que se haya cristiana. Y respecto hallarme interesada a los bienes que quedaron por muerte del dicho mi marido, así por mis legítimas herencias de los señores Condes de Valhermoso, mis difuntos padres, como por mi dote y arras nupciales en mayor cantidad de mil doblones, sin embargo de que la dicha esclava era propia del dicho mi marido, que la había heredado de los señores D. Antonio López y Doña

Teresa de Saavedra, sus padres, a que se haya interesada Doña Ana López Dávila, nuestra hija menor, y hallarse pendiente el inventario jurídico de dichos bienes, y teniendo presente el buen servicio que la dicha María de la Paz me ha hecho y al dicho mi marido y a sus señores padres difuntos, y otras causas justas que a ello me mueven, y sin perjuicio de la dicha mi hija menor, he resuelto el darle libertad quedando a mi cargo su valor para recibirlo en parte de pago de mi haber ... por tanto otorgo que liberto a la dicha María de la Paz de la dicha esclavitud en que se haya y me separo y a la dicha mi hija menor del dominio, propiedad y posesión que a ella tengo y pudiera tener y todo lo cedo, dono y traspaso en la dicha mi esclava ... y además le doy y entrego a la susodicha los bienes siguientes:

- Ocho pesos de a quince reales en especie que el dicho mi marido le legó en su testamento.
- Una almilla y pelo de camello con flecos de seda.
- Un guardapiés nuevo de sempiterna encarnado.
- Otro de lamparilla traído.
- Una mantelina de bayeta blanca bien traída.
- Una vasquiña y casaca de peldefebre negro.
- Una manta de seda.
- Una armilla de raso encarnado bien traída.
- Un trallecillo traído de tela oscura.
- Otra vasquiña de peldefebre color de pana traída.
- Dos pares de guantes.
- Unos vuelos de lienzo con encajes finos.
- Un delantal de tafetán negro con flucque blanco de seda.
- Dos abanicos.
- Un rosario engastado en plata con tres medallas.
- Un anus grande de plata y dos pequeños.
- Unas medias de estambre encarnadas nuevas.

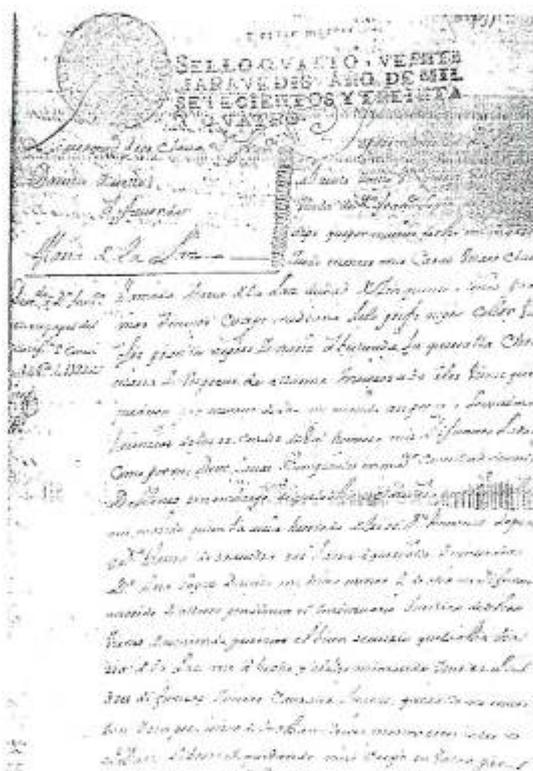
- Unos chorros de perlas finas con sus arillos de oro.
- Unas evillas de plata.
- Una caja de plata de más de una onza.
- Dos trallecillos de tiradico nuevos.
- Tres delanteras, una de tiradico nuevo con encajes y dos de estopa nuevos.
- Una camisa nueva de tiradico.
- Otra de morles con mangas de estropilla y encajes finos.
- Otras dos camisas viejas.
- Dos pañuelos delgados con puntillas.
- Dos almohadas de tiradico.
- Dos sábanas nuevas, una de tiradico y otra de estopa.
- Dos pares de enaguas blancas de estopa mediadas.
- Dos pares de calzetillas mediadas.
- Un colchón con su enchimien-to de lana.
- Otro de estopa nuevo.
- Una cama de pino con su en-corladura.
- Un cuadrito de Nuestra Seño-ra.
- El vestido que trac de ordina-rio.
- Cuatro pesos de a quince rea-les, que estos dichos bienes ex-presados son los de su uso, los cuales le doy, dono y mando en la forma que el Derecho me permite ...<sup>296</sup>.

Del contenido de los anteriores textos notariales podemos extraer, entre otras, las consideraciones siguientes:

1ª) Queda constancia fidedigna de que en una buena parte de la primera mitad del siglo XVIII la lamentable y triste práctica de la esclavitud tuvo vigencia en la Villa de Martos, ya que el último caso documentado que hemos encontrado de libertad de esclavo/a es del año 1734, que es una época bien avanzada de la primera parte de este siglo.

2ª) Así mismo queda constancia clara de que las operaciones de

compra-venta de esclavos/as habían disminuido ya de una forma sustancial en comparación con el siglo anterior, pues, revisando los protocolos notariales marteños de esta época, sólo hemos encontrado un caso de venta de esclavo el 30 de octubre de 1708, día en el que Don Juan Guerra, vecino de la ciudad de Córdoba, vendió por 750 reales de vellón a su esclavo Melchor de los Reyes a Francisco Armenteros, vecino de la Villa de Martos<sup>7</sup>, lo que nos pone de manifiesto la caída de la venta de esclavos/as en esta población.



Esta disminución en las ventas de esclavos/as creemos que estuvo motivada por varias razones:

a) Porque en el año 1688 los portugueses se harían dueños de la ciudad y puerto de Lisboa, población de la que habían salido muchos esclavos para las costas andaluzas en los decenios anteriores del siglo XVII y últimos del XVI. Con la pérdida de Lisboa el abastecimiento andaluz de esclavos descendió considerablemente y con él las ventas de esclavos en este territorio.

b) Porque, a consecuencia de esta disminución en el abastecimiento de esclavos, descendió el número de personas dedicadas a la profesión de mercaderes de esclavos, y por tanto las posibilidades de comprar esclavos en la propia Villa de Martos bajó también, y,

c) Porque la mayoría de la población marteña no disfrutaba de una economía lo suficientemente sólida como para poder permitirse el desembolso de una importante cantidad de dinero en la compra de un esclavo/a, es decir, que sólo los más ricos -entre el 5% y el 10%- estaban en condiciones idóneas para poder efectuar este tipo de operaciones mercantiles.

3ª) De hecho podemos constatar en los textos notariales reseñados anteriormente que, salvo Francisco Armenteros, que era un pechero adinerado, los marteños que aparecen como propietarios de esclavos/as en estos años del siglo XVIII pertenecían a reputadas familias marteñas de la nobleza, caso de: Doña Teresa de Saavedra, viuda de Don Antonio López de Hogazón, Caballero de la Orden Militar de Alcántara y Gobernador y Maestre de Campo de la ciudad de Ayamonte, Don Marcos Gregorio de Escobedo, de la rica familia de los Escobedo, Don Alonso Joseph de Torres y Godínez, miembro de una familia de hidalgos marteños de rancio abolengo, Doña Juana López de Hogazón, hermana del citado Don Antonio López de Hogazón, y Doña Francisca Dávila y Tello, hija de los Condes de Valhermoso.

4ª) Así mismo queda constancia de que, salvo en los casos de Doña Teresa de Saavedra y Don Alonso Joseph de Torres que dieron la libertad a sus respectivos esclavos Josepe López y Manuel de Abalos mediante el pago de treinta reales de a ocho en el primer caso, y con la condición en el segundo de que cuando se ca-

sara se fuera a vivir fuera de la Villa de Martos y no volviera nunca más a ella por su mal carácter y comportamiento, los demás propietarios les concedieron la libertad a sus esclavos/as sin cobrarle ninguna cantidad de dinero a cambio ni otra condición alguna; y es más en el caso de Doña Francisca Dávila y Toledo no sólo le concedió la libertad a su esclava María de la Paz el día 2 de octubre de 1734 sino que le entregó un apreciable número de enseres y ropas para que entrara en su nuevo estado de liberta con las mejores condiciones vitales posibles.

5<sup>a</sup>) En nuestra opinión, es claro que si estas personas hubieran tenido problemas económicos o simplemente no hubieran gozado de una situación económica bastante desahogada les hubieran demandado a sus esclavos/as una cantidad de dinero por darles la libertad, o bien les hubieran exigido un número de años más al servicio de algunos de sus familiares más directos, como tenemos constancia documental de que ocurrió en los últimos decenios del siglo XVII; por tanto, si ahora no lo hicieron así se debió fundamentalmente al hecho de que todos los propietarios marteños de esclavos/as eran ricos, y en menor medida a que la práctica de la esclavitud empezaba ya a no estar tan bien vista como en épocas precedentes.

6<sup>a</sup>) Puede comprobarse también cómo la mayoría de los esclavos/as que obtuvieron la libertad eran todos de una edad superior a los 30 años, salvo el caso de Juan Cayetano, esclavo de Doña Juana López de Hogazón, que tenía 22 años cuando fue liberado el día 18 de septiembre de 1727<sup>8</sup>; los otros tenían 40, 40, 37 y 50 años, que eran edades que hacían muy difícil una posible venta suya en caso de que sus amos en vez de darle la libertad hubieran intentado venderlos.

7<sup>a</sup>) Así mismo queda constancia de que ninguno de los esclavos

liberados ni el comprado por el vecino marteño Francisco Armenteros el 28 de agosto de 1708 tenían señal alguna ni marca de hierro, lo que era una mejora significativa en relación con el estado de los esclavos/as de la Villa de Martos de los últimos decenios del siglo anterior en los que sí que había casos de esclavos/as herrados/as y con distintas señales y marcas en el cuerpo. Creemos que la desaparición de estas lamentables cicatrices en el cuerpo de los esclavos/as se debió a dos motivos:

a) Uno, al hecho ya comentado en líneas precedentes de la disminución en esta fase del siglo XVIII del negocio de la esclavitud y del número de mercaderes de esclavos, y,

---

*“...larga permanencia de estos esclavos con sus dueños nos hace inferir que las relaciones entre ellos debieron de estar basada más en la cordialidad que en la fuerza y la dureza...”*

---

b) Otro, al hecho de que en esta época hubiera ya en el trato con los esclavos una menor dureza por parte de la mayoría de quienes todavía seguían negociando con estos desgraciados seres y de las personas que los compraban.

8<sup>a</sup>) Igualmente queda de manifiesto que de los casos de esclavitud que hemos encontrado en los protocolos notariales marteños de esta época sólo uno hace referencia a una esclava mientras que cinco son de esclavos, hecho éste que llama nuestra atención porque en los decenios finales del siglo XVII hallamos en Martos más casos de esclavitud femenina que masculina, aunque también es verdad que muchos de éstos correspondían a concesiones de libertad y no a compras, lo que nos sugiere que los dueños marteños fueron más proclives a dar antes la li-

bertad a sus esclavas que a sus esclavos, y de ahí que en la primera mitad del siglo XVIII hubiera más esclavos en Martos que consiguieron su libertad, y,

9<sup>a</sup>) Queda constancia de que la mayoría de los esclavos marteños de esta época estuvieron bastantes años al servicio de sus amos. Así podemos ver cómo el esclavo Josepe López llevaba trece años con Doña Teresa de Saavedra en 1708; Francisco Agustín en 1713 llevaba más de 28 años como esclavo de Don Marcos Gregorio de Escobedo; Juan Cayetano fue esclavo de Doña Juana López de Hogazón 22 años; y María de la Paz, esclava de Doña Francisca Dávila obtuvo su libertad después de haberle servido un buen tiempo a sus suegros y a su marido y a ella.

El hecho de la larga permanencia de estos esclavos con sus dueños nos hace inferir que las relaciones entre ellos debieron de estar basadas más en la cordialidad que en la fuerza y la dureza.

Sólo en el caso del esclavo Manuel de Abalos se explicita en el documento notarial que tenía un comportamiento que no agradaba a su dueño Don Alonso Joseph de Torres, y por eso éste le puso como condición para concederle la libertad que dejara de vivir en la Villa de Martos, se fuera a otra población y que no regresara nunca a la ciudad de La Peña.

#### NOTAS:

<sup>1</sup> ARCHIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE JAÉN (A.H.P.J.). Escribano Mateo de Arévalo. Legajo 9.579. Folio 359.

<sup>2</sup> A.H.P.J. Escribano Juan de Quesada. Legajo 9.963. Folio 236.

<sup>3</sup> A.H.P.J. Escribano Manuel de Valenzuela. Legajo 10.052. Folio 9.

<sup>4</sup> *Ibidem*. Legajo 10.053. Folio 11.

<sup>5</sup> A.H.P.J. Escribano Florencio Sánchez. Legajo 9.967. Folio 73.

<sup>6</sup> A.H.P.J. Escribano Pedro Jacinto Gómez. Legajo 9.730. Folio 131.

<sup>7</sup> A.H.P.J. Escribano Juan de Quesada. Legajo 9.963. Folio 236.

<sup>8</sup> A.H.P.J. Escribano Florencio Sánchez. Legajo 9.967. Folio 73.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

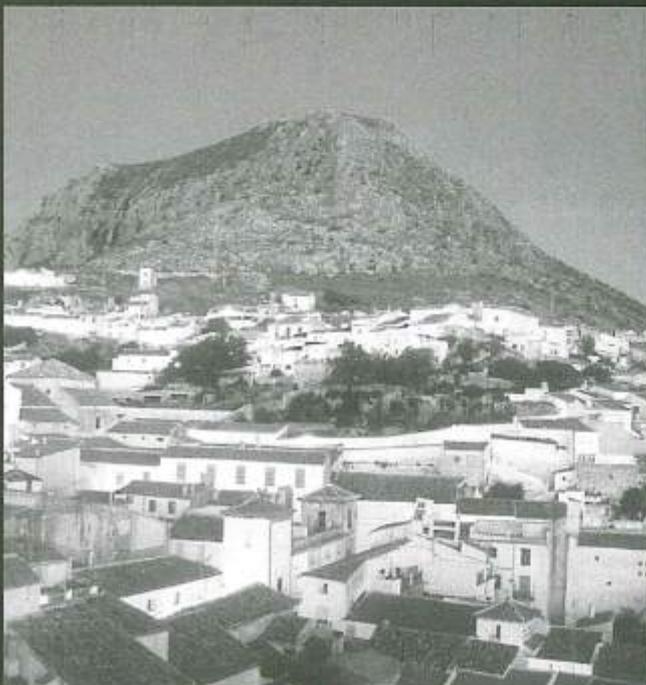
# MARTOS



**Toda una ciudad por descubrir**



JESUS FOU-SIBET MATHIAS



DOLores FRANCISCA FERNÁNDEZ LÓPEZ

*Martos Cultural*



JOSÉ CUESTA FERNÁNDEZ

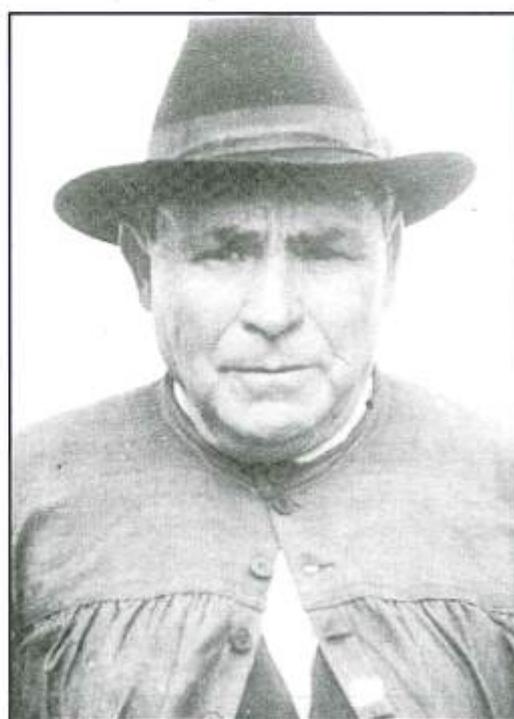
# *Felipe Miguel Castillo Castillo*

## “Héroe de Baler - último de Filipinas”

Enrique Castillo Alba  
Profesor de Secundaria  
Bisnieto de Felipe Miguel Castillo

*El Excmo. Ayuntamiento de Martos, a través de su Concejalía de Cultura, le ha rendido un homenaje el día seis de octubre de 2001, aprovechando la Exposición Itinerante de Los Ocho Mares S.L., inaugurada el 21 de septiembre pasado y dirigida por el comisario Javier Brisset. Al acto asistió el Presidente de la Asociación Hispano-Filipina “Descendientes de Baler”, Sr. D. Ángel Marqués Martín-Cerezo, nieto del General de Brigada D. Saturnino Martín Cerezo, que fue el jefe del destacamento de Baler cuando era teniente; le acompañaba el Secretario de la Asociación, D. Aurelio Gavaldón Zamora, y otros miembros de esta Asociación, entre ellos un marteño jubilado residente en Madrid, D. Antonio García Olid, Comandante de Aviación y súbdito filipino Ezequiel Sabarillo, artífice de la primera reunión de familiares de los héroes, en el Museo Nacional de Antropología de Madrid, con motivo del centenario de la Independencia de las Islas Filipinas.*

*Los testimonios recogidos por Enrique Castillo ponen de relieve que algunos de los acontecimientos que han marcado el curso de la historia no nos quedan tan lejos como, en principio, podríamos pensar. Así ocurre con “Los últimos de Filipinas”. Uno de sus héroes fue un hombre de gran sencillez y humildad, nacido en nuestra tierra: Felipe Miguel Castillo Castillo.*



Felipe Miguel Castillo Castillo

## Actividades

### VIERNES 21 DE SEPTIEMBRE,

Lugar: Sala Cultural San Juan de Dios

20:00 h.: Inauguración de la exposición «Los Rostros del Mito» (Abierta hasta el 12 de octubre)

Intervienen:

Xabier Brisset Martín: Comisario

Enrique Castillo Castillo: Bisnieto

Roberto de la Torre Venzalá: Concejal de Cultura, Educación y Fiestas.

### SÁBADO 6 DE OCTUBRE:

12:00 h.: En la Sala Cultural San Juan de Dios, recibimiento y presentación de asociados y presidente de los «Descendientes de Baler» (Procedentes de Madrid).

13:00 h.: En la Carrasca, visita y lectura de un manifiesto en la casa donde murió.

14:00 h.: En las Casillas: Ofrenda floral a la tumba de Felipe.

15:00 h.: En Martos, comida de confraternización.

17:30 h.: Visita cultural al Santuario de la Virgen de la Villa, Torre del Homenaje, Ayuntamiento y Santa Marta.

19:00 h.: En la sala Cultural San Juan de Dios conferencia coloquio e imágenes de Filipinas a cargo de:

D. Ezequiel Sabarillo. Licenciado en Filosofía y Letras, investigador sobre el sitio de Baler.

D. Angel Márquez. Nieto del oficial Martín Cerezo y presidente de la Asociación de los Descendientes de Baler.



Roberto de la Torre y Enrique Castillo  
junto a la placa conmemorativa el día del homenaje

## Actividades en el homenaje

*Anterior a esta fecha, el 13 de agosto de 2001, la Asociación Cultural Bora de Las Casillas le dedicó una jornada dentro de su V Semana cultural, en la que se solicitó el reconocimiento institucional desde el Excmo. Ayuntamiento de Martos y se instó a que se le construyera un panteón en su tumba. El Ayuntamiento del Castillo de Locubín le dedicó una calle con su nombre el día 19 de enero de 2001.*

### Marco histórico

Las islas Filipinas constituyen un estado del Sureste de Asia con capital en Manila.

Estas islas comenzaron a poblarse hace unos 30.000 años, con pueblos de tipo negroide procedentes de África y de Asia. Se trataba de tribus nómadas, que se mezclaron con el paso del tiempo con gentes de origen malayo, de Indonesia, China...

Este mosaico de tribus formó la población filipina, heterogénea tanto cultural como políticamente, y fue la que encontró Magallanes al lle-

gar a las islas, después de descubrir el famoso canal. El navegante portugués le dio el nombre genérico de islas de Poniente, y será en 1524 cuando sean conocidas como islas Filipinas, en homenaje al heredero de la corona española.

Hubo un proceso de largo coloniaje. Fue una zona muy disputada durante los siglos XVI y XVII, ya que Manila se había convertido en un centro comercial activo y próspero, que enviaba a España, por vía México, las preciosas especias y restantes productos orientales. Pero habrá que llegar al inicio del siglo XIX, para que, una vez producida la revolución hispanoamericana, el elemento liberal filipino comience a agitarse; sin embargo, faltó allí la burguesía vinculada al mercado mundial y ávida de libertades comerciales que, en América, encabezó la insurgencia independentista. La triste experiencia americana llevó a que las autoridades españolas intentaran mejorar las condiciones de Filipinas. Tras varios levantamientos sin resultado alguno, habrá que esperar a 1896, bajo el gobierno de Ramón Blanco y Ere-

nas, fecha en que estalló la llamada insurrección tagala, encabezada por los elementos liberales del archipiélago. Pero la gota que culmina el vaso será el fusilamiento del médico José Rizal y Alonso, criollo célebre por sus ideas liberales y respetado por todos. Este hecho dio lugar a que la insurrección tagala se convirtiera en la revolución de Filipinas.

A este clima de inquietud se unen otros acontecimientos: estalla la guerra entre Estados Unidos y España por el problema de Cuba. El 1 de mayo de 1898, la armada yanqui ataca en Cavite a la flota española destruyéndola por completo. El 12 de junio de 1898 se proclama la independencia y el gobierno español aprueba la autonomía, pero Manila cae en poder de los yanquis y, finalmente, el 10 de diciembre de 1898 se firma la Paz de París por lo que las Filipinas pasan a pertenecer a los Estados Unidos.

### Baler, el lugar

Si acudimos a los meritorios mapas españoles del siglo XIX refe-

rentes a Filipinas -como el de Coello, del año 1882-, veremos que la isla de Luzón, dividida por la Administración española en Provincias, contaba en la costa del Pacífico con un Distrito del Príncipe cuya capital era Baler, poblado con título administrativo de "Cabecera" -o capital de rango menor- situada a unos 150 kilómetros de Manila en línea recta y con una población de 1.900 habitantes.

El lugar de acceso era difícil y más si nos remontamos hace cien años, cuando había que vadear río tras río y atravesar territorios habitados por tribus de los bosques, que vivían de la caza y que constituían el elemento no hispanizado de Filipinas. Por estas dificultades el acceso a Baler se hacía, por vía marítima, lar-

ga, penosa y muy peligrosa durante la estación de los tifones.

En este lugar será donde nuestro homenajeado, Felipe Miguel Castillo Castillo, viva "la etapa más negra de su vida", como él mismo la definía.

### **Biografía de nuestro protagonista, Felipe Miguel Castillo Castillo**

Felipe nació en el cortijo "Boca del Álamo", en Sierra Grande, límite entre los términos del Castillo de Locubín y Martos. Nació el día 23 de agosto de 1877 y fue inscrito en el Juzgado de Primera Instancia de Alcalá la Real y bautizado en la iglesia de San Pedro del Castillo de Locubín, por sus padres Cristóbal y



Felipe Miguel Castillo Castillo

Dolores. Era el quinto de ocho hermanos: Manuel, Macabeo, Dolores, Micaela, Felipe, Santiago, Anastasio y Vicenta.

Su familia, más o menos acomodada, se dedicaba a las faenas del campo y a la ganadería, profesión que se extendía a todos los miembros de la familia y a él mismo; ejerciendo esta actividad salían hacia adelante. Su hermano mayor, Manuel, llegada la edad de cumplir con las obligaciones del servicio militar y existiendo colonias españolas por la geografía mundial, fue destinado a Cuba, donde permaneció cinco años. Finalizado este tiempo le llegó a Felipe la hora de ser "quinto" y su destino fue las islas Filipinas.

Su filiación fue rellenada el 12 de septiembre de 1896, a sus 19 años de edad. Pertenece al Batallón de la Segunda Reserva de Jaén nº 30; figuraba en esa filiación su estado soltero, su estatura -un metro y quinientos cuarenta y ocho milímetros-, de pelo castaño, ojos melados, poca barba -color trigueño-, buen aire y ninguna señal particular. Su tiempo de compromiso en el ejército fue de doce años. Su ingreso a filas era con la clase de soldado de forma obligatoria, leyéndosele las leyes penales, según las ordenanzas militares.

El tiempo que estuvo realizando su servicio militar, según su filia-

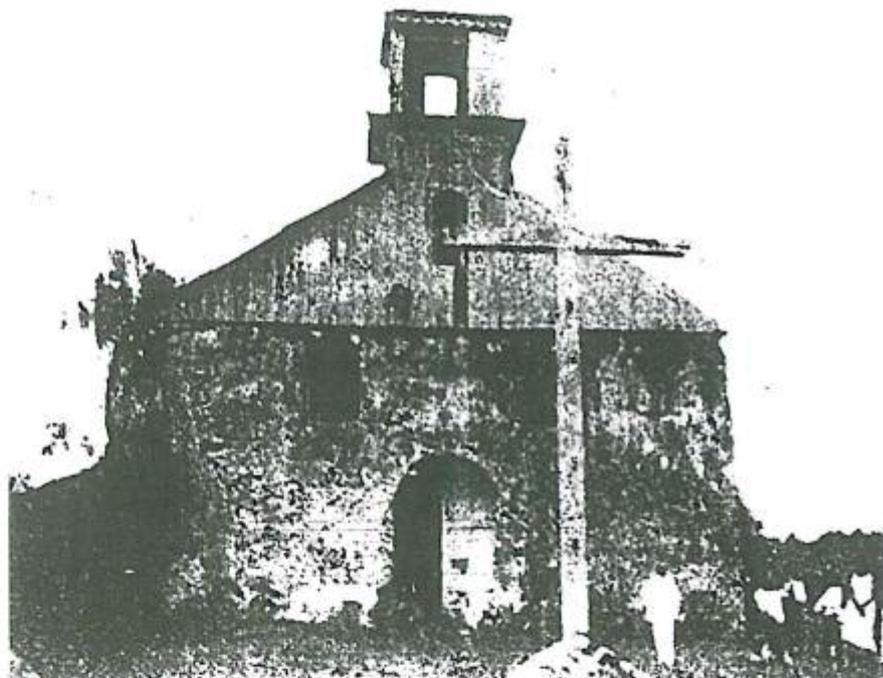


Mapa de Baler y Filipinas

ción, fue de dos años, cinco meses y siete días en el destino de las islas Filipinas.

Los sitios más lejanos a los que había viajado Felipe, antes de su marcha al servicio militar, habían sido desde su Sierra Grande a Martos, Alcaudete y Castillo de Locubín. Por primera vez iba a Jaén a incorporarse a filas, con destino a las islas Filipinas. Sale de Jaén con dirección a Madrid y desde aquí a Barcelona. Embarca y después de un mes de navegación llega a Manila en enero de 1898. Una vez aquí, el 7 de febrero, es destinado al destacamento de Cazadores nº 2 del pueblo de Baler, a 232 km. de Manila por vía terrestre, con innumerables dificultades para llegar, atravesando bosques, ríos muy caudalosos y continuas emboscadas de indígenas y ladrones. Junto a él, 50 soldados, todos con gran experiencia en la guerra: un capitán, Don Enrique de las Morenas; un Primer Teniente, Don Juan Alonso, y un Segundo Teniente, Don Saturnino Martín Cerezo, todos acompañados de un médico, Don Rogelio Vigil de Quiñones.

Felipe nunca podría pensar lo que le acechaba en aquel destino militar. Iba a rellenar una página heroica de la historia nacional y mundial. Su hazaña y la de su grupo es comparable con la proeza de los héroes de las Cruzadas del siglo XII. No se rindió Numancia y no se rindió Baler. Allí mismo, en la isla de Luzón, a 232 km. de Manila, se escribió la página más brillante que desde Numancia, sí, desde Numancia ha escrito el heroísmo español. Cosas muy admirables se han visto en la gran guerra europea; no se ha visto ninguna superior a la defensa de Baler. Lo acontecido en la iglesia de Baler, último baluarte de los españoles en Filipinas, ha sido relatado por el último cronista de Indias, P. Minaya, y por el General de Brigada D. Saturnino Martín Cerezo, jefe del destacamento de Baler y primer mando en la iglesia.



Arriba, la iglesia vieja de Baler. Abajo, el templo nuevo.

### ***La defensa de la posición de Baler, junio de 1898-junio de 1899***

La llegada a Baler es el 12 de febrero de 1898. Viendo que la insurrección filipina estaba ganando posiciones en muchas plazas del archipiélago y que la independencia se podía imponer con la consabida pérdida de esta colonia española, los mandos del destacamento deciden protegerse en el edificio más resistente del pueblo de Baler, la iglesia. Como muchos pueblos de la zona, tenían un edificio muy resistente, donde los habitantes se protegían de

los continuos tifones y huracanes, ya que el pueblo lo formaban casas pequeñas de madera poco resistentes a las inclemencias meteorológicas del lugar.

### ***Comienza el sitio***

El día 27 de junio de 1898, Felipe y el resto del destacamento duermen por primera vez en la iglesia del pueblo de Baler, permaneciendo en ella hasta el 2 de junio de 1899, día de la capitulación.

En la iglesia almacenan víveres, municiones y enseres, sin pensar en ningún momento que el asedio duraría 337 largos días. Dejan

en libertad tres caballos que tenía adjudicado el destacamento y de los cuales se acordaron mucho cuando empezó a faltar la comida.

Del 27 al 30 de junio estuvieron acondicionando el lugar dentro de sus limitaciones. La iglesia era un recinto de 300 metros cuadrados, con un pequeño patio rodeado de una pared de poca altura. Dispusieron aspilleras distribuidas por sus paredes para apoyar sus fusiles y retener los posibles ataques enemigos. Construyeron un pozo de 4 metros de profundidad, abasteciéndose de él de agua potable.

El día 30 de junio se realiza la primera emboscada, produciendo un herido en las tropas españolas y numerosas bajas en los insurrectos.

Lo ocurrido en la iglesia durante los once largos meses de sitio roza lo grotesco, lo inhumano, lo irracional, y muchos historiadores e investigadores lo califican como una historia increíble, inaudita, una gran epopeya realizada por los españoles conocidos mundialmente como los "últimos de Filipinas".

### ***1.- Periodo del 1 de julio al 17 de octubre***

El 1 de julio los insurrectos filipinos dejaron una carta en la puerta de la iglesia, en la que le exigían a los sitiados que depusieran las armas para evitar derramamiento de sangre, ya que todas las fuerzas peninsulares lo habían hecho; les señalaban, así mismo, que tenían tres compañías muy numerosas para reducirlos y eliminarlos.

Dos días más tarde, el 3 de julio, los sitiados construyeron un horno para cocer pan y, con latas grandes de sardinas, un lavadero.

El enemigo construyó trincheras, algunas hasta sólo a 20 metros de la iglesia, y el fuego cruzado era ininterrumpido día y noche.

El 19 de julio, Calixto Villacorta, jefe de los insurrectos, les comunica que en veinticuatro horas han

de entregarse y que si no cumplen la orden morirán todos en muy breve tiempo. Ellos le contestaron que no saldrían de la iglesia sino siendo cadáveres. Villacorta les anuncia que traería cañones y derribaría la iglesia por sus cimientos.

Días más tarde, el 1 de agosto continúan los ataques por tres frentes diferentes, pero las paredes de la iglesia, de más de un metro de espesor, son buenas aliadas para no producir daños más que en la cubierta, que hubo que reponer inmediatamente, ya que quedaron al descubierto y esperaban lluvias inmediatas. Aun arreglada la cubierta, quedaban innumerables agujeros y rajaduras por donde goteaban las aguas cuando llovía.

Al final de septiembre la comida empezó a ponerse en mal estado y comenzaron las epidemias. La principal era el beri-beri (propia de los países asiáticos); esta es producida por la carencia de vitamina B1 (tiamina) y es una enfermedad que se reduce ingiriendo alimentos frescos. La característica de la enfermedad era el entumecimiento de las extremidades inferiores e inflamación de las mismas; esta inflamación se extendía por el cuerpo hasta llegar a órganos vitales. La muerte era una agonía horrible en medio de unas fiebres altísimas con delirios y convulsiones.

### ***2.- Periodo del 18 de octubre al 13 de febrero***

El 18 de octubre muere el Teniente Don Juan Alonso, al cual sigue un rosario de soldados aquejados del mismo mal. El 22 de diciembre muere el Capitán Don Enrique de las Morenas, también del beri-beri.

La comida estaba en muy mal estado y escaseaba. Garbanzos con gorgojos, arroz en polvo, judías con gusanos, latas de sardinas putrefactas y nada de café y vino. Se quedaron sin zapatos, y de madera se hicieron unas albarcas que se las ata-

ban a los pies; las ropas andrajosas se las cosían con alambre.

Cada vez había más enfermos del beri-beri, y llegó un momento en que toda la tropa, a excepción del Teniente Don Saturnino Martín Cerezo, estaba afectada.

Los combates no cesaban ni de día ni de noche y los puestos de guardia se cumplían con todos los soldados, incluso con los más enfermos. A veces tenían que llevar al puesto al soldado que tenía que hacer la guardia entre cuatro ayudantes y permanecía allí hasta seis horas ininterrumpidas vigilando o disparando.

A partir de la muerte del Capitán D. Enrique de las Morenas, el Teniente D. Saturnino Martín Cerezo, que se hizo cargo del destacamento ya que era el único oficial del puesto, dejó de recibir emisarios enemigos, creyendo que no era cierto lo que le enviaban.

Viendo que la epidemia los exterminaba, el 13 de diciembre salieron el Cabo y catorce soldados de los menos afectados por el beri-beri a vida o muerte, entre ellos Felipe, incendiando las casas más próximas, algunas a 40 metros de la iglesia, y se aprovisionaron de fruta verde de las huertas cercanas, mientras el enemigo huía al bosque asustado por los incendios y tiroteos.

Inmediatamente la epidemia remitió, pero no los ataques enemigos, el hambre y la desertión, que era su peor enemigo, porque el desertor que se pasaba al bando opuesto informaba de la situación tan precaria de los sitiados y de los lugares más vulnerables por donde se podía entrar a la iglesia.

Los emisarios seguían enviando mensajes, pero no los creían por haberlos engañado en muchas ocasiones. Sin embargo esta vez sí eran ciertos. El 10 de diciembre se había firmado el Tratado de París, por lo que la soberanía española en las islas Filipinas había pasado a los norteamericanos por veinte millones de dólares. No tenía ya sentido la resis-

tencia en la iglesia de Baler, pero el enemigo no dejaba de atacar y ellos de responder. Todavía durarían los enfrentamientos siete largos meses.

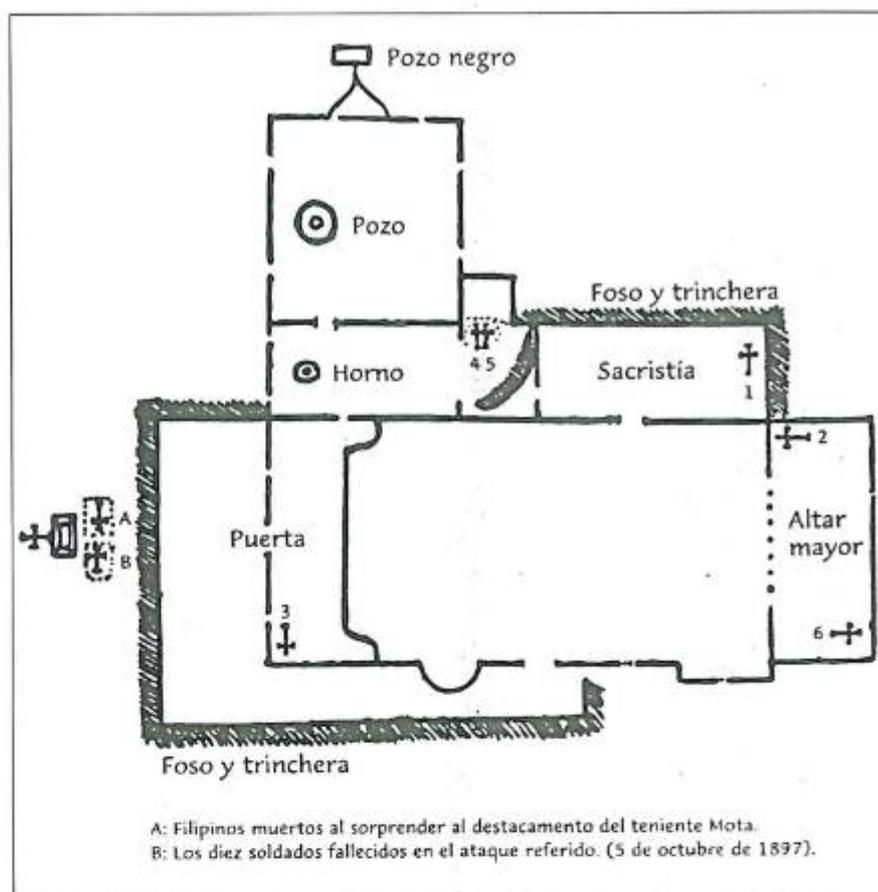
Después de aquel incendio de diciembre se pudo abrir las puertas de la iglesia por primera vez y se consiguió ventilar aquel recinto que olía a podredumbre y a muerte. Los soldados más enfermos solicitaban el lugar donde querían ser enterrados en la iglesia pagando entre ellos algunos pesos para que excavaran sus fosas. Justo en la puerta se abrió una trinchera de defensa y allí mismo sembraron tomates, pimientos y calabazas, y aprovechando la oscuridad de la noche salían a pastar hierba fresca. Cazaban lagartos, culebras, ratas y todo lo que se movía: gusanos, caracoles y hasta la perrita del capitán, a la que tenían mucha estima, se la comieron.

Para olvidarse del hambre y la desesperada situación, realizaban cánticos con guitarras, que enfurecía mucho al enemigo, respondiéndoles con exposiciones de mujeres desnudas sobre sus trincheras y diciéndoles que no las poseerían a no ser que se rindieran. Los soldados no les hacían caso por encontrarse muy débiles.

### 3.- Periodo del 14 de febrero al 28 de mayo

El 14 de febrero el enemigo envía nuevos emisarios para parlamentar, a lo que accedió el Teniente Don Saturnino Martín Cerezo. Se presentó el Capitán Olmedo, conocido por el Capitán fallecido D. Enrique de las Morenas, que traía un oficio en el que se comunicaba que

*“...Viendo que la insurrección filipina estaba ganando posiciones en muchas plazas del archipiélago y que la independencia se podía imponer con la consabida pérdida de esta colonia española, los mandos del destacamento deciden protegerse en el edificio más resistente del pueblo de Baler, la iglesia...”*



Plano de la Iglesia de Baler.

con fecha 10 de diciembre se había firmado la paz por el Tratado de París, pero el Teniente pensó que era falso por no estar registrado. El Capitán Olmedo insistió en hablar con el Capitán fallecido y quiso quedarse en la iglesia a pernoctar aquella noche, a lo que se negó el Teniente, diciéndole que durmiera donde había dormido la noche anterior.

Pasados unos días, el 24 de febrero quieren desertar dos soldados de la iglesia, pero los detienen en su intento encadenándolos en el Baptisterio, una habitación de 2x2 metros; fueron fusilados el día de la capitulación, el 2 de julio, manteniéndose

dolos a agua y hojas de calabaza durante 90 días. El Teniente Don Saturnino Martín Cerezo decía que dormía andando; sólo se fiaba de su guardia fiel, que la formaban diez soldados de los treinta. Entre ellos estaba nuestro homenajeado Felipe; de él decía que era su mejor soldado para confiarle.

La noche del 28 de febrero, por aquel espacio abierto que había quedado en el incendio de diciembre, pasaban unos carabaos, que eran utilizados por los filipinos para trabajar en el campo. Los tirotearon y mataron, pero al no tener sal para conservarlos tuvieron que comérselos en tres días, y consabidas son las diarreas por el atracón, algunos soldados tuvieron hasta cien deposiciones diarias. Se aprovecharon las pieles de aquellos animales para cubrirse los pies y el cuerpo. Aquella comida fue un alivio para sus estómagos. Entre los soldados había conversaciones de canibalismo si la situación no mejoraba.



La guardia y, en un círculo, señalado nuestro personaje.

Un mes más tarde, el 11 de abril, llegó un barco norteamericano a rescatarlos, pero el enemigo no dejó el desembarco y posterior rescate. Después de dos días de maniobras y enfrentamientos se marchó, dejando catorce muertos en aquella batalla.

Un rosario de emisarios venía a parlamentar, diciendo que aquellas

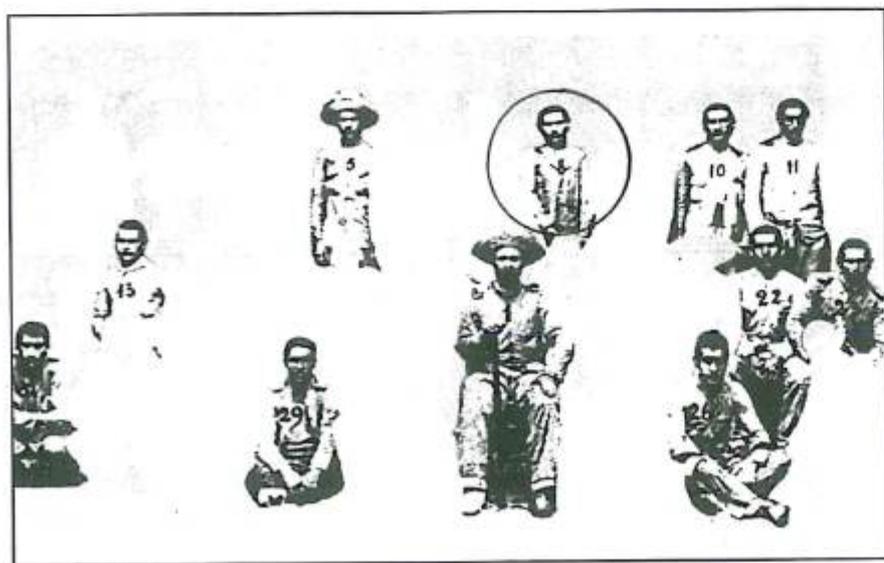
tierras no eran españolas. Uno de aquellos emisarios fue un niño, de seis años de edad, con una carta en la mano, al que el mejor tirador de la iglesia hizo blanco a unos 100 metros de distancia quitándole de un certero disparo el papel de la mano.

El 28 de mayo, el enemigo, informado por los desertores de los

puntos muertos de los puestos de guardia, llegó hasta las paredes de la iglesia, delatándolos las latas vacías de sardinas que tiraban los sitiados para detectar los posibles acercamientos enemigos a las paredes. El enemigo se puso a excavar con el fin de derribar la iglesia. En un arrojito de valentía, el médico, Don Rogelio Vigil de Quiñones, sacó la mano por una ventana próxima a donde se hacían las excavaciones, a punto de que le hubiesen cortado el brazo, empezó a disparar y en la retirada los demás los remataban desde las tapias. Por otros puntos echaban agua hirviendo quemándolos vivos. En la huida murieron diecisiete filipinos.

### *Últimos días del sitio*

Después de esta batalla se presentó el último parlamentario, el Teniente Coronel Aguilar, para comunicarles que en breve vendría un barco a repatriarlos y que el mismo Mi-



## ARTICULO UNICO

Los individuos de que se componen las expresadas fuerzas no serán considerados como prisioneros, sino, por el contrario, como amigos, y en su consecuencia se les proveerá por la Capitanía General de los pases necesarios para que puedan regresar a su país.—Dado en Tarlak a 30 de junio de 1899.—El Presidente de la República, Emilio Aguinaldo. — El Secretario de Guerra, Ambrosio Flores (1).



CENTENARIO DE LA GESTA DE BALER ( 1.899 - 1.999)

nistro de la Guerra, el General Ríos, vendría a su rendición. Les dejó un paquete de periódicos y se marchó. Suponiendo que era otra mentira o estrategia militar, pensaron abandonar la iglesia e irse al bosque e intentar llegar a Manila. Se fijó la salida para el 1 de junio; quemaron los fusiles y la munición sobrante y fusilaron a los dos desertores en uso de las atribuciones de los artículos 35 y 36 del Código de Justicia Militar. Se esperó la noche para la fuga. El Teniente repasó los periódicos buscando la falsedad de los mismos y la buena imitación con los reales, encontrando la noticia salvadora que nadie sabía más que él. Decía el periódico "El Imparcial" que un amigo suyo, Francisco Díaz Navarro, era destinado a Málaga desde Cuba. El Teniente conocía, por conversaciones mantenidas con este compañero, que el día que terminaran las contiendas en Cuba volvería a Málaga a casarse con su novia. En este momento se dio cuenta de que todos los emisarios decían la verdad y que las Filipinas no eran españolas. Inmediatamente formó la tropa y le comunicó la noticia, proponiendo la capitulación con algunas condiciones.

### Capitulación

La mañana del 2 de junio, el Teniente Martín Cerezo propone al

enemigo la capitulación en los siguientes términos:

- 1) Suspensión de las hostilidades por ambas partes beligerantes.
- 2) Los sitiados deponían las armas.
- 3) La fuerza sitiada no quedaba como prisionera de guerra.
- 4) Se respetarían los intereses particulares.

El acta queda firmada por el Teniente Coronel, jefe de la colum-

na sitiadora, Simón Tecson, el Comandante Nemesio Bartolomé, el Capitán Francisco T. Ponce y el Segundo Teniente Comandante de la fuerza sitiada Saturnino Martín, junto con el médico Rogelio Vigil.

### Termina el sitio

Después de firmar la capitulación se abrieron las puertas de la iglesia y todos los habitantes del pueblo vinieron a felicitarlos por el tesón que habían tenido durante aquellos largos 337 días de asedio. Les ofrecían comidas y ropas nuevas.

El siete de junio salieron con dirección a Manila y llegaron el siete de julio, atravesando el bosque, ríos caudalosos y sufriendo continuas emboscadas de indígenas y ladrones que repelía la escolta que los acompañaba.

El 15 de julio de 1899 fueron invitados a una comida de confraternización en el Casino Español de Manila junto a oficiales y jefes. Esta minuta se repitió en Madrid con motivo del Centenario el 29 de mayo de 1999.

El 29 de julio embarcan en Manila con dirección a España, llegando el 1 de septiembre a Barcelona, siendo homenajeados a su llegada y denominándolos como "LOS ÚLTIMOS DE FILIPINAS".

## CENTENARIO DE LA GESTA DE BALER 1899-1999



Arroz a la valenciana  
Filetes con champignon  
Pescado a la mayonesa  
Jamon en dulce  
Pavo asado

### ROSQUES

Flan y dulces variados

### VIDOS

Rioja, Jerez Alfonso XIII -  
Champagne - Cordon

### BELLAOS

Café y Tea

MANILA 15 de Julio de 1899

Minuta del Casino Español en Filipinas.

## Aproximación al tema de las bajas respectivas en la guerra Hispano-Filipina

En los veinticuatro meses de duración de la guerra contra España (agosto de 1896-agosto de 1898) se conoce que las bajas españolas no fueron muy altas. De 28.809 jefes, oficiales y soldados peninsulares allí enviados, fueron repatriados, según la Comisión de Repatriación, 26.374 hombres. Es decir, a primera vista, los muertos españoles serían del orden de 2.500 por 25.000 bajas filipinas. En Baler se estiman unas 700 bajas filipinas por 21 bajas españolas. Hay que tener en cuenta que la contienda en Baler no terminó en agosto del 98 sino en mayo del 99.

Como se preguntaba el diplomático, historiador y escritor D. Pedro Ortiz Armengol, que durante muchos años estudió la inaudita historia de los últimos de Filipinas: ¿Qué fue de los 31 soldados supervivientes? ¿Qué dijeron estos 31 seres humanos después del inaudito suceso? Que se sepa nada por escrito; seguro que en sus lugares de residencia hablarían mucho de Baler con sus familiares y amigos, pero la historia sólo los conoce como "los últimos de Filipinas". El hueco se ha hecho notar sobre todo para los investigadores e historiadores del tema.

### Regreso de Felipe a casa

Los padres de Felipe se informaron por los periódicos de que había supervivientes en Filipinas, y cuál sería su alegría cuando vieron en aquella lista el nombre de su hijo, pues creían que había muerto. El recibimiento fue familiar y vecinal, abrazando uno a uno a todos los que lo esperaban. Decían sus hermanos y padres que al hermano mayor, Manuel, no lo reconoció en principio, ya que este se marchó a Cuba y él a Filipinas y transcurrieron varios años sin saber nada uno del otro.

La novia que dejó cuando se marchó, Patrocinio, se la habían sorteado entre los cuatro hermanos mayores para continuar su noviazgo, porque no querían perderla de su familia. Cuando volvió, Felipe

sus hijos eran recelosos a esos encuentros. En una ocasión, escuchando misa en la Catedral de Jaén, a Felipe se le olvidó quitarse el sombrero que siempre llevaba y, avisado por sus familiares para que se despojase

# DIARIO OFICIAL



DEL  
MINISTERIO DE LA GUERRA

## PARTE OFICIAL

### LEY

Don Alfonso XIII, por la gracia de Dios y la Constitución, Rey de España; á todos los que la presente vieren y entendieren, sabed: que las Cortes han decretado y Nos sancionado lo siguiente:

Artículo único.—Se concede una pensión vitalicia de sesenta pesetas mensuales á los tres cabos, un corneta y cuarenta soldados de Infantería que componían la guar-

nición de Baler (islas Filipinas), así como á un sanitario encargado de la enfermería; siendo transmisible dicha pensión á las esposas ó hijos de los que hubieran muerto ó fallecieran en lo sucesivo, y, de no tenerlos, á sus padres.

Por tanto: Mandamos á todos los Tribunales, Justicias, Jefes, Gobernadores y demás autoridades, así civiles como militares y eclesiásticas, de cualquier clase y dignidad, que guarden y hagan guardar, cumplir y ejecutar la presente ley en todas sus partes.

Dado en Palacio á seis de marzo de mil novecientos ocho.

YO EL REY

El Ministro de la Guerra,  
FERNANDO PRIMO DE RIVERA

continuó su noviazgo casándose y teniendo nueve hijos, de los que salieron adelante siete: Elena, Felicianna, Félix, Isabel, Cristóbal, Juana y Antonio. Aún viven dos en Martos, Antonio y Cristóbal.

Felipe siguió su vida de agricultor, que era su profesión. En varias ocasiones fue entrevistado por el Gobernador Civil de Jaén; decía

de él, intervino el Gobernador diciendo que Felipe era "Caballero Cubierto". En otra ocasión le dijo el Gobernador que era un orgullo para él ponerle las estrellas de teniente en su humilde blusa.

Felipe se emocionaba muy a menudo cuando revivía en su mente algunos de los episodios de Baler.

*"...Algunos de sus familiares querían que se comprase el traje de teniente, después de nombrarlo Teniente Honorario en 1945, pero él se negó diciendo que no quería señalarse ante nadie ni ante nada y que la historia de Baler había pasado por su vida con mucha pena y no quería ninguna gloria..."*

que le gustaba oírlo cuando le narraba las vivencias angustiosas ocurridas en Baler. Casi siempre era acompañado por su yerno Juan Antonio Alba a esas entrevistas, ya que

Algunos de sus familiares querían que se comprase el traje de teniente, después de nombrarlo Teniente Honorario en 1945, pero él se negó diciendo que no quería se-



El pasado día 1.º de mayo, nuestra Jefatura Provincial del Movimiento, a través de la Delegación Provincial de Asociaciones rindió homenaje a los ex-combatientes de las guerras de Cuba y Filipinas, de nuestra provincia, que asistieron en número cercano al centenar.

Emocionantes fueron todos los actos, en los que éstos tan venerables ancianos, recibían la admiración, el cariño y el respeto, el reconocimiento a una misión que realizaron hace más de sesenta años, y que entonces no le estimaron como debían.

Ahora la Falange, los excombatientes de nuestra Cruzada de Liberación, sintiendo y valorando su esfuerzo y su patriotismo, le han rendido el homenaje a que tuvieron derecho entonces y nadie se lo reconoció.

Después de la misa de campaña, celebrada en el patio de la Casa de la Falange, se celebró en nuestro Salón de Actos, el homenaje, interviniendo los camaradas Senovilla y De Damas, y nuestro Jefe Provincial y Gobernador Civil,

Después se impusieron los insignias de ex-combatientes, reuniendo en esta foto el momento de la imposición a D. Felipe Castillo Castillo, de 85 años, superviviente de la heroica gesta de Baler y teniente honorario de nuestro Ejército.

Recorte de prensa del reconocimiento al superviviente de la gesta de Baler.

ñalarse ante nadie ni ante nada y que la historia de Baler había pasado por su vida con mucha pena y no quería ninguna gloria.

Muchas veces le insistió el Gobernador que le pidiera lo que quisiera para él o para sus hijos y que abandonara los trabajos duros del campo, pero él le respondía que era feliz con lo que estaba haciendo y no quería cambiar de profesión.

Una vez, yendo en el tren para Jaén, le pidió la Guardia Civil el salvoconducto y Felipe le contestó que no lo poseía; entonces enseñó sus credenciales y, cuadrándose el guardia, le pidió disculpas y fue escoltado hasta su destino.

En dos ocasiones se proyectó la película relativa a estos sucesos en Martos y Castillo de Locubín; fue invitado por las autoridades locales para verla, emocionándose repetidas veces durante la proyección e incluso se identificaba con algunos de los personajes.

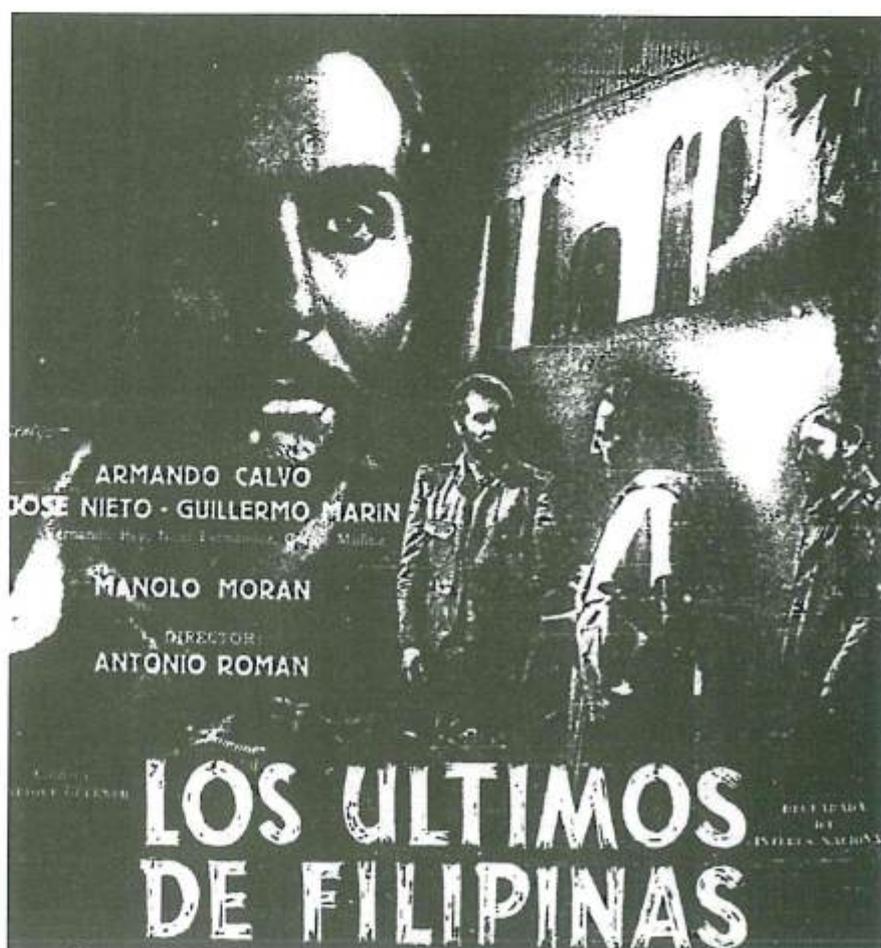
En la Guerra Civil española fue encarcelado en la iglesia de Las Casillas porque lo acusaron de ser fascista; él no pertenecía a ningún movimiento político. Les decían a

sus hijos que de la iglesia de Las Casillas saldría para fusilarle, pero con

aquella tranquilidad que le caracterizaba decía que no lo habían matado en la iglesia de Baler y no lo matarían en la de su pueblo.

Solía reñir con su esposa, Patrocinio, porque le gustaba caminar descalzo, a veces haciendo grandes distancias de hasta 5 km. para visitar a sus hijos. Ella le decía que podía lastimarse los pies y que le rompía muchos calcetines; él le contestaba que en Baler le habían enseñado a andar descalzo durante muchos meses.

Gran parte de su vida vivió en El Villar Bajo en la casa de sus hijos Antonio y Juana. También en La Fuensanta con su hijo Félix. Murió en La Carrasca en casa de su hijo Cristóbal, el día 23 de julio de 1964, a los 86 años de edad, a consecuencia de una úlcera de estómago que tenía desde que volvió de Baler. Está enterrado en el cementerio de Las Casillas. Fue



Argumento de la película.

el último de los últimos de Filipinas por el año de fallecimiento.

Yo lo recuerdo como un viejecito de mirada triste, confusa y perdida, que amaba mucho a la vida y a los suyos. Lloraba cuando pensaba que sus hijos se tenían que marchar a cumplir el servicio militar. A veces, encogiéndosele el corazón,

de plata del mérito militar con distintivo rojo” y pensión mensual vitalicia de 7,5 pesetas.

3º.- El 6 de marzo de 1908 se le concede otra pensión vitalicia de 60 pesetas.

4º.- Por la Ley de 15 de mayo de 1945 sobre aplicación de beneficios del Decreto 12 de marzo de

guión escrito por Enrique Llovet, que encontró muy interesante la acción bélica protagonizada por un grupo de héroes españoles.

### *Agradecimientos*

Este trabajo ha sido realizado con la colaboración aportada por



La familia actual de Felipe Miguel Castillo Castillo.

decía que prefería ver a sus hijos muertos antes que despedirlos para el servicio militar.

### *Reconocimientos*

1º.- El 4 de septiembre de 1899 se publica la Real Orden en la que, en consideración a los servicios prestados, se le concede la imposición de la “Cruz de plata del mérito militar con distintivo rojo” y pensión mensual vitalicia de 7,5 pesetas.

2º.- Otra Real Orden del 28 de septiembre del mismo año, publicada en el mismo diario, en consideración a los servicios prestados le concede la imposición de la “Cruz

de plata del mérito militar con distintivo rojo” y pensión mensual vitalicia de 7,5 pesetas.

El 1 de mayo de 1963 la Jefatura Provincial del Movimiento le rindió un homenaje por ser ex-combatiente de la guerra de Filipinas, imponiéndole la insignia de ex-combatiente por la gesta de Baler.

En el año 1945 se hizo una película con el título: “Los últimos de Filipinas”. Esta película narra los hechos acontecidos en Baler de aquellos treinta y tres supervivientes y héroes. La película tuvo un gran éxito en su época. Fue dirigida por Antonio Román, basada en el

miembros de la familia, que recuerdan muchas de las vivencias narradas por Felipe; entre ellos está la aportación de su hijo, Antonio Castillo López, y de su nieto, Felipe Alba Castillo. Igualmente la apreciable colaboración de mi esposa, Doña M<sup>a</sup> Dolores Caño Ríquez, Licenciada en Historia Contemporánea.

### **BIBLIOGRAFÍA:**

- MARTÍN CERREZO, Saturnino: *El sitio de Baler*. Edita Ministerio de Defensa. Madrid, 2000.
- VV.AA.: *Los rostros del mito*. Diputación Provincial de La Coruña. La Coruña, 2000.
- ORTIZ ARMENGOL, Pedro. *La defensa de la posición de Baler*.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

ALDABA

VI ANO

ALDABA

ALDABA



ALDABA ALDABA ALDABA ALDABA ALDABA  
ALDABA ALDABA ALDABA ALDABA ALDABA

Martos Cultural



# *Un ilustre capuchino en el Martos del siglo XVIII:*

## **Fray Diego José de Cádiz**

José Cuesta Revilla

*A Antonio J. Ocaña Barranco, estudioso incansable  
de nuestro teatro y gaditano de adopción*

*Quando se cumplen  
200 años de la muerte  
del más famoso predicador  
español del siglo XVIII,  
el Prof. Cuesta quiere  
rendirle su particular  
homenaje relatándonos  
su paso por Martos.*

blos enteros llegando a reunir auditorios de hasta 50.000 personas<sup>1</sup>. Ante el fuego de su palabra y, fundamentalmente, ante el convincente testimonio de su vida “se arrepentían los pecadores, se arredaban los viciosos, se corregían los libertinos y todos, doliéndose de sus pecados, buscaban con ansia la salvación de su alma”<sup>2</sup>.

### *Pero ¿quién era este Fray Diego?*

El Beato Diego José de Cádiz se llamaba en realidad José Caamaño Garcí-Pérez. Había nacido en Cádiz en 1743 si bien muy pronto abandonó esta ciudad para cursar estudios primero en Ubrique y luego, al amparo de los dominicos, en Ronda. A los quince años entró en la Orden capuchina y fue precisamente en su toma de hábito donde recibiría el nombre por el que ha pasado a la Historia: Diego José de Cádiz.

Fue ordenado sacerdote en 1766, en Carmona, y su vida quedó marcada por las Misiones populares<sup>3</sup> que iniciaría en 1771 y cubrirían los últimos 30 años de su existencia.

Puede decirse, sin temor a equivocarnos, que gracias a él la predicación popular experimentó un cam-

bio radical. Como es bien sabido las Misiones populares, introducidas en el siglo XVII, fueron uno de los principales objetivos de la actividad pastoral de la Iglesia y particularmente de los frailes capuchinos. Éstas experimentarían un auge espléndido en el siglo XVIII entre otras cosas, gracias a la inigualable figura del P. Cádiz. En él se cumplirían a la perfección las recomendaciones que, para los predicadores, se contenían en las Constituciones de los frailes capuchinos: Los predicadores, a semejanza de San Francisco de Asís, deberían anunciar los vicios y las virtudes, la pena y la gloria, con brevedad de sermón, absteniéndose del lenguaje “demasiado cortado, afectado y compuesto, como no conveniente al desnudo y humilde del Crucificado, usando de palabras desnudas, simples pero inflamadas, divinas y llenas del Amor de Dios”<sup>4</sup>.

Éste era precisamente el modo de predicar de Fray Diego de Cádiz. Frente al lenguaje ampuloso y afectado utilizado por los predicadores de la época, nuestro Beato empleaba un “estilo claro, llano y sencillo”<sup>5</sup> con el que pretendía llegar al corazón de las gentes. Sírvannos la autorizada palabra de Menéndez Pelayo<sup>6</sup> para juzgar su estilo como predicador:

**F**ray Diego José de Cádiz marcó, sin duda alguna, un hito en la historia de la Iglesia española del siglo XVIII. Y estuvo en Martos. Desgraciadamente nuestra memoria histórica, una vez más, ha fallado y ha dejado caer en el olvido la presencia entre nosotros de uno de los más grandes predicadores de los últimos tiempos. En efecto, nos encontramos ante una figura asombrosa, ante lo que hoy denominaríamos un fenómeno de masas. Con su gran personalidad y su fuerte temperamento, y sobre todo con su palabra vigorosa y ardiente conmovía a pue-

“(Fray Diego) fue, en un siglo increíble algo de lo que habían sido San Vicente Ferrer en el siglo XV y el Venerable Juan de Ávila en el siglo XVI. Desde entonces acá palabra más elocuente y encendida no ha re-



Rótulo de la calle de Cádiz en la que nació Fray Diego en el que resulta muy significativo el cambio de denominación.

sonado en los ámbitos de España. (...) Los sermones y pláticas tuyas que hoy leemos son letra muerta y no dan idea del maravilloso efecto que, no bajo las bóvedas de una iglesia, sino a la luz del mediodía, en una plaza pública o en un campo inmenso, porque las ciudades se despoblaban y corrían en turbas a recibir de sus labios la Palabra divina, producía con estilo vulgar, con frase desascada, pero radiante de interna luz y calentada de interno fuego, aquel varón extraordinario en quien todo predicaba: su voz de trueno, el extraño resplandor de sus ojos, su barba blanca como la nieve, su hábito y su cuerpo amojamado y seco. ¿Qué le importaba a aquél hombre la retórica del mundo si nunca pensó predicarse a sí mismo?”.

De tan expresiva cita podemos extraer, además, algunos rasgos de su personalidad. Se trataba de un hombre de fuerte temperamento, que reprendía con firmeza y absoluta claridad, con energía, pero, a la vez, y según sus propias palabras, “sin cerrar jamás la puerta a la misericordia”. Fue un firme defensor de la ortodoxia de la doctrina y de la moral y se oponía abiertamente a las innovaciones ideológicas de su siglo representadas en

el movimiento ilustrado. Hoy, por citar algún aspecto anecdótico de su manera de proceder, nos llamaría la atención su “fijación” con el teatro y las comedias. A su juicio el modo de vida de los comediantes no era nada

edificante y dejaba mucho que desear; y lo mismo podía decirse de las propias actuaciones teatrales: *“Los daños que resultan de las funciones de toros, aunque grandes i con estrépito no tienen cotejo ni comparación con los que ocasionan las comedias, aunque tan apacibles i con la mayor suavidad y dulzura, siendo tanto maiores, quanto menos*

*se conocen, i se beben como los licores más agradables (...) para encender i fomentar todo el desorden de las pasiones, i apetitos contra la razón i el espíritu de las almas, ocasionando su maior ruina”.*

Su poder de convicción era tal que fueron muchas las ciudades que cerraron sus teatros tras la predicación de Fray Diego<sup>7</sup>.

Ahora bien con ser todo esto cierto no debemos sacar una impresión equivocada de Fray Diego. No olvidemos el tiempo en el que se desenvuelve su actividad, él es hijo de la época en la que le tocó vivir y, por tanto, desde esa perspectiva ha de ser analizada su personalidad. Sobre todo porque, por encima de todas estas cosas, resalta la autenticidad de su figura. Estamos ante un predicador independiente, que se atrevía a denunciar cualquier situación no acorde con el Evangelio cualquiera que fuese el auditorio al que se dirigía, sin cohibirse por respeto humano ni amedrentarse por la pre-

sencia de autoridades, nobles... (“*Pre-diquemos el Evangelio sin miedo a las amenazas*” -decía-) Ello le acarreó muy serios disgustos. Buena prueba de ello es que fue castigado con la pena de suspensión del oficio de predicador y con la de destierro, y denunciado, en varias ocasiones, a la Inquisición.

Basta un repaso de la temática que aborda en su predicación<sup>8</sup> para adentrarnos en la verdadera hondura del personaje: el derecho de propiedad, los bienes de los pobres, los vicios de los nobles, los abusos de los ricos... Para Fray Diego hay determinadas situaciones que son escandalosas:

*“Hay entre vosotros familias honradas que padecen necesidad; hay viudas desamparadas, doncellas en peligro y multitud de huérfanos desvalidos; hay artesanos perdidos por deudas en su oficio, comerciantes y labradores que han quebrado en su labor o en su comercio, y hombres de honor cargados de familia que por falta de medios no pueden entrar o continuar en la carrera de un honroso empleo. Se ve una multitud no pequeña de niños expósitos, ancianos achacosos, de encarcelados por deudas, de enfermos estropeados y menesterosos (...) habien-*



Lápida que figura en la fachada de la capilla levantada en el solar donde se encontraba la casa en la que nació el Beato Diego José de Cádiz.

*do al mismo tiempo entre vosotros caudales con abundancia, rentas considerables y bienes de fortuna sobrados, mucho para vuestra precisa decencia y sustentación (...) y en cambio tenéis tan cerrada*

la voluntad y la mano para remediar aquellas urgentes necesidades, que cual si no tuvieseis obligación alguna, o como si os pudieseis salvar sin remediarla, así os desentendéis de todas, aún de aquellas de cuya noticia no estáis ajenos”.

Ante ello su juicio es, como siempre, fulminante:

*“¿Qué ajenos os balláis de que en el tribunal rectísimo de Dios seréis juzgados reos de tantas muertes cuantos son los pobres enfermos que han perecido de necesidad por no haberlos vosotros en tiempo socorrido; porque es verdad inconcusa que al pobre que no alimentasteis lo matasteis!”<sup>9</sup>.*

No nos encontramos, por tanto, ante un mero involucionista apegado a lo tradicional, ante un intransigente predicador que ataca con dureza las ideas ilustradas estamos ante un personaje impregnado de autenticidad, firmemente convencido de cuanto cree y dice.

Su palabra fue oída en los más variados puntos de la geografía española. Predicó en Andalucía, Extremadura, las dos Castillas, Galicia, Asturias, Aragón, Cataluña, Valencia, Murcia... Se calcula que, a lo largo de su vida, pudo recorrer unos 52.000 kilómetros, a pie descalzo y sin más compañía que un asno. Allí donde acudía se producía una auténtica conmoción de modo que, en muchas ocasiones, era necesario que fuese escoltado. Pese a todo era un hombre de una sencillez y humildad extremas que, sin embargo, se transformaba cuando se dirigía a las gentes congregadas en plazas o descampados ante la insuficiencia de templos y catedrales para dar cabida a su auditorio<sup>10</sup>.

Pues bien pese a ese imparable trasiego Fray Diego también encontró tiempo para su formación. En efecto, nos encontramos ante un

personaje culto que demostró conocer a la perfección las Escrituras y los estudios bíblicos o patristicos y que, a su muerte, dejó una extensísima obra escrita entre la que destacan seis tomos inéditos con más de ochocientos sermones<sup>11</sup>.

En reconocimiento a todo ello Fray Diego fue objeto de numerosos muchos honores a lo largo de su vida<sup>12</sup>. Sirvan como muestra los nombramientos recibidos en nues-



Excelente grabado del Beato hecho en Roma por Sangiorgi. Se encuentra en las galerías altas de la Catedral de Jaén, en una de las Salas del Archivo Diocesano.

tra provincia: En 1780 el Cabildo catedralicio de Jaén lo nombró Canónigo honorario, y el Obispo Rubín de Ceballos Examinador Sinodal, y en 1782 la Universidad de Baeza lo recibió en su claustro como Doctor Honoris Causa tal y como lo hicieron otras seis Universidades españolas. Su respuesta ante tales honores es muy reveladora de su carácter: *“Pobre soy, hecho a trabajos toda mi vida. Y ahora, viéndome ensalzado, reconozco mi basceza y me confundido (...) pues soy el más ignorante de los hombres”*<sup>13</sup>. Para él *“todo lo obra Dios a quien ha de refe-*

*rirse toda sabiduría y en Él ha de ponerse nuestra confianza”*.

Pero como signo distintivo de su quehacer hemos de resaltar ante todo el enorme afecto que recibió del pueblo. Éste llegó al extremo de editarse, aún en vida de Fray Diego, estampas y grabados con su imagen, hecho que reprendía con firmeza pidiendo su inmediata destrucción por tratarse *“del retrato de un pecador que por sus ingratitudes merece ser bollado de los demonios”*<sup>14</sup>.

Después de su incansable peregrinar muere en Ronda, el 24 de marzo de 1801. Una vez más la devoción de los fieles hizo que hubiera de procederse a su enterramiento sorpresivamente, y de noche, en la madrugada del día 25. Dieciocho años después se inició su proceso de beatificación que culminaría con su proclamación como Beato en 1894. En tal ocasión el gran Papa León XIII, “autor” de la Doctrina Social de la Iglesia, lo equiparó al Apóstol Santiago y llegó a firmar de él: *“Fuit homo missus a Deo”*.

Pues bien este gran personaje también empleó su tiempo en recorrer nuestras tierras de olivares.

### **Diego José de Cádiz en Martos**

Muchos pueblos y ciudades de nuestra provincia recibieron la visita de Fray Diego: Jaén, Úbeda, Baeza, Andújar, Alcalá la Real, La Carolina, Castillo de Locubín, Arjona, Arjonilla y... Martos. Nuestro pueblo tuvo la fortuna de contar con su presencia en varias ocasiones aunque no en todas ellas viniera a “misionar”. Su primera visita tuvo lugar en 1780. Fray Diego se encuentra predicando en Jaén y allí recibe la invitación de algunas poblaciones cercanas. Entre ellas Martos. Así lo refiere el Beato

en una carta dirigida a su confesor desde Jaén:

*“Ésta -se refiere a su estancia en la capital- se ha limitado al corto término de sólo 15 días, por las fortísimas instancias de la ciudad de Andújar y villa de Martos, para que pasemos a predicar, aunque sólo sea tres o cuatro días. Tal ha sido este empeño que nos han precisado, y aun violentado a hacerlo así y los Sres. del Cabildo lo han apoyado, con que no ha habido resistencia que baste. Por lo que dispuesto es, que cumplidos aquí los 15 días, pasemos a tener 5 o 6 en Andújar, 3 en Martos y otros 3 en Baeza”.*

Así fue, en efecto: parece que Fray Diego residió en Martos los días 13, 14 y 15 de mayo de 1780. Su llegada despertó una enorme expectativa de la que nos ha dejado constancia el propio Beato:

*“El día 13 salí de Jaén y llegué a Martos, que dista tres leguas. Por el camino hubo lo común de salir los pueblos de la inmediación en tanto número que no bastaba la escolta de soldados que nos acompañaban y sus caballos para precavernos. ¡Qué tumultuarse los pueblos de Torredonjimeno y Torredelcampo, saliendo al camino y sus arrabales por donde era forzoso el tránsito! ¡Qué atropellarse unos a otros por llegar a este miserable!*

---

*“...Fray Diego solía hospedarse en la calle Triana, en la casa de los Marqueses de Blancohermoso...”*

---

*Veía llorar a gritos, hombres, mujeres y niños, unos pidiendo la lluvia, otros compungidos de sus culpas y todos clamando: ¡Padre de mi alma!, ¡Padre de mi alma!, ¡Padre de mi corazón!, y otras semejantes expresiones. Costó mucho trabajo, tiempo y fatiga vernos libres de estos pueblos”.*

Éste fue el espectacular inicio de la primera de sus visitas. Fray Diego solía hospedarse en la calle Triana, en la casa de los Marqueses de Blancohermoso, y su predicación parece que la llevaba a cabo desde los balcones del Ayuntamiento. Es-

tos y otros datos relativos a sus visitas a nuestro pueblo los hemos tomado de distintas fuentes. Por un lado del proceso de beatificación y canonización en el que se refieren supuestos hechos milagrosos acaecidos por esas fechas; por otro de la obra inédita de D. Mariano de la Torre en la que, además de incluir los anteriores sucesos, se recogen otros “conservados aun por tradición”. Por último nos hemos servido de la también inédita *Historia de la Provincia de Granada de los frailes menores de N. P. San Francisco*. De ella extraemos una muy ilustrativa anécdota protagonizada por su autor, el franciscano P. Laín, cuya estancia en Martos a finales del siglo XVIII coincidió con la última de las visitas del Beato. Sigamos pues este orden.

#### I. Del Proceso de beatificación.

Por regla general las visitas de Fray Diego a un determinado lugar no sólo suponían una tremenda conmoción, tal y como acabamos de ver, sino que, además, quienes las presenciaban decían ser testigos de hechos inexplicables, milagrosos. De esto, precisamente, se ocupa la primera de las fuentes citadas. En ella se reco-

que debía hacer parada, cuando llegó lo rodaban todos á porfía descansando cada uno ser el 1º que le besase la mano mas el Padre desde luego empezó á decir: *¿Dónde está esta enferma? ¿Dónde está esa pobrecita?* Era esta una que hacía muchos años que lo estaba, añadiéndose á sus achaques una especie de demencia que la hacía molestísima á su familia y á su marido que lo era Eufrasio de Martos, quien movido de lo que oía de Fr. Diego y del deseo de verla sana y útil, la había conducido allí con gran trabajo. *Aquí está, ésta es,* respondió en el momento el dicho Eufrasio, y haciendo todos calle la presentaron á nuestro misionero, díjole el Evangelio, y en el pronto quedó libre de su demencia y achaques con admiración de todos. Así lo depuso el ya dicho, y en Enero siguiente se ratificó en eso, y lo juraron marido y mujer asegurando que no había vuelto á darle el menor indicio de haber padecido tal enfermedad. D. Alfonso Ortega y Santiago, junto al cual estaba la paciente, deponen lo mismo con toda formalidad”.

La segunda recoge también dos curaciones inexplicables:

“También confiesa Sebastián López vecino de Fuen Santa, jurisdicción de Martos, que habiendo á Jaén donde el Padre predicaba, ansioso de que la dijese un evangelio á una hija suya que padecía una enfermedad que se tenía por incurable y mortal, jamás pudo conseguirlo porque el tropel de gentes que le cercaba lo impedía. Lamentábase de esto con el ya dicho D. Fernando M<sup>o</sup>. de Escobedo, y le consoló asegurándole que luego que allí viniese el Padre lo conseguiría. En efecto vino á Martos, le avisaron, trajeron la enferma que era de pocos meses, le dijo el evangelio, añadiendo que la ungiese con el aceite de lámpara del Santísimo y hecho que fue quedó perfectamente sana. Frey D. Manuel Ant<sup>o</sup> Zorrilla del hábito de Calatrava, prior de dicha villa depuso; que padeciendo de muchos años unos tremendí-



Cuadro del pintor sevillano A<sup>o</sup> Maestre Vicario que sirvió como cartel oficial en la conmemoración del centenario de la beatificación de Fray Diego.

simos dolores de cabeza que le impedían todo estudio y aplicación al confesionario, pues de ellos le había resultado una extraordinaria torpeza en el oído, en el primer día que allí estuvo el P. Fray Diego le suplicó le leyese un Evangelio, á que se prestó muy pronto, sentí, dice, un alivio muy particular al contacto de su mano, y desde luego tan bueno y firme en el

oído, que llevando en los días de la misión ocho, ó diez horas de confesionario, no volví á padecer ni aquellos dolores, ni tal incomodidad”.

Añadamos a este relato de testimonios recogidos en el proceso otro del capellán D. Francisco Sánchez en el que revela el don de profecía del que presumiblemente gozaba nuestro Beato:

“D. Francisco Sánchez, presbítero y capellán de la capilla de Jesús en Martos depuso con toda formalidad, que saliendo con otras muchas personas a recibir al Padre al cortijo de la Cueva, iba enteramente disfrazado, y sin insignia ninguna que manifestase su carácter, por evitar que cuando llegase a besarle la mano, se arrodillase a hacerlo como tenía costumbre. Jamás le había hablado, y cuando llegó a aquél sitio era bien oscurecido; pero otra luz se lo descubrió tan a las claras, que no bien había acercádose al Padre, cuando ya estaba en la postura indicada imprimiéndole los labios en su mano”.

Por último, en esta sucesión de hechos llamativos hemos de incluir también una anécdota, de distinto signo, acaecida, al parecer, en 1791. Las grandes masas de gentes que se desplazaban para escuchar a Fray Diego hacían imprescindible asegurar el abastecimiento de aquéllas; si éste fallaba o era insuficiente podían surgir algún tipo de desórdenes o conflictos. Precisamente esta fue la razón por la que el Ayuntamiento de Andújar, después de haber invitado al P. Cádiz, le suplica que “tuviera a bien retardar su venida para tiempo más oportuno (...) ante la esterilidad del año anterior y subido precio del trigo”.

Martos entonces aprovecha la ocasión y, ante esa cancelación en el apretado programa de Fray Diego, se apresura a requerir su presencia:

“Súpose esta novedad en la villa de Martos, y con ella se juntaron sus Regidores y principales sujetos, y con mas fe, ó con mas proporciones para evitar lo que Andújar temía escribieron al Padre rogándole se dignase venir á ellos á darles el sustancioso alimento de la divina palabra. En efecto, allá dirigió sus evangélicos pasos, y tras él caminaron muchas personas de todas clases de Jaén, y casi enteros vecindarios de lugares y aldeas comarcanas; de suerte que se regularon de 3 ó 4 mil los forasteros que hubo en Martos los tres días

que allí predicó. Para ocurrir al sustento de este aumento de población previno la villa doble porción de trigo de tan usual gasto. Aquí el que se juzgó y juzgamos prodigio en que quiso el cielo confirmar la creencia en que estaban aquellos fieles de que les venía tal predicador, y el general concepto que tenían de su virtud y santidad. El consumo diario del pueblo era de 50 fanegas ó cerca de trigo; el primer día de misión se consumieron 26 fanegas; el segundo 5, el tercero 6 que es decir que á proporción que crecía el número de los consumidores, se aminoraba el consumo de un alimento tan de necesidad, y que en especial en aquella tierra es el usual ó único de las dos familias pobres, de que se componía el mayor número de los concurrentes. Como "non debeccerunt in via" después de tres días al parecer de ayuno riguroso, si fue porque se multiplicó el pan si supliendo su falta por otro modo la Divina Providencia, si estorbando el hambre natural en los oyentes, si sosteniéndoles en la palabra de Dios (S. Mateo, cap. 4) que salía por la boca de su siervo, o por otro rumbo extraordinario ¿quién podrá saberlo o averiguarlo?

Lo que consta ser cierto es lo referido, porque ante el Licenciado D. Feliciano Rodríguez Mayo, abogado de los Reales Consejos, alcalde mayor de dicha villa hicieron deposición formal del suceso personas de toda probidad, entre ellas D. Fernando de Soto Mayor, Regidor de su Ayuntamiento y comisionado de él para el acopio y distribución de pan".

## II. De la obra *Historia de Martos* (inédita), de D. Mariano de la Torre González, fechada en 1875<sup>15</sup>.

Como ya hemos dicho D. Mariano, además de dejar constancia de todos y cada uno de los hechos anteriormente descritos, recoge otros fundamentados en la tradición oral de nuestros mayores. Dice así:

"Muchos y gratisimos recuerdos se conservan tradicionalmente en Martos de Fray Diego José de Cádiz. Por su consejo se puso en la esquina N. de la C. de Triana el cuadro de la Santísima Trinidad que los Sres. Marqueses de Blanco Hermoso, tan sólo porque estaba en una pared de las cuadras de su casa indebidamente trasladaron al Albollón en el año 1872 para tenerlo como antes frente

---

*"...En Fray Diego todo predicaba: su voz de trueno, el resplandor de sus ojos, su barba blanca como la nieve, su hábito y su cuerpo amojamado y seco..."*

---

a su morada en la que también es muy estimado el cuadro de María Santísima ante el que se elevó estando en oración en el oratorio de la casa de la C. de Triana. En dicho éxtasis fue visto por su confesor Fr. Felipe, guardián del convento de capuchinos de Andújar, que lo tuvo en secreto hasta la muerte de Fr. Diego por encargo de éste, cuando Fr. Felipe le dijo: *Hermano bien podía darme parte en sus glorias como me las da en sus trabajos.* Fray Diego le contestó: *Hermano de mi alma, no puedo negar que vuestra paternidad me ha visto. El Señor ha puesto sus ojos en este vil gusanillo de la tierra; pero me ha de dar firme palabra de no decir a nadie lo que ha observado.*

Fr. Diego hacía su hospedaje siempre que venía a Martos en casa del ya referido D. Fernando M<sup>o</sup> de Escobedo cuya morada iba a ser asaltada por unos ladrones en noche tenebrosa; en efecto, violentada la puerta entraron, pero retrocediendo a la presencia de Fray Diego que se paseaba rezando por el vestíbulo. Fray Diego no estaba en Martos; se sabía positivamente que se encontraba en la tierra baja.

Según ancianos cuentan, en otra ocasión se hallaba el pueblo congregado en la plaza oyendo un sermón que Fray Diego predicaba desde las arqueadas galerías del Cabildo en ocasión que salió de Sta. Marta

Su Divina Majestad para un enfermo; todos se arrodillaron para adorar al Santísimo Sacramento, causando una extrañeza el que el Venerable siguiera de pie sin parar su sermón y sin rogar por el enfermo. Llegó el sacerdote en casa de éste y todos quedaron estupefactos al observar que el sagrario pectoral no contenía forma; vuelven a la parroquia a por ellas y, al salir de nuevo la procesión a la

plaza, hizo Fray Diego cuanto antes habían echado de menos en sus religiosas costumbres. Divulgado este suceso no pudo menos de admirarse en Fray Diego el honrosísimo Don de profecía con el que el Señor le había dotado".

## III. De la *Historia de la provincia de Granada de los frailes menores de Nuestro Padre San Francisco*, del P. Laín Rojas.

Recogemos finalmente otro suceso acaecido durante la que pudo ser la última visita del P. Cádiz a Martos. De ella nos da cuenta el P. Salvador Laín Rojas en esta obra inédita, terminada el 1 de abril de 1819.

Por el año 1799 un sabio franciscano, el P. Esquivel, se había decidido a llevar a cabo un examen de la Regla de los frailes menores con el fin de depurar ésta de los añadidos que se le habían ido incorporando con el paso de los siglos. Sus conclusiones causaron un gran revuelo dentro de la Orden. Algunos interpretaron que con ellas se ponían en peligro los tres votos esenciales y decidieron, no sólo rebatir dialécticamente el trabajo del P. Esquivel, sino también querrellarse contra él denunciándolo ante el Ministro General de la Orden como "propagador de doctrina perniciosa". Estos detractores

se vanagloriaban, además, de contar con el apoyo del famoso Diego José de Cádiz, el cual "habría tomado partido por ellos y había firmado el escrito de acusación".

La noticia llegó hasta el Convento de Martos en el que residía otro erudito, el P. Laín, al cual, por ser buen amigo del P. Esquivel, éste le había remitido todos sus manuscritos con el encargo de que se los custodiase. Entre dichos papeles se encontraba también la famosa carta de acusación en la que se esgrimía el apoyo de Fray Diego. Pero dejemos hablar al P. Laín:

"Así iban las cosas cuando, felizmente, pasó por Martos el Venerable P. Fr. Diego José de Cádiz que, si no me engaño, se detuvo allí tres o cuatro, y predicó un Sermón moral en la Parroquia de Nuestra Señora de la Villa. Yo no quise desperdiciar aquella ocasión de poder averiguar lo que se maquinaba contra el P. Esquivel. Escribí, pues, una carta al P. Cádiz que, en substancia decía: que yo era en parte de la misma opinión del P. Esquivel, que tenía entendido que Su Paternidad por ser de la opinión contraria había acusado al referido ante su Ministro General, firmando juntamente la acusación los Guardianes de Cádiz y de Arcos. Que su justificada conducta me obligaba a juzgar que tal acusación se había hecho después de bien ponderadas razones de aquel Reverendo Padre y las de sus opositores, y de haber decidido del valor de éstas sobre aquéllas. Que yo había escrito sinceramente con el ánimo de descubrir la verdad y, por lo tanto, deseaba tener con Su Paternidad una conferencia verbal de la que esperaba sacar un útil desengaño sobre la materia citada. Que si Su Paternidad lo tenía a bien me hiciese el favor de señalarme hora y sitio para la deseada conferencia.

Esta carta entregué al mandadero del Convento, con particular encargo de que la pusiera en manos del P. Cádiz, y si no podía conseguirlo, me la devolviera cerrada como iba.

Estaba hospedado el Venerable Misionero en la casa de su Síndico el Sr. D. Fernando Escobedo, donde habían concurrido todos los Señores y Señoras de la villa, que fueron convidados por hacerle obsequio. El zaguán y la calle estaban llenos de gentes de todas clases. El mandadero cruzó por medio de todos y logró colocarse junto al umbral de la puerta adonde había de salir el P. Cádiz a bendecir al pueblo, como lo hizo apenas llegó a la casa de su Síndico. Entregó el portador la carta al Padre diciéndole: Del Predicador Conventual



Escultura de Fray Diego que se encuentra en el Parque del Genovés de Cádiz. Se inauguró en 1994 con motivo de la clausura del centenario de su beatificación, siendo obispo de aquella Diócesis el giennense Rvdmo. Sr. D. Antonio Ceballos.

de San Francisco. Concluida la bendición entró el Venerable Padre en el salón de visitas, en pie saludó a los Señores con pocas palabras y, excusándose con que tenía negocio urgente, sin detenerse, marchó a su cuarto; encerróse, leyó la carta y a su respaldo escribió en substancia lo que sigue: *Reverendo Padre Predicador, etc... Es cierto que no me conformo con las*

*opiniones del Padre Esquivel, mas no lo es que yo haya escrito en contra de ellas, ni menos firmado papel alguno de acusación contra dicho Padre. Vuestra Paternidad puede venir a verme cuando guste, seguro de que le recibiré con preferencia a todos cuantos pudieran embarazar la conferencia que desea con su capellán, etc...*

El Padre permaneció en su cuarto y los Señores se retiraron sin tener el gusto de haber disfrutado de su tertulia. (...)

La carta del P. Cádiz no llegó a mi mano sino después de muchas horas de su ausencia de la villa de Martos. El Padre, luego que la escribió, se la metió en su bolsillo y, como no encontrase persona de confianza a quien entregarla, se la llevaba sin habérmela podido enviar. Por fortuna, un tal P. Camacho, religioso de mi Convento, que era ahijado de Don Francisco Escobedo, había estado en su casa todo el tiempo que permaneció en ella el P. Cádiz y, por devoción a su virtud, quiso acompañarle por largo trecho a su despedida. Sucedió que, yendo ya muy distantes de la población, el compañero del P. Cádiz se quedó algo atrás y, aprovechando la ocasión, el Venerable Misionero dijo al P. Camacho: *Acelémos el paso*, y, habiendo ganado buena delantera añadió: *Amigo, vivo como prisionero de guerra y siempre me rodean centinelas de vista, por esto no he podido enviar al P. Predicador Laín esta carta que V. le entregará asegurándole que soy muy suyo y excusándome de no haberse-la remitido antes*".

Diremos, por rematar la historia, que el P. Laín hizo pronto un buen uso de la carta remitiéndosela al P. General con el fin de interceder por su amigo. La contestación del Ministro General no se hizo esperar: "Aprecio mucho el zelo con que Vuestra Paternidad procura que triunfe la verdad y la justicia. En este mismo correo escribo al Presidente del Capítulo de la Provincia de Andalucía recomendándole al R. P. Esquivel, y encargándole no permita se le cause la más leve molestia".

Pero volvamos a nuestro Beato. La anécdota que acabamos de referir, quizás la última noticia que tenemos de sus numerosas estancias en Martos, es, pese a su simplicidad, reveladora de algunas de las cualidades ya expuestas de Fray Diego. Percátense el lector de su reacción frente a las autoridades y nobles que le esperaban, nótese también la afectuosa y sincera respuesta dada al P.

### Agradecimientos

Quiero dejar expresa constancia de mi agradecimiento, en primer lugar, a dos franciscanos residentes actualmente en Martos. Al Padre Recio, una vez más, por contagiarme el entusiasmo y la constancia que pone en todo lo que hace. Él, que sabe mucho de casi todo, también conocía a la perfección la figura del P. Diego José de

Laín. ¡Qué lejos de la imagen de intransigencia que se ha querido difundir del Beato Diego José de Cádiz!

Con esto termino. He querido rescatar del olvido el paso de Fray Diego por Martos. Esta modesta investigación me ha permitido no ya conocer este hecho sino indagar acerca del personaje. He de confesar que mi sorpresa ha sido mayúscula pues

Cádiz; por eso su información me ha sido muy útil. A él le debo haber contado con una copia de la Historia del P. Laín y el conocimiento de su relación epistolar con el Beato.

Gracias también al P. Pablo Sanz por proporcionarme su excelente tesina sobre la predicación en Fray Diego. Después de leerla no me cabe ninguna duda de que mereciera la máxima calificación académica. Lo úni-

co que lamento es que aún no haya sido publicada. Por último quiero aprovechar estas líneas para reiterar mi agradecimiento a D. José Antonio Gálvez Getino, descendiente de D. Mariano de la Torre González, por la confianza en mí depositada al haber puesto a mi disposición la obra histórica de su ilustre antepasado. Confío que pronto podamos darla a conocer debidamente.

co que lamento es que aún no haya sido publicada.

Por último quiero aprovechar estas líneas para reiterar mi agradecimiento a D. José Antonio Gálvez Getino, descendiente de D. Mariano de la Torre González, por la confianza en mí depositada al haber puesto a mi disposición la obra histórica de su ilustre antepasado. Confío que pronto podamos darla a conocer debidamente.

### NOTAS:

<sup>1</sup> Unas expresivas palabras acerca de sus cualidades como orador pueden verse en CABALLERO VENZALÁ, Manuel: "El Beato Fray Diego José de Cádiz: Sus cartas inéditas al Cabildo Catedral de Jaén y su presencia en la Imprenta del Santo Reino", *BIEG*, 1988, pág. 127.

<sup>2</sup> DE ÚBEDA, Fray Antonio: "Fray Diego José de Cádiz: Un apóstol recorriendo la provincia de Jaén", *Don Lope de Sosa*, Jaén, 1924, pág. 298.

<sup>3</sup> Como es sabido las Misiones populares venían a ser una especie de "ejercicios espirituales masivos", para todo un pueblo. Con ellas se pretendía causar un impacto en la vida religiosa de los ciudadanos, aumentar su fervor, desterrar ciertos pecados y reformar algunas costumbres.

<sup>4</sup> MELGARES RAYA, José: "Fray Diego José de Cádiz (1743-1801)", *BIEG* n.º 153, Tomo II, Jaén, 1994, pp. 1031-1039. Con posterioridad, en 1998, D. José Melgares volvería a ocuparse del Beato en el *Segundo Seminario de Bio-bibliografía giennense "Manuel Caballero Venzalá"* del IEG, con un artículo cuyo título me he permitido parafrasear para encabezar estas líneas: "Un eminente capuchino en el Jaén del siglo XVIII"; pp. 515-526.

<sup>5</sup> VALENCINA, A. de: *El Director perfecto y el Dirigido santo*, 4.ª ed., Sevilla, 1924; pág. 485.

<sup>6</sup> MENÉNDEZ PELAYO, Marcelino: *Historia de los Heterodoxos españoles*, T.III, 1.ª ed., Madrid, 1880; pág. 352.

<sup>7</sup> LÓPEZ MUÑOZ, Miguel Luis: "Fray Diego José de Cádiz en Granada", *Estudios franciscanos* n.º 414, Barcelona, 1995, pp. 486-

488. El autor afirma que los teatros se cerraron en toda Andalucía salvo en Cádiz. Y más allá de nuestras fronteras nos consta que ocurrió lo mismo en Valencia, Toledo, Elche, Lorca, Cartagena, Zaragoza o Alicante. El citado número de la revista *Estudios franciscanos* fue un Homenaje a Fray Diego organizado por los capuchinos de España con motivo del Primer Centenario de su Beatificación. En él pueden encontrarse muy buenos artículos referidos, fundamentalmente, a su obra.

<sup>8</sup> Un excelente estudio de ésta ha sido llevado a cabo por el franciscano P. PABLO SANZ VILLAHOZ: *Teología de la predicación en el Beato Diego de Cádiz (1743-1801)*, Granada, 1975. Se trata de su tesina, inédita, elaborada para obtener el grado de Licenciatura en Teología Pastoral. Recibió del Prof. López Azpitarte la máxima calificación.

<sup>9</sup> GARCÍA SÁNCHEZ, Juan Bautista: *Beato Diego José de Cádiz*, Granada, 1983; pp. 122 y 123.

<sup>10</sup> En Jaén las naves de la Catedral resultaron pequeñas para albergar a quienes habían acudido a escucharle por lo que hubo de habilitarse un púlpito en la Plaza de Santa María. Otro tanto sucedió en Granada en donde predicó subido a una tapia en los Jardines del Triunfo. Y lo mismo ocurrió en Martos, aquí se sirvió de los balcones del Ayuntamiento para dirigirse a los fieles congregados en la plaza.

<sup>11</sup> Una completa relación de su bibliografía puede encontrarse en el citado trabajo del P. Pablo Sanz.

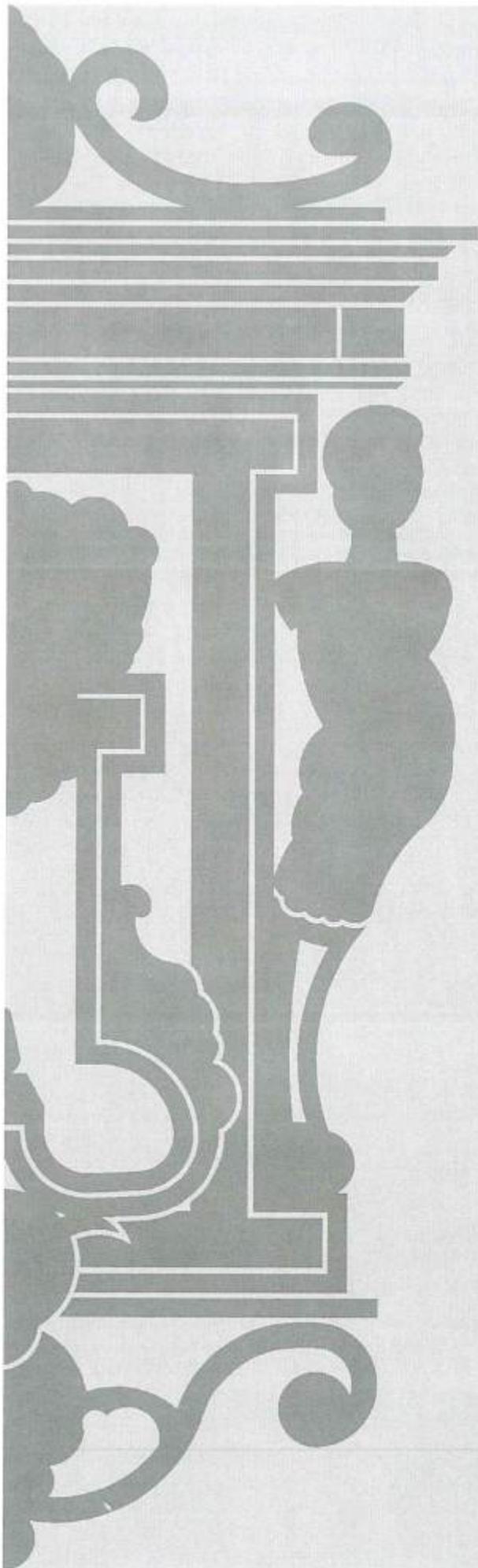
<sup>12</sup> La leyenda del grabado reproducido en estas páginas resume así tales honores: "Teó-

logo consultor de varios Eminentísimos, Excelentísimos e Ilustrísimos Señores, Mitrados, Canónigo Dignidad de casi todas las Catedrales del Reino, Individuo de las Reales Maestranzas de Ronda y Valencia. Regidor perpetuo de varios nobilísimos Ayuntamientos, Doctor en toda Facultad de casi todas las Universidades de la nación y socio honorario de varias sociedades literarias. Renunció a la Mitra de Ceuta y mereció singular confianza de los Reyes e Infantes de España". Del citado grabado da cuenta MELGARES RAYA en su artículo de 1998 antes citado. En él señala que el retrato se encuentra en las galerías altas de la Catedral de Jaén, en una de las Salas del Archivo Diocesano, precisamente en la que lleva el nombre del Misionero capuchino por ser el lugar en donde residía Fray Diego durante sus visitas a la ciudad.

<sup>13</sup> Estas fueron sus palabras en el discurso de contestación a su nombramiento como "Maestro y Doctor" de la Universidad de Granada. MUÑOZ CASTILLO, ob. cit., pág. 477.

<sup>14</sup> GARCÍA SÁNCHEZ, J.B., ob. cit., pág. 136.

<sup>15</sup> D. Mariano dedica al Beato Diego José de Cádiz las páginas 501a 505 de esta obra al consignar los acontecimientos más notables del año 1801. En las 4 primeras reproduce literalmente los hechos extraordinarios recogidos en el proceso de Beatificación que nosotros hemos detallado en el punto I de este trabajo y que nuestro historiador local toma de una obra impresa en Sevilla, en 1862, con el título *Verdadero retrato de un misionero perfecto*, de la que es autor Luis Antonio de Sevilla.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

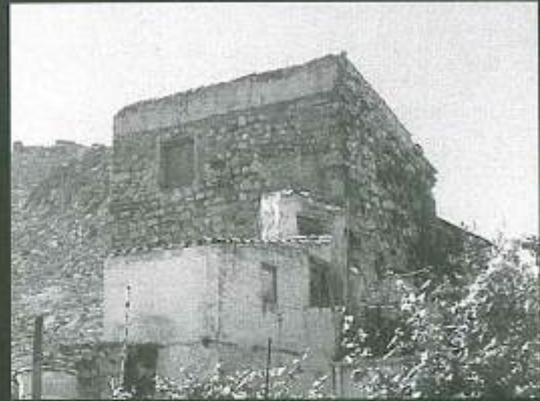
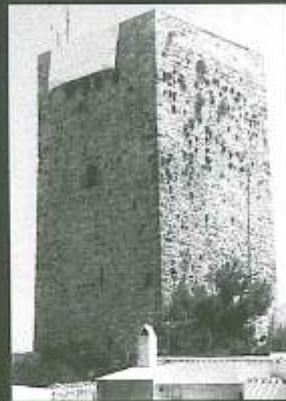
ALDABA

ALDABA

ALDABA

# Patrimonio

# PATRIMONIO



Los testigos patrimoniales de otras épocas nos enorgullecen como ciudad, como villa señera, que tuvo un vivo pasado histórico. Estos vestigios son ahora la mayor muestra de otros tiempos.

Un pueblo es importante por tener una gran historia. Martos ha tenido esa compilación de hechos y acontecimientos que nos hacen poseerla.

Es hora de que ese pasado, del que nos sentimos orgullosos, se remoce.

La labor de recuperación, restauración, mantenimiento y conservación es de todos, entidades públicas y particulares, todos estamos llamados a realizar estas tareas necesarias y urgentes.

Si el patrimonio es de todos, todos debemos sentirnos obligados a su rehabilitación.



*Martos Cultural*

# Interpretar el Patrimonio Cultural

Antonio Ortega Ruiz

Centro Andaluz de Estudios para el Desarrollo Rural  
Universidad Internacional de Andalucía

*Una vez más Antonio Ortega nos certifica rotundamente, con sus doctas palabras, aquello que alguna vez habíamos pensado, en cuanto a interpretación del patrimonio, y que tímidamente habíamos sugerido a los organismos competentes para su adecuada intervención.*



ANA CABRILLO CANTAR

El patrimonio histórico forma parte de las señas de identidad de una formación social determinada.

## ***Patrimonio Cultural como recurso***

Aunque el interés y la preocupación por la recuperación y la defensa del patrimonio cultural así como por su uso y disfrute no es algo exclusivo de nuestro tiempo, sí podemos asegurar que ha sido a partir del último tercio del siglo XX cuando se ha generalizado y extendido un concepto de patrimonio cultural que ha trascendido la obra de arte, el monumento o el conjunto histórico

como elementos de estudio y recreo intelectual de sectores sociales muy restringidos, para alcanzar aspectos más amplios no sólo de la historia y el arte sino también de la antropología, la etnología, el urbanismo o la economía y que han ido acercando el interés por el patrimonio cultural a sectores cada vez más numerosos de la sociedad.

No es el momento de detenernos a discutir sobre su definición, pero sí podemos convenir que de la concepción más extensa de cultura se deduce que esta es un patrimonio (en la mayor parte de los casos proveniente de una herencia) y, como tal, un recurso (tangible o intangible), generado por la acción humana (bien social) en un medio concreto (terri-

torio) y que se asume como parte de las señas de identidad de una formación social determinada. Por tanto, podrá ser conservado, modificado, enriquecido en relación con los valores dominantes en cada momento; valores que, evidentemente, son cambiantes en función de las condiciones históricas.

En la actualidad se tiene generalmente asumido un concepto de patrimonio cultural como recurso útil para el conjunto de la sociedad (más sobre el papel que en la realidad, ya que el día a día demuestra permanentemente la obscuridad de criterios o, en el mejor de los casos, el enfrentamiento entre conceptos contrapuestos), utilidad que ha pasado de estar en el exclusivo terreno

de la investigación, el campo intelectual, formativo o histórico-artístico para ocupar espacios del ocio y del mercado.

### ***La intervención sobre el Patrimonio***

En todo caso, el problema fundamental se produce cuando actuamos sobre el patrimonio, ya que la intervención sobre el mismo (que siempre irá en función del concepto dominante de patrimonio cultural) es una acción determinante que incide sobre sus características y su propia existencia, sobre la elección o no de determinados bienes como patrimonializables.

La idea que se tenga sobre el patrimonio, al ser la versión de una identidad, escoge unos referentes y desecha otros en función de una ideología dominante, mediatizada por circunstancias económicas e intereses políticos inmediatos que son los que determinan las acciones materiales concretas sobre conservación, rehabilitación, uso y explotación de ese patrimonio; en definitiva, las intervenciones sobre el patrimonio, ejecutadas principalmente

tenido y tiene sus ejemplos más característicos en los países del sur de Europa y sus ámbitos de influencia cultural.

- Por otro lado, la que se vuelca más en el uso y la utilidad de los elementos patrimoniales, más extendida en el mundo anglosajón.

Estos conceptos, puestos en práctica muchas veces de manera radical, han venido provocando a lo largo de los años importantes enfrentamientos entre cultura y desarrollo, entre pasado y progreso, conservación e intervención, entre particularidad y universalidad, entre mundo rural y mundo urbano<sup>2</sup>, que se dejan sentir día a día en las intervenciones, en las actuaciones culturales.

Desde nuestro punto de vista, y dado que ambas tendencias contienen elementos indiscutiblemente positivos, se hace necesario profundizar en una dialéctica tendente a la búsqueda del mayor equilibrio posible. No se trata de escoger entre un extremo u otro, entre una política conservacionista a ultranza o la consideración de la cultura como un simple objeto de mercado; entre la recreación del pasado como modelo

### ***La interpretación del Patrimonio Cultural***

En España el inmenso patrimonio cultural de que disponemos ha pasado por todos los avatares posibles: desde su olvido y desaparición por vejez a su destrucción a manos del *desarrollo* especulativo y mercantilista; desde la pervivencia por hibernación a las intervenciones impactantes de la musealización a la recreación de la ciudad y el territorio. Para nosotros, resulta imprescindible buscar el equilibrio que haga compatible la conservación con el uso del patrimonio como un recurso válido para el desarrollo sostenible.

De unos años a esta parte, como consecuencia de nuevas tendencias de tipo social y económico, se ha empezado a abrir camino la idea de que el patrimonio cultural puede y debe ser un recurso rentable socialmente, que contribuya, entre otros fines, al desarrollo económico. Esta consideración del patrimonio cultural como un recurso puede aportar indudables beneficios de carácter social; pero si el patrimonio es considerado sólo un producto más del mercado, los inconvenientes pueden ser muchos y peligrosos. Por el contrario, lo que en buena parte de los casos se está buscando únicamente es el resultado final, sin establecer los escalones intermedios que unan con solidez la recuperación, conservación y rehabilitación del mismo, con su uso y utilización. Desde ámbitos políticos y económicos se ha iniciado una carrera de promoción de la enorme cantidad de recursos patrimoniales de que dispone nuestro país casi con el exclusivo afán de su rentabilización económica como único uso rentable del patrimonio cultural. Sin la más mínima planificación.

Se ha descubierto un "producto rentable" y se propone su "explotación".

De ahí la explosión del interés por el llamado turismo cultural, que

---

***"...El mercado, la economía o los legítimos intereses privados, aunque deben participar activamente, no pueden ser quienes definan las actuaciones fundamentales sobre el Patrimonio, no pueden ser quienes definan el modelo de interpretación o de intervención, ya que de ello depende la supervivencia del mismo..."***

---

(aunque no únicamente) por las administraciones públicas<sup>1</sup>.

En ese sentido, sintetizando y esquematizando al máximo, las filosofías de intervención sobre el patrimonio se pueden agrupar en dos grandes tendencias, aunque la realidad no sea tan simple como aquí se presenta:

- Por un lado, la que se centra, básicamente, en la recuperación y conservación del patrimonio, que ha

idílico o la intervención salvaje de un mal entendido *desarrollo*; entre una cultura elitista y de minorías, o la banalización y uniformización del patrimonio.

Queda claro que la intervención sobre el patrimonio parte, pues, de una idea, de un concepto y, consecuentemente, de una interpretación del patrimonio. Todo problema de intervención es siempre un problema de interpretación<sup>3</sup>.

ha provocado que el problema del uso del patrimonio en España se haya convertido, casi exclusivamente, en el problema del Turismo Cultural.

Aunque existen quienes defienden la posibilidad de presentación del patrimonio *per se*, de forma autónoma y aséptica<sup>4</sup>, nosotros pensamos que cualquier acercamiento al patri-

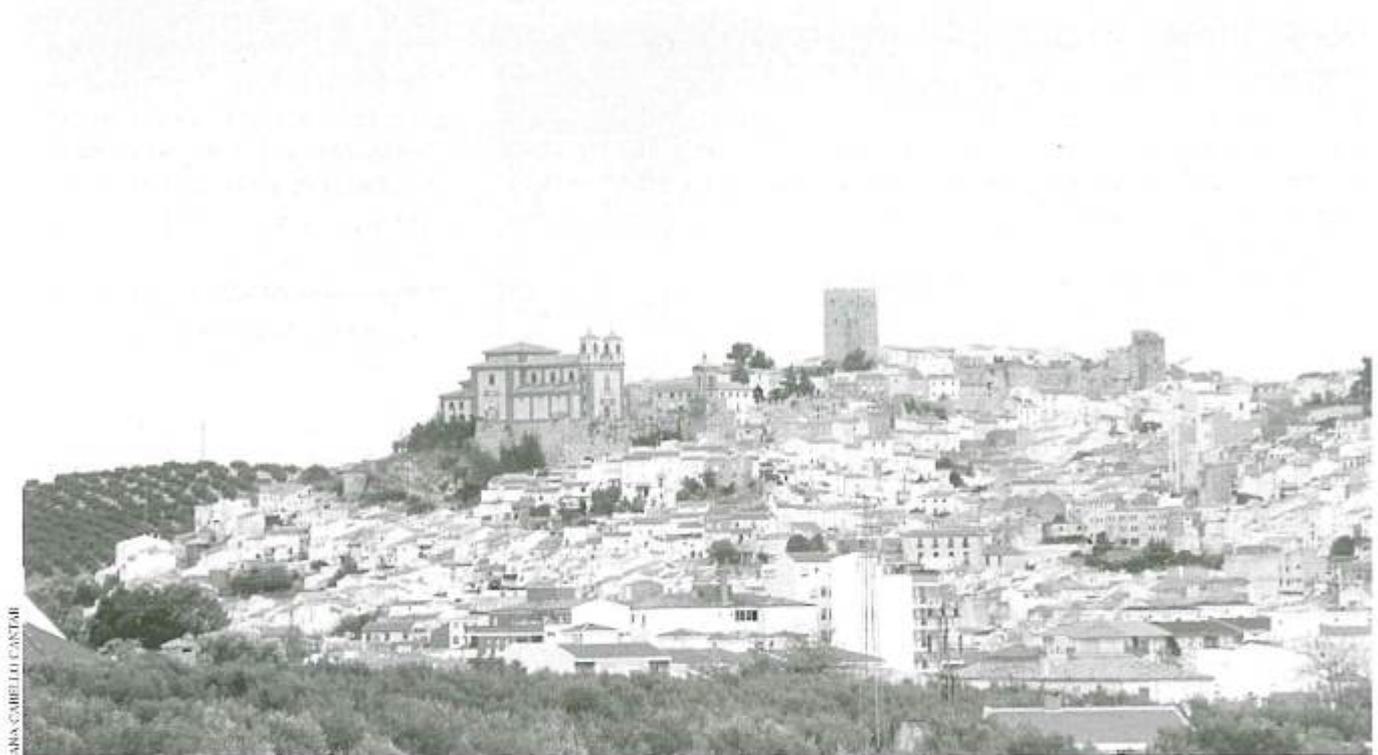
estas últimas décadas por la globalización neoliberal, presionan hacia la aplicación de un determinado modelo de interpretación y de intervención sobre el patrimonio cultural que tiene aspectos positivos que hay que aprovechar y otros a los que hay que combatir decididamente.

Si el patrimonio cultural se encuentra integrado en su contexto

- Debe buscar la optimización de los recursos patrimoniales, gestionándolos como un recurso especial.

- Se debe centrar en su contexto territorial, defendiendo la preservación de sus señas de identidad y características propias.

- Tiene que ser beneficiosa para su entorno cultural y natural y respetuosa con los recursos existentes.



Un plan de interpretación del patrimonio ha de ser una herramienta válida para dotar de contenido y utilidad al patrimonio de un territorio determinado.

monio cultural supone ya un previo concepto de interpretación. Desde la elección de lo que se considera o no patrimonializable hasta la visión que se da del mismo, desde las formas de intervención sobre el patrimonio a los sectores sociales a quienes se dirige, estamos interpretando, adoptando una posición activa sobre el patrimonio, intentando ofrecer un discurso coherente al conjunto patrimonial.

Como intentamos demostrar desde el principio, el presente es siempre el punto de partida para la interpretación del pasado, y el vínculo con el pasado es el objeto patrimonial<sup>5</sup>. Por ello, las coordenadas políticas, sociales, económicas e ideológicas dominantes, presididas en

socioeconómico y territorial, está claro que las intervenciones sobre el mismo no pueden realizarse de forma aislada, al margen de estrategias globales de desarrollo, sino partiendo de proyectos territoriales. Desde nuestro punto de vista, la dinamización de los recursos patrimoniales requiere un marco general definido por la *planificación integral* basada en unos objetivos mínimos esenciales:

- El uso del patrimonio como bien público, facilitando el acceso de la población.

- Ha de basarse en la investigación, recuperación y conservación del patrimonio, a partir del cual extender su estudio, conocimiento y difusión.

- Debe buscar el desarrollo armónico de las ciudades.

- Debe basarse en la planificación integral de los distintos campos que inciden en el patrimonio.

- Debe conseguir la máxima participación social en su elaboración y gestión.

- Su fin último se encuentra en la mejora de las condiciones de vida de la población local.

Todo lo cual ya significa un posicionamiento concreto ante el patrimonio cultural, una *interpretación* determinada sobre esos recursos, su utilidad y su uso.

Por otro lado, el concepto de "interpretación" extendido desde el mundo anglosajón a partir de la obra

de Freeman Tilden<sup>6</sup> se aplica más concretamente a los métodos de presentación, comunicación y explotación del patrimonio con el objetivo de promover la aprehensión y utilización del mismo con finalidades culturales, educativas, sociales y turísticas<sup>7</sup>. Por tanto, en sentido restringido, la interpretación se considera un instrumento para presentar, explicar y hacer accesible el patrimonio

tiene que ser una herramienta válida para dotar de contenido y utilidad al patrimonio de un territorio determinado, a la vez que crea un sistema de organización y gestión de sus recursos culturales en relación a la población a quien pretende dirigirse. Por tanto, también se presta a visiones concretas, a versiones diferentes y a una práctica difícil y delicada.



Las intervenciones en el patrimonio deben buscar el equilibrio entre cultura y desarrollo.

nio cultural; un acto de comunicación, de utilización de un lenguaje. La plasmación clásica más paradigmática de este tipo de interpretación es la que ofrecen Museos y Exposiciones.

Sin embargo, en la actualidad, su aplicación se está generalizando a lugares y espacios mucho más amplios, sobre todo a territorios y ciudades, lo que hace aun más necesaria la ordenación y planificación de sus acciones. Desde nuestro punto de vista, un plan de interpretación del

Un Plan de Interpretación debe partir de un análisis inicial de la realidad territorial que consiga, como mínimo<sup>8</sup>:

- Identificar los recursos patrimoniales, sus características, situación y potencialidades.
- Conocer el sentimiento identitario, las preocupaciones/aspiraciones de la población local respecto a su patrimonio.
- Determinar la disposición de instituciones políticas, sociales y económicas.

- Evaluar los recursos humanos y económicos disponibles.
- Concretar los temas y argumentos para la interpretación.
- Fijar los objetivos.

Todo lo cual significa, como venimos defendiendo desde el principio, un completo programa de *intervenciones* sobre el patrimonio, que abarcan desde lo que se conserva o no (sea patrimonio tangible o intangible), las prioridades sobre restauraciones, la forma de gestión del patrimonio público y las medidas sobre el privado, hasta las actividades culturales que se implementan, el tipo de discurso que se ofrece de ese patrimonio, a quiénes se dirige, y cómo se rentabiliza, etc.

Como conclusión de lo anteriormente expuesto, estamos convencidos de que la definición de las políticas sobre el patrimonio cultural debe ser responsabilidad de las Administraciones Públicas, como garantes de una herencia común que debe reportar beneficios sociales. El mercado, la economía o los legítimos intereses privados, aunque deben participar activamente, no pueden ser los que definan las actuaciones fundamentales sobre el Patrimonio, no pueden ser quienes definan el modelo de interpretación o de intervención ya que de ello depende la supervivencia del mismo. En ese sentido, el ámbito local y comarcal es el más idóneo para definir políticas y objetivos, para determinar modelos de interpretación ajustados a la realidad del territorio y para planificar intervenciones culturales, urbanísticas, patrimoniales, turísticas, que puedan ser abarcables.

#### NOTAS:

<sup>1</sup> ORTEGA RUIZ, A.: "Algunas consideraciones sobre patrimonio y turismo cultural". Aldaba n°4 (Martos, 1998).

<sup>2</sup> ORTEGA RUIZ, A.: "El patrimonio cultural en el Plan Estratégico de Jaén". Aldaba n° 8 (Martos, 2000).

<sup>3</sup> SOLÁ MORALES, I.: *Teorías de la inter-*

*rección arquitectónica.* (Barcelona, 1982).

<sup>4</sup> SONTAG, S.: *Contra la interpretación.* (Madrid, 1996).

<sup>5</sup> CARRIER, CH.: "Teoría y prácticas de la interpretación". Boletín IAPH n° 25 (Sevilla, 1998).

<sup>6</sup> TILDEN, F.: *Interpreting our heritage.* (Chapel Hill: University of North Carolina Press,

1957).

<sup>7</sup> PADRÓ WERNER, J.: "La interpretación: un método dinámico...". Cuadernos IAPH, VII. (Sevilla, 1996).

<sup>8</sup> MIRÓ I ALAIX, M.: "Planes de Interpretación del territorio y proyectos de turismo cultural" Conferencia. Universidad Internacional de Andalucía. Sede Antonio Machado (1999).

# Documentos latinos acerca de Martos, *en el Archivo Histórico Diocesano de Jaén*

Juan Higuera Maldonado  
*Profesor Titular de Filología Latina  
Universidad de Jaén*

*El Dr. Higuera Maldonado, buen conocedor de nuestros Archivos, nos ofrece una relación de los documentos latinos, concernientes a vecinos de Martos, que se encuentran en el Archivo Diocesano de Jaén.*

ciones notariales o de personas particulares etc.

De estos documentos me he ocupado en mi obra *Catálogo de pergaminos latinos en el Archivo Histórico Diocesano de Jaén*, publicada, en 1952, por la Excma. Diputación Provincial (Instituto de Cultura).

Hemos seguido las Salas por el orden que en él se indica; asimismo, los armarios-estanterías y la correspondiente signatura de cada carpeta en donde se guarda el documento.

Conforme puede constatar, la sala IX es la que ha proporcionado mayor parte de documentación, por el siguiente motivo. Toda ella está dedicada a expedientes matrimoniales, tanto ordinarios como extraordinarios; y hemos de advertir que hasta el año 1983 (en el cual se publicó el nuevo Código de Derecho Canónico) el romano pontífice era quien únicamente podía dispensar los impedimentos de derecho eclesiástico para poder contraer matrimonio válido y legal entre católicos (cn. 1040 ss.). Por tanto, si unas personas consanguíneas o afines deseaban contraer matrimonio canónico legítimo (lo cual era bastante frecuente en nuestra sociedad del pasado siglo XIX, por razones sociales, y sobre todo económicas), necesitaban solicitar de la sede apos-

tólica romana la necesaria e imprescindible dispensa legal canónica, a través de la curia diocesana. En la actualidad, según el nuevo Código de Derecho Canónico (canon 1078) no es necesario acudir a Roma para obtener dicha dispensa matrimonial, pues es competencia del Obispo diocesano.

A fin de evitar molestas repeticiones, utilizamos las siguientes abreviaturas y siglas:

afi. = afinidad  
cons. = consanguinidad  
disp. = dispensa  
gra. = grado  
P. = pergamino  
R. = regular conservación  
V. = vitela.

Todos los manuscritos se hallan en buen estado de conservación; sólo advertimos, por tanto, cuando existe alguna deficiencia en el mismo. Las dimensiones de cada documento figuran expresadas en milímetros. Cuando las signaturas de varios documentos son coincidentes, hemos suprimido -tras de ellas- el nombre de Martos, por innecesario.

Esperamos y deseamos que esta mera relación de datos históricos pueda ayudar, en algo, a futuros investigadores sobre la historia de Martos.

**E**l presente estudio comprende la totalidad de manuscritos latinos inéditos, en pergamino o en vitela (muy pocos impresos), conservados actualmente en el referido Archivo, que se halla ubicado en las galerías altas de la catedral giennense. La mayoría de ellos no son documentos sueltos, aislados, sino que forman parte de algún expediente al respecto, en el cual se insertan además otros documentos complementarios muy interesantes, tales como arboles genealógicos, partidas de bautismo y de matrimonio, testifica-

## SALA VIII (Capellanías)

### 1.- Carpera 7 - 7 - 2.

JAÉN, 13 de enero 1603.

Letras testimoniales del obispo de Jaén D. Sancho DÁVILA Y TOLEDO (1600-15) para conceder la tonsura clerical a D. Juan DE ALFÉREZ, hijo legítimo de D. Juan GARCÍA DE COBALEDA y de D<sup>a</sup> Ana DE ALFÉREZ, esposos vecinos de Martos, en alguna parroquia de esa villa.

Pergamino 163 X 117 mm. Sello en lacre rojo y letra impresa y alguna manuscrita.

### 2.- Carpera 20 - 7 - 6.

JAÉN, 13 de enero 1603.

Otras letras testimoniales del citado obispo DÁVILA para comunicar que ha conferido la tonsura clerical a D. Bartolomé DE ORTEGA VALLEJO, hijo legítimo de D. Juan DE ORTEGA VALLEJO y de D<sup>a</sup> Ana María DE RIVAS, esposos vecinos de Martos.

Pergamino 157 X 116. Sin sello.

### 3.- 22 - 6 - 3.

JAÉN, 2 de marzo 1644.

Testimoniales del cardenal-obispo de Jaén D. Baltasar DE MOSCOSO Y SANDOVAL (1619-46), para testimoniar que había conferido la tonsura clerical a Fr. Antonio DE AGUILERA RAMÍREZ, hijo legítimo de D. Juan DE AGUILERA y de D<sup>a</sup> María DE ORTEGA, vecinos de Martos. La ceremonia se celebró en la iglesia-convento de los Frailes Franciscanos, en Martos.

P. 205 X 145mm. Sello en papel sobre lacre. Texto impreso, excepto los datos personales y las firmas.

### 4.- 27 - 2 - 10.

MADRID, 3 de abril 1685.

Savus MILLINVS, obispo de Cesarea y nuncio en España de INOCENCIO XI (1676-89), otorga a D. Fernando DE SOTOMAYOR Y ARANDA, clérigo o acólito de Martos, la capellanía fundada en la parroquia de Sta. María de dicha villa por D<sup>a</sup> Francisca DE LEIBA, vacante por óbito de D. Antonio MAZUELOS Y ORTEGA, previa dispensa del orden sacerdotal, pero con la obligación de acceder al mismo lo antes posible.

P. 347 X 269. Conserva sólo los orificios para los cordones del sello, en el centro inferior.

### 5.- 27 - 2 - 10.

MADRID, 14 de agosto 1685.

Savus MILLINVS otorga a D. Pedro MAZUELOS Y ORTEGA, clér. o acól. en Martos, dos capellanías fundadas, una por D<sup>a</sup> Francisca DE LEIBA en la parr. de Sta. Marta de Martos, y la otra por D<sup>a</sup> Catalina LÓPEZ en la iglesia de Sta. María de la Villa, en la misma ciudad, vacantes por óbito del lic. D. Antonio MAZUELOS Y ORTEGA, previa dispensa del orden sacerdotal, pero con la obligación de acceder al presbiterado, lo antes posible.

P. 367 X 273. Quedan restos de los cordones para suspender el sello en el centro inferior.

### 6.- 26 - 7 - 10.

MADRID, 7 mayo 1708.

D. Antonio Felix ZONDARI, arz. de Damasco y nuncio en España de CLEMENTE XI (1700-21), concede a Fr. Bartolomé CANO, religioso profeso en los calzados de N<sup>a</sup> Señora de la Merced, y conventual en Baeza, una capellanía fundada en la parr. de Sta. Ana de Martos por D<sup>a</sup> Diana DE LA ROSA, vacante por óbito del lic. D. Martín MARÍN, previo consentimiento de los patronos de aquella y la licencia de su superior.

P. 330 X 260. Regular conservación. Sólo conserva los orificios

para los cordones del sello, en el centro inferior.

### 7.- 27 - 6 - 11.

MADRID, 24 julio 1708.

D. Antonio Félix ZONDARI otorga a D. Diego DE MOYA, monje profeso en la orden de S. Basilio, lector de Teología en su convento de Sevilla, una capellanía fundada en la parr. de Sta. María, en Martos, por D<sup>a</sup> Isabel DE SOTO, viuda de D. Alfonso DE ALVA, vacante por óbito de su último poseedor, previo consentimiento de los patronos y con licencia de su superior.

P. 326 X 220. R. Sólo conserva los orificios para el cordón del sello, en el centro inferior.

### 8.- 26 - 7 - 5.

MADRID, 4 julio 1757.

D. Jerónimo SPÍNOLA, arz. de Laodicea y nun. en España de BENEDICTO XIV (1750 - 58) otorga a D. Antonio CARRILLO GARCÍA CALLEJÓN, clér. o escolar, la capellanía fundada en la parr. de Sta. Marta, en Martos (capilla de N<sup>a</sup> Señora del Rosario) por D. Pedro Nicolás GARCÍA CALLEJÓN, vacante por óbito de D. Alfonso CARRILLO GARCÍA CALLEJÓN, previa dispensa de edad (20/21 años) y del orden sacerdotal.

V. 300 X 208. Conserva un sello seco sobre papel con lacre rojo, adherido en el ángulo inferior izquierdo.

## SALA IX

### 9.- 689 - A - MARTOS.

ROMA, 13 enero 1662.

El papa ALEJANDRO VII (1655-67) otorga dispensa canónica del doble 3<sup>o</sup> y 4<sup>o</sup> grado de cons. a D. Juan DELGADO y a D<sup>a</sup> Francisca BARRANCO.

P. 430 X 285. Se adjunta una

transcripción completa del documento.

10.- 677 - D.- MARTOS.

CASTELGANDOLFO, 15 mayo 1665.

ALEJANDRO VII dispensa del 4º grado de cons. a D. Salvador DE LA TORRE y a D.ª Apolonia DE ORTEGA NUÑEZ. P. 400 X 220. R.

11.- 680 - B.- MARTOS.

ROMA, 25 Junio 1762.

CLEMENTE XIII (1758-69) dispensa del 2º y 4º gra. de cons./afi. a D. Marcos Francisco José DE LA TORRE y a D.ª Francisca GUERRERO. V. 484 X 300.

12.- 704 - B.- MARTOS.

ROMA, 19 mayo 1801.

PIO VII (1800-23) dispensa un 2º gra. de afi. a D. Juan José DE MOYA y a D.ª María Malaquías DE MEDINA. V. 436 X 301.

13.- 704 - B.- MARTOS.

Roma, 4 mayo 1804.

PIO VII dispensa el 2º gra. de afi. a D. Cristóbal Tomás Nepomuceno DE MEDINA y a D.ª Juana Narcisa Nepomucena DE LA CHI-CA. V. 474 X 318.

14.- 492 - A.- MARTOS.

ROMA, 28 Septiembre 1805.

PIO VII concede a D. Antonio CRUZADO Y ALCARAZ y a D.ª María de la Villa LUQUE que se celebre misa, en su oratorio privado y también en el rural de Los Granados. 420 X 240.

15.- 682 - B.- MARTOS.

ROMA, 28 mayo 1816.

PIO VII disp. un 2º gra. de afi. y el 3º y 4º de cons. a D. Miguel Francisco CARRILLO GARCÍA y a D.ª M.ª del Carmen Faustina LUQUE GRANDE. V. 452 x 295.

16.- 628 - A.- MARTOS.

ROMA, 12 noviembre 1825.

LEÓN XII (1823-29) disp. un 2º gra. de cons. / afi. a D. Manuel José JIMÉNEZ ORTEGA y a D.ª M.ª Isabel ARIAS CÁRDENAS. V. 444 x 293.

17.- 683 - C.- MARTOS.

ROMA, 21 noviembre 1833.

GREGORIO XVI (1831-46) disp. el 1º gra. de afi. a D. Francisco de Sales BELLIDO DÍAZ y a D.ª M.ª de los Dolores TORIBIO PÉREZ. V. 450 X 305.

18.- 683 - B.- MARTOS.

ROMA, 25 septiembre 1843.

GREGORIO XVI disp. en 2º gra. de cons. a D. Juan Francisco DE LA RIVA ORTIZ y a D.ª Gabina GARCÍA RIVA. V. 440 X 300.

19.- 683 - B.

ROMA, 23 enero 1845.

GREGORIO XVI disp. el 1º gra. afi. a D. Policarpo CAMACHO SANTIAGO y a D.ª M.ª de los Dolores ARROYO PULIDO. V. 446 X 303.

20.- 683 - B.

ROMA, 19 mayo 1849.

PIO IX (1846-78) dispensa en 1º gra. afi. a D. Antonio José DE CODES MONTILLA y a D.ª Francisca de Paula Antonia GONZÁLEZ MELGAR. V. 440 X 302.

21.- 683 - B.

ROMA, 17 noviembre 1849.

PIO IX dispensa un 2º gra. cons. a D. Fernando José DE BERDONES GARRIDO y a D.ª M.ª Dolorosa Miguela BERDONES PADILLA. V. 442 X 299.

22.- 683 - B.

ROMA, 25 enero 1851.

PIO IX dispensa un 1º gra. afi. a D. José María MIRANDA CAMACHO y a D.ª María Dolorosa LOPEZ GARRIDO. V. 442 x 291.

23.- 683 - B.

ROMA, 13 enero 1852.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. Antonio José MEDELIS GARCÍA y a D.ª M.ª de los Angeles BAZO DE LA TORRE. V. 440 X 300.

24.- 683 - A.- MARTOS.

ROMA, 7 julio 1852.

PIO IX disp. un 2º gra. cons. a D. Bernardo José VENZALÁ BARRANCO y a D.ª M.ª del Carmen BARRANCO MARTÍNEZ. V. 446 X 302.

25.- 683 - A.

ROMA, 9 julio 1852.

PIO IX dispensa el 2º gra. cons. a D. Juan Rafael OVIEDO CASTILLEJO Y GARCÍA CALLEJÓN y a D.ª M.ª del Rosario Quintina GARCÍA CALLEJÓN Y CHACÓN. V. 444 X 298.

26.- 683 - A.

ROMA, 18 abril 1853.

PIO IX dispensa el 2º gra. afi. a D. José M.ª JIMÉNEZ BARRANCO y a D.ª Rafaela EXPÓSITA. V. 444 X 304.

27.- 683 - A.

ROMA, 26 febrero 1856.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. Juan DE LARA CALVO y a D.ª M.ª del Rosario GARCÍA GARRIDO. V. 442 X 302.

28.- 683 - A.

ROMA, 6 agosto 1856.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. Joaquín José MUÑOZ PONCE y a D.ª M.ª José SANTIAGO SANTIAGO. V. 444 X 302.

29.- 683 - A.

ROMA, 20 agosto 1857.

PIO IX disp. un 2º gra. afi. a D. Adriano M.ª CONTRERAS Y MARTOS y a D.ª Martina PÉREZ. V. 444 X 301.

30.- 683 - A.

ROMA, 27 agosto 1858.-

PIO IX disp. un 1º gra. afi. a

D. Leonardo Joaquín GARCÍA CONSUEGRA y a D.<sup>a</sup> Rosa MEDINA LUQUE. V. 452 X 303.

31.- 683 - A.

ROMA, 21 marzo 1859.

PIO IX disp. el 2º gra. cons. a D. Enrique Antonio MONTILLA VALDERRAMA y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> del Socorro SOTOMAYOR MONTILLA. V. 446 X 297.

32.- 684 - C.- MARTOS.

ROMA, 16 abril 1861.

PIO IX disp. el 2º gra. afi. a D. Manuel CHAMORRO GARCÍA y a D.<sup>a</sup> Francisca M.<sup>a</sup> LÓPEZ. V. 442 X 295.

33.- 684 - C.

ROMA, 18 julio 1862.

PIO IX disp. un 1º gra. afi. a D. Juan OCAÑA ORTIZ y a D.<sup>a</sup> Francisca OCAÑA BAUTIES. V. 444 X 300.

34.- 684 - C.

ROMA, 18 julio 1862.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. Francisco de Sales RIVERA GALÁN y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> del Carmen NÚÑEZ DE LUQUE. V. 444 X 297.

35.- 684 - C.

ROMA, 24 noviembre 1864.

PIO IX disp. el 2º gra. afi. a D. José ESPESO LÓPEZ y a D.<sup>a</sup> Josefá M.<sup>a</sup> LÓPEZ Y LÓPEZ. V. 447 X 298.

36.- 684 - C.

ROMA, 16 enero 1866.-

PIO IX disp. el 1º y 2º gra. afi. a D. José M.<sup>a</sup> GUIRA GIMÉNEZ y a D.<sup>a</sup> Rufina TEJERO PEÑA. V. 446 X 305.

37.- 684 - B.- MARTOS.

ROMA, 30 mayo 1866.

PIO IX disp. el 2º gra. cons. a D. Antonio M.<sup>a</sup> CONTRERAS AYA-LA y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Dolorosa ESCOBEDO CONTRERAS. V. 444 X 294.

38.- 684 - B.- MARTOS.

ROMA, 24 agosto 1866.

PIO IX disp. un 2º gra. afi. a D. Juan José DE LA TORRE MARTÍNEZ y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> de la Villa DEL ÁGUILA MORA. V. 444 X 296.

39.- 684 - B.

ROMA, 22 julio 1868.

PIO IX disp. el 2º gra. afi. a D. Manuel Rafael SÁNCHEZ SILES (de la diócesis de Málaga) y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> de S. Pedro MORA Y CÁMARA. V. 442 X 297.

40.- 684 - B.

ROMA, 19 abril 1872.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. José Jacobo TEJERO y a D.<sup>a</sup> Antonia CABALLERO EXTREME-RA. V. 446 X 297.

41.- 684 - B.

ROMA, 7 septiembre 1872.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. Manuel de los Reyes BASCO MELERO y a D.<sup>a</sup> Francisca Javiera MAESTRO CHAMORRO. V. 444 X 301.

42.- 674 - C.- MARTOS.

ROMA, 26 abril 1874.

PIO IX disp. el 1º y 2º gra. cons. a D. Manuel PÉREZ ALABA y a D.<sup>a</sup> Basiliña AZCOITIA Y PÉREZ. V. 435 X 293.

43.- 684 - B.- MARTOS.

ROMA, 14 septiembre 1874.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. Bernardo VELASCO RUIZ y a D.<sup>a</sup> Francisca PULIDO TORRES. V. 446 X 296.

44.- 684 - B.

ROMA, 24 enero 1876.

PIO IX disp. un 1º gra. afi. a D. Luis LÓPEZ BARCO y D.<sup>a</sup> Ana M.<sup>a</sup> ALBELDAÑA LÓPEZ. V. 447 X 304.

45.- 684 - A.- MARTOS.

ROMA, 30 marzo 1876.

PIO IX disp. el 1º gra. afi. a D. Rafael DE VERA BASCO y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> de la Villa CASTRO. V. 434 X 298.

46.- 684 - A.- MARTOS.

ROMA, 30 septiembre 1876.

PIO IX disp. un 1º gra. afi. a D. José ALEMANY FERRIT y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Dolores CORMA Y JUAN (de la diócesis de Valencia). V. 434 X 298.

47.- 684 - A.

ROMA, 20 noviembre 1878.-

LEÓN XIII (1878-1903) disp. el 2º gra. afi. a D. Antonio M.<sup>a</sup> MELERO DORADO y a D.<sup>a</sup> Nicolasa MIRANDA OCAÑA. V. 430 X 295.

48.- 684 - A.

ROMA, 23 noviembre 1878.

LEÓN XIII disp. el 2º gra. cons. a D. Francisco Bruno PULIDO CASTELLANO y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Josefa Petra MOLINA CASTELLANO. V. 434 X 297.

49.- 685 - C.- MARTOS.

ROMA, 27 junio 1879.

LEÓN XIII disp. el 1º gra. afi. a D. José DE LA ROSA MELERO y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Concepción ARANDA AGUILERA. V. 440 X 295.

50.- 685 - C.

ROMA, 10 julio 1879.

LEÓN XIII disp. el 1º y 2º gra. cons. a D. Amando José BARCO VILLENA y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Loreto BARCO MELERO. V. 430 X 290.

51.- 685 - C.

ROMA, 30 enero 1880.

LEÓN XIII disp. el 1º gra. cons. a D. Juan PÉREZ PULIDO y a D.<sup>a</sup> Juana M.<sup>a</sup> PULIDO MARÍN. V. 435 X 285.

52.- 685 - C.

ROMA, 20 julio 1880.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Antonio de Sta. Águeda MUÑOZ BECERRO y a D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup>

Concepción DE LA TORRE ESPEJO. V. 300 X 186.

53.- 685 - C.

ROMA, 6 agosto 1880.

LEÓN XIII disp. un 1º gra. afi. a D. Francisco de Sales FRASQUIER DE LA TORRE y a Dª Mª Manuela ROBERT OCAÑA. V. 440 X 295.

54.- 685 - C.

ROMA, 13 agosto 1880.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Tomás Mª CONDE DE NAVAS y a D.ª Mª Isabel DEL CASTILLO DE OCAÑA. V. 315 X 234.

55.- 685 - C.

ROMA, 13 septiembre 1880.

LEÓN XIII disp. un 4º gra. cons. a D. José Domingo DE CHECA CHAMORRO y a D.ª Mª Carmen MARTÍNEZ DEL CARRO. V. 300 X 186.

56.- 685 - C.

ROMA, 13 septiembre 1880.

LEÓN XIII disp. en 4º gra. cons. / afi. a D. Manuel Mª DE LA PEÑA RODRÍGUEZ y a D.ª Rosalía Saturnina DE BURGOS GUIRAO. V. 320 X 240.

57.- 685 - C.

ROMA, 26 enero 1881.

LEÓN XIII disp. el 1º y 2º gra. cons. / afi. a D. Miguel Andrés DE LARA GARCÍA y a D.ª Mª de la Villa DE LA TORRE GONZÁLEZ. V. 435 X 294.

58.- 685 - C.

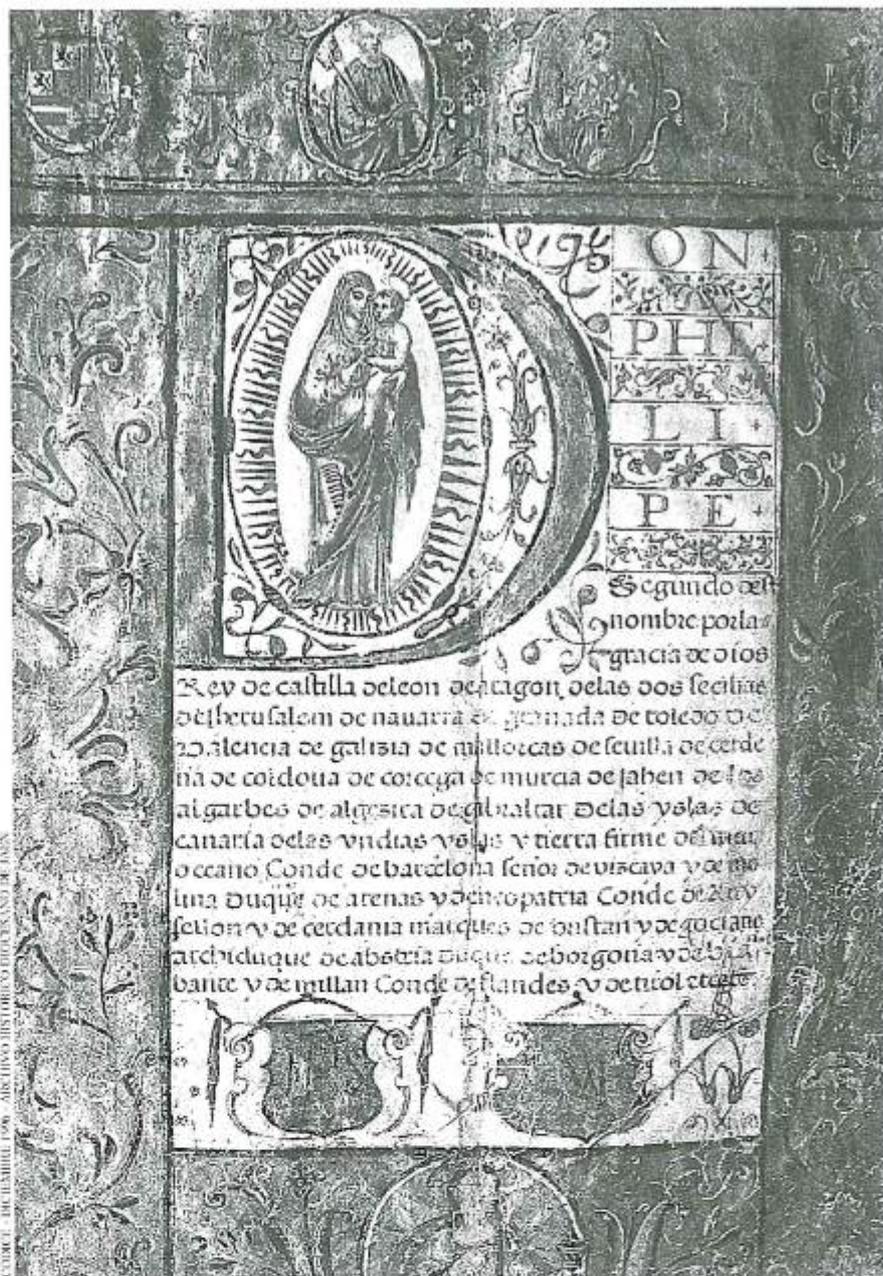
ROMA, 28 abril 1881.

LEÓN XIII disp. el 2º gra. afi. a D. Francisco CAMACHO DONAIRE y a D.ª Juana Amadora ARIAS DE MORA. V. 438 X 297.

59.- 685 - C.

ROMA, 1 marzo 1882.

LEÓN XIII disp. en 4º gra. cons. a D. Felipe Simón DEL



ÁGUILA DE LA ROSA y a D.ª Filomena Canuta AZÚCAR DEL ÁGUILA. V. 278 X 201 .

CÍA HUESA y a D.ª Juana Mª MARTOS SÁNCHEZ. V. 328 X 232.

60.- 685 - C.

ROMA, 15 marzo 1882.

LEÓN XIII disp. en 4º gra. cons. a D. Ramón Mª MORALES LÓPEZ y a D.ª Mª Manuela DE LA TORRE GARCÍA. V. 287 X 185.

62.- 685 - C.

ROMA, 15 mayo 1882.

LEÓN XIII disp. en 3º gra. cons. / afi. a D. Antonio Mª MARTÍNEZ CABALLERO y a D.ª Teodora del Amparo CABALLERO Y CASTILLO. V. 320 X 235.

61.- 685 - C.

ROMA, 15 mayo 1882.

LEÓN XIII disp. en 4º gra. cons. / afi. a D. José de Paula GAR-

63.- 685 - B.- MARTOS.

ROMA, 6 agosto 1883.

LEÓN XIII disp. un 2º gra. cons. a D. Manuel Jerónimo MAR-

TOS SÁNCHEZ y a D.<sup>a</sup> Matilde DE MARTOS DE LA PEÑA. V. 435 X 292.

64.- 685 - B.

ROMA, 12 agosto 1883.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Eduardo GIMÉNEZ LÓPEZ y a D.<sup>a</sup> Rosa Agustina GARRIDO Y LIÉBANA. V. 285 X 190.

65.- 685 - B.

ROMA, 1 septiembre 1883.

LEÓN XIII disp. el 3º y 4º gra. cons. / afi. a D. Antonio Jesús DE OCAÑA PULIDO y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de la Concepción CABALLERO ORTIZ. V. 327 X 239.

66.- 685 - B.

ROMA, 26 abril 1884.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Emilio M<sup>a</sup> DE LA ROSA LECHUGA y a D.<sup>a</sup> Isabel M<sup>a</sup> LECHUGA VALDIVIA. V. 290 X 183.

67.- 685 - B.

ROMA, 15 junio 1884.

LEÓN XIII disp. un 3º gra. cons. a D. Francisco Bernabé DEL CASTILLO DE OCAÑA y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Remedios NAVAS GIMÉNEZ. V. 265 X 195.

68.- 685 - B.

ROMA, 13 julio 1884.

LEÓN XIII disp. los 3º y 4º gra. cons. a D. Enrique ANDRÉS MORENO y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de los Dolores MARTÍNEZ MELERO. V. 285 X 185.

69.- 685 - B.

ROMA, 2 julio 1885.

LEÓN XIII disp. los 2º, 3º y 4º gra. cons. a D. Manuel Jerónimo VALENZUELA Y ROSA y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de los Dolores VALENZUELA Y VILLALOBOS. V. 440 X 292.

70.- 685 - B.

ROMA, 5 julio 1885.

LEÓN XIII disp. un 3º gra. cons. / afi. a D. Antonio Cipriano CHAMORRO GARRIDO y a D.<sup>a</sup> Ágata Damiana GARRIDO LÓPEZ. V. 310 X 235.

71.- 685 - B.

ROMA, 7 julio 1885.

LEÓN XIII disp. el 4º gra. cons. a D. Ramón M<sup>a</sup> TEJERO LÓPEZ y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> del Carmen DE LA PEÑA MIRANDA. V. 265 X 200.

72.- 685 - B.

ROMA, 1 septiembre 1885.

LEÓN XIII disp. un 3º gra. cons. a D. Antonio Julián DE TEVA TEJERO y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de la Concepción CABALLERO TEJERO. V. 295 X 185.

73.- 685 - C.- MARTOS.

ROMA, 19 diciembre 1885.

LEÓN XIII disp. el 2º gra. cons. a D. José de Sta. Ana MUÑOZ GRACIANO y a D.<sup>a</sup> Blanca M<sup>a</sup> de los Ángeles GRACIANO Y LÓPEZ. V. 430 X 290.

74.- 685 - B.- MARTOS.

ROMA, 1 marzo 1886.

LEÓN XIII disp. el 1º gra. afi. y cognación espiritual a D. José Aniceto VELASCO GALLARDO y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Antonia SÁNCHEZ PANADERO. V. 430 X 285.

75.- 685 - B.

ROMA, 15 junio 1886.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Antonio Policarpo GIMÉNEZ DEL ÁGUILA y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Dolores DE LA FUENTE GIMÉNEZ. V. 260 X 200.

76.- 685 - B.

ROMA, 26 agosto 1886.

LEÓN XIII disp. los 2º y 3º gra. afi. a D. Antonio BLANCO NAVAS y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de los Dolores VÁZQUEZ PULIDO. V. 295 X 195.

77.- 685 - B.

ROMA, 13 septiembre 1886.

LEÓN XIII disp. los 3º y 4º gra. cons. / afi. a D. Antonio M<sup>a</sup> ORTIZ DORADO y a D.<sup>a</sup> Juana M<sup>a</sup> DE OCAÑA Y OCAÑA. V. 325 X 235.

78.- 685 - B.

ROMA, 13 septiembre 1886.

LEÓN XIII disp. un 3º gra. cons. a D. Francisco Sancho Gualberto ESPEJO Y ESPEJO y a D.<sup>a</sup> Dionisia Agapita ESPEJO Y GARRIDO. V. 290 X 180.

79.- 685 - B.

ROMA, 5 agosto 1887.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. / afi. a D. José Augusto CASTILLA MUÑOZ y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de los Dolores VALENZUELA SERRANO. V. 320 X 235.

80.- 685 - B.

ROMA, 5 septiembre 1887.

LEÓN XIII disp. un 4º gra. cons. / afi. a D. José Vicente GANERAS CHAMORRO y a D.<sup>a</sup> Isabel Fabiana SERRANO FERNÁNDEZ. V. 370 X 235.

81.- 685 - A.- MARTOS.

ROMA, 15 septiembre 1888.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. afi. a D. Antonio MIRANDA ZAVILLA y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de la Villa CAMACHO CHAMORRO. V. 280 X 200.

82.- 685 - B.- MARTOS.

ROMA, 18 mayo 1888.

LEÓN XIII disp. el 1º gra. afi. a D. Miguel M<sup>a</sup> del Carmen GIMÉNEZ Y MELERO y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Antonia LA RUBIA Y RUIZ. V. 420 X 285.

83.- 685 - A.- MARTOS.

ROMA, 13 abril 1889.

LEÓN XIII disp. el 2º gra. cons. a D. José M<sup>a</sup> MARTOS GARRIDO y a D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de S. Pedro ESPEJO GARRIDO. V. 430 X 287.

- 84.- 685 - A.  
ROMA, 13 junio 1889.  
LEÓN XIII disp. el 4º cons. a D. Juan Manuel MUÑOZ ALCÁNTARA y a D.ª Ana M.ª DE LA CÁMARA GARCÍA. V. 280 X 200.
- 85.- 685 - A.  
ROMA, 13 septiembre 1889.  
LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. / afi. a D. Eleuterio BERMUDEZ OCAÑA y a D.ª M.ª de las Mercedes ORTEGA NAVAS. V. oscura 328 X 234.
- 86.- 685 - A.  
ROMA, 13 septiembre 1889.  
LEÓN XIII disp. el 4º gra. cons. / afi. a D. Juan José ESTREMER Y CHAMORRO y a D.ª Juana Regina SERRANO Y FERNÁNDEZ. V. 325 X 233.
- 87.- 685 - A.  
ROMA, 14 septiembre 1889.  
LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Antonio M.ª CONDE DE NAVAS y a D.ª Patricia Bernabela GARRIDO HIDALGO. V. 270 X 200.
- 88.- 685 - A.  
ROMA, 13 agosto 1890.  
LEÓN XIII disp. el 1º gra. afi. a D. Manuel Maximiano DE TORRES RUIZ y a D.ª M.ª de las Mercedes BUENAÑO DE LIÉBANA. V. 430 X 283.
- 89.- 685 - A.  
ROMA, 20 septiembre 1890.  
LEÓN XIII disp. el 1º gra. afi. y un 3º cons. a D. Raimundo MOSCOSO SANTIAGO y a D.ª Juana Josefa ORTEGA VENZALÁ. V. 425 X 287.
- 90.- 685 - A.  
ROMA, 7 marzo 1891.  
LEÓN XIII disp. los 2º y 3º gra. cons. / afi. a D. Francisco M.ª RUIZ DE MORA y a D.ª M.ª del Carmen Catalina MORA PEÑA. V. 325 X 233.
- 91.- 685 - A.  
ROMA, 5 septiembre 1891.  
LEÓN XIII disp. un 4º gra. cons. / afi. a D. Amador CAMACHO Y CUESTA y a D.ª Manuela Malaquías ESPEJO Y TORIBIO. V. 320 X 235.
- 92.- 685 - A.  
ROMA, 5 agosto 1892.  
LEÓN XIII disp. un doble y 3º gra. cons. / afi. a D. Manuel M.ª DE CÁMERA Y CUESTA y a D.ª M.ª de las Mercedes SEVILLA CAMACHO. V. 330 X 235.
- 93.- 685 - A.  
ROMA, 5 agosto 1892.  
LEÓN XIII disp. el 4º gra. cons. / afi. a D. Juan de Dios MOLINA Y ORTIZ y a D.ª M.ª de las Mercedes DE VERA Y CUESTA. V. 325 X 227.
- 94.- 685 - A.  
ROMA, 5 agosto 1892.  
LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Manuel M.ª SOTOMAYOR EXPÓSITO y a D.ª M.ª Dolores SÁNCHEZ DE ALCÁZAR Y PIMENTEL. V. 290 X 182.
- 95.- 685 - A.  
ROMA, 13 septiembre 1892.  
LEÓN XIII disp. en 4º gra. con. / afi. a D. Francisco M.ª LÓPEZ Y PULIDO y a D.ª M.ª de la Asunción GIMÉNEZ Y MELERO. V. 325 X 236.
- 96.- 685 - A.  
ROMA, 5 noviembre 1892.  
LEÓN XIII disp. el 2º y 3º gra. cons. / afi. a D. Manuel Casimiro DE LUQUE PULIDO y a D.ª M.ª Gregoria LÓPEZ PULIDO. V. 324 X 232.
- 97.- 685 - A.  
ROMA, 13 diciembre 1892.  
LEÓN XIII disp. el 2º y 3º gra. afi. a D. Juan de Mata MIRANDA Y GARCÍA y a D.ª Gregoria M.ª ESPEJO Y ORTEGA. V. 265 X 200.
- 98.- 685 - A.  
ROMA, 21 junio 1893.  
LEÓN XIII disp. un 2º gra. cons. a D. Rafael Gregorio GARRIDO FERNÁNDEZ y a D.ª M.ª Mercedes CALLE FERNÁNDEZ. V. 428 X 288.
- 99.- 685 - A.  
ROMA, 5 julio 1893.  
LEÓN XIII disp. en 4º gra. cons. / afi. a D. José MIRANDA RUIZ y a D.ª M.ª Purificación CAMACHO DE LA CÁMARA. V. 320 X 236.
- 100.- 685 - A.  
ROMA, 5 septiembre 1893.  
LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. / afi. a D. Eusebio GARRIDO LUQUE y a D.ª Marta Serafina OCAÑA DE PRIEGO. V. 316 X 232.
- 101.- 686 - C.- MARTOS.  
ROMA, 7 octubre 1894.  
LEÓN XIII disp. en 4º gra. cons. a D. Bernardo MELERO DE LA TORRE y a D.ª M.ª de los Santos GÓMEZ DE LA TORRE. V. 298 X 185.
- 102.- 686 - C.  
ROMA, 13 noviembre 1894.  
LEÓN XIII disp. el 4º gra. con. / afi. a D. Manuel LÓPEZ TRILLO y a D.ª Vicenta FRASQUIER Y MENA. V. 330 X 236.
- 103.- 686 - C.  
ROMA, 7 marzo 1895.  
LEÓN XIII disp. el 3º y 4º gra. cons. / afi. a D. Ramón DE LA TORRE ARMENTEROS y a D.ª M.ª Dolores DE LA CHICA DONAIRE. V. 330 X 233.
- 104.- 686 - C.  
ROMA, 2 abril 1895.  
LEÓN XIII disp. el 2º gra. cons. a D. Luis Antonio CIVANTO AGUILAR y a D.ª M.ª Encarnación CUESTA CIVANTO.

V. blanca, muy tenue. 442 x 288.

105.- 686 - C.

ROMA, 13 octubre 1895.

LEÓN XIII disp. un 4º gra. cons. / afi. a D. Jacinto ESPEJO ORPES y a D.ª M.ª Josefa DE LA TORRE ÁLVAREZ.

V. 328 X 235. Conserva un sello circular grande, impreso con tinta de color sepia, colocado sobre el ángulo inferior izquierdo.

106.- 686 - C.

ROMA, 15 octubre 1895.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. /afi. a D. Manuel DE TEVA Y CHAMORRO y a D.ª Amalia MIRANDA ESPEJO. V. 330 X 235.

107.- 686 - C.

ROMA, 7 julio 1897.

LEÓN XIII disp. un 3º gra. cons. / afi. a D. Rafael Teodoro IZQUIERDO FERNÁNDEZ y a D.ª M.ª Encarnación HERRERA FERNÁNDEZ. V. 326 X 236.

108.- 686 - C.

ROMA, 13 septiembre 1897.

LEÓN XIII disp. el 3º gra. cons. a D. Manuel SÁNCHEZ TEJERO y a D.ª M.ª Ascensión VILLENA LÓPEZ. V. 279 X 201.

#### SALA X (Capellanías)

109.- 9 - 5 - 6.

BAEZA, 17 diciembre 1610.

Letras testimoniales del obispo de Jaén D. Sancho DÁVILA Y TOLEDO (1600-15) de haber conferido la tonsura clerical a D. Juan CALLEJÓN, hijo legítimo de D. Benito CALLEJÓN y de D.ª Catalina FERNÁNDEZ, esposos vecinos de MARTOS.

P. 136 X 120. Conserva el sello seco con lacre rojo sobre papel, pendiente por ranura en el ángulo inferior derecho. El texto aparece

impreso, excepto los datos personales, las fechas y las firmas que son manuscritas.

110.- 13 - 1 - 1.- JAÉN.- Letras D. y E.

MADRID, 6 diciembre 1622.

Inocencio MÁXIMO, obispo Britonoriense y nuncio en España de GREGORIO XV (1621-23) ordena ejecutar unas letras apostólicas en la causa judicial mantenida por D. Juan Gabriel DE MARTOS (presbítero vecino de Alcaudete) en contra del licenciado D. Rodrigo ARIAS DE SAABEDRA (presbítero vecino de MARTOS) acerca de una capellanía fundada por D. Pedro DÍAZ DE HOGEDA, en Alcaudete. P. 320 X 120.

#### SALA XIV (Parroquias de la diócesis)

111.- 15 - 6 - 3. - 54 - B.- MARTOS.- Ejecutivo.

JAÉN, diciembre 1607.

El obispo de Jaén D. Sancho DÁVILA Y TOLEDO testifica la ordenación de subdiácono (a título de patrimonio) a favor de D. Miguel GÓMEZ, clérigo acólito en la ciudad de MARTOS. La ceremonia religiosa tuvo lugar en el altar de la Consolación, de la catedral giennense.

V. 165 X 110. Conserva un sello en lacre rojo sobre papel, adherido por ranura en el ángulo inferior derecho.

112.- 43 - 4 - 5.- JAÉN.- Ejecutivo.- Varios.

MADRID, 5 mayo 1629.

D. Juan Bautista PAMPILIVS, patriarca de Antioquía y nuncio en España de URBANO VIII (1623-44), ordena ejecutar sus letras apostólicas en el pleito mantenido por D. Pedro DE ESCOBEDO ENRÍQUEZ, vecino de MARTOS, en contra de la abadesa y las mon-

jas del convento de Sta. Clara en dicha villa, respecto a unas casas propiedad de aquél.

P. 334 X 188.- R. Al dorso consta la dedicatoria dirigida al arzobispo de Granada, al obispo de Jaén y a sus provisoros y oficiales respectivos.

113.- 15 - 4 - 6.- MARTOS.- Convento de la Trinidad.

MADRID, 23 abril 1641.

D. César FACHENETTUS, arzobispo Damitiense y nuncio en España de URBANO VIII, ordena ejecutar sentencia en un pleito surgido entre D.ª Ana DE RIVAS (esposa de D. Alfonso CARRILLO DE ALBORNOZ), y las monjas del convento de la Stma. Trinidad, en MARTOS, acerca de unas casas, propiedad de aquélla, y vendidas a bajo precio a las dichas monjas.

P. 310 X 153. Al dorso permanecen aún restos del lacre rojo para el sello. También consta la dedicatoria al obispo de Jaén o a su provisor y vicario general, o a cualquiera de sus jueces sinodales. Este pergamino está cosido entre los folios 3 y 4 de su legajo.

114.- 15 - 4 - 6.- MARTOS.- Convento de la Trinidad.

MADRID, 21 junio 1642.

D. Juan Jacobo PANCIROLUS, nuncio de URBANO VIII en España, ordena que se ejecute una sentencia justa en el pleito de D.ª Ana DE RIVAS (esposa de D. Alfonso CARRILLO DE ALBORNOZ), en contra de las monjas del monasterio de la Stma. Trinidad, en MARTOS, sobre restitución de unas casas vendidas por cierto juez a dichas monjas, bajo el título de bienes pertenecientes al mencionado D. Alfonso CARRILLO DE ALBORNOZ.

V. 335 X 146.- R. Al dorso aún conserva algunos restos del lacre rojo para su sello. También este manuscrito viene cosido a las primeras páginas del correspondiente legajo.

# El jardín terrenal y el laberinto urbano

Miguel Ángel Fúnez Valdivia

*De una forma  
bellísima y rotunda,  
el autor, Miguel Ángel  
Fúnez, defiende y  
reflexiona sobre nuestro  
Patrimonio vegetal,  
a la vez que dignifica  
su valía, que nos  
hace más humanos, más  
felices y más nosotros.*

lo largo de su evolución, la humanidad ha vivido largos períodos de extremas y casi insoportables condiciones climáticas. Estos avatares han dejado en casi todas las culturas la añoranza del Paraíso Perdido. “Paraíso” equivale a “Jardín” en la antigua lengua persa. La noción y emoción jardineras nacieron prehistóricamente en las regiones en las que el paraíso no se producía con facilidad, fuese por exceso de frío o sequía, fuese por miseria vegetal o aridez del terreno.

de las cosas que poco a poco van apareciendo.

El jardín, el patio, la huerta, el primer entorno vegetal que configura nuestra imagen del paraíso es un patrimonio personal único, pero, a veces, también es común y general; algunos, pocos o muchos son los que participan de él. Por ejemplo, entornos de paraíso compartido fueron los cines de verano de mi infancia: Cine Plaza, Cine San Fernando, Salón Moderno... Imágenes de luz, reflejos de lugares remotos o de ningún sitio en

---

*“...Jardines que antes de ser existieron como  
gozoso proyecto en la mente de sus dueños, quienes  
los realizaron y gozaron de ellos, conscientes de que  
el tiempo era la medida de aquella belleza que primavera,  
verano, otoño e invierno se regeneraba año tras año,  
generación tras generación...”*

---

**E**l arquitecto catalán Óscar Tusquets Blanca, en su libro titulado *Dios lo ve*, hablando del jardín como obra espiritual cita a un arquitecto-jardinero catalán, discípulo de Forestier, Nicolau Marín Rubió i Tudurí, quien, en un ensayo titulado “Del paraíso al jardín latino”, nos cuenta que “no hubo hombre en el mundo hasta que en éste existió un jardín”. Basándose en nuestra tradición judeocristiana expone que Adán no pudo ser hasta el día en que la naturaleza vegetal se le ofreció como jardín habitable; el hombre sólo pudo habitar la tierra cuando ésta fue lo bastante “humana”. Sin embargo, a

La primera conciencia del jardín, del paraíso, es la infancia: el patio umbrío y fresco de parras e higueras, de hiedras, esparragueras, geranios; la luz feliz de los jazmines, los dompedros, los celindos; el calor oscuro de la dama de noche y del romero; el valor del agua en las eternas tardes del verano; el tacto de la tierra caliente o el frescor de la hierba. Primera conciencia del diálogo entre el hombre y el mundo: las palabras de cariño de quienes nos rodean y los nombres

medio de una naturaleza “humanizada” e ideal. Dompedros, damas de noche, jazmines, azulinas, álamos, palmeras recortadas sobre un cielo acogedor y estrellado en una noche tibia y terrenal. También lo fueron espacios públicos donde jardín y naturaleza probaban su síntesis como La Peña, Los Charcones, La Maleza, La Noria, Los Pilares, el Camino de la Estación... O jardines privados cuyo acceso teníamos vedado, pero que formaban detrás del muro todo un imaginario de paraíso ajeno desbor-

dante de frescor, sensualidad y misterio, cada vez que pasábamos cerca o veíamos a lo lejos la silueta de los árboles que los integraban. Jardines de Codes, de Marín, de Rojas, de Toro..., jardines contemplados como los del Paseo, los de algunas casas del Albolón, de la Fuente de La Villa, de la calle Adarves..., jardines y patios como miradores y espejos del horizonte del Baluarte, de la calle Real, de la calle Los Cojos, de la calle Las Huertas... Jardines que antes de ser existieron como gozoso proyecto en la mente de sus dueños, quienes los realizaron y gozaron de ellos, conscientes de que el tiempo era la medida de aquella belleza que primavera, verano, otoño e invierno se regeneraba año tras año, generación tras generación.

Un jardín es una imagen creada para ser gozada de forma desbordante por los sentidos de todos aquellos que la contemplan o contemplarán. Plantar un árbol, crear un jardín, nos acerca a la divinidad, a la trascendencia; es arte; se hace de tiempo y perdura en el tiempo. Es el hombre quien lo crea pero no es su dueño; como creación vive su vida y nuestro deber, mientras podamos, es velar por él y cuidarlo porque nos ha de sobrevivir para orgullo nuestro y gozo de otros que vengan. Jean Giono expresó maravillosamente bien estas ideas en el cuento titulado *El hombre que plantaba árboles*, cuyo personaje principal, Elzéard Bouffier, fue creado para que la gente amara los árboles y el acto de plantarlos. Personaje desinteresado, generoso, capaz de dejar su impronta en la tierra sin afán de recompensa, que plantaba robles, hayas, abedules; y milagrosamente el agua volvía a manar de fuentes secas, se llenaban de nuevo los lechos de los ríos y las semillas germinaban convirtiéndose en praderas y flores. La actividad de este personaje se acerca a la de los tradicionales dioses creadores, gracias a su poder de recrear la tierra; pero, en verdad, lo que hace es mostrar una especie de solidaridad con el callado

mundo vegetal, porque plantar árboles purifica y renueva la tierra a nuestro alrededor, porque proporciona bienestar y porque nos reconcilia con la muerte. Además enaltece la armonía mediante la cual los seres humanos preservan y enriquecen la tierra donde coexisten con los animales,

go y desesperado lamento de este anciano cuando se ve obligado a vender estos árboles y contempla cómo el comprador los corta por viejos y enfermos. Historia que recuerda y muestra, una vez más, las relaciones entre literatura y vida, en aquella anécdota tierna, memorable y desga-



ambos enriquecidos por el callado pero sensible mundo vegetal. Giono también expresó estas ideas en otros cuentos, como la historia titulada "En el país de los leñadores", donde un ciprés sobrevive como testigo a las trágicas vidas de aquellos que lo plantaron, o en la historia del melocotonar de Jofroi, que cuenta el amar-

radora que el escritor portugués José Saramago cuenta de su abuelo, el cual, presintiendo el fin de su vida, fue, a modo de despedida, abrazándose con lágrimas en los ojos, uno a uno, a todos los árboles del pequeño huerto familiar, porque sabía que no los volvería a ver más, a aquellos sus amigos de tantos años. De alguna

forma, para José Saramago, en aquel espacio creado y cuidado por su abuelo se encontraba el origen de su arte, de su literatura: la magia de la palabra, la voz de su abuelo narrando y el cielo estrellado contemplado a través de las hojas de una de aquellas higueras del huerto familiar.

gen de progreso que se asocia al asfalto, a la edificación de bloques de pisos y naves industriales indiscriminada; a pesar de que no siempre las instituciones públicas han conseguido frenar éstas, sino que, muy al contrario, no han cumplido, o no han podido cumplir, con su deber y obli-

ejemplos hay y habrá, lamentablemente, en la historia reciente de Martos. Jean Giono pensaba que una de las misiones del poeta es recordarnos la belleza del medio natural, de la importancia del sensible mundo vegetal; pensaba que "la gente sufre tanto encerrada entre cuatro paredes... los seres humanos no han sido creados para vivir para siempre en bloques de vecinos y viajando en metro, porque sus pies arden en deseos de caminar por la hierba, o de deslizarse a través de una corriente de agua". Sin embargo, por desgracia, es muy poca o casi nula la conciencia de que legado artístico y patrimonial también es, son los jardines, los árboles que han tardado décadas en construir su belleza y ofrecérsela. Pero no sólo jardines y espacios naturales de indiscutible y evidente importancia y belleza como El Generalife, Versalles o Doñana; sino jardines próximos, cotidianos y entrañables que han desaparecido o a punto están de desaparecer. ¡Qué poco valoramos la vida vegetal cuando está presente y cómo la echamos en falta cuando nos es necesaria! ¡Qué poca importancia seguimos dando a décadas de crecimiento de los árboles, de los jardines domésticos, a la belleza y el goce que nos dan! ¿Cuándo comprenderemos que el trazado de estos jardines es tan patrimonio artístico como el arquitectónico? Patrimonio artístico que instituciones públicas o promotores privados se ufanan en haber preservado cuando en realidad lo han mutilado grotescamente o lo han arrasado brutalmente. Ejemplos de esto, desgraciadamente, tenemos muchos en nuestra sociedad, y de igual manera en nuestro Martos contemporáneo. Martos que descuida tanto y tanto patrimonio verde: árboles de la carretera de Jaén, de la carretera de Alcaudete, jardinillos del Cine Plaza, del Cine San Fernando, jardines del Hotel Pelotas, de la Fábrica de Aceites Elosúa, jardines de la casa de Salvio Codes al final de la calle Ca-



MIGUEL ÁNGEL JUNCOS VALDIVIA

Sí, es verdad que por fortuna, en los últimos años, nuestra sociedad ha ido, poco a poco, tomando conciencia del valor del patrimonio arquitectónico y urbanístico y del bien que repercute en la comunidad su conservación y mantenimiento. A pesar de las presiones y especulaciones urbanísticas, de la errónea ima-

gación de mantener y legar el patrimonio común y han fomentado el provecho y beneficio material inmediato de unos pocos, sin tener en cuenta el perjuicio de muchos, de generaciones presentes y futuras que dejarán o no podrán gozar nunca de ciertos edificios, de ciertos jardines o de ciertos espacios naturales; y

rrera, jardines de la casa de la familia de Lidia Graciano, jardines de almazaras que hoy ya no existen; calles nuevas urbanizadas donde los árboles no existen o si existen son más muestras decorativas que árboles. ¿Por qué no hay grandes árboles de sombra en muchas calles de Martos, o sencillamente árboles apropiados a las dimensiones de la calle? Árboles frondosos para el verano, que desplieguen su colorido en otoño y nos regalen todo el sol del invierno.

Digo todo esto porque tendríamos que concienciarnos, y las instituciones públicas más frente al afán especulativo de unos pocos, de que un jardín, un árbol no sólo es una fuente de belleza, un valor patrimonial y artístico, sino que un jardín además es una experiencia espiritual, un valor del alma que no se alcanza con dinero. Las culturas orientales saben mucho de esto y deberíamos aprender de ellas; como, por ejemplo, los jardines secos de los templos Zen que Óscar Tusquets explica en el libro citado anteriormente; o con el concepto de tiempo explicado por Octavio Paz en su libro *Vislumbres de la India* y que recoge el arte moderno occidental en otras percepciones durante todo el siglo XX. Mere-

presenta ante nuestros sentidos tiene un fin: alcanzar el abandono del propio yo, la conciencia que nos juzga..." La profunda razón de ser del jardín Zen es evidentemente religiosa y, según Nicolau Marín Rubió, también lo es la raíz del jardín latino

---

*"...es muy poca o casi nula la conciencia de que legado artístico y patrimonial también es, son los jardines, los árboles que han tardado décadas en construir su belleza y ofrecémosla..."*

---

y la del jardín árabe con su tendencia a la abstracción geométrica en el diseño de parterres, acequias, setos y aljibes; y en el fondo esa esencia de trascendencia está presente en cualquier jardín memorable, en cualquiera de los jardines que configuran nuestra imagen de paraíso. Imagen hecha más del concepto atemporal de oriente (el tiempo como proceso gozoso, que se vive aquí y ahora, en un presente continuo) que del concepto mercantilista de tiempo en occidente (tiempo como angustia, como huella que se pretende ocultar, el cual muchas veces va en contra de la felicidad del ser humano). El jardín, el paraíso, refleja el paso del tiempo como gozo,

Así pues, y con todo lo dicho, siguiendo las palabras de Salvador Pániker de su libro *Aproximación al origen*, "...la conciencia de todo esto no significa volver a la utopía de la Arcadia Feliz... Lo que hay que diseñar es una cultura en donde la

creatividad no se consiga al precio de la destrucción ecosistemática... El ecosistema humano se compone tanto de la naturaleza como de la cultura, las múltiples sabidurías que en el mundo han sido y que el etnocentrismo occidental ha tendido a destruir". Debemos, pues, diseñar lugares, espacios donde habitar en armonía con el entorno natural; plantar árboles para el futuro y, sobre todo, preservar, mantener, legar los jardines heredados, pequeños y entrañables, públicos y privados, cotidianos y memorables, porque todo eso nos hace más humanos y, seguramente, más felices. Porque, y para terminar, como dice Antonio Muñoz Molina en su libro *La huerta del Edén*: "...Cada huerta es un paraíso... un refugio con el que siempre soñamos en los destierros de la vida".

Otoño de 2001.

---

*"...un jardín, un árbol no sólo es una fuente de belleza, un valor patrimonial y artístico, sino que un jardín además es una experiencia espiritual, un valor del alma que no se alcanza con dinero..."*

---

ce la pena detenernos un poco y entender que los jardines Zen apoyan su trascendental belleza en la proporción y en el juego de sus distintos pavimentos, en el dominio del paisaje de los aledaños, en el intento de organizar la naturaleza en armonía con el entorno y favorecer la meditación, la contemplación, el sentarse en el pórtico y contemplar "...es muy significativo que el verbo sentarse en japonés tenga también el significado de meditar... Toda la armonía que se

vive así los efectos de las condiciones climatológicas sobre las plantas; la influencia del jardinero, del alquimista, del artista sobre la materia permite la regeneración del propio jardín, de la naturaleza; lo predispone para una nueva contemplación, un nuevo ciclo, un nuevo retorno. (En el arte contemporáneo se introducen elementos orgánicos para contemplar, aunque la obra se "deteriore"; se trasmuta la materia en descomposición, el humus, en materia de arte).

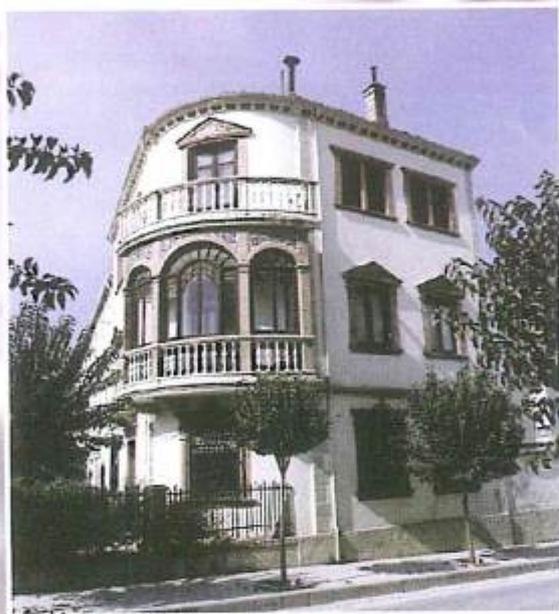
---

#### BIBLIOGRAFÍA:

- GIONO, Jean: *El hombre que plantaba árboles*. Círculo de Lectores, 2000, Epílogo de Norma L. GOODRICH. Pág. 46-51.
- MUÑOZ MOLINA, Antonio: *La huerta del Edén*. Ollero y Ramos Editores, 1996. Pág. 13.
- PÁNIKER, Jean: *Aproximación al origen*. Kairos, 1987. Pág. 38-39.
- PAZ, Octavio: *Vislumbres de la India*. Galaxia Gutemberg, 1997. Pág. 183-192.
- TUSQUETS, Óscar: *Dios lo ve*. Anagrama, 2000. Pág. 202-216.

# PUBLICACIONES

## Un Paseo por la Arquitectura Historicista Marteña



ANA CABELLO CANTAR

libros  
revistas  
premios  
monografías  
pregones  
relatos

"...el rigor analítico, la proyección de lo local en lo universal y de lo universal en lo local, la consideración de la arquitectura como arquitectura urbana, convierten a esta publicación en imprescindible para conocer la Historia del Arte de Martos..."

*Un libro sobre Martos  
que no te puede faltar*

*Martos Cultural*

CONSIGUE TU EJEMPLAR EN:  
Casa Municipal de Cultura  
Avda. Pierre Cidré, 14  
23600 Martos



Excmo. Ayuntamiento de Martos

# Aceite de Oliva



ANTONIO EXPÓSITO DAMAS



JUAN CARLOS FERNÁNDEZ LÓPEZ

Desde tiempo inmemorial se transforma este caldo  
en fuente de salud y bienestar

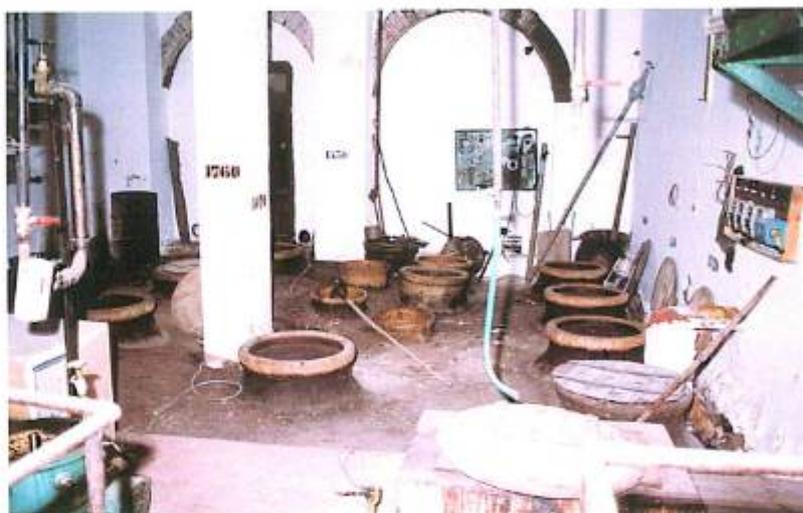
*Martos Cultural*



# Defender Nuestro Patrimonio IV

## *Antiguasalmazaras de Martos: que en paz descansen*

Consejo de Redacción



*Bodega tradicional donde se almacenaba el aceite en tinajas de barro.*

**D**ecían los sabios antiguos que un pueblo que olvidaba sus orígenes, sus raíces, tenía poco futuro; su devenir se vería comprometido por el olvido de su pasado y bastante malo sería el legado que haría a la posteridad si no era capaz de mantener viva la llama del recuerdo. Cuando mencionamos esa llama lo estamos haciendo de una manera bastante amplia, ya que el propósito que nos anima no es otro que el de abarcar a las tradiciones, costumbres, modos de vida, edificios de toda índole que los acogieron, culturas, etc. Uno de los aspectos que más interés debería con-

citar sería el del pasado económico, sin ningún tipo de traba o de restricción, sin tener en cuenta que en ese pasado se hayan generado tanto alegrías como pesares y, en una postura pragmática que consideramos necesaria, extraer las consecuencias positivas de cada uno: de las unas para intentar repetir las y conservarlas eternamente, de los otros lo mismo pero con el fin de mantener viva su memoria para no volver a caer en los mismos errores.

Alguien se preguntará que a qué viene aquí esta perorata, este sermón. Pues bien, el motivo es de lo más elemental, es el

siguiente: cercana está la Fiesta de la Aceituna, el hito festivo que marca el inicio teórico de la cosecha, la que nos sirve de presentación de nuestro segundo número anual, la que señala una fecha fundamental, importantísima en nuestra localidad y, cuando se aproxima la fecha, no dejamos de preguntarnos: ¿qué nos queda del pasado de este apartado básico de la economía marteña a través de los siglos? La respuesta no es otra que el silencio, el embarazoso silencio, el silencio cobarde y cómplice porque se siente culpable, aunque sólo sea por omisión, por no haber luchado lo suficiente



CARMINO VILLAR CASTRO

*Aceites Elosúa, un hito dentro de la arquitectura industrial marteña, hoy desaparecido.*

por tener la situación contraria, por no haber conseguido aunar voluntades que luchasen por lo mismo, por... tantas cosas que se podrían añadir que es mejor dejarlo.

Si un sector como el olivero ha sido durante siglos santo y seña, estandarte de la economía y de la idiosincrasia de los marteños y de su economía (con sus pros y sus contras), bastión fundamental en la vida de nuestra ciudad, ¿cómo permitimos, hemos permitido durante décadas, que no nos quede ni un mal recuerdo de ello? ¿Qué pasó con nuestras legendarias almazaras en las que se extraía el néctar del olivo? ¿No nos merecemos los habitantes del presente y los de futuras generaciones de Martos, siquiera alguna prueba, una muestra del pasado? ¿Qué se nos con-

testa? El silencio, cuando no alguna falsa arenga recordando a un falso progreso que no tiene sentido, puesto que está basado en la destrucción del patrimonio común en beneficio de unos pocos.

Muy reciente está el derribo de la conocida como "almazara de la Dehesilla", la que ha estado situada secularmente en la calle Concepción Puchol, la que fue almazara del marqués del Rumblar y de sus predios, luego de Elosúa, etc. Tras muchos años de abandono e indiferencia, para algún avisado quedó nítida la solución: el derribo y así lo ha hecho, con premeditación y alevosía y en medio de la indiferencia y el olvido general, insensible a la pérdida de nuestra identidad y apoyando, en cierta manera, el que la especulación y el fácil negocio sigan boyantes, dejando lu-

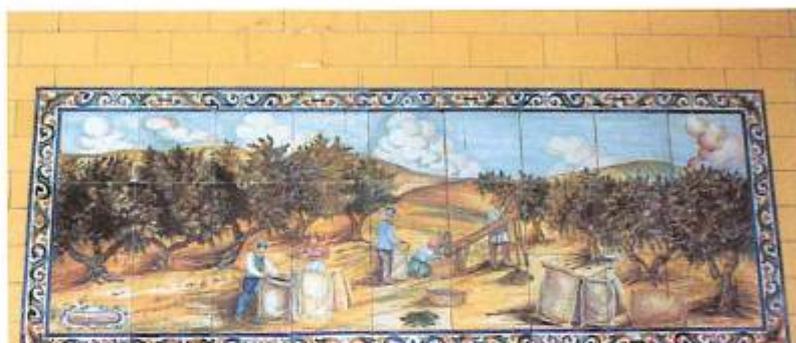
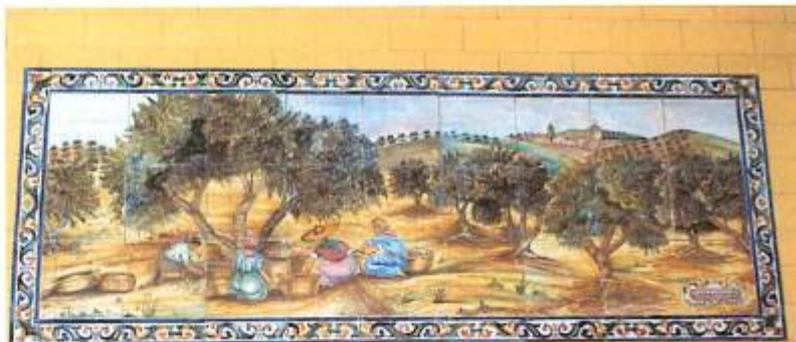
gares libres para el levantamiento de bloques de viviendas, que no nos molestan ni nos parecen mal, pero pensamos que hay múltiples lugares donde hacerlo sin tener que destruir lo que tantos años costó levantar y mantener y que representaba un hito importante en la historia económica de nuestro pueblo.

Pero el comentado no deja de ser solamente un episodio más del proceso continuado del expolio y derribo sistemático de esta tradicional y entrañable actividad; no hace falta irse muchos años atrás para recordar cómo paulatinamente, lenta pero sin pausa, han ido desapareciendo todas las almazaras que representaban el laboreo oleícola en nuestra localidad; empezando por las más recientemente desaparecidas como la de Elosúa, la de Amador Rodríguez, la de Fausto Llavínés, la de los Lloret, la de Santo Tomás, Bacusa, Borreros (donde actualmente está parte del colegio San

Antonio), la de los Marín, la de los Aledos... Esto teniendo en cuenta nada más que las más recientemente demolidas y las ubicadas dentro del casco urbano, dejando atrás las legendarias del Molino del Rey en el Llanete, las situadas en las calles Jamila, Higuera, Pilarejo (no era gratuito el que una de ellas se llamase calle Molinos), San Francisco, etc., de las que tenemos noticias por nuestros antepasados; tampoco hemos tenido en cuenta las numerosas situadas en cortijos y caserías del extrarradio y que eran en un número similar o superior a las que había dentro del casco urbano.

Sentimos envidia, en el más real sentido de la palabra, cuando contemplamos el patrimonio cultural, artístico, monumental y de toda índole de otras localidades, de otras ciudades, de su conservación y realce, del orgullo que despierta entre sus habitantes, de las iniciativas que brotan continuamente para su mejora y, si es posible, más envidia sentimos (muy a menudo mezclada con rabia) cuando lo comparamos con lo que podría ser el nuestro si hubiésemos actuado desde siglos atrás como lo hicieron ellos. Nos sentimos como el niño burlado al que se le ha escamoteado un bien muy preciado, se le ha hecho un daño importante y nadie ha procurado darle alguna razón, algún motivo aceptable que le sirviese de consuelo. Ciudades de enjundia histórica como Baeza,

*Bellos paneles cerámicos que adornaban la antigua fábrica de Elosúa, donde podemos observar las distintas labores de recogida y extracción del aceite.*



CAMILLO VILLAR CASTRO

Úbeda, Priego de Córdoba, Cabra, etc.; localidades más modestas como Sabiote, Zuheros... tuvieron un pasado más o menos glorioso, importante en su contexto histórico, pero han tenido la virtud de saber conservar sus rasgos más sobresalientes; han intentado, e intentan, incrementarlo o, cuando menos, no permitir su mengua o que se marchite. Incluso en alguna de ellas aparecen Museos del Aceite en las que nos muestran los métodos artesanales de elaboración, los útiles que se usaban en las diferentes faenas, las herramientas y artilugios que se utilizaron durante siglos para su recogida y elaboración. Si muy a menudo presumimos, con mucho énfasis además, de ser "el primer productor de aceite de oliva del mundo", tal vez deberíamos añadir "el más olvidado y desagradecido", ya que si no fuese así ¿cómo ha sido posible que alguna de esas almazaras no haya servido para tal fin? ¿Qué podremos explicarles a las futuras generaciones cuando nos interpielen sobre la historia del aceite, sobre sus métodos de ex-



CASIMIRO VILLAR CASTRO

tracción, el utillaje...? ¿No tendremos que sonrojarnos, de alguna manera, cuando tengamos que basarnos para tal fin en los museos existentes en otras ciudades de bastante menor tradición olivarrera? Creemos que sería necesaria una profunda reflexión de todos, autoridades, sociedades olivarras, centros educativos y culturales, asociaciones de todo tipo, etc., para tratar de hacer luz en este desgraciado episodio y ninguna fecha mejor que la presente cuando de celebrar los fastos de la

*Edificio desaparecido recientemente, conocido como "Dehesilla".*

aceituna, de su cosecha, elaboración, comercialización... se trata.

Aldaba creó esta sección de "Defender Nuestro Patrimonio" con unos fines muy concretos, y ya anunciados y reiterados tanto en su presentación como en números anteriores de la revista, que mantiene con plena vigencia: intentábamos denunciar los abusos, las destrucciones, el expolio, el deterioro... de nuestro patrimonio artístico y cultural, que, como ya hemos dicho en distintas ocasiones, creemos que pertenece a todos los marteños. En esta labor estamos, aunque por desgracia la tarea es enorme (tanto por la gran variedad y cantidad del patrimonio mar-



CASIMIRO VILLAR CASTRO

*Antiguas dependencias de Elosúa en la Avda. de la Paz.*

*Antigua fábrica de los  
Aledo en la calle General  
Chamorro Martínez*

teño como por el elevado número de insensibles que hay con respecto a él) y los resultados bastante exigüos. Igualmente nos manifestábamos muy dispuestos a aplaudir y a ensalzar las iniciativas que tendiesen justo a lo contrario, es decir, a la conservación, restauración, mantenimiento y puesta en servicio para otros usos del pasado marteño. Desde aquí aplaudimos la restauración y puesta al uso de la conocida como "calzada" que unía al barrio del Baluarte con el santuario de la Virgen de la Villa, unido a la habilitación de un mirador en la zona que permite apreciar unas magníficas vistas. Creemos que es un hito importante por varias causas: en primer lugar porque permite un acceso más al lugar (que ya es de agradecer); en segundo lugar porque aprovechan-



do ese acceso se permite contemplar la belleza de un entorno incomparable, de un barrio con todas las características necesarias para haber sido un barrio típico que muestra de manera indeleble parte de nuestro rico pasado y, en tercer lugar, porque puede servir como una palanca que eche a andar un debido relanzamiento de toda la zona y su aprovechamiento en otros usos que permitan su conservación. Desde aquí aplau-

dimos la actuación y animamos a que se continúe y se elabore un plan de rehabilitación tanto de ese bellissimo enclave, en lo referido a edificios, pavimentos, etc., y de otros lugares que no le van a la zaga y que son, por suerte, tan numerosos en nuestra ciudad.

*Fachada de sillares con bella portada de la fábrica de Amador Rodríguez en la calle Alfarería.*



# Promoción Empresarial



eXpo  
martos

 *exposiciones*

 *ferias*

 *reuniones*

 *foros*

 *asambleas*



# Los Torres:

## *un negocio tejido con esfuerzo e ilusión*

Lidia Santiago Calahorro

*El quehacer diario se teje entre calles y lugares que pasan a formar parte de nuestro entorno más cotidiano. Es el caso de "Los Torres", un comercio de "los antiguos", de los de siempre. Traspasar sus puertas de la mano de Lidia Santiago nos permite disfrutar, rodeados de cientos de telas multicolores, de una atención cálida y afable, a la vez que diseñar una página de nuestro pasado más cercano.*



Paco, Ignacio y Félix Torres tras el mostrador de su comercio.

abrieron un comercio de solera, renombre y prestigio en nuestra localidad: "Tejidos Torres", o simplemente "Los Torres", como todos los marteños lo conocemos.

Los dos hermanos, Ignacio y Francisco, me explican, con suma amabilidad, que cuando Ignacio volvió de Francia, donde estuvo en la guerra, tuvo que hacer el servicio militar en Sevilla durante 3 años y, al regresar a Monte Lope Álvarez, de donde son oriundos, decidieron abrir un negocio de tejidos en Martos, el pueblo de su padre, Antonio Torres Ruiz.

Por aquella fecha, Ignacio tenía 25 años y Francisco sólo 15; pero ambos habían trabajado ya desde pequeños en el comercio de su padre, en el que, como explica Francisco, "se vendía de todo: era una tien-

da de tejidos y también de ultramarinos". Así pues, con el referente del negocio familiar y la experiencia adquirida en él durante sus años de infancia y juventud, los dos hermanos decidieron acometer una aventura empresarial, con una tienda en la calle Calvo Sotelo, número 15 (actual Campiña), en la que, además de tejidos, vendían perfumería y algo de calzado, sobre todo zapatillas y alpargatas.

Rápidamente, el negocio se asentó en Martos -a pesar de que había ya en nuestra ciudad diez o doce negocios de tejidos- y, en el año 48, se sumó a trabajar con ellos otro de sus hermanos, Félix, a quien siguió Antonio, y, de este modo, cuatro de los nueve hermanos se vieron trabajando en él, y así continúan en la actualidad.

¿Quieres saber la fecha exacta en que abrimos la tienda? La recuerdo perfectamente, fue el día 14 de enero de 1944". Con una precisión asombrosa, producto de una memoria intacta, y la ilusión de quien está seguro de que va a asombrar a su interlocutor con la respuesta, Francisco Torres Fernández deja boquiabierto a su hermano Ignacio, al recordar el día en que los dos,

En realidad, todos ellos están ya jubilados, pero acuden cada día a la tienda, que ahora es titularidad de la mujer de Francisco, Matilde Pérez Cerezo, puesto que ninguno de los hijos ni sobrinos ha querido nunca trabajar en la tienda. Pese a la diversificación inicial de su comercio, pasado un tiempo los cuatro hermanos decidieron dedicarse exclusivamente a la venta de tejidos y artículos de confección y, así, el negocio fue prosperando hasta que, en el año 53, compraron una casa en el número 16 de la calle Real (frente a la iglesia de "Las Trinitarias") y montaron otra tienda como sucursal de la primera. De nuevo, se ilumina la cara de Francisco y vuelve a preguntar: "¿quieres saber la fecha exacta? El 21 de enero de 1953". Esta tienda ha estado abierta hasta hace un par de años; en concreto, vuelve Francisco a hacer memoria, "se cerró el 26 de enero de 1999".

Francisco, el menor de los cuatro, es el que se ha encargado de esta última tienda durante 46 años; por eso, es él el que la ha vivido de una manera especial, y se le abrillantan los ojos al recordar a su clientela y



La familia Torres Fernández. Año 1935.

las experiencias de una vida entera atendiendo, detrás del mostrador, a la gente de este barrio.

Según cuenta Ignacio, los mejores años de este negocio se vivieron entre 1950 y 60, y casi hasta el 70, en los que llegaron a tener hasta seis dependientes además de ellos; y

también trabajó con ellos su cuñado Francisco Martos, pero después el negocio ha ido viniendo a menos.

Ni que decir tiene, explica Ignacio, que cuando abrieron la tienda la calidad de las telas no tenía nada que ver con las de ahora; se trataba de "jergas", "jerguillas", "lanillas" y "artículos fabricados de borra y regenerao".

En los mejores momentos, vendían todo tipo de telas: para faldas, para trajes de chaqueta, forros, vichy, terlenecas, franelas y lienzo (para hacer calzoncillos); y además todo tipo de artículos de confección: camisas, pantalones, chaquetas, toallas, sábanas, mantelerías, batas de casa, jerseys, pijamas, corbatas, ropa interior, hilos, artículos de niños y hasta paraguas.

Era también muy frecuente que la gente acudiera a "Los Torres" para "comprarse el ajuar". Francisco se enorgullece de haber vendido, en muchos casos, ajuares de boda para tres generaciones de la misma familia: abuelas, hijas y nietas. E incluso han vendido también muchas telas para vestidos de novia y de comunión.

En estos años, y con sólo volver la vista atrás unas décadas, avistamos una situación económica que no se asemejaba mucho a nuestra realidad de hoy, por lo que era frecuente, y casi costumbre, dar muchas facilidades de pago para que los clientes pudieran llevarse lo que necesitaban; así pues, se daban letras, para que la gente pudiese pagar los artículos en cuatro o cinco meses; y también había clientes a los que se les fiaba hasta que ellos pudieran ir pagando poco a poco. Han tenido también algunos clientes que eran vendedores ambulantes, varios de ellos de Villardompardo, que se llevaban hilos, telas o pantalones y los vendían, por encargo, en algunos cortijos.



Paco Torres, junto a Manuel Chica, en la tienda de la calle Real. Año 1959.

Hasta hace unos diez años, había trabajando en las dos tiendas, además de los cuatro hermanos, cinco dependientes. Actualmente, sólo hay una dependienta, Carmen Carpio, que lleva 30 años en el negocio; y hace dos años se jubiló Agustín Fernández, que ha estado con ellos más de 40 años.

Félix explica que antes “la gente se hacía un sayo al año”, y cuando más se vendía era después de la aceituna, que es cuando la gente tenía más dinero, por lo que la venta estaba marcada “de temporá a temporá”. Además de los clientes habituales de Martos, acabada la recolección venían a comprar, andando, muchas mujeres de Torredonjimeno, Jamilena, Fuensanta, Las Casillas y El Monte.

La campaña de la aceituna también suponía para ellos otro tipo de venta, ya que, con antelación, la gente compraba lienzos (“lienzo moreno”, o de color crudo) para recoger la aceituna; y también tela de refajos, que tenía una franja abajo, y era muy recia y de poca calidad, y pañuelos para la cabeza.

Lo que quizá mucha gente no sabe es que la inquietud empresarial de los hermanos Torres no sólo se ha quedado en Martos, sino que han tenido otros dos negocios textiles en

Benidorm, que abrieron en el año 66. La idea surgió a partir de unos amigos que vivían allí y que les comentaron que no existían comercios de este tipo en la localidad. En estas dos nuevas sucursales tenían a un encargado y dos dependientes; y ellos se turnaban para ir en verano 20 días, cada uno de los hermanos, aunque quien más se ha encargado de supervisarlos ha sido Ignacio.

Félix asegura que para mantenerse tantos años hay que hacer mucho sacrificio, porque hasta que la tienda pasó a nombre de Matilde, el 10 de agosto de 1999, no han podido disfrutar de vacaciones.

Ahora, aunque las ventas no son las de antes -quizá por el auge de la ropa de confección (*pret-à-porter*)-, los cuatro hermanos vuelven



Ignacio y Félix Torres ante los escaparates de la tienda de la calle Campiña.

cada día al mostrador tras el que han pasado y han visto tanto pasar a través del escaparate de esta tienda ordenada, en la que las telas, en perfecto estado, descansan en las estanterías, enrolladas y en columnas, unas encima de otras, según tejidos y usos: cuadros con cuadros, lunares con lunares, las de camiones por otra parte...

Ignacio dice de ella que “es una tienda tan antigua como sus dueños”. Y se le nota que no le importa serlo, igual que no le importa que su tienda lo sea, porque en ella se acumula y se encierra la historia de una vida entera; o no: de cuatro hermanos, de una familia, de muchas vidas... un respirar lleno de experiencias y de anécdotas, que han pasado por allí para marcar con hilos y con telas los momentos que ellos recuerdan ahora llenos de cariño, de nostalgia y de gratitud, y que se encierran allí, tras el mostrador, tras las paredes de su memoria: su tienda.



Imagen actual de la fachada del comercio.

# 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**

# El vocabulario olivararero en *la comarca* Martos

Cándido Villar Castro  
*Texto y fotografías*

*Fundamental para la cultura olivarera es mantener todo lo que se relaciona con el olivo. El vocabulario -los vocablos- tradicional es un tesoro del que no deberíamos nunca desprendernos. Cándido Villar nos ofrece una curiosa y completa selección de palabras que usaron, usan y usarán los olivareros marteños.*



Flamencos sobrevolando El Hituelo.

A pesar de una joven y pujante industrialización que lo convierten en uno de los pueblos más prósperos de la provincia, Martos sigue siendo una ciudad primordialmente agrícola, hasta el punto de ser considerado el primer productor de aceite del mundo.

El momento dulce y álgido del olivar, a finales del s. XIX y principios del s. XX, va a suponer la aparición de una nueva arquitectura fabril, recreativa, funeraria y residencial. También, un elevado número de almazaras en nuestra tierra. Estas pu-

lulan por doquier: eran más de setenta a principios del s. XX, manteniendo la misma proporción a mediados de dicho siglo: pasaban de cuarenta las existentes en la ciudad y de treinta, las rurales (en Jaén, según el Deán Mazas, había veinticuatro molinos en 1794). Tal proliferación ha quedado proyectada, actualmente, en tres cooperativas y dos fábricas en la localidad y una rural. Paradójica e increíblemente no había ninguna que fuese apropiada, como fiel testigo de esta importante riqueza fabril, para ser MUSEO DEL ACEITE (como manifestábamos en el número 1 de esta Revista y en tantas otras ocasiones).

## *Etimología*

Aceite es una palabra de origen semita. Viene del árabe y este del cananeo-aramco *zait* o *sait* y olivo, de *zaitu* o *seitun*.

En el Levante español, aceite, oli, proviene de la raíz latina *oleum*, derivada de la griega *elaion*. La misma raíz se ha guardado en todo el país para el nombre del árbol, olivo, aunque, todavía, en algunas zonas de Andalucía, se le llama *aceituno*, siguiendo la raíz semita. Por tanto, la denominación de aceite sólo corresponde al de oliva, que es un zumo de esta. Los demás (girasol, colza, soja...) no tienen esta raíz y, lo más importante, "son grasas que se extraen mediante disolventes y se refinan a altas temperaturas que destruyen las vitaminas, y a los que se añaden compuestos aromáticos y pigmentos coloreados" (J. Eslava Galán).

Culturas tan diferentes como la hebrea, la árabe y la griega coinciden en señalar las excelencias y bondades del olivo y del aceite.

• En la cultura clásica, el olivo era símbolo de paz y de victoria.

• En la mitología griega, se atribuye a Atenea, diosa de la Sabiduría, la creación del olivo en su disputa con Poseidón por el patronazgo de Atenas, y a Aristeo, hijo de Apolo y de la ninfa Cirene, el invento de la extracción del aceite y de los molinos.

• El olivo, para los árabes, es un árbol bendito: “Se enciende el aceite de su árbol bendito, el olivo...” (Mahoma). “El olivo es un árbol de bendición” (Abu Zacarías).

• El olivo, en la Biblia, es el árbol de la inmortalidad (se pintaba una ramita de este en las tumbas de los primeros cristianos), de la paz y de la misericordia, de la sabiduría (Ecl. 24, 14), de la prosperidad (Is. 41, 19).

• Los árboles ungen al olivo como rey (Juec. 9, 8-9).

• El término *Shemen* es citado 200 veces en la Biblia.

• En la liturgia eclesial, el aceite sigue teniendo un papel preponderante: se utiliza en los sacramentos del Bautismo, Confirmación, Orden y Extremaunción.

## El léxico

Si establecemos una relación entre el léxico de nuestra comarca y el del resto de la provincia, hay que destacar que la Campiña tiene carácter innovador en la lexicografía y en la fonética (como el castellano tradicional y el andaluz en general), mientras que en la Sierra se encuentra más conservador, más arcaizante, estableciéndose algunas diferencias:

- Hilá, o línea de olivos, es hilo en la Sierra.

- Olivo en el S.O. y oliva en el resto de la provincia.

- El pimpano, o ramas más altas del olivo, es pimpollo en el S.O. y copa en el E. de la provincia.

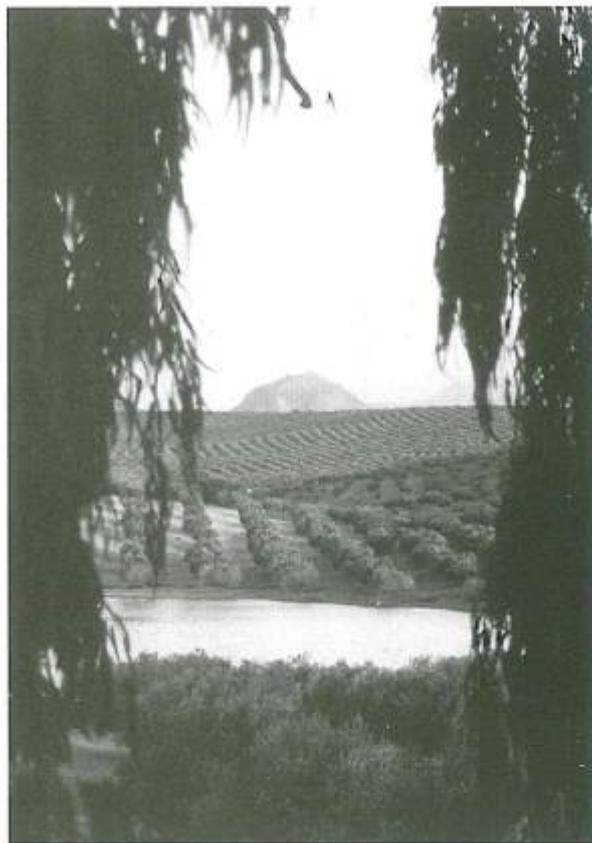
- La corta es llamada poda en el E. y tala en Alcaudete, Alcalá ...

- La piqueta larga y la piqueta

corta son vara y varillo en otros lugares.

- A la harapera, o ramas bajas del olivo, se les llama harapos, haldas, faldas, barbas, guardapos, guardapones... en otras zonas.

- Efaretar (donde se da una asimilación del grupo “sb” en “f”) es, en otros sitios de la provincia, desvaretar, despestugar, destallar, des-



Laguna del Hituelo con La Peña al fondo.

chuponar, serpar, desnietar, desmarrojar...

- Escamujar es conocido, en otros lugares, como hacer leña.

- El lienzo es llamado fardo, manto, manteo, mantón y rondal.

- ¡Averlo!, la voz que se da al miraor para que vea que el olivo está bien cogido, es guardarlo en diversos sitios de la provincia.

- El remate de la aceituna es botifuera o botafuero en Jaén.

- Ordeñar es esmuir, en Arjona y Arjonilla, y esmenuir, en Castillo de Locubín.

- Chupón es ladrón, en Andújar.

- Desnietar es desnatar, en Arjona y Arjonilla.

En muchas de las palabras anteriores inciden influencias de las áreas de Aragón, Murcia, Navarra... Tales influencias nos remiten a la repoblación que, comúnmente, seguía de inmediato a la reconquista. Además, según Mas y Prat en “La tierra de María Santísima”, existía la costumbre de traer de Soria a los molineros. Los prebendados de la Diócesis de Jaén, en los s. XIII y XIV y durante 130 años, son sorianos, lo cual supuso el asentamiento de varias familias de allí.

## Morfología

Las formas sufijales conforman el empleo más habitual de lexematización (sobre todo, -illo).

- **illo, -ito, -ico**: esportilla, esportillo, muñequilla, nevadillo, cuchillo, barrillo, cochinita, hachilla, negrilla, palomilla, polilla, turrillo.

- **ete, -eta**: escudete, ramillete, zoquete, vareta, piqueta, tranchete.

- **uelo**: cornezuelo, arañuelo, pozuelo, malvidueño.

- **ín**: collarín, serpentín, culebrín.

- **ón**: con valor normal, esto es, aumentativo: esportón. Con nuevo valor léxico: aceitón, barbón, mantón, troncón (un troncón no tiene por qué ser un tronco grande, por ejemplo).

- **il**: medianil.

- **al** (carácter colectivo): plantal.

- **ar** (carácter colectivo): estacar, olivar.

- **era** (carácter colectivo): plantera.

Entre las formas prefijales, encontramos pocas formas:

**re-**, que origina formaciones verbales y nominales: realzar, resubir, rebuscar.



Vareando la aceituna.

**en-**: enfraillar, endulzar.

**entre-**: entresacar.

**des-**: desvaretar (y algunos de sus sinónimos), desastillar, descamochar.

La importancia del olivar marroquí también lleva consigo una notable **riqueza léxica** (hemos recogido sólo los vocablos que no están incluidos en el Diccionario de la Real Academia Española).

Si nos atenemos a la *sinonimia*, a la diversidad de términos que expresan la misma realidad, nos encontramos con que:

- El tronco del olivo: se denomina peana y cepa a la parte de este que está bajo la tierra y troncón, tronconera y pata a la que está sobre la tierra.

- A la aceituna de dentro la llamamos entronconá, engañosa, escondida... y a la de fuera, abalconada.



Cogiendo bajo el olivo.

- **A c a m - bronado** y cerrado son términos que se aplican al olivo con exceso de ramón.

- Si el olivo tiene mucha aceituna se dice que está cargado, doblado o partido y parado es el olivo desnutrido, que no tira.

- **Aderezar**, aliñar y endulzar se refieren a la preparación de la aceituna de agua.

- La charca es la alperchinera.

- El remojo y el retalle son los brotes, los nuevos tallos del olivo.

- Quitar los chupones al olivo es repartir y chuponear.

- Roseta es el brote de una rama y los brotes en el pie del árbol. El chupón, el vástago de las ramas altas.

- Frailear o renovar: cortar las ramas del olivo junto a la cruz.

- Resubir y realzar suponen cortar las ramas bajas del olivo.

- Escamochar y rebajar significan lo contrario de resubir y de realzar.

- El cortador es el podador.

- **Carrasqueño** y malvidueño son olivos de mala casta.

- Las **mamíferas** son las raíces delgadas del olivo; las **tortoleras**, las superficiales y la raíz de padrón, la raíz gruesa del olivo. Los

costeros son las ramas viejas y un zoquete, un raigón de la pata del olivo.

- Sacar astillas al olivo es desastillar y quitarle la leña muerta es escaciar.

- El vuelo del olivo recibe el nombre de pompa, juma y ruedo.

- Las ramas de la parte de fuera del olivo reciben el nombre de faldera y las ramas bajas, el de harapera.

- Peinar es varear de costado al olivo, puntear es varearlo casi de una en una, cuando tiene poca aceituna, o sea, un pintorreo, y florear es escoger la aceituna de agua al ordeñar el olivo.

- Abalear es rebuscar la aceituna, rebuscar es amontonar la aceituna con la mano y saltear, coger la



Montoneros en la limpia.

aceituna dispersa y lejana del troncón del olivo. Solear es coger la aceituna antes de varear el olivo.

- El cañamón, la muñequilla y el retalle son realidades relacionadas entre sí, así como cavuchear y abrigar.

- La almazara es la cooperativa, la fábrica de aceite y el molino.

Si nos atenemos a la *polisemia*, a los vocablos que tienen significados diferentes:

- Limpia: poda de ramas pequeñas e instrumento para limpiar la aceituna.

- Pie: espacio que queda sin arar en torno al olivo y pata del olivo.

- Tajo: cuadrilla de aceituneros y lugar donde se queda la recogida de la aceituna.



Estaca grande. Cañá del Abandonado. Quebradas Altas.  
Vuelo del olivo: 50 m. Altura: 6 m.

- Hato: comida, talega y también lugar donde se come.
- Copa: espacio de tierra que ocupa el vuelo del olivo y además pimpano o pimpollo del olivo.
- Piqueta: vara y vareador.



Cañá el Artesón. La Candonga.  
Vuelo del olivo: 53 m. Altura: 14 m.

- Aceituna: fruto del olivo y la época de recolección.

Si nos atenemos a las *metáforas*, identificar dos términos distintos porque se parecen:

- Novio: penúltimo olivo por coger.
- Novia: último olivo por coger.

Si nos atenemos a la *metonimia*, identificar dos términos por la relación que existe entre ambos:

- Cigarro: rato de descanso en el tajo.

El marco, el espacio comprendido entre un olivo y otro, puede ser:

- al triángulo (en la Candonga).

- al cuadro.
- al tresbolillo.
- a curvas de nivel: en pendientes para que no corran las aguas (en Pernías, Vado-Jaén...).

**Tipos de olivos:** carrasqueño, cornezuelo, gordal, marteño, malvidueño, marteño, negrillo, nevadillo, oliblanco, picudo, sevillano, varal blanco, verdejo, verdal o verdial.

**Variedades de aceitunas** (las más frecuentes, ya que llegan a ser unas 40 en la provincia de Jaén): nevada, hojiblanca,

blanquilla, cornachuela verdala, picual. Esta última es un tipo de aceituna grande y en punta, de hoja ancha con el envés blanquecino, de alto rendimiento graso y el más rico en ácido oleico, por tanto el que más beneficios aporta al organismo, y que se desprende fácilmente al varearla.

**Enfermedades del olivo:** aceitón, arañuelo, barrenillo, cochinita, escudete, barrillo, mosca, orovivo, polilla, oruga, prays, taladrillo, tizne, palomilla, repilo, tuberculosis.

**El léxico de la almazara** es más arcaizante y uniforme que el de la aceituna:

- Sinonimia:
  - Aclaradores o pozuelos son los depósitos donde se decanta el



Llano de las monjas.  
Vuelo del olivo: 50 m. Altura: 7 m.

aceite. Los masones son los residuos que deja el aceite en ellos.

- Alfarje, solería y moledero son el conjunto de piedras del molino. El canal es el arroyuelo del alfarje, también llamado masero. El medianil es la piedra central del empiedro y las medias lunas, las laterales. La planta es la parte ancha del rulo.

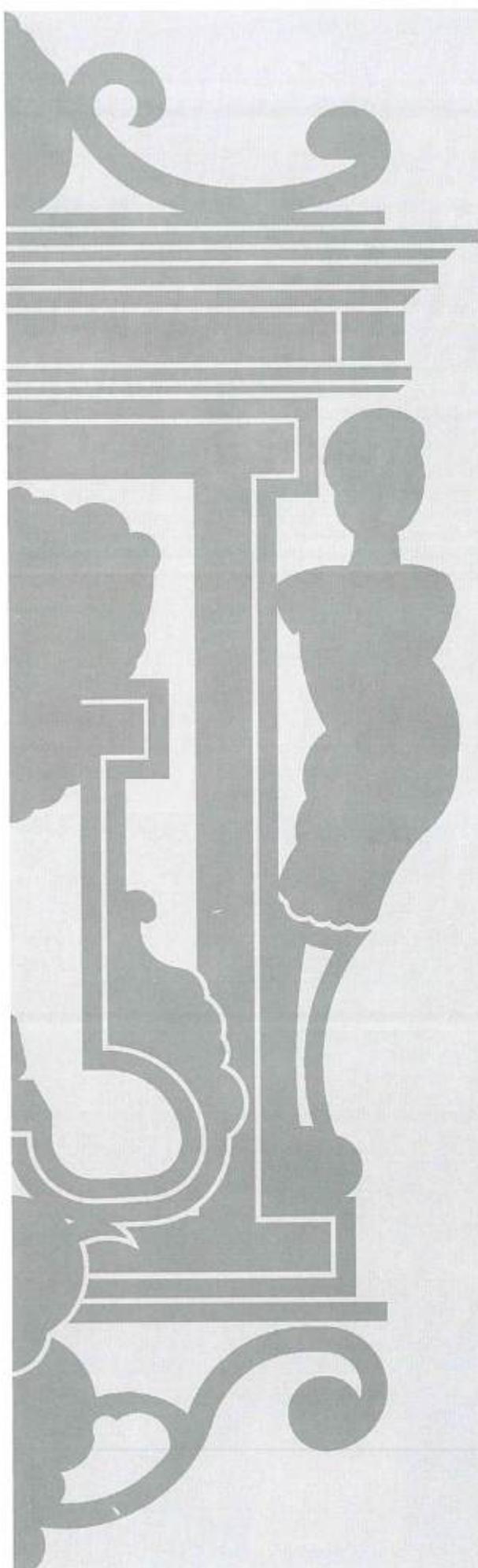
• Categorías o actividades profesionales: molinero, carretero, corchero, fogonero, maquinista, maestro -de prensa, de almacén, de patio, de molino-, peón -de patio, de prensa, ayuda.

• Formas arcaicas: escandallo, maquila, tarja, tarjero, y ya también: capacho, cargo, troje, trujal, pejugar, pejugarero, las prensas de viga o hidráulica...

• La molienda es la acción de moler y, también, la época de la molienda de la aceituna.

#### BIBLIOGRAFÍA:

- ESLAVA GALÁN, J. *Las rutas del olivo. Masera en el olivar. Jaén*: SOPROARGRA, S.A., 2000.
- MARTÍNEZ MARÍN, Juan y MOYA CORRAL, Juan A. *El léxico del olivo y la almazara en la provincia de Jaén*. Granada: Universidad. Instituto de Estudios Giennenses, 1982.
- DÍAZ ALONSO, Antonio L. y otros. *Nuestro aceite de oliva*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, 1993.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa Calpe, 1994.
- CRUZ VILLALOBOS, Miguel Ángel y VILLAR CASTRO, Cándido. *Diccionario de Palabras Andaluzas*. Martos: Imprenta Micar, 1980.
- PREGÓN de la XIV Fiesta de la Aceituna. Martos, 1994.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

Olviar

Excmo. Ayuntamiento de Martos

# BIBLIOTECA

## SALAS INFANTIL Y ADULTOS

BIBLIOTECA  
PÚBLICA  
MUNICIPAL  
*de*  
Martos

Ven e  
infórmate

*Mil historias  
te esperan*

*Martos Cultural*



# La Mezquita

## *Fábrica de aceite*

Fr. Fernando Colodro Campos o.f.m.

*Colegio San Antonio de Padua*

***Las almazaras han sido, tal vez, las industrias más seculares de nuestra tierra; su nacimiento, entorno, discurrir... forman parte del presente y del pasado, amén del futuro, marteño. En este interesante artículo el autor nos facilita un amplísimo informe sobre una de ellas, la de La Mezquita, ya inactiva pero que conserva numerosos restos de su pasado más floreciente.***

### ***Presentación***

El olivar, con más de dos millones de hectáreas, es un cultivo fundamental para muchas comarcas agrarias de España. Su considerable aportación a la economía nacional, su valor social como generador de mano de obra y su carácter permanente como cultivo arbóreo, lo acreditan como valioso patrimonio a conservar y defender por ser herencia de nuestras generaciones pasadas y legado para las futuras. Los olivos son el paisaje de muchas de nuestras

tierras y el uso de su aceite ha arraigado en el pueblo hasta formar parte de su vieja cultura<sup>1</sup>. Estas palabras de Ismael Díaz Yubero, si son acertadas para toda la geografía española, lo son más aún para nuestra tierra andaluza, y de manera especial para el término de Martos (Jaén), primer productor mundial de aceite de oliva.

En estas tierras interiores, frías en invierno y bochornosas en verano, se forjaron nuestros antepasados: hombres que supieron sacarle a la tierra sus frutos con esfuerzos denodados; hombres que supieron regar estos lugares resecos con su sudor y a los que la madre tierra, agradecida siempre, recompensó devolviéndoles su sudor convertido en el mejor y más sagrado de los óleos: el aceite.

Para estos hombres fueron escritos aquellos versos de Miguel Hernández:

*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.*

El tema del presente trabajo está vinculado a la industria oleícola: una fábrica de aceite desconocida, llamada *La Mezquita*, situada en un lugar remoto (en la Sierra de la Loma), escasamente transitado en la actualidad.

En la elección del tema concu- rrieron dos motivos: el primero, el

estado de la fábrica que, como puede verse en la fotografías que se acompañan, es prácticamente ruinoso y, ya hoy, irrecuperable; el segundo descansa en la vetustez de esta fábrica, que data de principios de siglo XX; por su antigüedad y por el primitivismo de su funcionamiento, la consideramos como una reliquia del pasado que nos pone en contacto con una tecnología arcaica pero ingeniosa y con el costumbrismo laboral de una época ya pretérita y desconocida para las jóvenes generaciones actuales.

Con este estudio hemos querido contribuir al mejor conocimiento de nuestro Patrimonio Tecnológico-Industrial.

### ***I.- Contexto geográfico, histórico y socioeconómico***

#### **1.- Localización de la zona.**

El lugar donde está enclavada La Mezquita se encuentra en la parte más meridional y occidental de la provincia de Jaén. Se trata de un paraje bastante pintoresco, de relieve accidentado y con frecuentes sinusoidades tanto en su aspecto como en sus accesos.

La zona, a pesar de su pequeña extensión, presenta frecuentes y grandes desniveles. La altura media es de, aproximadamente, unos 700 metros, ocupando la fábrica una especie de valle en la altura. El lugar está rodeado:

- al SE por las estribaciones de la Sierra de la Grana, con una altura máxima de 925 metros.

- al NE por las estribaciones de la Sierra de la Loma cuya altura máxima es de 792 metros.

- al SW por el Cerro de la Calzona con una altitud de 909 metros.

- al NW por el Cerro Acebuche con una altura de 629 metros.

En un radio de unos 15-20 Km, y coincidiendo sensiblemente con los puntos cardinales, nos encontramos los pueblos o ciudades: al Norte, Martos; al Sur, Castillo de Locubín; al Este, Valdepeñas de Jaén y al Oeste, Alcaudete. Al NE se encuentra Fuensanta, el núcleo urbano más cercano, a unos 8 km.

La zona se encuentra salpicada de abundantes cortijos individuales, existiendo también agrupaciones de casas de labor.

## 2.- La industria olivarera en la zona.

La tradición olivarera en nuestra comarca es de sobra conocida; en la zona de La Mezquita también eran, y lo son hoy, abundantes los olivares. Sin embargo, dada su situación en plena sierra, las cifras absolutas no son altas; la molturación de aceite anual ascendía aproximadamente a los 2 millones de kilos. Muchos de los cosecheros llevaban su aceituna a los molinos de Fuensanta para su molturación, pero cuando en 1905 se construyó La Mezquita, la práctica totalidad de la aceituna de aquella zona se molturó en ella (llegaron a contabilizarse unos 115 cosecheros) y en otros dos molinos que existían en los contornos<sup>2</sup>. El peso de esta actividad en la zona habría que calificarlo simplemente como importante: absorbía el trabajo de unos 3-4 meses al año; pero debemos tener presente que se trata de una zona de escasa población (casas de labor y cortijos), por lo que el número de personas dedicadas a esta actividad no podía ser grande.

## 3.- Factores que influyeron en el origen y desarrollo de La Mezquita.

La instalación de esta fábrica se debió a la ausencia de molinos por la zona; los cosecheros tenían que transportar su aceituna en capachos (sacos de esparto), a lomo de bestias, hasta los molinos más cercanos que estaban a unos 8-10 km. Esto evidentemente era tedioso para los cosecheros; la instalación de La Mezquita redujo ostensiblemente las distancias en el transporte.

---

*“...D. Laureano Barranco Pérez adquirió la finca de 1.425'48 metros cuadrados el día quince de octubre de mil novecientos tres en el lugar denominado Mezquita Baja, término de Martos ... La Fábrica se construyó en 1905...”*

---

Una vez obtenido el aceite, cada propietario lo retiraba en odres (o pellejos) cargados sobre bestias.

Las reformas que se introdujeron en la fábrica se encaminaron a la consecución de una mayor capacidad de molturación, puesto que era mayor el número de cosecheros que llevaban allí su aceituna; una segunda razón de las reformas introducidas fue la fuerte competencia a que se vio sometida La Mezquita por parte de las fábricas de Martos, más modernas y de mayor capacidad productiva: los molinos eran de 3 y 4 muelas (frente a las 2 muelas de nuestra fábrica) y las prensas alcanzaban presiones bastante mayores.

Finalmente en el año 1956, viendo que el rendimiento era antieconómico y era imposible competir con las demás fábricas, los propietarios decidieron su cierre.

Puesto que nuestra fábrica era de dimensiones pequeñas, apenas tuvo repercusiones en cuanto al movimiento urbano (que en nuestro

caso era casi inexistente): no produjo ni inmigración en el momento de su instalación ni emigración en el de su cierre.

## II.- Localización y metodología de trabajo

### 1.- Localización.

En Martos, primer municipio mundial en la producción de aceite de oliva, han existido multitud de fábricas acciteras. El estudio de alguna de estas fábricas sólo podía tener interés desde el punto de vista arqueológico si se encontraba alguna que se distinguiera por lo primitivo de sus instalaciones, por sus procedimientos arcaicos y por el peligro de su desaparición.

La fábrica denominada La Mezquita, escondida en plena Sierra de la Loma (vulgarmente conocida como Sierra Grande), reunía estas condiciones. Lleva cerrada más de 50 años. Utilizaba como fuerza motriz el agua que caía sobre los cangilones de una gran rueda de doce metros de diámetro, que transmitía su movimiento a los demás elementos móviles de la instalación.

En una primera visita realizada un día lluvioso de febrero sólo pudimos obtener datos y fotos de la parte exterior de la fábrica ya que no disponíamos de la llave para entrar a la nave de producción.

La segunda visita la realizamos un mes después. Dado que para nosotros la pieza más original de la instalación es la rueda exterior, fuimos acompañados de algunos amigos colaboradores provistos de herramientas para desbrozar su contorno y poder tomar las fotos. La tarea de limpieza no fue breve ya que la maleza había crecido durante más de treinta años y la rueda estaba cubierta casi por completo.

Terminada esta tarea se procedió a la toma de diversas fotografías y a realizar las medidas de la rueda

para luego poder levantar sus planos. A continuación, pasamos al interior de la instalación acompañados del dueño quien, con suma diligencia, nos iba avisando de todos los peligros que podíamos encontrar en la visita: agujeros en el suelo, techos deruidos, paredes agrietadas, utensilios colgados..., un panorama bastante desolador en el que sólo podían permanecer quienes tuvieran la ilusión de rescatar del olvido aquella reliquia y dejar constancia escrita de la misma para la posteridad. Necesitamos algún tiempo para poder tranquilizarnos debajo de aquellos techos por cuyos agujeros entraba aquel día un sol radiante.

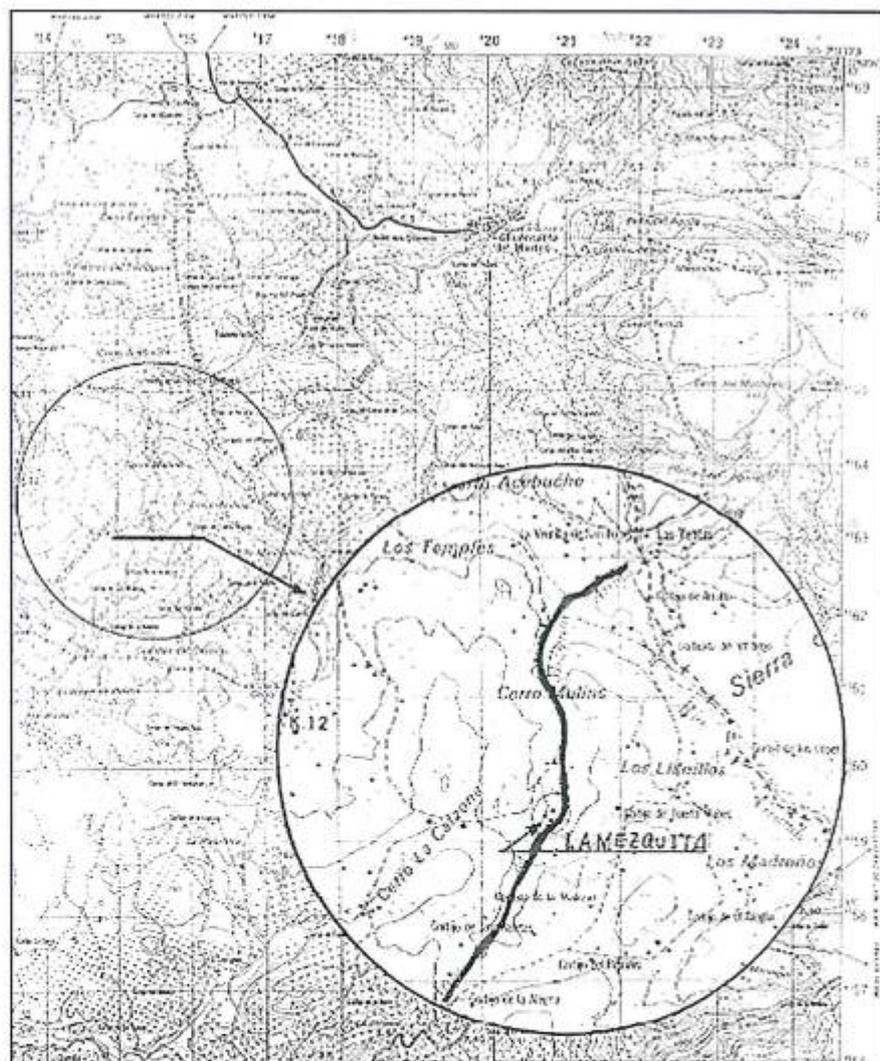
A continuación mantuvimos una charla, sumamente amena, con el dueño y otras personas mayores de aquellos lugares, en la que fuimos recogiendo información sobre los dueños primitivos, los accesos a la fábrica, el funcionamiento, las costumbres laborales...

La visita terminó con el con-sabido gesto de hospitalidad que saben dispensar las gentes sencillas del campo; un vecino de aquellos parajes, Antonio Marchal, nos invitó a reparar nuestros esfuerzos con sus exquisitos embutidos y excelente vino.

Creemos que la originalidad de su emplazamiento, accesos y funcionamiento habían caído en el olvido total de quienes sabían de su existencia, ya que en múltiples conversaciones con personas mayores sobre temas afines al que tratamos, jamás salió a colación. Cuando el tema del Patrimonio Industrial y Tecnológico ha comenzado a adquirir el relieve y protección necesarios por la Administración y otras instancias, nosotros nos interesamos por esta instalación, ejemplo de la tecnología popular de finales del s. XIX y principios del s. XX.

## 2.- Propietarios.

Según consta en el Registro de la Propiedad de Martos<sup>3</sup>, la primera



Mapa 2. Plano de situación de la fábrica de aceite La Mezquita

noticia documental de esta instalación data del doce de junio de 1940. En el citado documento consta que D. Laureano Barranco Pérez adquirió la finca de 1.425'48 metros cuadrados el día quince de octubre de mil novecientos tres, en el lugar denominado Mezquita Baja, término de Martos; allí construyó una edificación destinada a fábrica de aceites. La fábrica se construyó en el año 1905.

A causa del fallecimiento de Laureano y de su esposa Inés Jaén Liébana, la fábrica pasa, por herencia en pleno dominio, a dos de sus hijos, María Antonia y Miguel Barranco Jaén, mitad por mitad en partes indivisas.

Más tarde, María Antonia Barranco Jaén adquiere, por compra a su hermano, la otra mitad indivisa de

la citada finca, por un precio de seis mil trescientas pesetas.

Habiendo fallecido María Antonia Barranco Jaén y su esposo Antonio Priego Castillo, la finca pasa en pleno dominio a sus hijos Dolores, José, Inés y Antonio Priego Barranco y se inscribe en el Registro de la Propiedad de Martos el doce de abril de mil novecientos ochenta y tres.

Actualmente son, pues, cuatro los propietarios. Nosotros hemos contactado con uno de ellos, D. Manuel Alfonso Martín, esposo de Dolores Priego Barranco.

## 3.- Emplazamiento y accesos.

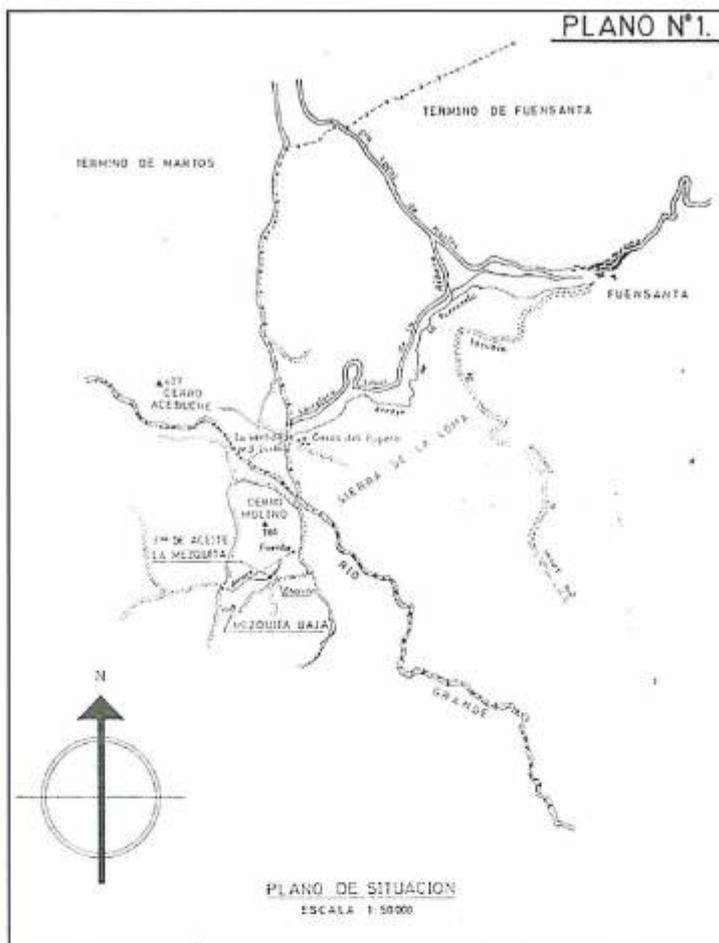
Como puede verse en el plano de situación (Mapa 2 y Foto 1), nuestra fábrica se encuentra ubica-

da en plena Sierra de la Loma, término de Fuensanta de Martos, aunque en la fecha en que se construyó la fábrica, el solar pertenecía al término de Martos, como aparece en el Registro de la Propiedad de Martos. El "Río Grande" que por allí discurre, hace que esta sierra sea más conocida popularmente como "Sierra Grande". No posee grandes alturas, pero el terreno es muy quebrado y de grandes desniveles. La fábrica está ubicada en un pequeño valle, junto a una ladera naciente, para aprovechar el desnivel y conducir el agua.

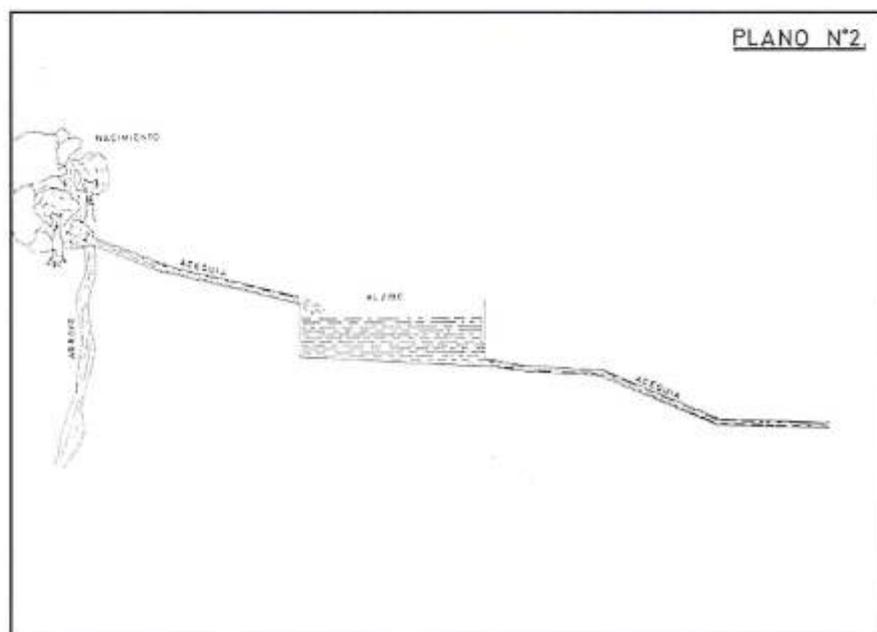
Primitivamente, según el testimonio de las personas entrevistadas, el acceso era distinto al actual y más difícil aún, ya que sólo existían veredas por las cuales no podían transitar los carruajes. El transporte de los materiales podía hacerse en carros sólo hasta las "Casas del Papero" (Plano 1), distantes unos 4 ó 5 km. A partir de este lugar el transporte de materiales de construcción y maquinarias tuvo que hacerse a lomo de caballerías por las veredas que acortaban distancia. Para el transporte de materiales o piezas excesivamente pesados o voluminosos, éstos se colocaban sobre largos troncos de madera que eran arrastrados por bueyes y caballerías.

De esta forma, fueron transportados los pesados rulos de granito, las voluminosas tinajas, etc.

Llama poderosamente la atención este sistema de transporte sumamente simple que en nada difiere del utilizado por los pueblos primitivos. En efecto: si primeramente el transporte de pesos pasó de los hombros del hombre a los lomos de los asnos y mulos, la utilización de an-



das para el transporte del bultos y animales recién cazados supuso un progreso notable; estos pesos eran arrastrados sobre ramas de las que tiraban el asno o el buey; combinando ramas y troncos de árbol posiblemente construyeron una narrya.



Este procedimiento, ya perfeccionado, permitió más tarde mover pesos ingentes y erigir las colosales estatuas de la época faraónica.

#### 4.- Materiales utilizados.

En los materiales utilizados para los diversos elementos de la fábrica, se observa el recurso a las materias más comunes y disponibles en la zona:

- Naves y muros: yeso, piedra del lugar, vigas de madera, tejas, correas, cuerdas, etc.
- Rueda motriz primitiva: era de madera.
- Rueda motriz actual:
  - eje de acero.
  - soporte de bronce, pletinas, ángulos, tornillos... de hierro.

- cangilones de chapa.
- Rulos: de granito.
- Batidora: de hierro.
- Prensa hidráulica: de fundición.
- Poleas: las más primitivas son totalmente de madera. Puede obser-

vase la fina artesanía en las uniones de los diferentes trozos de madera en el aro de la polea. Otras tienen los radios de hierro y el aro de madera... Hay otras poleas posteriores que son totalmente metálicas. (Foto 13).

- Tinajas: de barro cocido.
- Depósitos para el aceite: de latón.
- Caldera de agua caliente: de chapa. Como aislante, lleva una camisa de yeso y piedra de unos 10-15 cm. de espesor.

### 5.- Estado de conservación.

La fábrica dejó de funcionar en el año 1956, por lo que el edificio y trojes se encontraban hace unos años en franca ruina (Foto 6): tejado semiderruido al igual que los techos.

Hoy, a la vuelta de unos pocos años, su estado es aún más lamentable y de franco abandono.

La maquinaria presenta también los efectos del tiempo y del desuso: material oxidado, abundante polvo y brozas entre las distintas piezas; suciedad que tuvimos que quitar para poder identificarlas y fotografiarlas.

La rueda motriz, única pieza exterior de la instalación, se encuentra picada en la parte superior izquierda; una de sus pletinas se encuentra encorvada hacia dentro, rozando contra el muro; esto, junto con la maleza que ha crecido en el foso que alberga la parte inferior de la rueda, hace que ésta en encuentre inmóvil.

El estado general hay que calificarlo de ruinoso total en su aspecto externo. Sin embargo, la instalación se encuentra completa en todos sus elementos ya que la fábrica ha permanecido cerrada durante todo este tiempo, y el lugar, bastante inaccesible por su geografía, ha impedido la labor devastadora de personas y animales, como suele acontecer en estos casos.

## III.- Las fuentes de energía tradicionales

### 1.- El hombre, modificador del ambiente.

Dice nuestro filósofo Ortega y Gasset que *"el hombre es un ser que convierte lo superfluo en necesario"* (Meditaciones del Quijote). En esto se distingue del animal: en que éste no puede modificar su entorno para satisfacer sus necesidades, en tanto que el hombre modifica sus circunstancias (circum-stare) porque *"el hombre es su ser y sus circunstancias"*, es decir lo que está a su alrededor.

Los animales y los pueblos primitivos pudieron alterar su comportamiento para adaptarse a las restricciones producidas por cambios ambientales; pero no tuvieron la capacidad inversa: la de alterar substancialmente el medio ambiente; esta capacidad es exclusiva del hombre evolucionado y, de acuerdo con Ortega, forma parte de su ser.

Cualquier modificación del medio ambiente supone un flujo de energía<sup>4</sup>; por eso, la manipulación artificial de la energía ha sido un componente esencial de la capacidad humana para sobrevivir y desarrollarse socialmente: producción de alimentos, vestidos, viviendas, bienestar físico y mejora de la calidad de vida por encima de las actividades rudimentarias necesarias para la supervivencia.

La manipulación de la energía depende fundamentalmente de dos factores: recursos disponibles y tecnología adecuada para convertir la energía en trabajo, calor u otras formas deseables de energía. Los recursos energéticos han estado siempre disponibles y, aún hoy, lo están en formas menos tradicionales. Sin embargo el desarrollo en la construcción de dispositivos para transformar la energía es relativamente reciente.

En esta tarea de construcción de dispositivos, el hombre, al tiempo que transforma la energía, modi-

fica su entorno; y para ello ha unido siempre su técnica a su ciencia en el marco sociocultural del momento; de esta forma su tecnología (ciencia + técnica) se convierte en el exponente del modelo sociocultural de cada época.

La primera fuente de energía que el hombre utilizó fue la de su propia fuerza muscular; pero cuando la potencia requerida superaba a la que un solo individuo podía proporcionar, los hombres dispusieron de dos alternativas: dispositivos sociales para hacer que la fuerza de muchos hombres se aplicara sobre el objeto o la utilización de ingenios mecánicos que transformaran una pequeña fuerza, que actuaba a una distancia considerable, en una fuerza mucho mayor que actuase a una distancia más pequeña<sup>5</sup>.

### 2.- Energía muscular.

#### 2.1.- Humana:

El dispositivo social se ha aplicado siempre en todas las sociedades: desde la construcción de pirámides, las galerías romanas, la construcción de acueductos y mantenimiento de los mismos, la extracción de metales en minería... hasta la construcción de carreteras y ferrocarriles en fechas tan tardías como la segunda mitad del S. XIX. Y en nuestro siglo tampoco faltan ejemplos de esta utilización masiva de la energía humana.

En este aspecto merece una mención especial el fenómeno de la esclavitud. En la antigüedad estuvo bastante extendida y no tanto por razones de crueldad cuanto por ser el esclavo una mano de obra barata y una boca fácil de alimentar. En Roma, ciudad de un millón de habitantes durante el Primer Imperio, había 200.000 esclavos a cuyo trabajo se debió el alto grado de lujo y bienestar en las casas de los pudientes; 660 esclavos mantenían los 450 km. de acueductos que suministraban el agua a la ciudad.

Sin embargo, no debe exagerarse la importancia de la esclavitud, ya que dejó de ser usual entre los romanos tan pronto como disminuyó el número de prisioneros capturados y subió el precio de los esclavos a cantidades prohibitivas.

Otros factores a tener en cuenta son: *Primero*, el miedo es el móvil de actuación del esclavo, lo cual genera un bajo rendimiento en el trabajo; el hombre libre, en igualdad de condiciones, rinde más que el esclavo. Según una encuesta realizada en las plantaciones de las Antillas sobre las desventajas del miedo como único incentivo en el trabajo, el esclavo rinde como máximo la mitad que un hombre libre<sup>6</sup>. Este inconveniente era ya conocido en la antigüedad greco-romana, por lo cual los trabajos que suponían una cierta especialización, como los remeros, eran encomendados a hombres libres que sentían el honor y el orgullo de la supervivencia y prosperidad de su ciudad; el descontento de uno solo de los hombres podía entorpecer y arruinar la boga de los demás. Por estas razones el látigo no se usaba nunca (a pesar de su aparición frecuente en películas sobre esta época) y los esclavos se utilizaban sólo en momentos de extrema necesidad y concediéndoles previamente la libertad<sup>7</sup>.

*Segundo*, el esclavo era caro y su precio iba en continuo crecimiento; Estrabón cuenta que en la isla de Delos, que era una especie de depósito general de esclavos, se subastaron en un solo día 10.000 esclavos, y su precio osciló entre las 20 y las 60 libras esterlinas de hoy.

*Tercero*, la vida del esclavo era generalmente corta. En los trabajos duros de las minas, los esclavos llegaban pronto al agotamiento de sus energías. Diodoro Sículo cuenta que en las minas de plata españolas los trabajadores más fuertes eran los más desgraciados, ya que tardaban más en morir. Los menos fuertes debían morir muy prematuramente.

## 2.2.- Animal:

El hombre debió aprender muy tempranamente que, domesticando algunos animales, podría multiplicar sus recursos energéticos; un animal como el asno, el caballo o el buey podrían arrastrar pesos que el hombre era incapaz de lograr, y transportar sobre sus lomos cargas vedadas para él; incluso podrían hacer girar una noria durante tiempos prolongados. A esta ventaja, la mayor fortaleza del animal, había que añadir otra: las necesidades alimenticias del animal apenas repercutían en la despensa del hombre. Así estos animales fueron durante largos siglos los verdaderos aliados del hombre en la manipulación de la energía.

## 3.- Energía mecánica.

La segunda alternativa es la utilización de ingenios mecánicos que transforman las fuerzas, aunque nunca ahorran trabajo o energía, de acuerdo con el principio de conservación de la misma.

El más importante de estos ingenios, y fundamento de multitud de máquinas, es la palanca. Su origen nos es desconocido. Su ley fue enunciada por Arquímedes y su importancia fue ponderada por él mismo al afirmar: "Dadme un punto de apoyo y moveré el mundo".

Junto a la palanca eran conocidas en la antigüedad las cinco "cadenas cinemáticas" (tornillo, rueda, leva, trinquete y polea) además de las bombas, catapultas, prensas, ruedas dentadas, ruedas motrices, etc.

Muchas veces la energía muscular se ejer-

cía a través de alguno de dichos ingenios; el remo, por ejemplo, no es más que una palanca; algunas prensas de aceite estaban basadas en el principio del tornillo; algunas grúas antiguas se basaban en el principio de la rueda y del eje: una pequeña fuerza ejercida en la periferia de la rueda se transformaba en una fuerza grande en su eje (Fig. 4).

El arco fue otra invención destinada a almacenar energía y utilizarla posteriormente en el momento más oportuno; la cantidad de energía elástica acumulada tenía un límite: la fuerza del arquero; para dotar de mayor tensión al arco y almacenar mayor cantidad de energía, se utilizaron materiales cada vez más elásticos como la madera, las astas de animales, ballestas, etc. y para la cuerda del arco se usaron cuerdas retorcidas, tendones de animales, etc. La mayor tensión del arco se lograba por medio de alguna palanca o manivela.

Sobre la potencia de estos ingenios no se tienen datos; lo que sí es cierto es que quienes los utilizaban solían llevar ventaja sobre los que se defendían. Vitrubio nos habla de catapultas que lograron lanzar piedras de hasta 135 kg.; nosotros hemos visto en la fortaleza de Massada (Mar Muerto, Israel) numerosos pro-

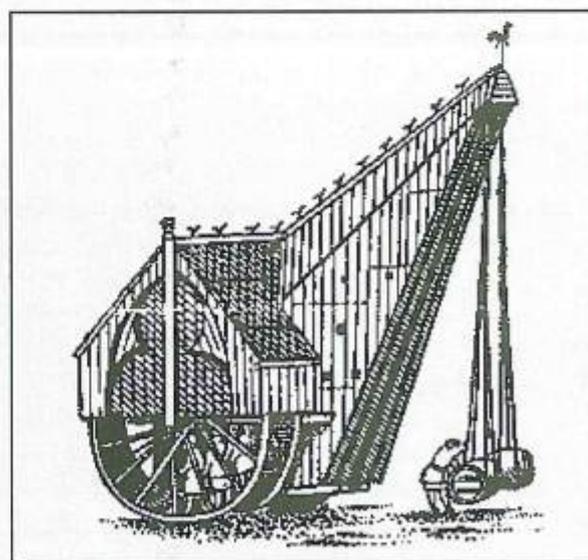


Fig. 4. Grúa movida por hombres en el interior de la rueda. Brujas, principio del S. XV.

yectiles de piedra lanzados por la X Legión romana contra los judíos acaudillados por Eleazar, el año 72 de nuestra era; su peso oscila entre los 30 y 70 Kilos. Por eso, las piedras de que habla Vitrubio no debieron ser usuales, salvo en casos muy excepcionales.

#### 4.- Energía hidráulica. Rueda hidráulica.

##### 4.1.- Introducción histórica:

Entre todos los dispositivos mecánicos utilizados por los antiguos, la máquina que mayor influjo tuvo en el desplazamiento de la energía muscular fue, sin duda alguna, la rueda hidráulica.

Su influjo fue de tal magnitud que Terry S. Reynolds no duda en afirmar que el comienzo de la verdadera Revolución Industrial, comúnmente situado a finales del S. XVIII y principios del S. XIX, debe situarse, como muy tarde, entre los siglos VIII y IX en que los ingenieros europeos universalizaron el uso de la energía hidráulica en los procesos industriales; la Revolución Industrial debe considerarse, pues, no como una ruptura brusca con la tecnología de los siglos anteriores, sino más bien como un proceso evolutivo que hunde sus raíces en la época medieval<sup>8</sup>.

El primer uso que se hizo de la rueda hidráulica data de Sumeria; la rueda movía cadenas de cangilones para elevar agua y ella, a su vez, era movida por asnos o bueyes o incluso por el mismo hombre; Juanelo Turriano nos ilustra este uso:

*"Esta es la máquina para sacar agua la qual invención sirve en dos maneras, la primera con el animal se saca agua y la segunda el hombre la sube có los pies yendo pisando la linterna y así la va bolviendo con tal que no sea muy hondo"*<sup>9</sup>.

El uso de la energía hidráulica para la molienda del grano dio un gran impulso al desarrollo de la rueda; los molinos de agua, de diferentes tipos, se extendieron por toda

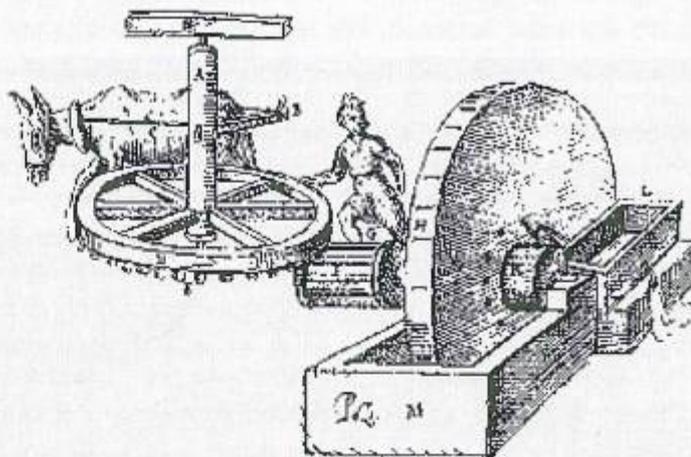


Fig. 5. Noria movida por un animal.  
(De Los Veintún Libros de Ingenios de Máquinas, de Juanelo Turriano).

Europa, y la rueda hidráulica se utilizó para una gran variedad de fines industriales: el bataneado de la tela (para que ésta encoja y se torne más tupida) que inicialmente se hacía a mano, en el S. XII se comenzó a realizar mediante martinetes movidos por ruedas hidráulicas; en el S. XIII las ruedas comienzan a utilizarse para las serrerías y fuelles de forja de los herreros; en el S. XIV se aplica a los martinetes de agua y en el S. XV se emplea en las bombas para achicar minas.

El uso de la energía hidráulica influyó de forma decisiva, como señalan Derry y Trevor<sup>10</sup>, en la distribución geográfica de la industria al hacer que los molineros, bataneros, etc., se trasladaran a las áreas rurales en busca de las corrientes de agua apropiadas; esto estimuló el crecimiento de establecimientos mineros y metalúrgicos más complejos y por otra parte impulsó el desarrollo de los sistemas de engranajes y de la maquinaria en general.

La rueda hidráulica llegó a adquirir tal importancia que en Europa se generalizó una legislación sobre el control de los ríos. Esta importancia permaneció hasta muy entrado el S. XIX, tanto en Europa como en América del Norte.

##### 4.2.- Tipos de ruedas hidráulicas:

Las ruedas hidráulicas utilizadas durante la Edad Media podemos clasificarlas en los tres tipos que aparecen las figuras 6, 7 y 8.

##### 4.2.1.- Rueda griega o escandinava:

Es una rueda horizontal unida a un eje vertical en cuya parte infe-

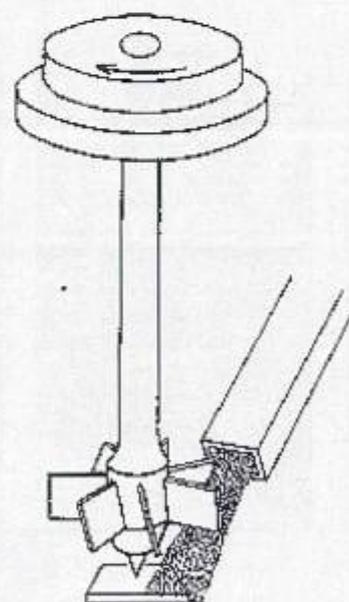


Fig. 6. Rueda de giro horizontal sobre eje vertical (rueda nórdica).

rior lleva unas paletas sobre las que chocaba el agua. Estos molinos necesitaban una corriente rápida de agua por lo que su origen estuvo probablemente en las regiones montañosas de Oriente Próximo. En Europa tuvieron un amplio uso durante toda la Edad Media y en algunas regiones del Norte han sobrevivido hasta el S. XX (en 1933 todavía estuvo funcionando uno en Sandnes -Islas Shetland-).

Estos molinos escandinavos eran pequeños y lentos ya que la muela superior giraba a la misma velocidad que las paletas; por esta razón fueron aptos para la molienda de pequeñas cantidades de grano y su utilización debió ser fundamentalmente de ámbito familiar o local.

#### 4.2.2.- Rueda vitrubiana:

Un segundo tipo de molino, descrito por Plinio y Vitrubio, supone una rueda hidráulica vertical movida por abajo y que acciona una muela por medio de engranajes. La rueda descrita por Vitrubio es el primer ejemplo conocido de empleo de engranajes para modificar el plano de rotación y transmitir así la energía.

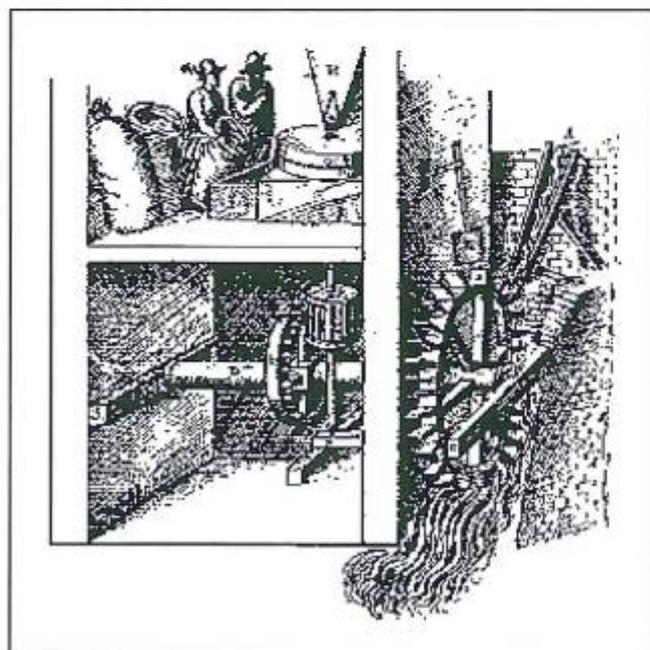


Fig. 7. Molino accionado por rueda hidráulica vitrubiana (alimentación inferior). (De *Los Veintitún Libros de los Ingenios y Máquinas*, de Juanelo Turriano)

Esta rueda vitrubiana, con un diámetro de unos 4-6 metros, es en esencia una rueda de cangilones o noria. La parte inferior de la rueda estaba sumergida en la corriente de agua; la energía del agua era transmitida a la rueda por el choque contra las paletas de la misma.

El sistema de engranaje, llamado linterna, transformaba el giro vertical de la rueda en giro horizontal de la muela, al mismo tiempo que multiplicaba la velocidad de rotación de ésta; normalmente el diámetro de la rueda y el de la linterna estaban en la relación 4:1-5:1, con lo que se lograban en la muela unas velocidades de rotación de unas 80-100 r.p.m. a partir de unas 20 r.p.m. en la rueda.

#### 4.2.3.- Rueda gravitatoria:

Es una rueda de paletas o cangilones en los que la corriente de agua desembocaba por la parte superior. Este tipo de rueda ya fue utilizada por los romanos y se extendió desde el Mediterráneo al resto de Europa, principalmente por la parte Noroeste; en el S. XVII se podían contabilizar en Inglaterra unos 5.000 molinos de rueda gravitatoria, predominando claramente sobre los molinos vitrubianos.

En esta rueda gravitatoria el agua cae sobre la parte superior y llena los cangilones o arcaduces distribuidos regularmente a lo largo de toda su circunferencia; el peso del agua que llena los arcaduces hace girar la rueda y al tiempo que ésta gira, los arcaduces llenos se van vaciando y los vacíos se van llenando; de esta for-

ma siempre es el mismo el peso de agua que hace girar la rueda.

Podría pensarse que la rueda fuera movida no solo por el peso del agua sino también por la fuerza de la corriente, como señala Crombie<sup>11</sup>; sin embargo, la contribución de ésta es despreciable por dos motivos: primero porque estos molinos solían alimentarse, fundamentalmente, de corrientes lentas, con lo cual la fuerza del agua era pequeña; en segundo lugar, hay que tener en cuenta que parte de la energía cinética del agua se disipaba en forma de calor por tratarse de un choque no elástico. Por ambas razones, podemos concluir que era el peso el factor primordial y casi exclusivo que decidía el giro de la rueda. Es por esto por lo que esta rueda se denomina "gravitatoria" (por el peso o fuerza de la gravedad).

#### 4.2.4.- Diferencias entre las ruedas vitrubiana y gravitatoria.

Entre la rueda vitrubiana y la gravitatoria podemos señalar las siguientes diferencias:

**Primera:** La rueda vitrubiana necesita caudales de agua grandes y corrientes rápidas, de forma que la energía cinética transferida a las paletas sea alta y el giro de la rueda sea elevado. La gravitatoria, por el contrario, convierte energía potencial en energía cinética de rotación, por lo que no necesita ni corrientes rápidas ni caudales altos; está diseñada para lugares escasos de agua. En la rueda gravitatoria se obtienen menos velocidades de giro que en la vitrubiana.

**Segunda:** El rendimiento de la rueda gravitatoria es superior al de la vitrubiana; este tema ha sido objeto de estudio por diversos autores desde hace largo tiempo. Cabe señalar, al respecto, que las pérdidas energéticas son superiores en la vitrubiana; en efecto: a las diversas pérdidas por rozamiento en los distintos engranajes (que podemos considerar, en principio, comunes en ambas ruedas) hay que añadir la pérdida ener-

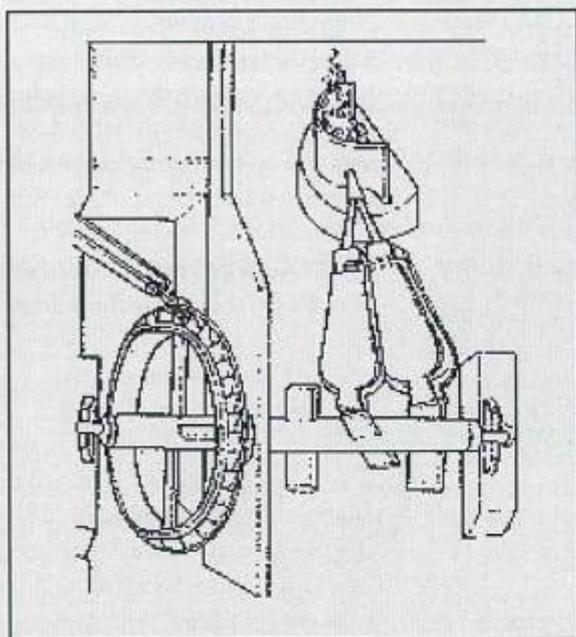


Fig. 8. Fuelles accionados por una rueda hidráulica gravitatoria (o de corriente alta). El eje tiene unos salientes que aprietaprime un fuelle y luego el otro. (Manuscrito de principios del S. XV)

gética por el choque no elástico del agua contra las paletas en la rueda vitrubiana; este efecto del choque se reduce prácticamente a cero en la gravitatoria, debido a los caudales lentos.

**Tercera:** La pequeña velocidad de rotación de la rueda gravitatoria exige un adecuado sistema de engranajes para multiplicar el número de revoluciones en las demás partes del molino (muelas, poleas...) hasta un número adecuado. Esto supone un encarecimiento de la instalación. Esta razón de carácter económico puede explicar la tardía difusión de la rueda gravitatoria, a pesar de las ventajas antes descritas<sup>12</sup>.

#### 4.3.- Factores que influyeron en la difusión de la rueda hidráulica:

De acuerdo con Terry y Willians<sup>13</sup>, podemos señalar como factores decisivos en la generalización de la rueda hidráulica, a partir del S. IX, los siguientes:

\* **Factores sociales:** sistema monástico de San Benito (S. IV). El sistema monástico supuso un cam-

bio tecnológico importante en la Europa medieval, debido a dos normas fundamentales de la vida monástica: primera, la obligación del monasterio de regular su tiempo de tal forma que los monjes pudieran dedicarse al trabajo manual, al estudio y a la oración; la segunda norma ordenaba que el monasterio debía ser autosuficiente para poder estar aislado del influjo pernicioso del siglo. Con la utilización de la energía hidráulica para la molienda del grano y abastecimiento de agua, los monjes pudieron disfrutar del tiempo necesario para el estudio y la meditación. Especial uso de esta tecnología hizo la Orden del Císter, ya que hacia el año 1300 había más de 500 monasterios abastecidos por más de un molino hidráulico, y alguno de ellos disponía de varios molinos.

\* **Factores económicos:** las clases sociales poderosas (nobleza y clero, y más tarde los comerciantes) monopolizaron los molinos hidráulicos, y para incrementar más sus ingresos obligaron al campesinado a llevar el grano a sus molinos; más tarde esta obligación se extendió también a otros productos como las telas para ser bataneadas.

\* **Factores geográficos:** al terminar las conquistas del Imperio Romano, el número de esclavos, o prisioneros de guerra, disminuyó y hacia el S. VII desapareció casi por completo. Esta escasez de mano de obra barata incrementó enormemente el precio de la misma, por lo cual se vio incentivada la introducción de la energía hidráulica y otros mecanis-

mos que ahorraban esfuerzos. A esto hay que añadir el peculiar perfil de la hidrografía europea: abundancia de pequeños ríos pero de un caudal constante, muy apropiados para su utilización en pequeños molinos de ámbito familiar o local.

Estos factores hicieron que ya en el S. XVI el uso de la rueda hidráulica fuera general en toda Europa: en Inglaterra se contabilizaron 5.624 molinos distribuidos por 3.000 lugares, abasteciendo cada molino aproximadamente a 50 familias; en Francia, a finales del S. XVII, existían 95.000 molinos de tipo hidráulico y eólico; en Polonia, a finales del S. XVIII, existían unos 5.000 molinos hidráulicos.

#### 4.4.- Aplicaciones de la rueda hidráulica:

Las aplicaciones y utilidades que los ingenieros de la antigüedad dieron a la rueda hidráulica se vieron incrementadas ampliamente a partir del S. IX. Entre estas utilidades podemos citar:

\* *Procesos que exigían un movimiento de rotación en el mismo plano que la rueda hidráulica:* el plano de rotación se mantenía constante, aunque diversos mecanismos permitían aumentar la velocidad de rotación. Ejemplos de estas utilidades son: batanes, perforadoras, rodillos, montacargas, pulido de metales...

\* *Procesos que implicaban un cambio de plano de rotación vertical-horizontal:* una aplicación muy extendida fueron los molinos de harina; con el paso del tiempo se extendió su uso para la molienda de la malta para la cerveza, la trituración de minerales, etc.

\* *Procesos con cambio de plano de rotación vertical-horizontal y cambio de movimiento de rotación en traslación:* ejemplo de ello son los molinos de rodillo; en ellos la piedra superior o muela giraba y se trasladaba; y más que moler lo que hacía era machacar. De este tipo son muchos de los molinos aceiteros que han perdura-

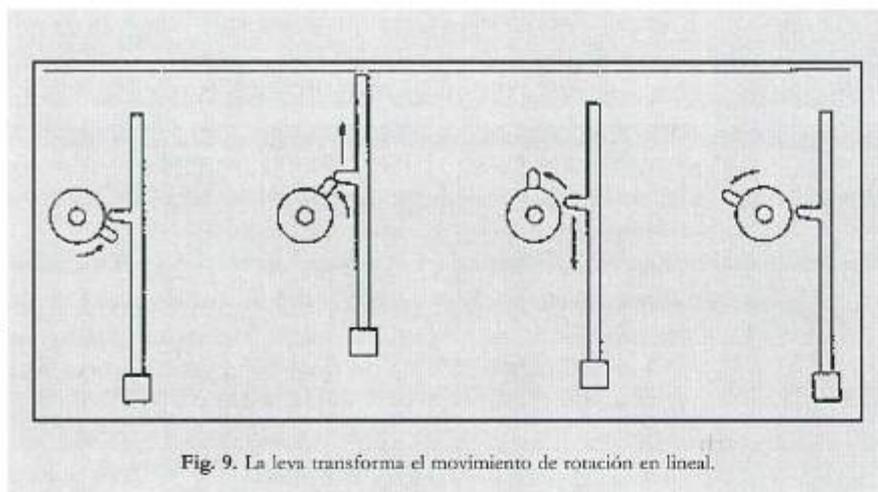


Fig. 9. La leva transforma el movimiento de rotación en lineal.

do hasta hace poco por nuestra geografía, pero con muclas de forma tronco-cónica.

\* *Procesos con cambio de movimiento de rotación en traslación, pero sin cambio de plano de rotación:* el dispositivo más utilizado fue la "leva" que en esencia no es más que un pequeño saliente adosado a un eje; en la rueda se coloca otra leva que al hacer contacto con la del eje apisonador, hace que éste se eleve y al perder contacto ambas levas el martillo cae produciendo un gran impacto.

La introducción de la biela y diversos sistemas de engranajes multiplicaron más aún las aplicaciones de la rueda hidráulica, de forma que en el S. XVI existían en Europa más de 40 procesos industriales que utilizaban como motor primario la rueda hidráulica.

#### 4.5.- Potencia de las ruedas hidráulicas:

Ante tal proliferación de industrias que dependían de la rueda hidráulica, es conveniente hacer una estimación, siquiera sea aproximada, de la potencia que desarrollan. Aunque no abundan los datos y los que tenemos no son muy concretos, podemos resumir los que hemos podido encontrar en la bibliografía utilizada:

• La potencia de las primeras ruedas (S. I a.C.) se estima aproximadamente en 0' 5 C.V.

• En el S. IV la rueda vertical desarrollaba una potencia de unos 2 C. V.

• En el S. XVII la potencia se estima alrededor de unos 5'5 C. V.

• Las ruedas posteriores al S. XVIII alcanzaron potencias comprendidas entre 5 y 7 C.V.

Si representamos potencia frente a tiempo obtenemos la gráfica de la Fig. 10.

Se observa que la rueda hidráulica, desde su comienzo, ha ido incrementando su potencia en unos 0'3 C.V. por siglo, aproximadamente.

Si comparamos esta gráfica con la que nos ofrece Chauncey-Starr<sup>14</sup> observamos que para este autor el aumento medio de potencia de la rueda es de unos 4' 4 C.V. /año; estos datos difieren mucho de los apor-

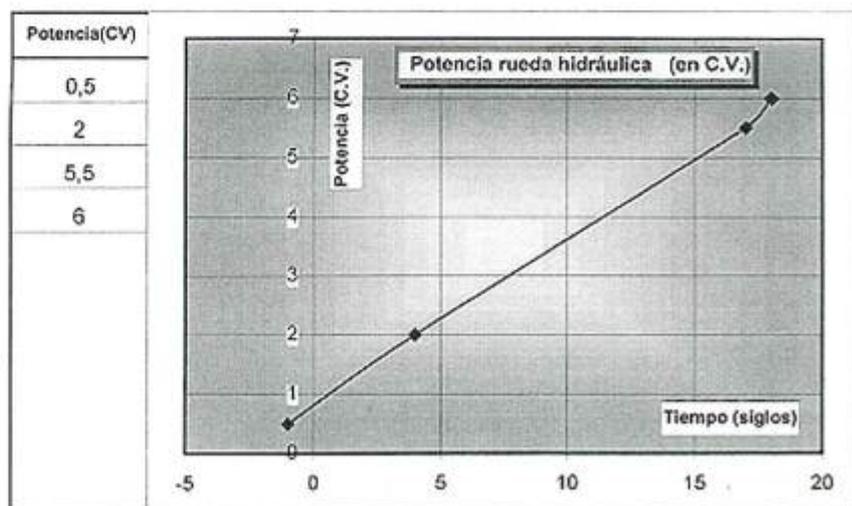
tados antes y creemos que se trata de un simple error: para la gráfica potencia-tiempo de la rueda, Chauncey utiliza un eje de ordenadas logarítmico, y creemos que debiera ser lineal como el que nosotros hemos puesto.

### IV.- La fuente de energía en la fábrica La Mezquita

#### 1.- Conducción del agua y control del caudal.

El agua utilizada como fuerza motriz originaria proviene de una fuente cercana llamada "Fuente del Cura" que vierte sus aguas al "Arroyo de la Mezquita" que pasa unos doscientos metros más arriba (Plano 2). De la fuente salía una toma que conducía el agua a un charcón o aljibe de forma rectangular<sup>15</sup>, de 30 metros de largo por 5 metros de ancho, ubicado en una finca contigua perteneciente a Rufino M. Conde Melero. Las aguas de este charcón se venían utilizando desde tiempo inmemorial como fuerza motriz de la rueda hidráulica. En su parte inferior posee una pequeña compuerta de manejo manual que permitía el paso del agua.

Esta discurría por una pequeña acequia de unos 15 metros de longitud hasta llegar al edificio, momento en que continuaba por un cana-



lón semicilíndrico instalado a lo largo del caballete del tejado. En su parte final, el canalón posee un recodo de 90° para que el agua desemboque directamente sobre los cangilones de la rueda. El caudal era aproximadamente de 1'5 litros/segundo.

Aunque el charcón se encontraba ubicado en la finca vecina, perteneciente a Rufino Conde Melero, la fábrica no solía tener habitualmente problemas de abastecimiento de agua, ya que la época de los regadíos era posterior a la de molturación de la aceituna; sin embargo, en algunas ocasiones el caudal de agua era insuficiente: bien por los regadíos, bien por alguna avería en la conducción. Esto hizo que en 1948 se instalara el motor de gasoil.

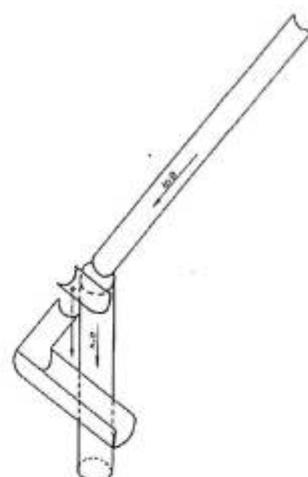
**Control del caudal:** en la parte inmediatamente anterior al recodo de 90°, el canalón posee una parte móvil que puede manejarse manualmente desde el interior de la fá-

brica (Plano 9). Al tirar de una barra metálica desde la sala de máquinas, dicha parte del canalón basculaba, con lo que el agua caía total o parcialmente a una tubería que la conducía directamente al foso; de esta manera se lograba regular el caudal o cortar totalmente el paso del agua en los momentos en que se salían las correas, y era preciso parar las poleas para conectarlas de nuevo. Dada la gran inercia de la rueda motriz, el paro de la misma exigía cerca de los 15 minutos.

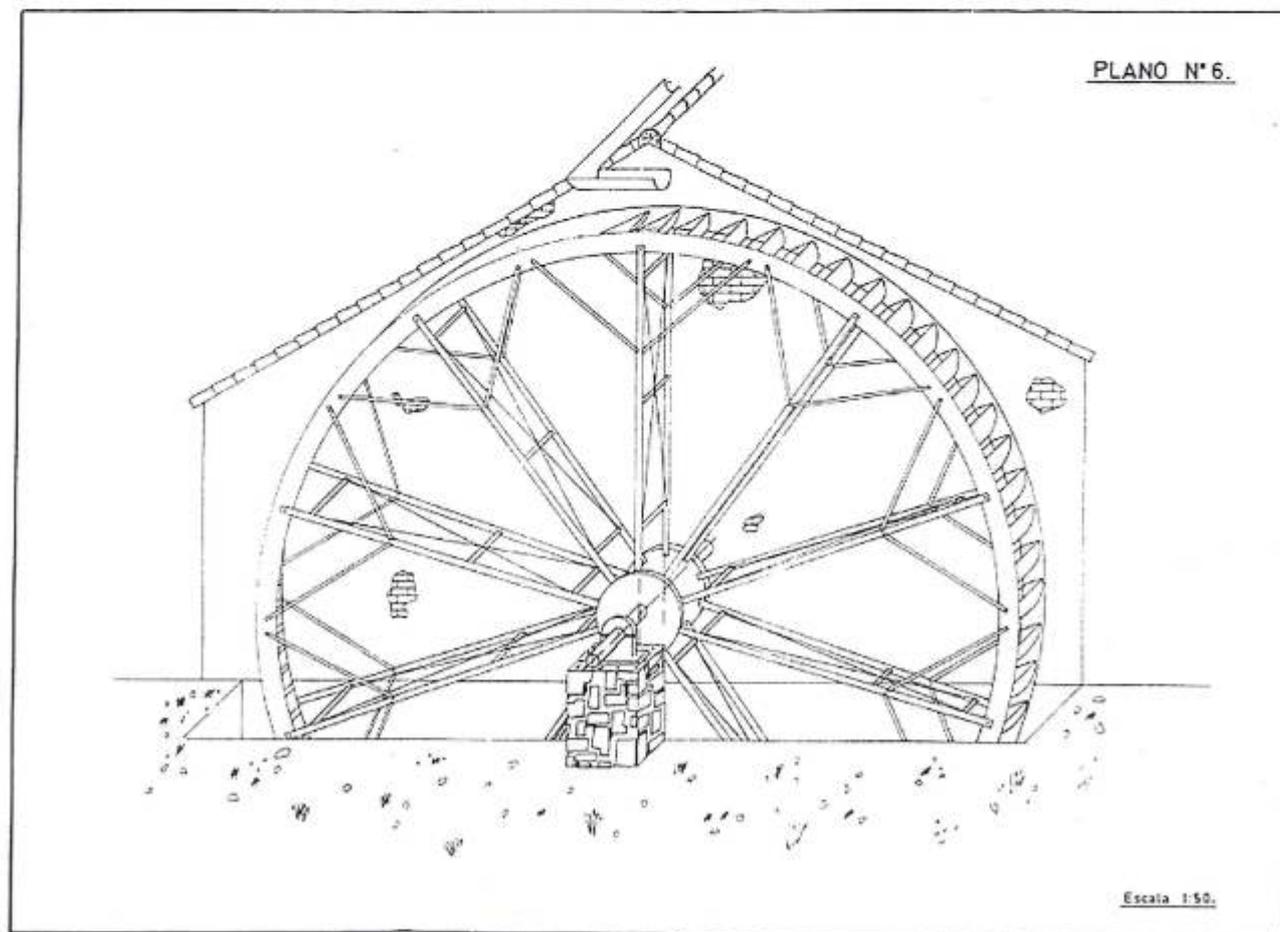
## 2.- La rueda hidráulica de La Mezquita

Se encuentra en la parte exterior de la sala de máquinas. Es la pieza clave de toda la instalación por su originalidad, dimensiones e im-

PLANO N°9.



PLANO N°6.



Escala 1:50.

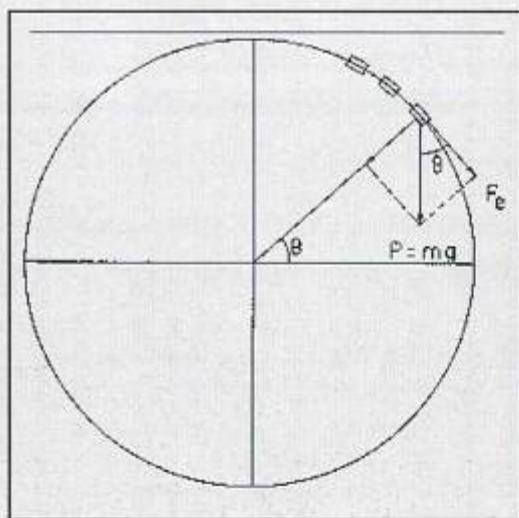


Fig.11.

portancia (Plano N° 6). Tiene un diámetro de 12 metros y un peso de 3.000 kg; está apoyada sobre un pilar de 1'5 x 1'20 x 0'6 metros y sobre el muro.

Llama la atención el diámetro de esta rueda, ya que en toda la bibliografía consultada no hemos encontrado otra que supere los 6-8 metros de diámetro. La única rueda hidráulica con dimensiones sensiblemente iguales a la nuestra, de la que tenemos conocimiento, es la existente en Córdoba, en la orilla derecha del Guadalquivir, justamente unos metros más abajo del puente romano; es una rueda vitrubiana, movida por abajo.

Posee diez pletinas dobles de hierro de 4 x 4 cm; de los extremos de las pletinas salen dos barras o tirantas formando las diagonales del rectángulo que determinan cada dos pletinas, cuya finalidad es darle mayor consistencia a la sujeción de la parte exterior de la rueda.

Posee igualmente 80 cangilones o cajetines, regularmente espaciados entre sí, con capacidad de unos 4 litros cada uno.

La parte inferior de la rueda (unos 4'5 metros) se encuentra albergada en una fosa rectangular de 14 x 1'5 x 5'5 metros, donde cae el agua de los cangilones. Del fondo de la fosa sale una tubería de desagüe que

lleva el agua hasta un arroyo. Todas las uniones están hechas con tornillos y tuercas.

La rueda comenzaba a ponerse en movimiento cuando se habían llenado unos 15-16 cangilones. El peso del agua sobre la rueda era entonces de unos 40 kg; dado que el agua llegaba a la rueda con escasa velocidad debido al pequeño desnivel del canalón-rueda (unos pocos

Fe, era muy reducida en los cangilones más altos, mientras que era máxima en los más bajos (ver la figura 11). Mediante una sencilla descomposición del peso en sus componentes normal y tangencial, puede observarse que el peso eficaz del agua de uno de los cangilones que está situado en el punto A y que forma un ángulo  $\theta$  con el diámetro horizontal viene dado por la expresión:

$$F_e = m \cdot g \cdot \cos \theta$$

Si damos a "m" el valor de 4 kg (4 litros de agua) y aplicamos dicha expresión a cada uno de los 16 cangilones, obtenemos la siguiente tabla de valores adjunta:

CANGILÓN N°	ÁNGULO (grados)	Cos	PESO (EN N) $F_e = m \cdot g \cdot \cos$
1	90,0	0,000	0,000
2	85,5	0,078	3,138
3	81,0	0,156	6,257
4	76,5	0,233	9,338
5	72,0	0,309	12,360
6	67,5	0,383	15,307
7	63,0	0,454	18,160
8	58,5	0,523	20,900
9	54,0	0,588	23,511
10	49,5	0,649	25,978
11	45,0	0,707	28,284
12	40,5	0,760	30,416
13	36,0	0,809	32,361
14	31,5	0,853	34,106
15	27,0	0,891	35,640
16	22,5	0,924	36,955
		<b>Peso total =</b>	<b>332,751</b>

centímetros) y a la gran pérdida que sufría en el recodo de 90°, es presumible suponer que la rueda era movida fundamental, y casi exclusivamente, por el peso del agua en los cangilones y no por la energía cinética que ésta trajera.

Pero evidentemente no todo el peso del agua (los 40 kg) era útil para hacerla girar, ya que la componente tangencial del peso o fuerza eficaz,

El peso total de 332,751 N (unos 33 kilogramos) es un valor bastante concordante con los testimonios de personas entrevistadas quienes nos aseguraron que la rueda comenzaba a girar cuando una de ellas, a la edad de 8-10 años, se montaba en ella, y así se divertía bajando al foso.

Nos llama poderosamente la atención el que un peso tan reduci-

do lograra mover una rueda de tan grandes dimensiones y alcanzara una velocidad considerable; no dudamos en considerar este artefacto como un pequeño prodigio de sabiduría e ingeniería popular, en el que unos sencillos herreros de aldea lograron el perfecto equilibrio de una rueda de dimensiones totalmente inusuales, el sabio aprovechamiento de la energía hidráulica y la aguda utilización del concepto de inercia.

De forma más elegante, obtenemos un resultado muy similar utilizando el cálculo integral. Para ello consideremos que al estar los cangilones regularmente espaciados, el agua puede suponerse distribuida uniformemente en el sector que abarca los cangilones con agua; por tanto, en dicho sector la densidad en agua es:

$$d = M/L$$

Una masa diferencial de agua,  $dm$  (Fig. 12), tendrá un peso  $dP = g \cdot dm$ , cuya componente tangencial será  $dP_t = g \cdot dm \cdot \cos \theta$ . Si extendemos la integración a todo el arco ocupado por los cangilones con agua,  $\theta_2 - \theta_1 = 18^\circ - 85^\circ 5' = -67,5^\circ$  tenemos:

$$P = \int g \cdot \cos \theta \cdot dm. \quad \text{Como } M = d \cdot L \text{ y } dm = d\theta \cdot dL = d \cdot R \cdot d, \\ \text{sustituyendo nos queda}$$

$$P = \int_{\theta_1}^{\theta_2} g \cdot d \cdot R \cdot \cos \theta \cdot d\theta = g \cdot d \cdot R \cdot \int_{\theta_1}^{\theta_2} \cos \theta \cdot d\theta$$

$$P = g \cdot d \cdot R \cdot [-\text{sen} \theta]_{\theta_1}^{\theta_2} = 9,8 \cdot 8,488 \cdot 6 \cdot (-0,31 + 0,99) = 339,4 \text{ N.}$$

#### Potencia del molino hidráulico de La Mezquita:

Los molinos corrientes de una muela tronco-cónica suelen tener una potencia de molturación de unos 200 Kg. de aceituna por hora; los de dos muelas muelen entre 350 y 400 Kg./hora.

Nuestro molino de La Mezquita molía por término medio unos 460 kilos de aceituna a la hora, lo cual

supone una potencia media de unos 7-8 C.V.

Este dato concuerda con la potencia del motor de gasoil primitivo de unos 7 C.V.; nos cuenta D. Manuel Alfonso que cuando, por falta de agua o avería en la conducción, se ponía en marcha el motor, la fábrica marchaba prácticamente al mismo ritmo y con la misma capacidad de molturación que cuando era movida por la rueda hidráulica. Esto nos indica que la rueda tenía una potencia similar a la del motor, como nosotros hemos podido deducir.

### V.- Historia y descripción de la fábrica La Mezquita

#### 1.- Historia de la Fábrica

Según los testimonios de las personas entrevistadas, la fábrica de

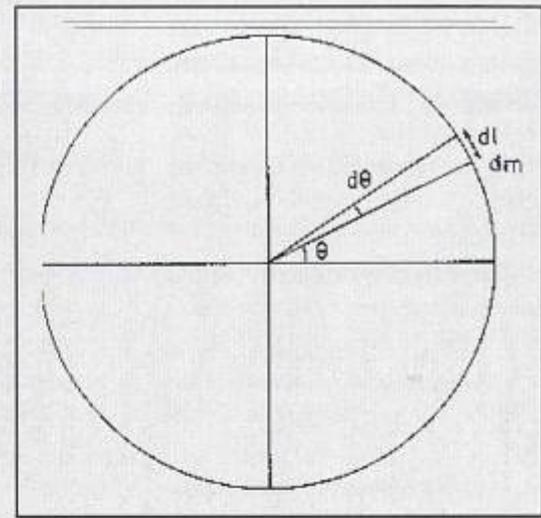


Fig. 12

ta el lugar de la fábrica, al igual que los demás elementos pesados. Son de piedra granítica y tienen forma tronco-cónica.

La rueda motriz, que se instaló en 1905, fue construida totalmente en madera, excepto el eje. Posteriormente, en el año 1928, fue sustituida por otra de idénticas características (igual forma y medidas) pero ya toda metálica: es la actual. La sustitución fue debida al derrumbamiento del muro de la fábrica sobre el que se apoyaba.

La rueda metálica fue construida en todas sus piezas en el taller de "Los Pequeños" por el tío Lázaro, en Fuensanta de Martos; las piezas fueron transportadas hasta el lugar y allí fueron ensambladas por los mismos herreros de Fuensanta.

La prensa hidráulica fue instalada igualmente en el año 1905. Había sido construida en la fábrica de fundición La Constancia, de Linares (Jaén); esta fundición se encuentra hoy en franco abandono y en ruina total. En la parte frontal de la prensa aparece el siguiente rótulo en fundición:

**LA CONSTANCIA  
Nº 178 LINARES**

La caldera para la producción de agua caliente, instalada en 1905,

lleva un recubrimiento de yeso y piedra de unos 10-15 cm. de espesor, que hace el oficio de aislante térmico (Foto 18).

El depósito (Foto 8, parte derecha) está construido en chapa; fue instalado en 1905, para la recogida de la pasta de aceituna molida.

Las tinajas, de barro cocido, fueron fabricadas en Córdoba e instaladas en la fábrica en 1905 (Foto 16). Tienen distintos diámetros y capacidades, como explicaremos más adelante.

Los depósitos metálicos fueron instalados en el año 1948, por necesidades de almacenamiento de aceite, y fueron utilizados simultáneamente con las tinajas.

El motor de gasoil (ver Plano N° 4) fue instalado en 1948 y su finalidad era poner en movimiento las poleas en los momentos en que faltaba el agua que hacía girar la rueda motriz. Es de construcción alema-

na; su marca es "Magaca" y su potencia de unos 7 C.V.

Posteriormente se instaló otro motor de gasoil de unos 15 C.V., con objeto de aumentar la capacidad de mouturación de los rulos.

## 2.- Distribución de la Fábrica.

La Mezquita está emplazada en un lugar protegido de los vientos, gracias al arbolado que la rodea. Estaba provista de agua suficiente para las diversas operaciones que se realizaban. En ella se sacaba buen partido de los desniveles del terreno, tanto para la recepción del agua que movía la rueda hidráulica como para los lavados y desagües.

La orientación general de la fábrica está dirigida al mediodía, disfrutando así de una exposición más cálida, en una zona que de por sí es fría dada su altura; esta orien-

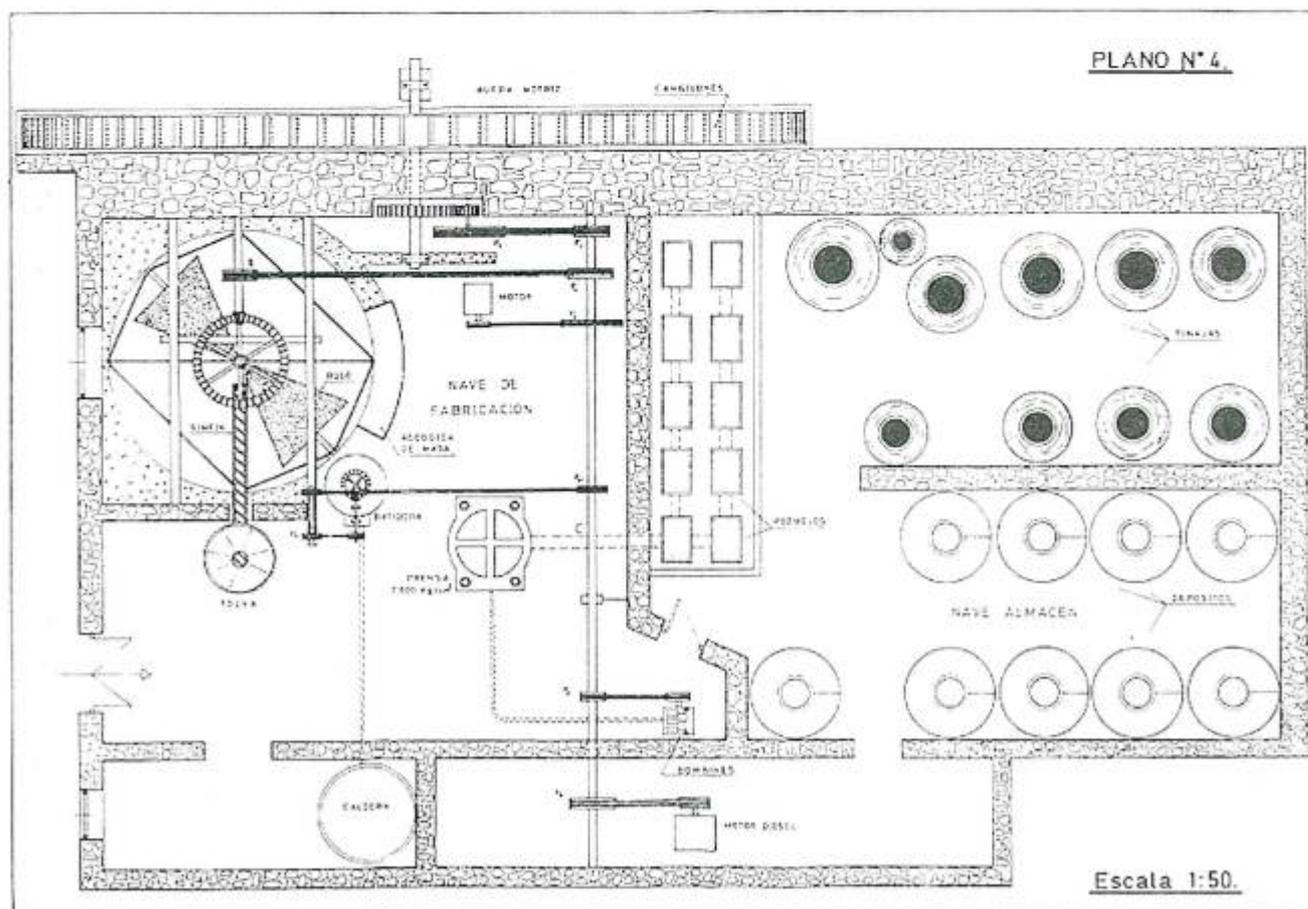
tación ya fue recomendada por los autores antiguos como Columela y Vitrubio.

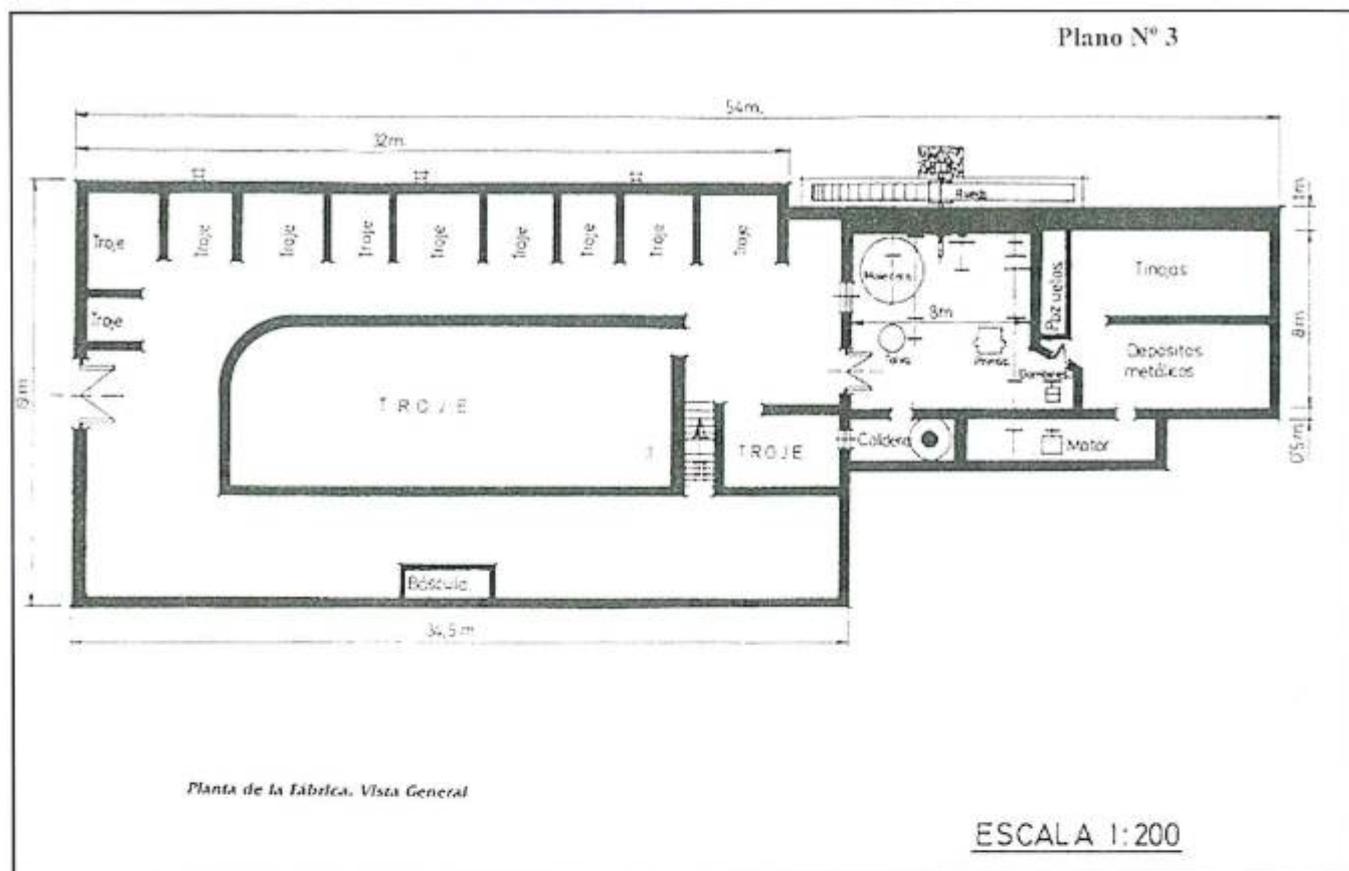
La distribución general de la fábrica responde al ciclo tradicional de elaboración del aceite de oliva, y abarca las siguientes zonas:

\* *Zona de recepción y almacenaje de la aceituna (Trojes):* en ella se pesaba la aceituna y se almacenaba en los trojes hasta el momento de la molienda.

\* *Zona de mouturación y prensado (Sala de máquinas):* comprende el molino donde se machacan las aceitunas, la batidora donde se prepara la pasta y la prensa hidráulica donde se exprime la pasta y se separa la fase líquida (aceite y alpechín) de la sólida (orujo).

\* *Zona de decantación y almacenamiento del aceite (Bodega):* en ella se separa el aceite del alpechín y sustancias en suspensión, y el aceite se aclara.





### 3.- Zona de recepción y almacenaje de la aceituna.

(Planos 3; Foto 6). Se encuentra a la entrada misma de la fábrica, como es costumbre general, y ocupa una extensión de 600 metros cuadrados. Entrando, y a la parte derecha, se encontraba el "puesto de pesada", del que no queda hoy nada; a continuación, y a la parte izquierda, se encuentran, todavía hoy, los trojes donde se almacenaba la aceituna; en la parte central se encuentran dos trojes grandes, de construcción posterior.

Primitivamente todos los trojes estaban contruidos por dos paredes paralelas, de forma triangular, que arrancaban del muro y venían a morir en el suelo; sus dimensiones eran: tres metros de fondo, dos metros de altura (a nivel del muro) y una anchura que variaba desde 1'5 a 3 metros.

Todos los trojes estaban orientados hacia el Sur, con lo cual se in-

tentaba impedir la congelación de la aceituna.

Los trojes grandes se solían construir para almacenar en ellos la aceituna propia del dueño de la fábrica y la que él compraba; los trojes pequeños se destinaban a los cosecheros que sólo requerían la molturación de su aceituna para luego retirar su aceite.

Cada propietario o pegujalero depositaba su aceituna en uno de los trojes que previamente el fabricante le había asignado. El orden de la mollienda era determinado por sorteo entre todos los pegujaleros; una vez conocido el orden de la molturación, el fabricante lo comunicaba a cada cliente. La molturación de la aceituna de un cliente duraba normalmente entre un día y unos 4-5 días. Debido al tiempo de almacenamiento, la aceituna iba cobrando mayor acidez; para no demorar demasiado el momento de la molturación de la aceituna, todo el que disponía de medios montaba su pequeño molino. Así, en la ciudad de Martos, había por estas

fechas (hacia los años 30-40) 120 fábricas de aceite.

El fabricante la molturaba a comisión: entre el 10 y el 12 % de los productos obtenidos (aceite y orujo). En la fijación del precio, el fabricante tenía en cuenta la limpieza de la aceituna que el cliente entregaba; ésta se limpiaba en la criba donde se le quitaban las ramas, hojas y tierra; también influía en el precio la acidez del aceite obtenido, para lo cual se determinaba ésta individualmente para cada cliente. Este sistema era denominado "maquila" y nos explica el por qué de la pequeña capacidad de los trojes: la aceituna de cada propietario no se mezclaba con la de otros (como ocurre hoy) y se molía toda de una vez; también nos da idea del carácter primitivo y casi patriarcal de la industria olivarera en aquella zona.

El fabricante utilizaba el orujo como combustible para obtener el agua caliente en la caldera y abastecer las necesidades de la fábrica. Sin embargo cuando el pegujalero desea-

ba llevarse ese 10-12 % del orujo para pienso de sus animales (gallinas, cerdos...) entonces venía obligado a pagar al fabricante el equivalente en leña como combustible.

Pensamos que el almacenamiento de la aceituna en pequeños trojes debió tener su influencia en la acidez del aceite obtenido; si la aceituna se almacena durante largo tiempo, su temperatura aumenta debido a la fermentación y acelera rápidamente las reacciones químicas responsables de la acidez<sup>16</sup>.

En nuestra fábrica el tiempo de almacenamiento debió ser corto por las razones apuntadas antes; y como los montones de aceituna tenían que ser pequeños, dadas las dimensiones de los trojes, la aceituna estaba bien aireada; ambos factores, corto tiempo de almacenamiento y buena aireación, suelen redundar en la calidad del aceite: baja acidez y ausencia de olores y sabores indeseables, debidos a la fermentación bacteriana. Extremos estos que nos confirmaba D. Manuel Alonso, buen conocedor y catador del aceite por sus muchos años de experiencia, al afirmarnos que el aceite de La Mezquita era considerado como uno de los de mayor calidad en toda la comarca de Martos.

En el año 1940 cambió esta modalidad en la contratación de la molienda y, por consiguiente, en el almacenamiento de la aceituna; ésta comenzó a comprarse según pruebas de rendimiento en grasa que se realizaban en Martos: cada quince días se hacía un análisis en una fábrica de Martos y el resultado servía de base para el precio de la aceituna en toda la comarca; a los quince días se repetía el proceso en otra fábrica y se fijaba de nuevo el precio; esto trajo consigo la desaparición de la molturación individualizada de la aceituna de cada cliente; se hicieron dos trojes grandes (ver Plano nº 3) donde se descargaba indiscriminadamente la aceituna de todos los clientes. Puesto que el precio de la aceituna

era el mismo para todas las muestras, las que llegaban excesivamente sucias (hojas, tierra...) eran sancionadas por el "encargado de patio" desquitándoles un cierto número de kilos que era determinado a ojo por dicho encargado.

da hidráulica y finalmente se implantó la energía eléctrica.

El molino de La Mezquita se compone de dos rulos tronco-cónicos de granito; el diámetro es de un metro y la altura es de 1,20 metros; ambos rulos van unidos entre sí

---

***"...Llama la atención el diámetro de esta rueda, en toda la bibliografía consultada no hemos encontrado otra que supere los 6-8 metros de diámetro. La única rueda con dimensiones parecidas es la existente en Córdoba..."***

---

#### **4.- Zona de fabricación: sala de máquinas.**

##### **4.1.- La molturación.**

La primera operación que hay que realizar es el molido de la misma con objeto de quebrantar o lacerar los tejidos y permitir que el jugo oleoso pueda separarse de la fase sólida después del prensado. La trituración adecuada es una operación básica para el buen rendimiento en el resto de las operaciones.

En una industria tan multiseccional como es la del aceite, la fase de trituración o molturación se ha realizado de las formas más diversas; sólo señalamos algunas<sup>17</sup>: prensado sin triturar los huesos, torsión del saco que contenía las aceitunas y pisado del mismo; fue la primera forma y se realizó por la ausencia de medios técnicos.

- cuba y rulos cilíndricos que trituraban la aceituna en movimiento de vaivén.

- trituración mediante ruedas verticales semiesféricas (trapezum romano), sin romper los huesos.

- piedras cilíndricas verticales con ruptura de los huesos.

- piedras cónicas y tronco-cónicas con ruptura de los huesos.

Las piedras, de uno u otro tipo, fueron movidas por la fuerza muscular del hombre, de los asnos, mulos y bueyes; más tarde se utilizó, como hemos visto más arriba, la rue-

(Foto 8) por barras cilíndricas de hierro de 4 cm. de diámetro, sobre una plataforma circular de mampostería de 60 cm. de altura.

Las poleas P<sub>2</sub> y P<sub>6</sub> (Plano nº 4) son las encargadas de transmitir el movimiento a ambos rulos.

La aceituna se transportaba en canastas a hombros, desde los trojes, y se descargaba en la tolva; ésta es tronco-cónica con una boca de 1 m de diámetro; de ella sale un sinfín de 3 m de largo y unos 15 c. de diámetro que llega hasta la plataforma de los rulos; el sinfín lleva en su extremo superior un piñón cónico que engraza con otro, también cónico y solidario con el eje vertical, que hace girar los rulos. De esta forma el sinfín solamente entraba en funcionamiento cuando los rulos giraban. De las barras metálicas que unen los rulos, sale hacia abajo un brazo terminado en una paleta cuya finalidad es mantener la pasta constantemente debajo de las muelas, ya que con el movimiento de éstas la pasta es despedida continuamente hacia la periferia de la plataforma.

##### **4.2.- La batidora.**

Una vez molida la aceituna, la pasta resultante era recogida en el depósito que hay adosado a la plataforma del molino (Foto 8 y Plano 4). Este depósito es de chapa y tiene forma de fragmento de corona circular y su capacidad es de unos 400 litros.

Fue dejado fuera de uso en el año 1948 y suplantado el mismo año por la batidora que tiene una capacidad de 220 litros. Se encuentra instalada junto a la plataforma de los rulos y es de tipo vertical, es decir: sus paletas giran en un plano horizontal movidas por un eje vertical al que van unidas. Exteriormente va recubierta por una camisa de agua caliente que proviene de la caldera. Fue construida en el año 1948 por Manuel Torres Gómez en el taller de "Los Cordobeses", situado en la calle Teja de Martos.

La batidora se pone en marcha mediante las poleas  $P_4$  y  $P_7$  y dos piñones (Plano N° 4).

La finalidad de la batidora era homogeneizar la pasta molida y facilitar así la salida de las pequeñas gotitas de aceite contenidas en las células de la pulpa y su reunión en gotas mayores; estas gotas más grandes se separan más fácilmente debido a su mayor peso. La función de la batidora es, pues, triple:

- completar la rotura de las células
- poner en libertad nuevas pequeñas gotas de aceite
- facilitar el contacto de las pequeñas gotas para formar otras mayores

Esta función se ve mejorada por el calentamiento que experimenta la pasta gracias a la camisa de agua que rodea a la batidora; la temperatura alcanzada por la pasta no debe superar los 20-24 °C.

#### 4.3.- La prensa hidráulica.

La separación de la fase líquida de la sólida es el siguiente paso a la molienda. Si el proceso de la molienda ha sido bueno, con los huesos de la aceituna suficientemente triturados, la fase líquida fluirá fácilmente al ser prensada la pasta.

La variedad de prensas utilizadas a lo largo de la historia es grande y va desde la antiquísima "prensa de cuña" hasta las actuales prensas hidráulicas (que también van siendo

suplantadas por las modernas centrifugadoras), pasando por las prensas de torre, de capilla, de palanca y torno, de viga y husillo etc....

Todos estos tipos de prensas, de indudable sabor añejo y tradicional, dejaron paso a la prensa hidráulica que puede ser considerada como uno de los mejores perfeccionamientos que la tecnología introdujo en la industria aceitera.

La prensa de La Mezquita es hidráulica; fue instalada en el año 1905. Su órgano principal es el cuerpo de bomba de paredes resistentes. Tiene una altura de dos metros y su sección transversal es rectangular de 90 x 80 cm. La pasta molida se coloca extendida sobre los capachos; la carga (o el cargo) se realiza colocando alternativamente capachos y capas de pasta; los capachos son circulares con un diámetro de 80 cm., un poco menor que el del plato compresor en el cual se coloca la carga (Foto 11).

Alrededor del cuerpo de bomba hay cuatro columnas metálicas que ocupan los vértices de un cuadrado y que unen la parte superior e inferior de la prensa.

Los capachos están hechos de esparto cocido, trenzado y cosido en forma de espiral; el borde exterior

al separarles el orujo después del prensado; esto hizo que fueran suplantado por otros de pita y actualmente, donde todavía se sigue este procedimiento, son ya de nylon o materia similar: más duraderos y menos absorbentes.

#### 4.4.- Bombines hidráulicos:

Junto a la prensa hidráulica propiamente dicha va siempre una bomba aspirante-impelente movida ya manualmente, ya mediante algún motor. En La Mezquita existen dos bombines hidráulicos para ejercer la presión (Foto 14). Estos bombines eran accionados por la rueda motriz a través de la polea  $P_5$ . La presión que comunicaban a la prensa era de unas 250 atmósferas. Dado que esta presión no era muy alta, la pasta era sometida a dos prensados, sustituyendo la mitad de los capachos en cada prensado. Este sistema de prensado pertenece al grupo llamado de "elaboración única": una sola molienda y uno o dos prensados.

La extracción del aceite se mejora añadiendo agua caliente, aunque este procedimiento tiene el inconveniente de aumentar la acidez del aceite. En La Mezquita se utilizaba este recurso.

---

*"...El molino de La Mezquita se compone de dos rulos tronco-cónicos de granito; el diámetro es de un metro y la altura es de 1,20 metros; ambos rulos van unidos entre sí por barras cilíndricas de hierro de 4 cm. de diámetro, sobre una plataforma circular de mampostería de 60 cm. de altura..."*

---

del capacho es más grueso que el resto, formando una especie de arandela de unos 3-4 cm de grosor y que tiene por finalidad la retención de la pasta durante el prensado. La porosidad del capacho permite la salida del aceite con fluidez al ponerse en funcionamiento la prensa hidráulica y retiene la fase sólida u orujo.

Los primitivos capachos de esparto se deterioraban con facilidad

#### 5.- Zona de decantación y almacenaje del aceite: Bodega.

La fase líquida, tal como sale de la prensa, es una mezcla heterogénea de sustancias sólidas pesadas, alpechín (o agua de vegetación) y aceite. Mientras el aceite está en las células de la aceituna no hay peligro de contaminaciones, pero una vez

realizada la molienda, el aceite queda en contacto con otros componentes de la aceituna y sujeto a diversas alteraciones; se hace, pues, necesaria la separación de las distintas fases que constituyen la fase líquida.

En el método tradicional esta separación se realiza basándose en la distinta densidad de las fases. Esta operación se llama “decantación”.

En La Mezquita se realiza esta operación en la zona que se encuentra a continuación de la sala de máquinas, y que posee una superficie de 78 metros cuadrados (Plano 3 y 4). La fase líquida que fluye de la prensa se dirige por un canal C a la bodega y cae en los pozuelos de decantación. Estos, en número de 10, son unos pozos de base rectangular con una capacidad aproximada de 1.000 litros cada uno; interiormente van recubiertos por azulejos con lo que son impermeables a cualquier tipo de

ras; durante este tiempo las fases se separaban así:

- el alpechín, más pesado que el aceite, con una densidad aproximada de 1'07 Kg./litro, iba a la parte inferior.

- las partículas sólidas eran arrastradas por el alpechín y se precipitaban en el fondo de los pozuelos.

- el aceite quedaba nadando en la parte superior, debido a su menor densidad comprendida, según los tipos de aceite, entre 0'92 y 0'95 Kg./litro.

Pasadas esas 24 horas, el aceite, que ya había sufrido un primer aclarado, era trasvasado a los aclaradores (tinajas). El trasvase se realizaba manualmente con los utensilios propios de la época: cucharas, jarras, cubos... (Foto 16); era un oficio de verdadero maestro el realizar el trasvase sin derramar el aceite.

vorece bien la decantación de todas las materias en suspensión que han ido cayendo. Estos posos del fondo son los responsables del mal olor y sabor del aceite y de su turbidez y por tanto deben estar en contacto con el aceite el menor tiempo posible.

Todas las tinajas se encuentran sumergidas en tierra hasta aproximadamente la mitad de su altura (Foto 16); la parte sobresaliente, que oscila entre los 50 y los 120 cm según los tamaños, se rellenaba con el orujo que se iba produciendo en la cosecha; el orujo dotaba a las tinajas y pozuelos del calor necesario para evitar la congelación del aceite y facilitar así la caída de las materias en suspensión al gozar el aceite de una buena fluidez; de esta manera el aceite se aclaraba rápidamente.

La influencia beneficiosa de la temperatura es de tradición muy antigua y la encontramos recogida por el tratadista Gabriel Alonso de Herrera en su “Agricultura General” de 1513:

*“Si al tiempo que hacen el aceite entra viento o frío, no sale tanto aceite; por eso los molinos de aceite sean bien cerrados que aya calor dentro y aya mucha lumbre, y es bueno de los mismos cuescos. Do todo el aceite es lo mejor, y más sabroso lo que sale primero, y desque assentado, ponganlo en vasijas limpias y lugar caliente, que el aceite es de natura contraria al vino, que el vino requiere bodega fría y el aceite caliente, y siempre le quiten el suelo, porque dello se corrompe, y mientras mas purificado está, menos toma de rancio. Es lo mejor del aceite lo de la cabeza de la vasija, y de la miel lo bondo, excepto lo del suelo que es tierra”<sup>18</sup>.*

Sin embargo esta costumbre de arrojar las tinajas con el orujo caliente tiene, a su vez, un efecto pernicioso como es la contaminación del aceite por los vapores malolientes que se desprenden del orujo; esta contaminación se ve acelerada por la elevación de la temperatura que produce el orujo caliente.

---

***“...Las tinajas tienen su boca ancha, que oscila entre 40 y 50 cms. de diámetro, para facilitar la labor del trasvase del aceite ... la parte central o barriga se ensancha más aún y el fondo tiene forma de cono invertido con lo cual favorece bien la decantación de todas las materias en suspensión...”***

---

contaminación por filtración; los pozuelos están comunicados entre sí mediante un tubo acodado de forma que el agua de vegetación, más densa que el aceite, que había en el fondo, ascendía por el tubo y pasaba al pozuelo siguiente; de esta forma se acumulaba principalmente en el último de los pozuelos. De éste pasaba el alpechín a una charca donde todavía podía ser recuperada alguna cantidad de aceite. El fondo de los pozuelos está inclinado y terminado en un pequeño depósito cerrado por un grifo; esto permitía la purga de los mismos: se abría el grifo para la expulsión de las materias sólidas y el agua de vegetación hasta el momento en que comenzaba a salir aceite.

El aceite permanecía en los pozuelos en reposo durante 24 ho-

En la bodega había 25 tinajas, que se encontraban contiguas a los pozuelos en dos hileras paralelas; todas tienen forma idéntica pero su capacidad es variable: la menor es de unos 100 litros y la mayor es de 1730 litros. En la pared, y frente a cada tinaja, aún se pueden ver escritos los números que señalaban la capacidad de la tinaja correspondiente (Foto 16). Dado el sistema citado de “maquila” cada tinaja estaba asignada a un cosechero.

Las tinajas tienen su boca ancha, que oscila entre unos 40 y unos 60 cm de diámetro, para facilitar la labor del trasvase del aceite con un recipiente de media arroba; la parte central o barriga se ensancha más aún (un 70-80%) y el fondo tiene forma de cono invertido con lo cual se fa-

El aceite depositado en las tinajas no era un aceite totalmente limpio sino que contenía todavía muchas partículas minúsculas en suspensión; por eso en las tinajas experimentaba un segundo aclare durante un período de unos 20 días.

Son 22 depósitos de latón de cuerpo cilíndrico y terminación superior tronco-cónica. Su diámetro es aproximadamente de 1 m y su capacidad es de unos 3.000 litros.

De las 24 tinajas que había hasta hace unos pocos años, hoy solo

de 8 horas al día; en momentos de mayor agobio, sobre todo en meses ya tardíos como abril-mayo, cada una de las dos cuadrillas echaba un turno y medio (12 horas), con objeto de acelerar la molienda y evitar los efectos del calor en la aceituna amontonada.

Antes de “agarrarse” los trabajadores hacían una comida fuerte y abundante en la que entraban los productos típicos de la sierra: torreznos, chorizos, tocino, jamón, arenques... pero lo que nunca podía faltar era el típico “hoyo”: pan abierto por la mitad y bien empapado de aceite; si a esto se le añadían unos taquitos de buen bacalao, entonces se convertía en la delicia de aquellas gentes y también de las de ahora.

Una vez en el trabajo cada cuadrilla se distribuía así:

- Maestro de molino: era el encargado de dirigir toda la operación del molino.

- Molinero: encargado de la molienda y de la confección del cargo para el prensado.

- Peón (o cagarrache): encargado de transportar la aceituna en espueñas desde los trojes hasta la tolva.

Durante los dos turnos diarios se solían hacer por término medio 8 cargos, siendo cada cargo de unos 500 kg con lo que la molturación diaria en La Mezquita era aproximadamente de unos 4.000-5000 kg.

Al final de la jornada se realizaba la limpieza de la instalación para lo cual se utilizaban las antiguas escobas de rama (de retama) o con escobones hechos de las varetas de los mismos olivos.

Terminada la tarea, trabajadores de las casas y ventas vecinas solían acercarse a La Mezquita donde se daba final al día con un rato de expansión; en él nunca faltaban las canciones típicas de la recolección y las gargantas se afinaban y engrasaban con sus buenos tragos de vino acompañados de chorizo y jamón.

---

***“...Antes de ‘agarrarse’ los trabadores hacían una comida fuerte y abundante en la que entraban los productos típicos de la sierra: torreznos, chorizos, tocino, jamón, arenques..., pero lo que nunca podía faltar era el ‘hoyo’: pan abierto por la mitad y bien empapado en aceite...”***

---

Se consideraba bien decantado y aclarado el aceite, y dispuesto para el consumo cuando el Maestro de Molino (como nos contaba D. Manuel, quien ejerciera este noble oficio durante largos años) se acercaba a la tinaja llena hasta la boca y con el secreto y embrujo de un antiguo alquimista rompía el sello del jarro (como el pescador árabe de las Mil y Una Noches) y al instante el dios que había dentro, por decreto de lo eterno, preguntaba airado: “Me llamas; ¿qué quieres de mí?”; y el Maestro, con rostro anhelante respondía: “¿Puedo sacar ya una arroba de aceite?” al tiempo que movía la cabeza

quedan unas 6-8. Las demás han sido vendidas habiendo sido su destino la provincia de Granada y algunas han ido a parar a París; sin duda alguna la finalidad de la compra parece haber sido la ornamentación.

#### ***VI.- La vida diaria en la fábrica***

El comienzo de la Campaña aceitera se hacía tradicionalmente hacia el día 8 de diciembre “día de la Pura”, como llaman popularmente los mayores al día de la Inmaculada. Esta parece ser la fecha en que la aceituna posee ya la madurez idónea para

---

***“...Terminada la tarea, trabajadores de las casas y ventas vecinas solían acercarse a La Mezquita donde se daba final al día con un rato de expansión; en él nunca faltaban las canciones típicas de la recolección; y las gargantas se afinaban y engrasaban con sus buenos tragos de vino acompañados de chorizo y jamón...”***

---

de arriba para abajo. Sólo cuando el dios se tornaba acariciador y repetía en la superficie del aceite los movimientos del Maestro, éste sacaba gozoso su arroba de la tinaja: el aceite estaba en condiciones cuando se veía transparente y reflejaba la imagen y movimientos del Maestro.

Una vez aclarado el aceite en las tinajas, éste era trasvasado a los depósitos que se instalaron en 1948.

comenzar a ser recogida. Siempre fue un día revestido de un cierto carácter festivo, sin duda porque se entra en un período de recolección y prosperidad. Esta fecha se viene celebrando desde hace unos 19-20 años en Martos como la “Fiesta de la Aceituna”, el día 8 de diciembre.

En La Mezquita se iniciaba temprano la jornada de trabajo con objeto de poder hacer dos turnos

La campaña se desarrollaba de manera ininterrumpida, trabajando todos los días de la semana incluidos domingos y festivos. Solamente al final, el del "remate", se tenía la celebración: se mataba un chivo y en comida amistosa, en paz y enhorabuena, se daba cuenta de él regándolo con buen vino y amenizándolo con canciones como ésta que todavía se canta por aquí:

*Del olivo al olivo,  
al olivo subí  
por coger una rama,  
del olivo caí.  
Del olivo caí,  
quién me recogerá,  
esa aceitunera,  
que la mano me da.  
Que la mano me da  
que la mano me dio,  
esa aceitunera  
es la que quiero yo.  
Es la que quiero yo  
es la que he de querer,*

*esa aceitunera  
ha de ser mi mujer.  
Ha de ser mi mujer,  
ha de ser o será,  
esa aceitunera  
que la mano me da.*

## VII.- Conclusiones

Después del estudio realizado sobre la Fábrica de Aceite "La Mezquita", podemos destacar como aspectos originales o de interés, por el fiel reflejo del ambiente social, laboral, comercial y tecnológico de estas zonas agrícolas a principios de siglo las siguientes conclusiones:

**Primera:** El sistema de "Maquila" en cuanto a almacenaje y elaboración del aceite refleja una compraventa "in specie" bastante primitiva, muy acorde con el lugar donde se desarrollaba: lugar apartado y aislado casi totalmente de los pueblos de su contorno más inmediato.

**Segunda:** Aprovechamiento de los recursos energéticos más elementales como es el hidráulico, de una forma primitiva pero ingeniosa.

**Tercera:** Utilización de los materiales existentes en la zona.

**Cuarta:** Empleo de una tecnología muy primitiva en cuanto a medios pero muy ingeniosa en sus diseños.

**Quinta:** Obtención de un rendimiento bastante aceptable de la instalación, a pesar de las pequeñas dimensiones de los rulos y prensa y de la escasa presión que ésta alcanzaba, se molturaban diariamente unos 5.000 kilos de aceituna, llegándose a molturar en una ocasión hasta 1.000.000 de kilos y terminándose la campaña el día 13 de junio.

Hemos intentado hacer en el presente trabajo un estudio integrador donde se dan cita diversas disciplinas. La Arqueología Tecnológica nos enseña a conocer mejor y a comprender nuestra propia historia.

### ADVERTENCIA:

Por razones de espacio, no se reproducen algunas de las ilustraciones (planos, mapas, fotografías...) citadas en este estudio.

### AGRADECIMIENTOS:

Queremos expresar nuestro agrade-

cimiento a todas aquellas personas que con su asesoramiento y ayuda nos han facilitado la realización de este estudio.

En primer lugar expresamos nuestro reconocimiento a **D. Manuel Alfonso Martín**, propietario de la Fábrica de aceite

La Mezquita, por sus informaciones y a **D. Rafael Fernández Aranda** y **D. Laureano Barranco Castillo** (profesores de Matemáticas y Dibujo en el I.E.S. "San Felipe Neri" de Martos) por su inestimable colaboración.

### NOTAS:

<sup>1</sup> LAS RAÍCES DEL ACEITE DE OLIVA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid 1984, Presentación.

<sup>2</sup> Uno de estos molinos existe todavía en buen estado pero en desuso; sin embargo es digno de estudio ya que su técnica es más antigua todavía: la prensa que utiliza es de viga.

<sup>3</sup> Se trata de "Una pieza de tierra, en el sitio Mezquita Baja, término de esta ciudad (Martos), de cabida tres celemines, equivalentes a catorce áreas, veinte y cinco centiáreas y cuarenta y cinco decímetros cuadrados. Dentro de esta finca y lindando con ella por sus cuatro puntos cardinales, se ha construido una edificación destinada a Fábrica de Aceites, que mide diez y nueve metros de frente por cincuenta y tres de fondo, con su fachada al punto cardinal Norte. Su valor, doce mil quinientas pesetas. Laureano Barranco Pérez adquirió esa finca por compra a Manuel de Jesús Barranco Garrido en quince de octubre de mil novecientos tres, careciéndose de título inscrito, y sin que tampoco lo esté en

este Registro, a nombre de persona alguna. Laureano Barranco Pérez y su esposa Inés Jaén Liébana fallecieron en Fuensanta de Martos, de donde eran vecinos, en 1938 y 1933; por autos dictados por el Juzgado de Primera Instrucción de este Partido, de seis de Febrero de mil novecientos cuarenta, y seis de Julio de mil novecientos treinta y cuatro, fueron declarados únicos herederos sus tres hijos nombrados Juan Blas, María Antonia y Miguel Barranco Jaén, correspondiendo a María Antonia y Miguel Barranco Jaén, de por mitad, la citada finca" (REGISTRO DE LA PROPIEDAD DE MARTOS, tomo 1349, libro 515, folio 154, finca 33.594, inscripción 1ª, 2ª y 3ª).

<sup>4</sup> CHAUNCEY STARR, Energía y potencia en La Energía, Alianza Editorial, Madrid 1975, pág. 13.

<sup>5</sup> DERRY T. K. y TREVOR I. WILLIAMS, Historia de la Tecnología, vol. 1, Ed. Siglo XXI, Madrid 1980, pág. 351 y s.

<sup>6</sup> DERRY T. K. y TREVOR I. WILLIAMS, o.c., pág. 352.

<sup>7</sup> FOLEY VERNARD y SOEDEL WER-

NER, Naves de guerra a remo en la antigüedad, Investigación y Ciencia, 1981, n° 57, pp. 109.

<sup>8</sup> Terry S. Reynolds señala que la sustitución de la mano de obra a finales del s. XVIII por las fábricas de algodón no fue un fenómeno nuevo ya que la mayoría de dichas fábricas con sus máquinas de vapor no superaron los 20 C.V., potencia ésta que ya era conocida en las fábricas hidráulicas del s. XI-XVIII. (Raíces medievales de la Revolución Industrial, Investigación y Ciencia, 1984, n° 96, pp. 106).

<sup>9</sup> TURRIANO JUANELO, Los Veintiún Libros de los Ingenios y las Máquinas, Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, Madrid 1983, pág. 396.

<sup>10</sup> DERRY T. K. y TREVOR I. WILLIAMS, o.c., pág. 365-366.

<sup>11</sup> CROMBIE A. C., Historia de la Ciencia, vol. 1, Alianza Editorial, Madrid 1974, pág. 180.

<sup>12</sup> LONGOBARDO SERRANO-SÁNCHEZ JIMÉNEZ-TORNÉ POYATOS,

Ingenios hidráulicos en Huéscar (Granada), I.C.E. Granada 1992, pág. 60-61.

<sup>13</sup> TERRY S. REYNOLDS, o.c., pág. 98-100.

<sup>14</sup> CHAUNCEY STARR, o.c., pág. 15.

<sup>15</sup> "Las aguas son públicas, procedentes del denominado Arroyo de la Mezquita, estacionadas o controladas en un charcón de treinta metros de largo por cinco metros de ancho, contruido en finca propia de los herederos de Rafino M. Conde Melero, cuyas aguas, desde tiempo inmemorial viene utilizando esta finca como fuerza motriz para mover una rueda hidráulica de unos doce metros de diámetro, adosada al muro de la fábrica y sensiblemente orientada hacia el Saliente, cuya rueda por las correspondientes transmisiones y engranajes, mueve la maquinaria del citado molino o fábrica; las citadas aguas, una vez concentradas en el citado charcón, en uno de sus extremos hay una compuerta; a la salida de ésta, un tubo

de unos veinte y cinco o treinta centímetros de diámetro, la primera parte es de chapa, luego continúa de uralita, salvando un vano y sujeto por tres soportes de hierro, continuando el tubo por el tejado de la fábrica, hasta caer el agua en los cangilones de la indicada rueda, por cuyo procedimiento se pone en marcha aquella durante la época de molturación de aceituna. El volumen de agua aprovechable no puede determinarse ni aun aproximadamente, toda vez que el curso del Arroyo, a pesar de ser constante, es variable en las distintas épocas del año" (REGISTRO DE LA PROPIEDAD DE MARTOS, L.c.).

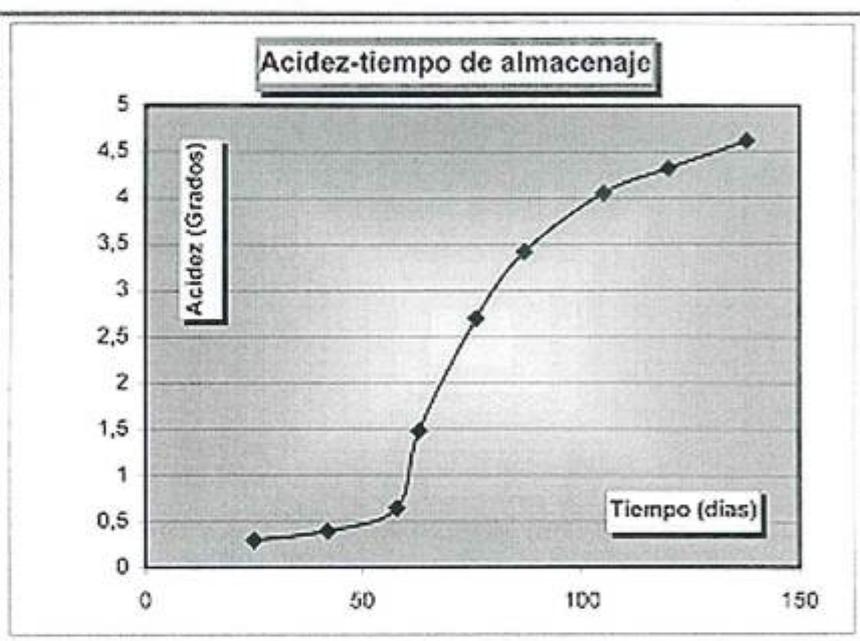
<sup>16</sup> A este respecto podemos aportar los siguientes datos experimentales obtenidos por el Seminario de Química de nuestro Colegio en un estudio sobre la influencia del tiempo de almacenaje de la aceituna y acidez del aceite obtenido: existe un tiempo de aproxima-

damente 40 días durante el cual la acidez va aumentando de forma lenta y aproximadamente lineal; a continuación viene otro período durante el cual el aumento de la acidez es de carácter aproximadamente exponencial y le sigue un tercer período en que el aumento de la acidez tiende a disminuir.

<sup>17</sup> Andrés Arambarri hace un estudio completo y detallado, acompañado de sus correspondientes cálculos físico-matemáticos, de las diferentes técnicas de preparación de la pasta; el estudio va acompañado de abundante documentación histórica. (La oleicultura antigua, Ed. Agrícola Española, S.A. Madrid 1992, pág. 49-86).

<sup>18</sup> MARCH LOURDES y RÍOS ALICIA, El libro del aceite y la aceituna, Alianza Editorial, Madrid 1989, pág. 125.

Tiempo (días)	Acidez (Grados)
25	0,3
42	0,4
58	0,65
63	1,49
76	2,7
87	3,41
105	4,05
120	4,32
138	4,62



#### BIBLIOGRAFÍA:

- ALEJO RIGAU, *Elaboración y refinado del aceite de oliva*, Barcelona, 1948.
- ARAMBARRI ANDRÉS, *La oleicultura antigua*, Ed. Agrícola Española, S.A. Madrid 1992.
- CROMBIE A. C., *Historia de la Ciencia*, vol. 1, Alianza Editorial, Madrid 1974.
- DERRY T.K. y TREVOR I. WILLIAMS, *Historia de la Tecnología*, vol. 1, Ed. Siglo XXI, Madrid 1980
- EL LIBRO DE LA ENERGÍA, Forum Atómico Español, Madrid 1987.
- ESPASA CALPE, *Diccionario Enciclopédico*.
- FOLEY VERNARD y SOEDEL WERNER, *Navas de guerra a remo en la antigüedad*, Investigación y Ciencia, 1981, nº 57, pgs. 104-119.

- I JORNADAS SOBRE LA PROTECCIÓN Y REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL, Departamento de Cultura del Gobierno Vasco, Bilbao 1982.
- LAROUSSE, *Enciclopedia*.
- LAS RAÍCES DEL ACEITE DE OLIVA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid 1984.
- LINAGE A. Y GONZÁLEZ BUENO A., *El Occidente medieval cristiano*, en *Historia de la Ciencia y de la Tecnología*, nº 6, Ed. Akal, Torrejón de Ardoz (Madrid), 1992.
- LONGOBARDO SERRANO-SÁNCHEZ JIMÉNEZ-TORNE POYATOS, *Ingenios hidráulicos en Huéscar (Granada)*, I.C.E. Granada 1992.
- MARCH LOURDES y RÍOS ALICIA,

*El libro del aceite y la aceituna*, Alianza Editorial, Madrid 1989.

- REGISTRO DE LA PROPIEDAD DE MARTOS, tomo 1349, libro 515, folio 154, finca 33.594, inscripción 1ª, 2ª y 3ª.
- SIGVARD STRANDH, *Historia de la máquina*, Ed. Raíces, Madrid 1984.
- STEPHEN F. MASON, *Historia de las Ciencias*, vol. 1, Alianza Editorial, Madrid 1986.
- TERRY S. REYNOLDS, *Raíces medievales de la Revolución Industrial*, Investigación y Ciencia, 1984, nº 96, pgs. 98-107.
- TURRIANO JUANELO, *Los Veintiún Libros de los Ingenios y las Máquinas*, Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, Madrid 1983.
- VARIOS, *La Energía*, Alianza Editorial, Madrid 1975.

## APÉNDICE FOTOGRÁFICO



Foto 1: Vista panorámica, con la Peña de Martos al fondo.



Foto 3: Rueda hidráulica, de 12 m. de diámetro y 80 cangilones.



Foto 5: Detalle de los cangilones.



Foto 6: Vista de los trojes primitivos y de la Fábrica.

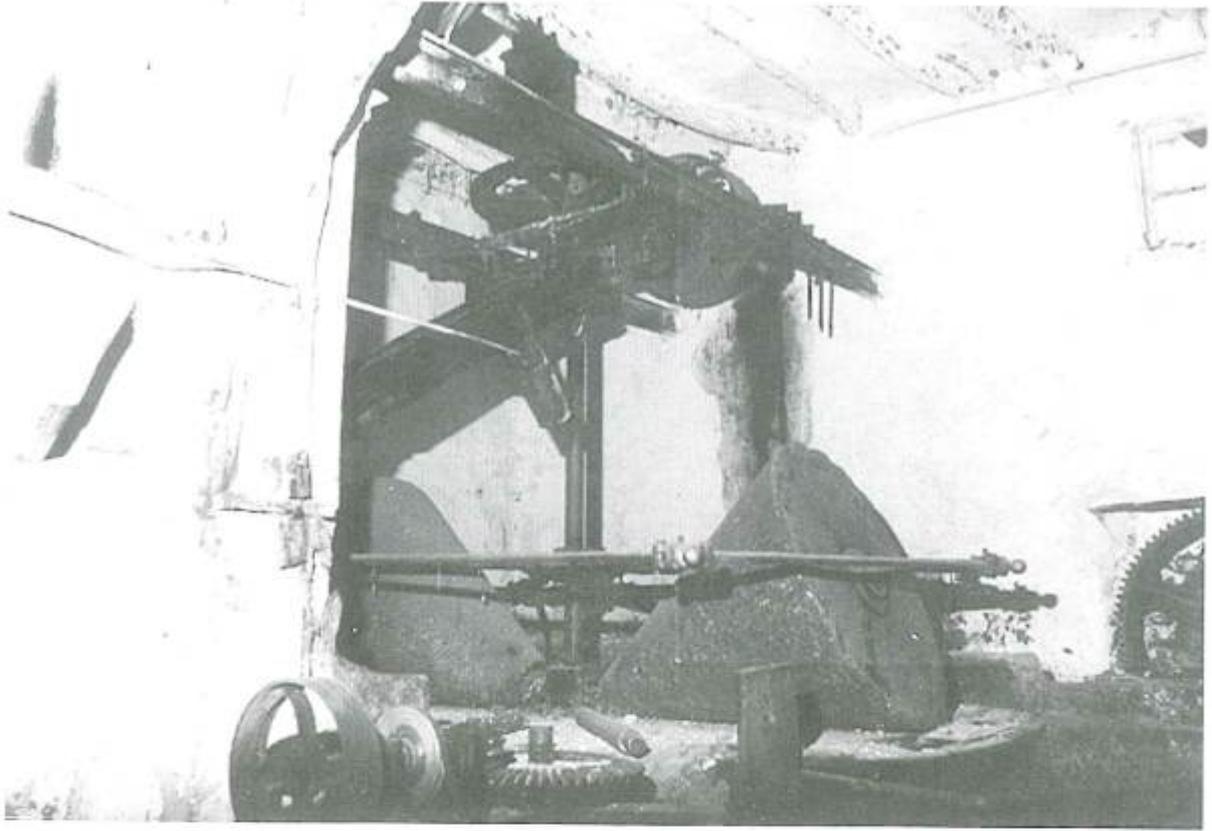


Foto 8: Rulos, engranaje y sinfín.

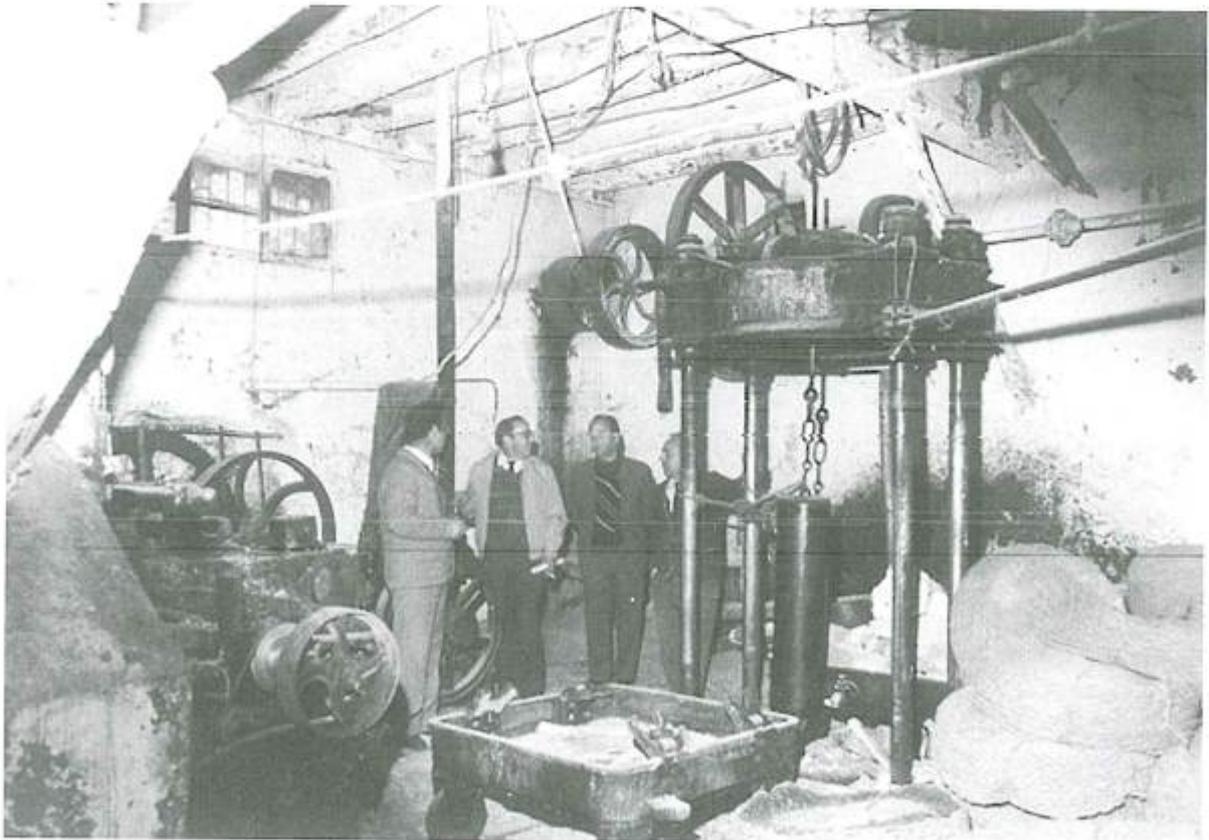


Foto 11: Prensa, carretilla, batidora y tolva.

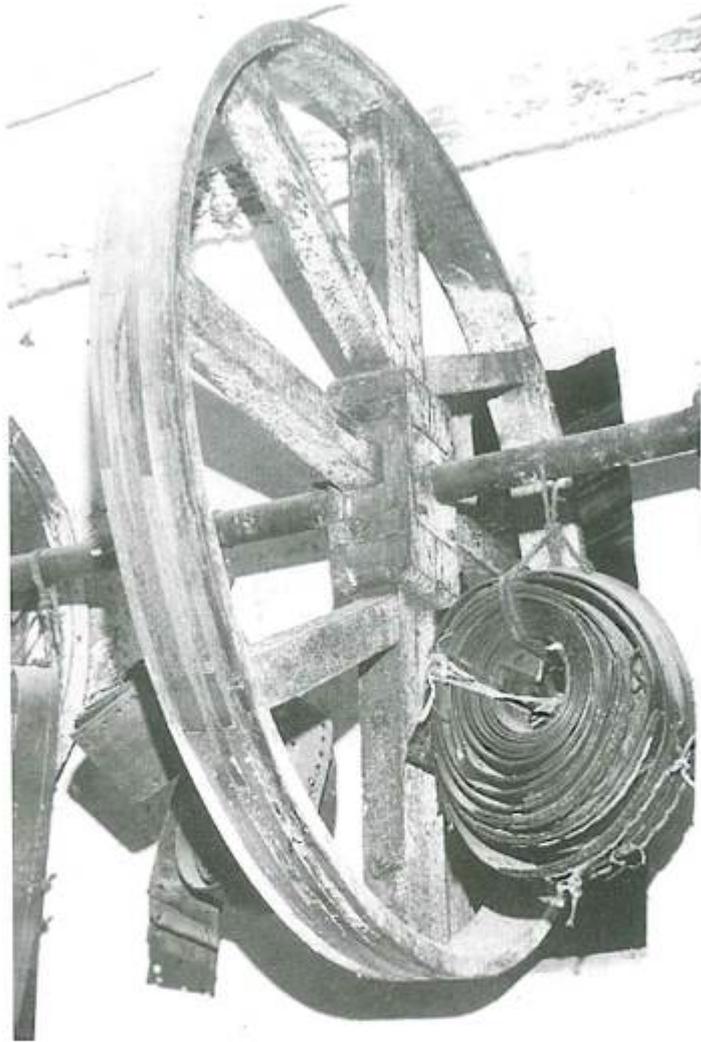


Foto 13: Polea de madera y correas.

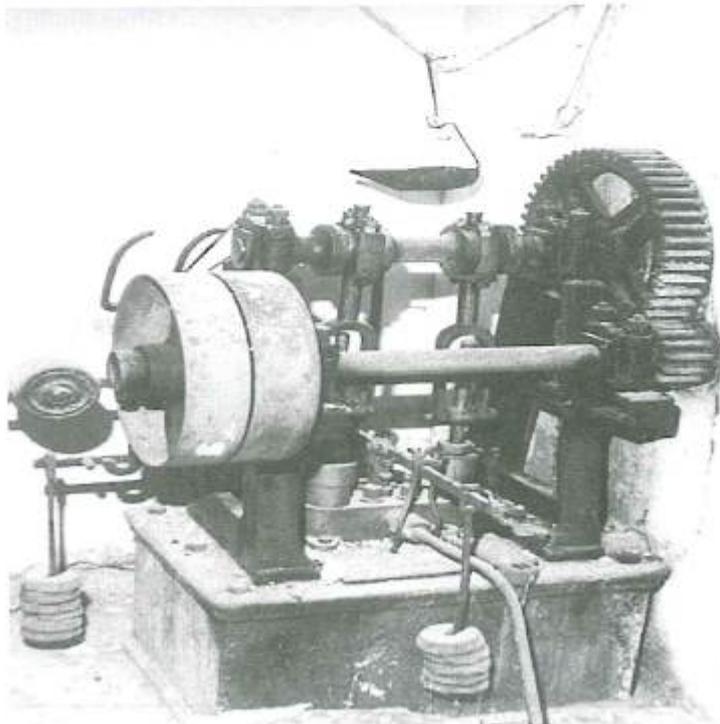


Foto 14: Bombines hidráulicos.

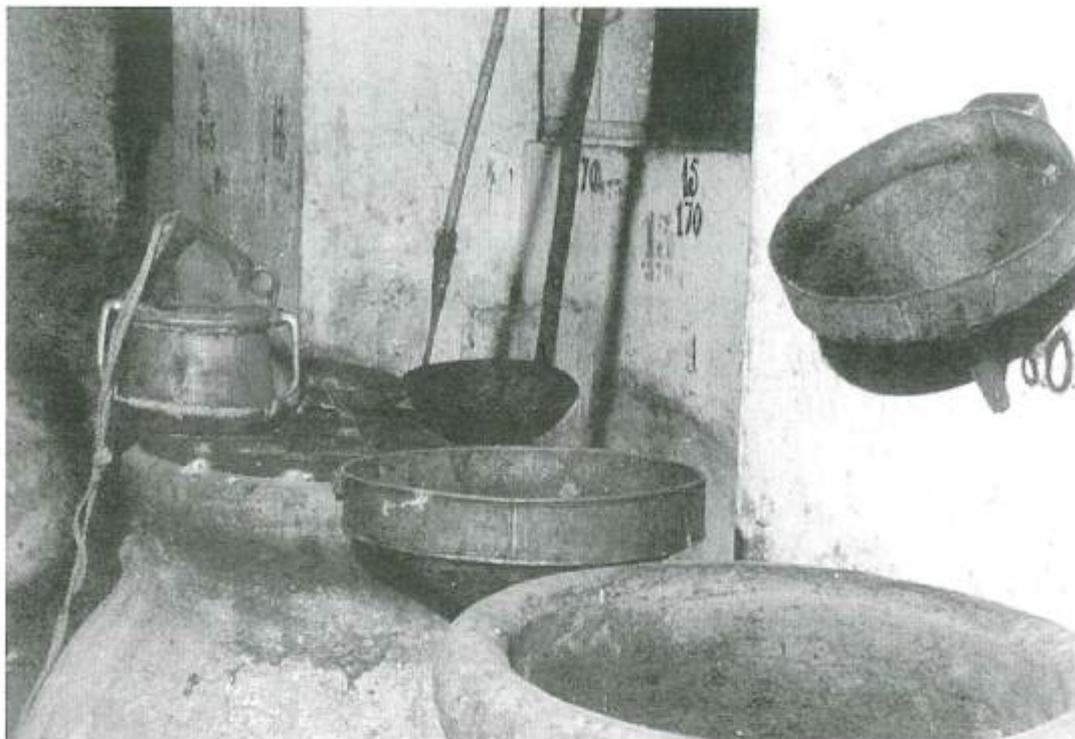


Foto 16: Tinajas con indicación de su capacidad y utensilios de trasvase.



Foto 18: Horno y caldera para el agua caliente.

# La retirada del mercado del aceite de orujo

## *como crisis ocasionada por la política*

*Dos empresas marteñas, con 124 empleos directos, sufren consecuencias de una gravedad y efectos aún sin cerrar*

Antonio de la Torre Olid

*La autoridad de una documentada opinión nos clarifica la problemática de la inmovilización del aceite de orujo y las consecuencias que esta decisión política está teniendo en los sectores del aceite de orujo y de oliva.*

un punto de inflexión en la historia de este sector cuyas consecuencias son de tal gravedad que aún no se pueden evaluar todos sus efectos o su desenlace. Veremos si acaba bien con el cerrojazo a estas instalaciones; bien paliando la crisis librando ayudas desde el Gobierno, con el endeudamiento del sector o con la repercusión de costes a los agricultores; o bien aprovechando esta crisis para reconvertir el destino de la producción de las orujeras y sus residuos.

“Hijos de Francisco Espuny Aleixendri, S. A.”, la incertidumbre se mantiene en las empresas de esta ciudad.

### *1. Una crisis ocasionada por razones políticas*

Sería un atraso y en todo caso no sería compartido por quien suscribe estas líneas, desde la observación que le permite su experiencia, que como principio se admitiera que la gestión, la actividad y las decisio-

---

*“...la inmovilización y retirada del mercado del aceite de orujo el pasado mes de julio supuso un punto de inflexión en la historia de este sector cuyas consecuencias son de tal gravedad que aún no se pueden evaluar todos sus efectos o su desenlace...”*

---

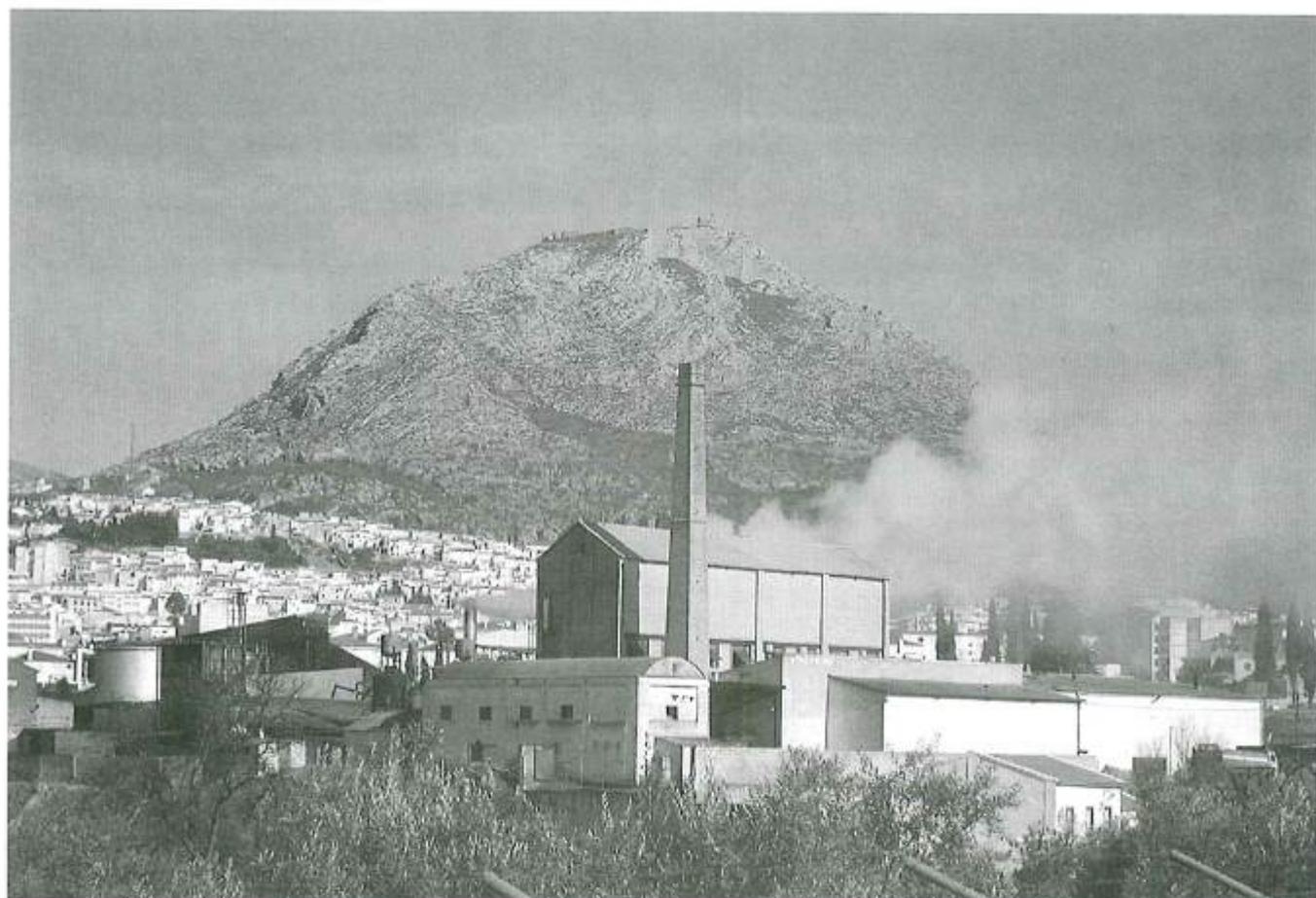
Las orujeras son para el sector del aceite lo que los servicios de limpieza para las ciudades”. La frase es de un responsable de estas empresas y refleja sólo un aspecto de la función social que cumple este sector, el que se refiere al cuidado del medio ambiente, que se suma a la creación de empleo y de riqueza.

Sin embargo, la inmovilización y retirada del mercado del aceite de orujo el pasado mes de julio supuso

El caso es que no sólo se ha producido esta debacle, sino que al cierre de esta edición de ALDABA, a mediados del mes de noviembre, aún no se conocían las medidas que se iban a adoptar para normalizar la campaña de recepción. Dos empresas marteñas se encuentran afectadas por el problema. Tanto para Francisco López Maestro, de “Esmarsa”, como para Tomás Urgel, de

nes de los políticos sean perjudiciales para la buena marcha de la sociedad y de su economía.

No obstante, como todo, lo que se pueden entender por desvelos, buena voluntad y costumbre habitual, puede tener su excepción. Dicha excepción, en el caso que nos ocupa, nos llevaría a concluir que, de acuerdo a la mayoría de las opiniones, la decisión de la ministra de Sa-



Orojera de "Los Pilares", elemento peculiar del paisaje marteño.

nidad, Celia Villalobos, el pasado 3 de julio, de inmovilizar el aceite de orujo y retirarlo del mercado fue una decisión desacertada, negativa para los intereses del sector, sólo motivada por política.

Así lo ha manifestado no sólo la oposición política a escala nacional, sino el Gobierno andaluz y otros gobiernos autonómicos, los sindicatos y las asociaciones empresariales, no sólo las que vienen siendo más opuestas al Gobierno del Partido Popular, sino incluso a las que se les atribuye habitualmente más cercanía al mismo, como es el caso de ASAJA. Estos últimos empresarios han hablado de medida "desproporcionada", "innecesaria" y con "falta de coordinación" (especialmente con el Ministerio de Agricultura, del que se comentó el desacuerdo de su titular, Miguel Arias Cañete, con la decisión, y falta de coordinación que el mismo Gobierno reconoce al nombrar al vicepresidente como enlace entre

ministerios ante situaciones como la presente). Incluso el comisario de Agricultura, Franz Fischler, comentó dicha falta de coordinación, como señalaremos más adelante.

Ayuda a cualificar esta decisión como política el contexto del que está precedida, la "psicosis" o cada vez mayor importancia que a escala mundial se venía concediendo a la seguridad alimentaria, a raíz de la crisis de las vacas locas.

En un país que tiene en su memoria el ver morir paisanos a causa del aceite de colza intoxicado, precisamente la ministra Villalobos también había sido criticada por sus consejos respecto a los huesos de carne a usar en los pucheros. Y en ese contexto, muchos interlocutores, entre ellos empresarios orujeros, encajan la decisión de restañar el prestigio de la persona en la que se ejemplifica el que, como se ha dicho, "una buena alcaldesa de Málaga puede no ser una buena ministra". Entienden los que

creen que buscó un gesto para enderezar su prestigio que, con la inmovilización, propinó un golpe de gran resonancia mediática, en este caso con una medida en dirección opuesta, que aplica una prevención desproporcionada.

Se convirtió así una alerta confidencial alimentaria -de las que suelen circular con más frecuencia de la que el ciudadano sospecha por los despachos de las administraciones, unas cien al año- en una alarma social de grandes proporciones, no ajustada al riesgo real, que dejaba sin ingresos a todo un sector productivo durante meses.

Esta crisis sirvió además para poner en evidencia varias cuestiones. Haciendo un paréntesis, nos hace preguntarnos si éste no es sino un ejemplo más de la debilidad del sector del aceite de oliva en general de España y de Jaén, especialmente en su vertiente comercializadora -que sufre tan importantes vaivenes a raíz

de esta crisis como los que detallaremos más abajo-. Y no le ocurre así por ejemplo a la venta de hamburguesas de potentes marcas, pese a que todo el mundo conozca su composición, e incluso sea habitual hacer chistes respecto a las mismas.

Se ha llegado a hablar entre los orujeros, aunque sin contrastar, de que la crisis se provoca incluso desde dentro del sector del aceite de oliva, sin llegarse a medir que a la postre todo él se vería afectado. En definitiva, ¡qué sensible es el mercado y el consumidor y qué fácil es desacreditar un producto de grandes cualidades naturales y de calidad!

Esta crisis también nos permite preguntarnos qué tratamiento le hubiera dado el Gobierno de haberse producido en relación a otros sectores productivos, afincados por ejemplo en Galicia o Cataluña. O que podamos preguntarnos si el presidente Aznar hubiera adoptado un papel más responsable, llamando a la calma y reconduciendo la situación, de no tener por asesor al marido de la ministra y acudiendo a poner la primera traviesa del AVE Córdoba-Málaga, haciéndose acompañar el 25 de julio por Villalobos (pese a que ésta no es la ministra de Fomento), y manifestase, al ser preguntado en ese acto, que la culpa de la crisis era de los empresarios que habían incumplido la norma.

Podríamos preguntarnos además si los empresarios -que no incumplieron nada porque no existía norma- hubiesen sido igualmente atacados por el presidente del Gobierno si en vez de ser sólo 46 afectados hubiesen sido muchos más, más influyentes lógicamente en términos electorales.

Podríamos preguntarnos finalmente si la cercanía al entorno de la ministra de algún responsable de las orujeras no ha provocado la división en el sector, que durante los primeros días se mantuvo más expectante y menos agresivo y que, al ver la pasividad del Gobierno, cambió a al-

gunos de sus portavoces y se mostró más reivindicativo, incluso planteando la posibilidad de una querrela contra la ministra por prevaricación, al no existir "base jurídica" para la inmovilización, pues no existía norma. En todo caso sí se ha producido una reclamación al Estado de la patronal ANEO por vía administrativa, que de no satisfacerse podría acabar en el contencioso-administrativo.

## ***2. Los hechos y su cronología***

En los antecedentes de la decisión del 3 de julio se encuentra un período en el que el Ministerio de Sanidad venía instando desde la pri-

mavera a los envasadores de aceite de orujo a que revisaran la composición del producto. Según fuentes del sector, al parecer se produjo una última llamada de atención desde el Ministerio, que, rompiendo el plazo de tres meses de reconversión que se había fijado, dijo que en quince días se tenía que producir dicho tránsito o que habría consecuencias.

Y a vueltas de un fin de semana en el que la ministra acababa de estar con los consejeros autonómicos del ramo sin comunicarles nada, se decide la inmovilización, motivada por la detección de una partida en la República Checa de aceite de orujo, en parte procedente de España, con altos niveles de benzopireno, sustancia que puede tener efec-

## **EL SECTOR DEL ACEITE DE ORUJO EN CIFRAS**

### **EMPRESAS**

46 empresas en España (\* casi todas en Andalucía)

14 empresas en Jaén

2 empresas en Martos

### **EMPLEO**

5.000 empleos en España

100 empleos en Esmarsa

24 empleos en Hijos de Francisco Espuny Aleixendri S.A.

### **FACTURACIÓN**

10.000 millones de pesetas de facturación en España

### **PRECIO**

120 pesetas por litro antes de la crisis

60-70 pesetas por litro tras la crisis aunque apenas sin venta

### **PRODUCCIÓN**

3 millones de toneladas de extracción de orujo graso en España

230.000 toneladas de extracción de orujo graso en Martos

130.000 toneladas de extracción de orujo graso en Esmarsa

70.000 toneladas de extracción de orujo graso en Hijos de F.E.A.

80.000 toneladas de producción de aceite de orujo en España

30.000 toneladas de producción de aceite de orujo en Jaén

2.500 toneladas de producción de aceite de orujo en Esmarsa

1.600 toneladas de producción de aceite de orujo en H. de F.E.A.

tos cancerígenos. A la postre se demostraría que la ingesta para llegar a adquirir la enfermedad debía ser muy prolongada, en grandes dosis, y que numerosos productos se venden en

dial de la Salud y de la FAO que fijaban límites al benzopireno. No obstante, lo que entiende por normas sólo son recomendaciones a los estados.

Salud se advertía que, de no informarse de forma proporcionada desde España en relación a la alarma creada, desde algún país miembro se podría producir el bloqueo a la entrada de aceite español.

Y posteriormente, cuando España elevó la Orden a Bruselas, el Comisario de Agricultura lamentó que cualquier decisión de inmovilización no se hubiese informado desde España para su coordinación y que incluso se aprobase una normativa el 13 de julio, también sin buscar la homologación entre países. Por ello Fischler pidió en el Consejo de Agricultura de la UE que se concertara con el Consejo Oleícola Internacional una mejor distinción de aceites a través del etiquetado, para aclarar si se producen mezclas, cuáles es el origen, etc.

### **3. Medidas paliativas que no convencen**

En el número 1.954 de la revista "Óleo" se abordaba el natural debate que sucedía lógicamente a todo este desahogado: el de las posibles ayudas para normalizar el sector. En dicha publicación se citaba la comparecencia en el Senado del ministro de Agricultura, Arias Cañete, quien, tras identificar el alpeorajo como un residuo, no como un subproducto del olivar, decía que quien genera un residuo tiene que cuidar de él. Y añadía que ya "forma parte del pasado la tesis de que todo sector que tiene un problema necesita de una subvención estatal".

Sin embargo no entraba en la casuística de si era necesario mantener esa subvención si el problema lo había generado el mismo Gobierno, como parece ser esta crisis.

El abanico de medidas posible son seis:

a) Seis si se cuenta el cierre de las instalaciones, que debe descartarse. Por el momento y ante la incertidumbre,

---

***"...Se convirtió así una alerta confidencial alimentaria ... en una alarma social de grandes proporciones, no ajustada al riesgo real, que dejaba sin ingresos a todo un sector productivo durante meses..."***

---

el mercado con niveles de benzopireno más altos.

300.000 litros se retiraban entonces del mercado y 30.000 toneladas quedaban en stock en las extractoras. Los empresarios cifraban a mediados de julio las pérdidas posibles en 5.000 millones.

Como decimos, en un año de gran producción en el que la comercialización marchaba bien, la alarma provoca la afección a las ventas de aceite de oliva en general; éstas caían un 63%, según los datos del sistema Pool a 18 de julio, en parte motivado por el bloqueo a las importaciones en algunos países en los que no se produce distinción de nomenclaturas entre aceites. Todavía a finales de octubre y aunque la Administración decía que el consumo de aceite de orujo se había quedado en una cuarta parte a causa de la crisis, los empresarios señalaban que las ventas eran casi inexistentes, no más del 10%.

En ese contexto se empiezan a producir anuncios de regulaciones de empleo en las factorías, en parte razonables y en parte, según indican portavoces del mismo sector, aprovechando la coyuntura de esta crisis.

En ese momento, desde el Partido Popular de Jaén se intenta legitimar la decisión de la ministra y su presidente provincial, José Enrique Fernández de Moya, sí que habla de normas al respecto procedentes de la Organización Mun-

Por fin el 13 de julio el Consejo de Ministros aprobaba una Orden que fijaba en 2 partes por billón los niveles de benzopireno. Si existía norma con anterioridad, por qué se aprueba una nueva. Y si no existía, por qué acusa Aznar a los orujeros de incumplirla.

El 24 de julio las extractoras recibieron la visita de los inspectores de la Consejería de Agricultura, que tras levantar acta procedieron a su desprecintado.

La publicación en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el 26 de julio de la decisión ministerial no propiciaría sin embargo la reactivación de las ventas de un producto, del que ANEO (Asociación Nacional de Extractoras de Orujo) dijo que ya lo vendía antes del día 3 de julio con niveles inferiores de benzopireno a los fijados ahora.

La Orden española tuvo que pasar por el visto bueno de la Comisión Europea, desde donde se habían producido varios toques de atención. Dos días después de estallar la crisis, el 5 de julio, desde la Comisaría de

### **¿QUÉ ES EL ALFABENZOPIRENO?**

*Hidrocarburo policíclico aromático, insoluble en agua y cuyo punto de ebullición ronda en torno a los 300 grados. En el aceite de orujo se produce al someter el orujo graso a altas temperaturas para eliminar la humedad que en torno a un 60% registra.*



Orujera de Motril rodeada por el mar de olivos marteño.

al tratarse de empresas familiares, el sistema de mantenimiento se ha reducido al mínimo, con labores de mantenimiento.

b) En segundo lugar, el mercado podría volver a unos umbrales de rentabilidad de unas cien pesetas por litro, lo que por sí solo no producirá, teniendo en cuenta además que desde la Administración se están poniendo numerosas trabas burocráticas, según denuncian los afectados, debido a la necesidad de adaptación a las medidas adoptadas.

c) En tercer lugar, desde el Ministerio de Agricultura se han dispuesto 5.000 millones en créditos blandos por parte del Instituto de Crédito Oficial (ICO) con aval de la sociedad anónima estatal Caución Agraria, si bien esta medida no es bienvenida por el sector, que tiene que avalarlo con su patrimonio. Para Francisco López Maestro, con la inmovilización el aceite de orujo per-

dió su valor y, al no haber cotización, el final de campaña estaba herido de muerte. Las existencias contables bajaron a cero. No es posible pedir créditos a costa de esa mercancía, pues lo único que se hace es diferir la crisis de la empresa por un tiempo. Además, el sector cree que se ha practicado la política de que "esto son lentejas".

d) Al igual que el acceso a préstamos citado, en un convenio firmado el 26 de octubre entre el Ministerio y parte del sector también se arbitra la posibilidad de almacenar 30.000 toneladas en los depósitos del Patrimonio Comunal Olivarero. El convenio lo ha firmado la Confederación de Cooperativas Agrarias, Asoliva, Infaoliva y Anierac, pero la mayoritaria ANEO se desmarcó inicialmente del mismo pues no consideraba solución el almacenamiento si no va a haber salida posterior al mercado. AENO se sumó finalmen-

te a este convenio en la segunda quincena de noviembre aceptando al menos lo poco que se ofrecía, entre lo que se incluía además la posibilidad de acceder a los créditos del punto anterior.

Por otro lado, esta patronal sí ha destacado los esfuerzos de la Junta de Andalucía, viajando su titular de Agricultura, Paulino Plata, a Bruselas, para gestionar ayudas directas.

e) En cuarto lugar, la repercusión de costes al sector. Cabe la posibilidad de que el dinero que las orujeras pagaban a las almazaras por retirarles el orujo circule a la inversa y ahora se convierta en 2 ó 3 pesetas que por litro de aceite tengan que pagar los agricultores, a través de las almazaras, para que esto se produzca.

f) En quinto lugar, si "alguien tiene que pagar los platos rotos en función de la culpabilidad", dice un orujero, ello podría traducirse en una

subvención directa del Gobierno. O en este mismo apartado, también cabe una subvención estatal, aunque en este caso también repercutiendo la crisis al sector, puesto que para abonarla se obtendría de restar los fondos de ese 8% (porcentaje que representa el aceite de orujo) que cobra el agricultor de la subvención a la producción de aceite de oliva.

#### **4. Próxima campaña y usos alternativos**

Tres millones de toneladas de residuos se van a generar de nuevo, fruto de la campaña próxima que puede ser la del siglo, con 1,1 millones de toneladas de producción de aceite en toda España. En todo caso, los orujeros entrevistados creen que no va a haber resistencias para recepcionar el producto de las almazaras, aunque advierten que “la Administración no puede dejar a todo el sector contra la pared y poner a las almazaras contra las orujeras o que se tenga que tirar el orujo al campo”.

Estos empresarios realizan este ejercicio de serenidad y sentido común, pese a sentir que aun es más incomprendido su esfuerzo solitario durante años. En los despachos de “Esmarsa” Francisco López Maestro -como otros muchos han hecho- exhibe numerosos legajos de expedientes de solicitud de subvenciones para modernizar la planta. Peticiones denegadas al Instituto de Fomento de Andalucía (IFA), a Incentivos Económicos Regionales (IER), al Fondo de Orientación y Garantía Agrícola (FEOGA) y, a diferencia del apoyo público que sí se ha producido a las almazaras, han obligado a las orujeras a mejorar sin ayuda.

Además, el sistema tradicional de molturación usado durante medio siglo se empezó a tornar hace una década en el sistema continuo o de tres fases, lo que generó un orujo menos graso y más húmedo (con el

60%). La adaptación al secado obligada se transfería pues a la orujera, al igual que la adaptación al picado y el deshuesado y al alpechín añadido, haciendo frente además a la competencia desleal de “repasadoras” que mediante *decanters* ofrecen aceite de oliva desde el orujo.

En suma, “las orujeras han sido empresas muy modestas, se han ajustado los precios, las economías pese a todo han sido saneadas pero sólo para ir tirando, pagando los portes y a las cooperativas y colaborando en la eliminación del alpechín”, añade Francisco López Maestro.

#### **SÓLO CINCO PRODUCTOS CON MAS BENZOPIRENO QUE EL ACEITE DE ORUJO**

1 cigarro (igual a 100 litros de orujo)  
pollo (4,5 partes por billón)  
hamburguesa (1,5 partes por billón)  
bistec pasado (4,8 partes por billón)  
panceta (0,2 partes por billón)

Incluso desde el año 2000 “Esmarsa” acometía un ambicioso proyecto que acabaría en la desaparición de Martos de un paisaje habitual durante varios meses al año de abundante humo (aunque nada tóxico ni contaminante), y con el traslado al paraje del “Chinche” a una nueva planta, con una inversión de más de 700 millones, también sin apoyos. Serían los pioneros en hacer efectivo el proyecto de modernización del sector en Martos yéndose al Polígono Olivarero. Antes del 3 de julio, sus responsables llegaron a fijar un horizonte temporal para que el traslado se consumara.

---

***“...la administración no puede dejar a todo el sector contra la pared y poner a las almazaras contra las orujeras...”***

---

Ciertamente hay consenso entre Administración y sector en que la actividad de las orujeras debe diversificarse. En la cita de la revista “Óleo” de la comparecencia en el Senado del ministro de Agricultura en la que identificaba el alpeorujo con un residuo, éste también aludía a las posibilidades industriales y energéticas del mismo, a la vez que aplaudía a iniciativas como las puestas en marcha por el Instituto de las Grasas con la Junta de Andalucía para buscar usos no vinculados al consumo de aceite.

Así, la Consejería andaluza de Agricultura ha presentado un Plan de Modernización del Sector de Extracción de Aceite de Orujo en Andalucía. No obstante, de este Plan la patronal AENO también ha rechazado la propuesta de creación de combustible biodesel, por no considerarla viable.

De otro lado, el sector del aceite puede dar cumplimiento al Libro Blanco de las Energías Renovables emitido por la Unión

Europea con el aprovechamiento de los subproductos del olivo (leña y ramón) y del orujo para generar biomasa y paralelamente estar restando contaminación. Para todo ello, sin embargo, la decisión de la ministra ha provocado un parón.

Se ha demostrado que la crisis del aceite de orujo ha sido la crisis de todo el aceite de oliva, por lo que todo el sector reclamó campañas para restablecer el prestigio del mismo. Responsables de la Diputación de Jaén y de la Junta de Andalucía repartieron este verano 75.000 botellitas de aceite en los aeropuertos de Madrid, Málaga y Barcelona. En todo caso, la campaña a gran escala debe proceder de quien tiene recursos para ello y de quien ha sido responsable del desprestigio, el Gobierno central, como le demanda desde el Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén, su Cámara de Comercio y todos los agentes sociales.

# Aportación de frutas y verduras a la dieta mediterránea

Tomás Andrés Bueno Ibáñez  
*Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Experto en Nutrición y Bromatología*

***El autor defiende las razones científicas que hablan de los numerosos beneficios que ofrecen las frutas y verduras en nuestra rica dieta mediterránea: una alimentación tradicional que debe imponerse a modas alimenticias que nos vienen desde fuera.***

nadas), frutos secos (almendras, avellanas...), cereales, verduras y legumbres. Completa la ingesta proteica productos de la pesca y en menor cantidad las carnes.

Conocemos como hortalizas y verduras aquellas partes de los vegetales que en estado fresco, sin desecar al aire, crudas, cocidas, conservadas o preparadas de diversas formas, sin extracción de componentes esenciales, se utilizan directamente para el consumo humano, con excepción de los frutos procedentes de los árboles frutales.

vitamina en el hombre, seguido de la leche y sus derivados<sup>1</sup>.

El consumo de frutas y verduras debe ser diario y varias veces al día, se aconseja alrededor de dos piezas de fruta cada día, unas 14 raciones a la semana tomando como ración unos 140 g<sup>2</sup>.

Además la cocina mediterránea emplea con generosidad el ajo y la cebolla. A lo largo de la historia encontramos muchos ejemplos del consumo de verduras y hortalizas con el fin de conseguir un mejor estado físico. Algunos atletas y lucha-

---

***“...La oferta alimentaria mediterránea se fundamenta en productos de la agricultura: olivo, viña, frutas frescas (naranjas, limones, higos, granadas), frutos secos (almendras...), cereales, verduras y legumbres. Completa la ingesta proteica productos de la pesca y en menor cantidad las carnes...”***

---

**E**n los últimos 25 años la divulgación de lo que se conoce como “Dieta Mediterránea” ha alcanzado grandes dimensiones; tal es así que actualmente es conocida en todo el mundo. Se trata a grandes rasgos de un modelo de alimentación saludable basado en pautas tradicionales de los países ribereños del Mediterráneo.

La oferta alimentaria mediterránea se fundamenta en productos de la agricultura: olivo, viña, frutas frescas (naranjas, limones, higos, gra-

La importancia de la inclusión de estos alimentos, al igual que el consumo de fruta, en nuestra ingesta diaria se debe a su alto contenido en minerales y vitaminas, así como a su contribución al aporte de las cantidades recomendadas de fibra.

Todas las verduras contienen cantidades abundantes de carotenos que se transforman en vitamina A en nuestro organismo, constituyendo la principal fuente que suministra esta

dores griegos tomaban algunos ajos antes de sus combates; los soldados romanos lo utilizaban como tónico y, según cuenta Herodoto, a los esclavos que construían las pirámides se les alimentaba con ajos crudos para conservar la fuerza y mantener la salud. Muchas de estas verduras y hortalizas se han consumido no sólo como alimento sino también con fines terapéuticos. Se trata en todos los casos de alimentos con una proporción en agua que puede variar de

un 70 a un 90 % y, por tanto, una baja densidad calórica (desde 10 a 50 Kcal por 100 g).

### **Interés de la dieta mediterránea**

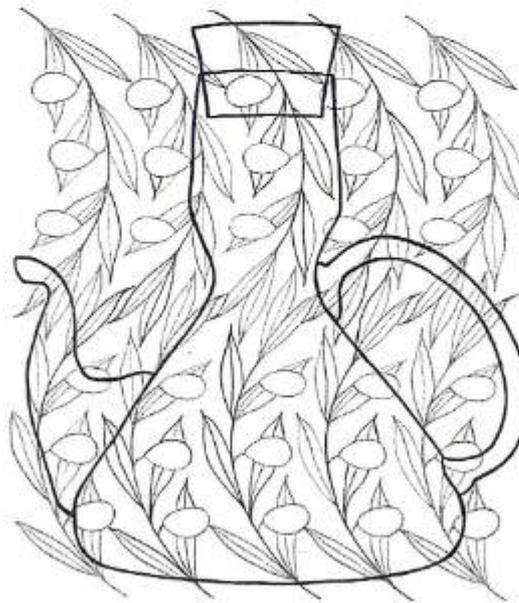
La dieta mediterránea contiene una gran variedad de sustancias naturales de gran interés en la prevención del cáncer y presentes en muchas frutas y verduras. El efecto preventivo atribuido a las frutas y verduras se debe a su composición en antioxidantes como el  $\beta$ -caroteno, las vitaminas C y E, flavonoides, etc. Estos componentes de la dieta impiden la inducción de tumores en tejidos diana, y suprimen o previenen la evolución del cáncer<sup>3</sup>. Una de las relaciones más sólidas entre una dieta equilibrada y el cáncer es la establecida por el efecto protector que tiene el consumo elevado de frutas y vegetales. Este hábito alimentario se encuentra asociado a una baja incidencia del cáncer en el hombre. Hasta la actualidad se han realizado alrededor de 200 estudios epidemiológicos para establecer esta asociación y en la mayoría se observó un menor riesgo de padecer cáncer con consumos adecuados de estos alimentos<sup>4</sup>. En particular para el cáncer del tracto alimentario, pulmón, mama y órgano reproductor femenino.

En el caso de las frutas y verduras, la mayoría de los factores preventivos lo constituyen los micronutrientes. En este grupo se encuentran incluidos el ácido fólico, carotenoides, vitamina E y ácido ascórbico, todos ellos son antioxidantes. Actualmente a este tipo de sustancias se les denomina bajo el nombre de sustancias fitoquímicas<sup>5</sup>. Son compuestos químicos de origen vegetal que desempeñan un papel importante en el metabolismo de mamíferos, presentando actividad

potencialmente anticancerígena. Por todo lo anterior, las frutas y verduras son consideradas como agentes fitoprotectores interesantes en la estrategia preventiva frente al cáncer.

### **Actividad antioxidante**

Los radicales libres engloban cualquier especie química que contiene uno o más electrones desacoplados en su orbital, atómico o molecular, externo. Son sustancias sumamente reactivas. El metabolismo celular normal genera pequeñas cantidades de radicales libres<sup>6</sup>; la producción de estos radicales es consecuencia de la actividad biológica de la célula. Estos radicales libres, a nivel celular, son capaces de reaccionar con macromoléculas en diferentes lesiones graves. A la formación de estos radicales libres contribuyen factores ambientales. En consecuencia



las lesiones celulares que ocasionan estas especies químicas pueden desencadenar numerosos procesos degenerativos.

La célula posee sistemas enzimáticos que la protegen del daño oxidativo inducido por los radicales

libres. Los más relevantes son la superóxido dismutasa (SOD), glutatión peroxidasa y glutatión transferasa. Estos sistemas no son suficientes para anular por completo el conjunto de los radicales libres que se generan en la célula. La dieta constituye una ayuda decisiva en la protección frente al daño oxidativo celular, aportando un amplio rango de compuestos antioxidantes no enzimáticos. Estos compuestos reaccionan con los radicales libres anulando su reactividad y evitan su interacción con las estructuras celulares. Entre los antioxidantes aportados por la dieta se encuentran, principalmente, carotenoides, retinoides, vitaminas E y C, compuestos fenólicos, flavonoides y selenio.

### **Sustancias antioxidantes en frutas y verduras**

#### *$\beta$ -Caroteno*

Este compuesto ha sido ampliamente estudiado en relación con la prevención del cáncer<sup>7</sup>. En los comienzos de los 80<sup>8</sup> se determinó que el  $\beta$ -caroteno presente en la dieta, procedente de frutas y verduras (zanahoria, calabaza, papaya o mango) podía ser un factor que reducía las tasas humanas de cáncer. Tiene un efecto protector en las enfermedades cardiovasculares, debido a su papel antioxidante. Son fácilmente reconocibles por los colores brillantes (amarillo, naranja, rojo o púrpura) que a menudo confieren a las plantas. Las mayores fuentes del  $\beta$ -caroteno son vegetales verdes y frutas con pigmentación abundante. Además, es uno de los pocos carotenoides que tiene actividad provitamina A, y es el que más eficazmente se transforma en retinol en nuestro organismo. Se utiliza en el tratamiento de algunas enfermedades genéticas huma-

FRUTERA

nas como la porfiria<sup>9</sup>. Posee efectos positivos sobre nuestros mecanismos de defensa<sup>10</sup>.

Se han realizado un número importante de estudios epidemiológicos para establecer una asociación directa entre la actividad biológica del  $\beta$ -caroteno y su incidencia en las tasas de diferentes tipos de cáncer en el hombre<sup>11</sup>. Existe una asociación entre un incremento de cáncer de pulmón y bajos niveles de  $\beta$ -caroteno en la dieta. En el cáncer de estómago también existe una evidencia en la asociación: de una mayor incidencia de cáncer con menor ingesta de  $\beta$ -caroteno. En el caso de cáncer colorrectal, se observa un efecto protector moderado.

#### *Vitamina E*

Es un compuesto liposoluble (soluble en grasas) que se encuentra de forma natural como tocoferoles; el  $\alpha$ -tocoferol es el más activo y está muy difundido en diferentes grupos de alimentos como semillas, aceites vegetales (**aceite de oliva virgen**), granos de cereales, frutas y hortalizas. La actividad protectora se debe a su efecto antioxidante en los lípidos de la membrana celular. Al igual que el  $\beta$ -caroteno, su actividad antioxidante se encuentra asociada a un efecto anticancerígeno; además, está implicada en la inhibición de la proliferación tumoral<sup>12</sup>. Otra función de la vitamina E es la estimulación de la respuesta inmune; se ha observado que con altos niveles de vitamina E, se incrementa la producción de anticuerpos y células mediadoras de la respuesta inmune<sup>11</sup>.

#### *Vitamina C*

El ácido L-ascórbico es un compuesto hidrosoluble (soluble en

agua), que se encuentra en frutas y verduras. Sus propiedades como antioxidante impiden las alteraciones de estructuras celulares mediante la captación de radicales libres. La vitami-



na C estimula la del metabolismo hepático<sup>11</sup>. La estimulación que provoca la vitamina C puede asociarse a un bloqueo en el desarrollo tumoral en algunos tipos de cáncer<sup>13</sup>.

El papel protector del ácido ascórbico se ha observado en numerosos estudios epidemiológicos, en los que se evalúa el consumo de frutas y verduras ricas en vitamina C.

#### *Selenio*

El selenio es un mineral que aparece en la dieta en cantidades muy pequeñas (micronutriente). Tiene carácter antioxidante ya que es necesario para la actividad de la enzima (glutathion peroxidasa), que ha mostrado una actividad antimutagénica frente a compuestos potencial-

mente cancerígenos como la aflatoxina B<sub>1</sub> y el benzo( $\alpha$ )pireno<sup>14</sup>.

#### *Flavonoides y polifenoles*

Los compuestos fenólicos, que se encuentran en la mayoría de las frutas y verduras, desarrollan una gran actividad antimutagénica frente a diversos grupos de mutágenos, como las aminas heterocíclicas, hidrocarburos aromáticos policíclicos o distintos compuestos derivados de la nicotina del tabaco<sup>15</sup>. El efecto quimiopreventivo frente a la carcinogénesis descrito para la raíz del regaliz se basa en la capacidad antioxidante que presenta este vegetal, procedente en su mayoría de la presencia elevada de compuestos flavonoides en su composición.

Dentro del grupo de los polifenoles los taninos constituyen una familia de compuestos con identidad propia. Estas sustancias derivadas del ácido tánico son polifenoles solubles en agua que se encuentran presentes en una gran variedad de plantas comestibles, frutas, vino y té. Se han observado propiedades beneficiosas como regulador de la presión sanguínea o papel estimulador de la respuesta inmune. El ácido tánico se ha descrito como un poderoso antimutágeno frente a benzo( $\alpha$ )pireno. La base del efecto protector en estos compuestos se encuentra en su actividad antioxidante.

#### *Otras sustancias presentes en frutas y verduras*

##### *Fibra alimentaria*

La fibra alimentaria está formada por componentes de la pared celular de los vegetales. Así las frutas y los vegetales (leguminosas, soja) son fuentes importantes de fibra alimentaria. A este grupo de sustancias se

le han atribuido propiedades terapéuticas para determinadas patologías como la diabetes o los niveles altos de colesterol en sangre<sup>16</sup>. La fibra alimentaria tiene implicaciones preventivas en otros desórdenes como la hipertensión, enfermedades coronarias y alteraciones intestinales.

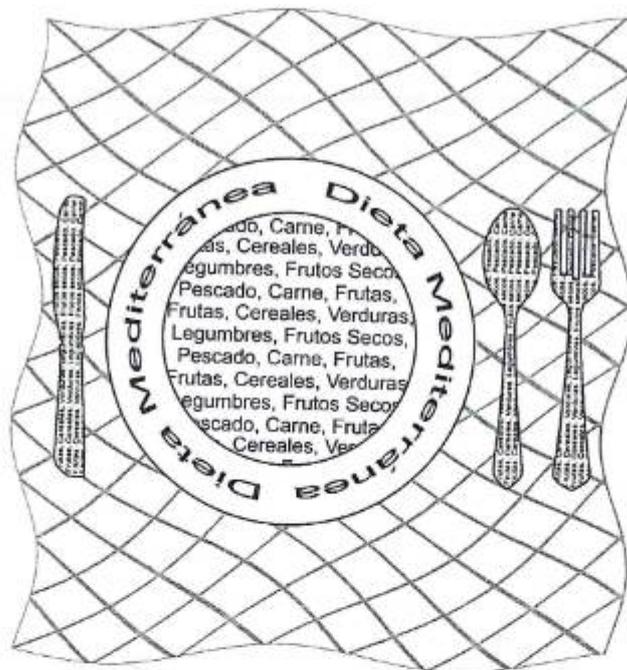
#### Compuestos organosulfurados

Otras verduras, como el brécol, coliflor y coles de Bruselas, contienen compuestos organosulfurados que incrementan la actividad de las enzimas implicadas en los mecanismos de detoxificación<sup>17</sup>.

Los vegetales verdes, como la lechuga, espinaca o escarola, son ricos en luteonina. Este compuesto es un pigmento carotenóide y xantofílico que no posee actividad vitamínica A. No obstante, tienen actividad antioxidante, lo que le confiere propiedades protectoras frente al cáncer<sup>18</sup>.

Este tipo de compuestos pertenecen principalmente a especies ve-

getales incluidas dentro del género *Allium*, como es el caso de la cebolla (*Allium cepa*) o el ajo (*Allium sativum*), y poseen propiedades medicinales, de



carácter cardio y quimiopreventivo<sup>19</sup>. En general, estos compuestos han sido descritos como potentes antimutágenos.

Como se puede deducir de todo lo comentado anteriormente, es

en la actualidad cuando existen evidencias científicas de los beneficios que tanto frutas como verduras aportan a nuestra dieta. Este modo de alimentarse no es nuevo, aunque sus ventajas ya se conocían desde antiguo. En los últimos tiempos debido a las variaciones de los distintos hábitos en la sociedad (incluidos los alimenticios), nos estamos alejando de las ventajas que este tipo de alimentación nos aporta. Es fundamental insistir en la educación nutricional para recuperar nuestros hábitos alimentarios dejando a un lado, modas y patrones de alimentación importados de otros países.

#### Agradecimientos

A la profesora Dra. Rosa M<sup>a</sup> García Estepa y a los doctorandos Cristóbal Jiménez Fernández y Belén López Rodríguez del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada.

#### BIBLIOGRAFÍA y NOTAS:

- <sup>1</sup> JIMÉNEZ FERNÁNDEZ, C., LÓPEZ RODRÍGUEZ B., "Gastronomía Andaluza y Dieta Mediterránea" (2000) Ed. Miramar. Málaga. Pág. 91-97.
- <sup>2</sup> ORTEGA R., REQUEJO A., "El rombo de la alimentación. Guía útil en la planificación de la dieta ajustada a las pautas recomendadas". Nutr. Clin. N<sup>o</sup>2, 1998. Vol. 16.
- <sup>3</sup> CHESSON, A. Y COLLINS, A. (1997): "Assessment of the role of diet in cancer prevention". Cancer Lett., 114, 237-245.
- <sup>4</sup> POTTER, J.D. (1997): "Cancer prevention: epidemiology and experiment". Cancer Lett., 144, 7-9.
- <sup>5</sup> MAZZA G. (2000): "Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado". Ed. Acribia. Zaragoza. Pág. 402.
- <sup>6</sup> HALLIWELL, B. y GUTTERIDGE, J.M., (1985): "Free Radicals in Biology and Medicine". Oxford University Press. New York.
- <sup>7</sup> VAN POPPEL, G. (1996): "Epidemiological

evidence for  $\beta$ -carotene in prevention of cancer and cardiovascular disease". Eur. J. Clin. Nutr. 50 (suppl.). 57-61.

<sup>8</sup> PETO, R. y col. (1981): "Can dietary  $\beta$ -carotene materially reduce human cancer rates?". Nature. 290, 201-208.

<sup>9</sup> BRONZETTI, G. (1994): "Antimutagens in food". Trends Food Sci. Technol., 5, 390-395.

<sup>10</sup> BENDICH, A. (1989): "Carotenoids and immune response". J. Nutr., 119, 112-115.

<sup>11</sup> VAN POPPEL, G. y VAN DER BERG, H. (1997): "Vitamins and cancer". Cancer Lett., 114, 195-202.

<sup>12</sup> KLINE, K. Y SANDERS, B. (1991): "RRR- $\alpha$ -tocopheryl succinate enhances T cell mitogen-induced proliferation and reduces suppressor activity in spleen cells derived from AEV-infected chickens". Nutr. Cancer., 15, 73-85.

<sup>13</sup> HENSON, D. y col. (1991): "Ascorbic acid: biologic functions and relation to cancer". J. Nutl.

Cancer I., 83, 547-550.

<sup>14</sup> PETR I. y col. (1990): "In vivo effect of selenium on the mutagenic activity of aflatoxin B<sub>1</sub>". J. Hyg. Epidemiol. Microbiol. Inmunol. 34, 123-128.

<sup>15</sup> SAMEJIMA, K. y col. (1995): "Luteolin: a strong antimutagen against dietary carcinogen. Trp-2, in peppermint, sage and thyme". J. Agric. Food Chem 43, 410-414.

<sup>16</sup> MARTÍN-CABREJAS, M. A. y col. (1995): "Dietary fiber content of pear and kiwi pomace". J. Agric. Food Chem., 43, 662-666.

<sup>17</sup> REDDY B. y col. (1993): "Chemoprevention of colon carcinogenesis by organosulfur compounds". Cancer Res. 53, 3493-3498.

<sup>18</sup> MICOZZI, M.S., y col (1990): "Carotenoid analyses of selected raw and cooked foods associated with a lower risk of cancer". J. Natl cancer I., 82, 282-285.

<sup>19</sup> BLOCK, G. (1992): "Dietary assessment issues related to cancer for NHANES III". Vital Health Stat., 4, 24-31.

# Olivicultura ecológica, *reflexión sobre una alternativa a tener en cuenta*

Juan Moral Gadeo  
*Ingeniero Técnico Agrícola  
Lic. en Farmacia*

<<*Ager spurcus sterilis est*>>

El campo sucio es estéril

Adagio latino

***Sucesos que vienen ocurriendo recientemente han generado una preocupación social que deriva en el interés por el consumo de productos ecológicos. Pero... ¿sería factible un cultivo ecológico del olivar? En este trabajo se ponen de manifiesto los aspectos que habría que tener en cuenta para conseguirlo.***

## ***Introducción***

El presente artículo, con componente social y técnico, no pretende sino dar un aldabonazo en las conciencias de nuestras gentes res-

pecto a la situación actual de nuestra agricultura, reflexionar sobre la misma y exponer otras alternativas ampliamente aceptadas. Lo decisivo de este proceso es explicar a la sociedad las posibles alternativas existentes y que sea ella misma la que tenga la posibilidad de escoger, de elegir, en definitiva, no imponerle nada. De ahí mi interés en realizar esta reflexión acerca de un tema sobre el que hay poca información a nivel social y que nos afecta de manera importante, cual es el elegir el método de producción agraria que nos interesa para nuestra comarca, para nuestros hijos, para nosotros.

El signo más evidente de que una sociedad ha evolucionado social, cultural y económicamente es el mayor grado de exigencia de sus ciudadanos en todos y cada uno de los aspectos de la vida y, concretamente, la alimentación y el cuidado del entorno son referentes. Aspectos que anteriormente no se valoraban ahora adquieren una importancia relevante, cuanto más viendo lo que hoy en día nos asalta en las páginas de la prensa diaria y en las noticias de te-

levisión y radio: el debate en curso sobre los alimentos obtenidos mediante ingeniería genética, la incidencia de la encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) o "vacas locas" y la contaminación de acuíferos por nitratos causan gran preocupación en la sociedad acerca de la inocuidad de los alimentos y la integridad del medio ambiente.

Siendo esto así, es por lo que cada día más gente opta por un tipo de agricultura, la ecológica, biológica u orgánica, en cuyo método de producción no intervengan productos de síntesis que, posteriormente, puedan pasar al entorno y, por ende, al hombre a través de los alimentos.

## ***Problemas que genera la agricultura convencional***

En la agricultura convencional (industrial) la producción depende directamente del uso intensivo e ininterrumpido de energía y otros recursos (combustible, maquinaria, abonos químicos, productos fitosanitarios, semillas híbridas, etc.) suministrados por unas pocas compañías,

la mayoría de las veces multinacionales, cuyo control escapa de las manos del agricultor.

En referencia a este aspecto, resaltar un comentario escuchado en unas jornadas ecológicas en 1989 y que planteaba uno de los contertulios al ponente: iba referido a conocer cuál era el capital alemán que estaba detrás de Palmoriente, una empresa productora de aceite de palma (producto con un elevado contenido en ácidos grasos saturados) y que formaba parte de productos cotidianos de boilería industrial. El que hacía la pregunta razonaba que, al entrar de manera masiva dicho producto en la dieta de la población, en unos años, ésta sufriría las llamadas enfermedades de la "civilización": arteriosclerosis, anginas de pecho, infartos, etc. Con lo cual, la multinacional alemana X (que supuestamente estaba detrás del capital de Palmoriente), y que originalmente les vendió los productos fitosanitarios, les vendería después los medicamentos, con lo que el círculo del negocio se cierra a corto, medio y largo plazo.

Hecho alusión a lo anterior, resaltar que, a pesar de los incrementos indiscutibles de la productividad agrícola, el progreso de la agricultura convencional está empañado de múltiples aspectos negativos, como son:

- Un alto coste energético, por el uso de técnicas de producción que necesitan cada vez mayores cantidades de energía proveniente de los combustibles fósiles (petróleo).

- Contaminación del medio ambiente y de los alimentos por el uso de abonos y plaguicidas químicos, con el consiguiente descenso de la calidad de vida y el peligro para la salud.

- Destrucción de los recursos naturales tales como la fertilidad de la tierra cultivada, las especies y variedades locales de plantas cultivadas y animales domésticos, los paisajes rurales (los gobiernos de Alemania y Francia han fomentado la recon-

versión a la agricultura ecológica en ciertas zonas en un intento de mejorar la calidad del agua, especialmente en relación a su contenido en nitratos), la vida silvestre, etc.

- Problemas sociales por la gradual desaparición de las explotaciones familiares, la concentración de la tierra y los medios de producción, el alejamiento de la gente de la naturaleza, etc.

Considerado históricamente, el sistema industrial de producción de alimentos es un fenómeno reciente en el desarrollo de la agricultura y, al basarse en el uso intensivo de recursos no renovables (combustibles fósiles, fosfatos y potasas para abonos, etc.), es poco probable que pueda sostenerse a muy largo plazo.

### ***Un cambio de mentalidad: la agricultura ecológica***

Actualmente se considera que el problema de la agricultura, en general, no es sólo aumentar la producción, sino hacerlo con una utilización más eficiente de la energía y los recursos renovables, así como con un grado mínimo de degradación del medio ambiente.

Para lograr una nueva agricultura acorde con estos objetivos debemos modificar nuestra visión de la naturaleza, descartando la filosofía actual que la considera únicamente como un recurso y un medio de producción para el beneficio del hombre. Es necesario considerar el equilibrio ecológico como el modelo perfecto para la actividad humana y, al hombre, como parte de la naturaleza. Consiguientemente, el hombre no debería intentar controlar la naturaleza abusando de ella en un beneficio rápido, sino actuar en unidad con ella.

Por ello, a partir de los años veinte comenzaron a agruparse determinados sectores para desarrollar sistemas agrícolas alternativos, conocidos hoy día como *agricultura orgánica o biológica, agricultura biodinámica,*

*ca, natural o ecológica,* basadas en el respeto al medio ambiente.

### ***Nuestro caso: la olivicultura ecológica***

La reflexión de M. Pajarón, experto en este campo, creemos que refleja de una manera fiel la filosofía con la que debemos abordar la olivicultura ecológica: *"Para enfocar con alguna posibilidad de éxito, el cultivo ecológico del olivar, hay que olvidar los esquemas convencionales y no tratar de sustituir cada operación de éstos por una paralela, que cambie los productos químicos de síntesis por productos autorizados. Hay que ir más lejos y contemplar el cultivo como un todo hasta conseguir una verdadera visión ecológica. Para ello, es necesario empezar a mirar el olivar como un 'ecosistema agrícola' (agroecosistema) y conocer su estructura y función. Sólo así se puede llegar a una actuación consistente sobre su productividad sin disminuir la estabilidad de forma irreversible, de tal forma que sea posible conjugar producción y estabilidad a largo plazo".*

Por tanto, de lo que se trata es de aplicar un conjunto de medidas agronómicas y estructurales que acerquen al olivar al agroecosistema de M. Pajarón, es decir, a considerarlo como a un "sistema vivo" donde existen plantas (arbóreas como el olivo y herbáceas como las de los linderos, taludes, orilla de los cauces de arroyos, etc.), vertebrados (conejos, pájaros...), reptiles (lagartos, serpientes...), invertebrados (lombrices...) e insectos (beneficiosos y perjudiciales), y todos estos elementos desarrollándose en un equilibrio armónico o natural como consecuencia de la no existencia de elementos que lo alteren (plaguicidas químicos, abonos de síntesis fácilmente solubles en agua, etc., que contaminan la tierra y las aguas).

No obstante esto, hay que resaltar que cualquier diseño de manejo de un cultivo para una zona, comarca o explotación determinada

precisa tener en cuenta, además de los factores socioeconómicos y culturales de la zona, una serie de variables fundamentales y que son necesarias considerar, cuales son: tipo de suelo, microclima de la zona, variedad de olivo, edad de la plantación, etc. Por tanto, cualquier actuación que no tenga en cuenta esos parámetros específicos está llamada al fracaso.

ra convencional es la pérdida de suelo fértil por el problema de la **erosión** o pérdida de suelo por desprendimiento y arrastre de sus partículas debido a la acción del agua y el viento. La erosión arrastra, principalmente, las partículas más finas del suelo procedentes de la fracción arcilla, con lo que disminuye progresivamente la fertilidad natural del suelo y su capacidad productiva.

materia orgánica de los suelos, las labores inapropiadas que impiden una buena estabilidad estructural y, finalmente, no labrar siguiendo las curvas de nivel.

Las medidas correctoras que favorecen el control de la erosión, de manera general, tienden a evitar que la escorrentía del agua arrastre al suelo, que aumente la capacidad de penetración y retención del agua en el



Un olivar inmerso en un paraje donde se protejan la vegetación de linderos, manchas esparcidas de vegetación, etc. es ideal para mantener su equilibrio como "afrosistema".

## *I. Manejo del suelo*

Lo esencial es entender que en una finca lo importante no son los olivos, sino la tierra que los soporta. Éstos serán más o menos productivos según la calidad de la tierra y de su capacidad para retener agua. Partiendo de esta máxima, hemos de entender que todas las labores culturales deben tratar de conservar y, si es posible, aumentar la fertilidad natural del suelo.

Uno de los mayores problemas del manejo del suelo de la agricultura

Los síntomas que indican tal proceso y, que todos hemos visto, son las peanas de los olivos descalzas y elevadas, la aparición de piedras, terrenos con color blancuzco por afloramiento de horizontes superficiales, formación de surcos y cárcavas por el centro de las camadas, encharcamiento en zonas bajas de las fincas no ocurridos con anterioridad, cosechas irregulares, etc.

Por otra parte, los factores que favorecen la erosión son: los suelos desnudos coincidiendo con la estación de lluvias o con las tormentas de verano, el bajísimo contenido de

suelo y que se recupere la fertilidad natural del mismo. Tales medidas correctoras comprenden, en pendientes pronunciadas, una medida estructural básica, el trazado de curvas de nivel que, además, se complementará con medidas agronómicas como las siguientes:

- **Muros de retención:** es una práctica clásica, pero necesita mucha mano de obra. Aprovecha la piedra que suele estorbar y se facilitan las labores de cultivo. En su parte de arriba conviene sembrar barrera viva mientras que abajo, arbustos para protegerla.

- Zanjas de ladera paralelas que unan tantos árboles como sea posible, derivando el agua que se recoja hasta el ruedo del árbol en el que se habrán hecho pozas. De este modo se podrá aprovechar mejor el agua.

- Terrazas: es el método más efectivo para combatir la erosión, pero muy trabajoso. No es recomendable en terrenos pesados o poco profundos.

- Protección de cárcavas: se han de construir diques o pequeñas barreras a través de la cárcava para disminuir la velocidad del agua y favorecer la sedimentación del suelo que arrastra. Proteger las orillas con vegetación natural.

El laboreo del suelo no es una práctica contraria a la agricultura ecológica; lo que sí se cuestiona son determinados tipos de labores (profundas, no siguiendo las curvas de nivel...) y de materiales o aperos (vertedera o subsoladores) por alterar gravemente la estructura del suelo. El suelo debe disponer de unas condiciones físicas, químicas y biológicas, hecho que es fundamental para el desarrollo del olivo, pudiendo ser todas ellas modificables por medio de las labores.

Las finalidades que se persiguen con las labores son la generación de una estructura grumosa (mullida y estable) que facilite la vida microbiana (esencialmente las bacterias nitrificantes), facilitar la penetración del agua en el suelo, favorecer la expansión de las raíces, eliminación de "malas hierbas", enterramiento superficial de los residuos de cosechas (a unos 20 cm) y, finalmente, el remediar la compactación superficial, lo que se llama "suela de labor".

Una técnica alternativa para el control de "malas hierbas" sería una labor de siega, que puede realizarse mecánicamente con una desbrozadora de cables ligera que corta y trocea

la hierba dejándola extendida sobre el terreno. Se realizará esta labor en el momento en que empiecen a competir las "malas hierbas" en nutrientes y agua con el olivo, y antes de que arrojen las semillas al suelo. Con este sistema conseguiremos un efecto de acolchado (mulching) y de compostaje en superficie, que posteriormente puede ser incorporada al terreno con un cultivador ligero o con una grada de discos.



Peana descalza, uno de los signos evidentes de que el olivar sufre erosión.

Con una cubierta viva o cortada se conseguiría evitar las pérdidas de suelo por escorrentía, aumentar la infiltración del agua en el suelo incrementando la capacidad de retención de agua en los horizontes superficiales, proteger al suelo contra el golpeo de la lluvia (reducción de la erosión), reducir la evaporación del agua, evitar el nacimiento de determinadas malas hierbas y concentrar en superficie materia orgánica, con lo cual aumenta la actividad biológica del suelo y modifica posi-

tivamente sus propiedades físicas y químicas.

## II. Fertilización

El objetivo es incrementar el contenido de *humus* (materia orgánica), así como favorecer la actividad de los microorganismos del suelo dejándoles a éstos el cuidado de nutrir al olivo.

La base de la fertilización debe ser aportes de materias orgánicas, tales como excrementos de animales que se alimentan de los ramones de poda (cabras y ovejas), restos de poda triturados y determinados subproductos de almazara (hojas de limpia, orujos, alpechines y alpeorujos) compostados.

Para incrementar el contenido en nitrógeno del suelo se utilizan leguminosas que, combinadas con gramíneas, forman un abono verde que se siembra en la época de lluvia y se entierra superficialmente antes de que empiece a competir con el olivo por el agua y los nutrientes.

Como complemento del abonado orgánico se realiza, cuando es necesario, un abonado mineral a base de rocas naturales trituradas (fosfatos naturales, dolomita, sulfato de magnesio, etc.) elegidas según los nutrientes que necesite el suelo.

## III. Control de plagas y enfermedades

Lo esencial, respecto a esto, es conocer dos datos fundamentales:

1) Una fertilización desequilibrada o excesiva conduce a un estado fisiológico perjudicial para la resistencia del olivo, en la medida que implica un exceso de nitrógeno o glúcidos solubles en los tejidos que sirve de imán a los parásitos.



Una vegetación espontánea o sembrada evita el riesgo de erosión en terrenos pendientes.

2) Tratamientos indiscriminados con insecticidas provocan desequilibrios ecológicos, puesto que los parásitos se han hecho más resistentes mientras que sus depredadores (insectos beneficiosos) han desaparecido.

El desequilibrio fisiológico al que aludíamos es lo que se intenta evitar con una fertilización orgánica y unas prácticas de cultivo adecuadas, proveyendo al olivo de unas condiciones de fertilidad que le dotan de una gran resistencia a enfermedades y a parásitos, con lo que sus ataques permanecen por debajo de unos umbrales en los que habría que tratar.

Respecto a la conservación del agroecosistema donde los insectos fitoparásitos son controlados por los depredadores (beneficiosos), es fundamental mantener el matorral o vegetación espontánea existente en las zonas improductivas (lindes, bordes caminos, taludes, etc.), así como aumentar los sistemas de cubierta vegetal, sembrada o natural, que sirvan como refugio de una fauna auxiliar de insectos útiles (por ejemplo, la alcaparra *Capparis spinosa* L. es el hábitat natural de algunos enemigos naturales del Prays o polilla del olivo *Prays oleae* Bern.).

Cuando es necesario el control de determinada plaga para restaurar el equilibrio dinámico del agroecosistema, es imprescindible conocer la biología, costumbres y daños ocasionados por el insecto para determinar los umbrales de tratamiento de cada plaga, así como el método más oportuno de lucha. Se utilizan preferentemente productos tradicionales (insecticidas vegetales, cobre, azufre), trampas con feromonas sexuales (atravesantes) y técnicas de lucha biológica (suelta de insectos depredadores de la plaga, preparaciones bacterianas de *Bacillus thuringiensis* Berliner, etc.).

### Conclusiones

Por la experiencia que se tiene en este campo, se conoce que el cultivo del olivar en manejo ecológico no sólo es viable social y medioambientalmente, sino que lo es también económicamente, ya que, si bien los rendimientos suelen ser ligeramente inferiores a la media comparados con explotaciones convencionales del mismo tipo, la rentabilidad económica es parecida, pues la aceituna o, en su caso, el aceite ecológico se benefician de mejores precios de venta. Por otra parte, téngase en cuenta que

la evolución en este sentido ha sido grande, ya que en solo 13 años la superficie destinada a la producción ecológica certificada y apoyada por las autoridades de la UE se ha multiplicado por 30, pasando de unas 100.000 hectáreas en 1985 a más de 2,8 millones de hectáreas a final de 1998 y que, según datos de la Dirección General de Alimentación de enero de 2001, Andalucía fue la comunidad española que más facturó en este concepto, unos 7.000 millones de pesetas, siendo la segunda Aragón, a bastante distancia, con 2.000 millones de pesetas.

En definitiva, lo que se trata es de apostar por una agricultura sostenible que ayude a reducir la contaminación de las aguas subterráneas y superficiales, los residuos de plaguicidas en los alimentos; en definitiva, previniendo los peligros potenciales que plantean los productos químicos sintéticos (plaguicidas, herbicidas, fungicidas, fertilizantes, etc.), colmando así las expectativas tanto de los consumidores finales del producto como la de los habitantes de nuestra comarca, que se beneficiarán, con el tiempo, de una calidad de vida elevada.

### BIBLIOGRAFÍA:

- CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA: (1989): "Formación de asesores en agricultura ecológica". Dirección General de investigación y Extensión agrarias.
- HURTADO RUIZ, J.L.; AYANZ JURADO, J.M. (2000): "Características del cultivo del olivar en agricultura ecológica. Medidas agronómicas y estructurales para aproximar al olivar a un <<ecosistema agrario>>", *Vida Rural*, N° 110, 15 de junio. Ed. Eumedisa S.A. Madrid.
- DE ANDRÉS CANTERO, F. (1991): "Enfermedades y plagas del olivo". Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén.
- AGRIECO.COM. Portal de agricultura ecológica (<http://www.agrieco.com>).
- 22º CONFERENCIA REGIONAL DE LA FAO PARA EUROPA, Oporto (Portugal), 24-28 julio 2000: Inocuidad y calidad de los alimentos en relación con la agricultura orgánica (<http://www.tao.org/docrep/meeting/X4983s.htm>).

Excmo. Ayuntamiento de Martos

# XXI Fiesta de la Aceituna



# Una nueva titulación en la Universidad de Jaén: Olivicultura y Elaiotecnia

Rafael Pacheco Reyes

*Profesor Titular del Área de Ingeniería Química  
Coord. Título Propio en Olivicultura y Elaiotecnia  
Universidad de Jaén*

*Desde su creación en 1993 la Universidad de Jaén se ha preocupado por conseguir nuevas titulaciones que nos singularizaran dentro del panorama universitario español. Ésta que ahora presentamos, de Olivicultura y Elaiotecnia, es una buena muestra de ello.*

El objetivo fundamental que justifica este proyecto es formar técnicos altamente cualificados para un sector en el que la débil profesionalización quizás sea su mayor debilidad. De aquí que la Universidad de Jaén considere que es urgente formar titulados universitarios de grado superior que posean conocimientos integrales y solventes en olivicultura y elaiotecnia, de tal modo que, incorporados a las empresas del sector o creando las suyas propias, lo modernicen, desarrollen y contribuyan al desarrollo socioeconómico y, por ende, al bienestar de los ciudadanos de la provincia.

Ante las sugerencias recibidas de los distintos sectores implicados, la Universidad de Jaén, junto a la de Córdoba, elaboró un Plan de Estudios que se extiende a lo largo de dos cursos académicos con una carga global de 135 créditos (1.350 horas) y unos contenidos acordes con las demandas empresariales del sector, que permitieran al alumnado presentarse en el mercado laboral en condiciones óptimas para desempeñar con garantías su labor profesional en el sector del olivar y del aceite de oliva. Dichos contenidos fueron distribuidos de la siguiente forma:

## *Primer curso*

*1er cuatrimestre:* Fundamentos de Ecología, Fundamentos de Biología Vegetal, Fundamentos de Economía y Gestión de Empresas, Fundamentos de Genética, Fundamentos de Edafología.

*2º cuatrimestre:* Material Vegetal y Propagación, Diseño de Plantaciones y Técnicas de Cultivo, Plagas y Enfermedades, Técnicas de Riego, Toxicología Ambiental, Mecanización y Recolección.

## *Segundo curso*

*1er cuatrimestre:* Química y Estructura de las Grasas, Calidad del Aceite, Tecnología de Aceites, Elaboración de Aceitunas de Mesa, Bioelaiotecnia, Diseño y Gestión de Instalaciones.

*2º cuatrimestre:* Aprovechamiento y Gestión de Subproductos, Normalización y Legislación, Política Agraria, Gestión Comercial, Alimentación y Salud.

Practicum  
Trabajo Final

El Título Propio en Olivicultura y Elaiotecnia se dirige a **Licenciados** en Biología, Bioquímica,

**D**esde el pasado curso académico 2000/2001, la Universidad de Jaén, consciente del importante papel que debe jugar como Institución dinamizadora del desarrollo de su provincia, en la que el sector del olivar y del aceite de oliva tiene una enorme importancia, viene impartiendo el Título Propio en Olivicultura y Elaiotecnia.



Laboratorio de la envasadora marteña Óleo Martos.

Ciencias Ambientales, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Química, Ciencias Económicas, Ciencias Empresariales, Administración y Dirección de Empresas. **Ingenieros** Agrónomos, Industriales, Montes, Químicos. **Ingenieros Técnicos** Agrícolas, Industriales, Forestales, a los que se contempla la posibilidad de convalidación de asignaturas cursadas en las distintas titulaciones.

Actualmente siguen estos estudios 38 alumnos/as, de los que 24 se encuentran en segundo curso, impartándose las clases en turno de tarde, desde octubre de 2001 a junio de 2002.

La Titulación, que se enmarca dentro del Plan Estratégico de la Provincia de Jaén y cuenta desde el primer momento con el respaldo de la Diputación Provincial, Junta de Andalucía y otras ins-

tituciones provinciales y autonómicas, está siendo acogida con gran interés y entusiasmo por parte de empresarios agrícolas e industriales del sector.

Ello ha propiciado la puesta en marcha de convenios de colaboración entre la Universidad de Jaén y la *Cooperativa Olivarrera Virgen de la Villa, S.C.A.* de Martos, la *Empresa Oleícola Hojiblanca* de Antequera, la *Sociedad Promotora del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva y Productos Mediterráneos* de Jaén, la *S. A. Antonio Cano e Hijos* de Luque, *AGRO-*

---

*“...Ante las sugerencias recibidas de los distintos sectores implicados, la Universidad de Jaén, junto a la de Córdoba, elaboró un Plan de Estudios que se extiende a lo largo de dos cursos...”*

---

*VILLASERRA S.L.* de Ciudad Real, la *Sociedad Cooperativa Andaluza Unión* de Úbeda, *Aceites Espinosa* de Pegalajar, *Aceites COOSUR* de Vilches, *Caja Rural* de Jaén, *Orobacna* de Baena, *Refinería Agrícola Española* de Mengíbar, *Oleícola El Tejar. Ntra. Sra. de Araceli S.C.A.* del Tejar (Córdoba), *Laboratorios Arjona S.L.* de Arjona, *Bioquímica Baenense* de Baena, la *Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Junta de Andalucía*, *Óleo-España S.C.A.* de Torredonjimeno, *Aceites Núñez de Prado* de Baena, el *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina* y *FEDEOLIVA* de Guarromán, con el fin de que los alumnos de segundo curso realicen una estancia en las explotaciones agrícolas e industriales y se familiaricen con los cultivos, los procesos productivos, la calidad y la comercialización.

# Alternativas al cultivo

*intensivo*

## del olivar *en nuestra provincia*

Antonio García Fuentes  
*Profesor del Área de Botánica  
Universidad de Jaén*

***Como cumpliendo con el refrán “Cuando las barbas de...”, el sector olivarero ha de prepararse para el que parece ser el final de un ciclo, si es que llamamos así al final de un tipo de cultivo, como es el del no laboreo intensivo en que primaba la búsqueda de la cantidad. El autor nos muestra otros tipos o formas de cultivo, así como otras posibles alternativas económicas que ayudarían a mantener, cuando no a incrementar, la rentabilidad del agro.***

### ***Introducción***

Decir que el cultivo del olivar es una de nuestras principales fuentes de riqueza en la provincia no es

decir nada nuevo, ya que todos comprobamos a diario la superficie destinada al cultivo del olivar y el aumento de la misma en estas últimas décadas. La Secretaría General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Andalucía en su documento bimestral de información agraria y pesquera fija las cifras para la provincia de Jaén en 552.969 Has de superficie de olivar, con una producción en el año 2000 de 476.042 Tm de aceite, cifra que parece va a ser superada en esta campaña.

Todos sabemos que nuestra provincia adolece de grandes empresas en las que se pueda apoyar nuestro sustento económico aparte del sector olivarero, excepción hecha de algunas ciudades puntuales que se han visto favorecidas con la ubicación y desarrollo de fábricas impulsando su crecimiento económico, Mancha Real o Andújar pueden ser un ejemplo ilustrativo. En este sentido no es menos representativa la ciudad de Martos, que cuenta con uno de los polígonos industriales más desarrollados de nuestra provincia y, en relación con el tema que nos ocupa, destaca por ser una de las mayores ciudades productoras de aceite de oliva. Pero, por desgracia, no en todos los pueblos y ciudades de la pro-

vincia y de la región se produce este hecho.

Actualmente se nos penaliza y se nos ha recortado la subvención por producción de aceite desde la Unión Europea. No obstante seguimos produciendo mayores cantidades de aceite de oliva al implantar nuevas tecnologías en los cultivos del olivar, sistemas que nos llevan a aumentar la producción en la mayoría de los casos. Estos sistemas, sin embargo, se caracterizan por enfrentarse, por un lado, a la idea del respeto por el entorno natural, idea tan utilizada en nuestros días y, por otro, al delicado tema de la conservación de suelos. En este trabajo trataremos de ofertar alguna alternativa al cultivo intensivo de no laboreo del olivar, el cual es uno de los mayoritariamente practicados en nuestra provincia. Esta alternativa, aparte de ser bastante respetuosa con el ecosistema, puede suponer un empuje y enriquecimiento económico para el agricultor-empresario propietario de las fincas de olivos por otras vías que no se basan sólo en la cantidad de aceituna y aceite producido; este enriquecimiento, en definitiva, repercutirá beneficiosamente sobre la provincia y crearía unas nuevas ofertas turísticas para la misma.

## Antecedentes

En los tratados de Agronomía más antiguos ya se habla del cultivo del olivo. Las culturas romanas y árabes hicieron del zumo del fruto del olivo su nutrimento y unguento para rituales, y lo utilizaron como bálsamo y como base para productos cosméticos.

Hay autores como Bonazzi (1999) que hablan en su obra de estudios palinológicos que datan sobre el siglo XVI a.C. la época de introducción masiva del olivo en Grecia por parte del hombre, coincidiendo con una fuerte expansión y difusión del olivo fomentada por esta cultura.

Por otra parte, existen muchos autores botánicos que hablan de la introducción del acebuche por parte de los Fenicios, precisamente, en nuestra península. Sabemos que el olivo silvestre o acebuche (*Olea europaea* var. *sylvestris*) es diferente de la variedad cultivada (*Olea europaea* var. *europaea*) en cuanto a porte, envergadura, tamaño de hoja y productividad, entre otras diferencias. Este acebuche fue, al parecer, introducido por

los Fenicios en la península Ibérica y fue sobre el siglo VI a.C. cuando los Etruscos tomaron de los Griegos los conocimientos necesarios para el cultivo de la aceituna, es decir, se produjo el nacimiento de la Elaiotecnia y Olivicultura.

Si bien su origen no parece del todo cierto, lo que sí está claro es que desde que se tiene constancia de la existencia de este taxon en el Mediterráneo su expansión ha sido evidente, así como su cultivo y cultura.

A pesar de tratarse de un cultivo milenario, y ya centrándonos en nuestra provincia, autores como Higuera Arnal (1961) hablan de que la expansión del cultivo del olivar no se produce hasta el siglo XIX. Este autor lo justifica con razones históricas y sociales. A finales del siglo XVIII existen grandes fincas unitarias, latifundios en manos de la nobleza y, por otra parte, pequeños arrendatarios de una o dos cuerdas de terreno. El reducido tamaño de estas parcelas que arrendaban los agricultores más humildes, y más numerosos, es el que fomenta que se comience a introducir de forma masiva este cultivo de olivos, ya que es el único cultivo que, al no necesitar

mucha mano de obra, excesiva dedicación ni fuertes inversiones de dinero, posibilita a este pequeño agricultor para poder disponer de tiempo para dar su jornal en las tierras cerealistas de los nobles y, a su vez, obtener en su pequeño terreno aceite para el alimento de su familia durante el año, que junto con el pan se comienzan a convertir en base de la alimentación de la época, y así se mantendría hasta después de la guerra civil.

De esta forma el cabeza de familia no abandonaba el trabajo servil, ya que del cultivo de su propiedad se ocupaban los restantes miembros de la familia y, eventualmente, él mismo, cuando la falta de trabajo así lo aconsejaba. Con el producto del olivar, unos 80 kilos de aceite, podía subsistir toda una familia, según el nivel de vida de aquel tiempo, durante un año, dado el régimen alimenticio de las gentes de la zona.

Aparte de las consideraciones de tipo histórico que explican la distribución de la pequeña y de la gran propiedad, es curioso denotar que la pequeña propiedad va ligada al olivo, en tanto que los latifundios son

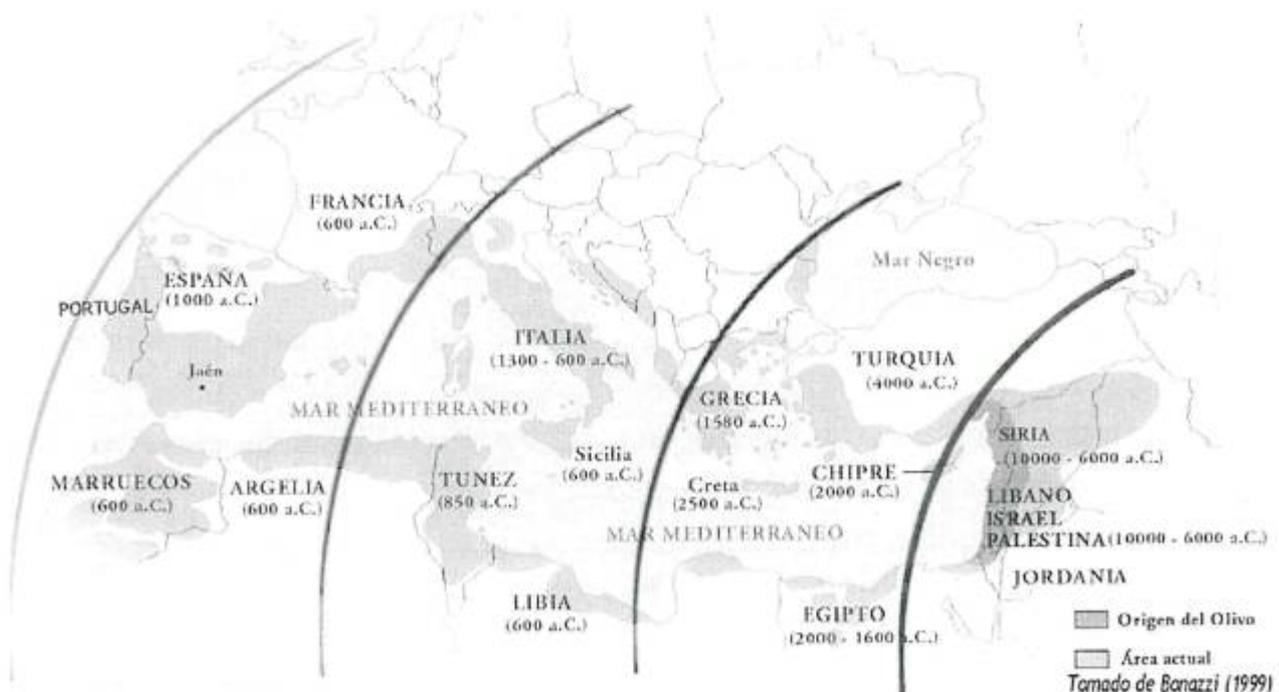


Figura 1.- Mapa del origen y área actual del olivo. (Fuente: Bonazzi, 1999).

eminentemente cerealistas, con muy pocas excepciones. Esto confirma una vez más la forma de expansión del olivar en el alto Guadalquivir.

Nada que ver tenía esta forma de expansión con la producida en las últimas décadas en nuestra provincia, donde en pocos años se ha duplicado con creces la producción de aceite de oliva. Según fuentes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (M.A.P.A.) (dirección URL: //www.mapya.es) en 1970 hubo en nuestro país una producción de 434.000 toneladas de producción, obteniendo de media en el trienio 1996-1999 una producción de 941.000 toneladas de aceite de oliva; esperándose para la campaña de este año la superación del millón de toneladas. Todo esto es debido a una fuerte expansión del olivar y fomento por parte de la Unión Europea, en un inicio, y por parte de las Autoridades Administrativas competentes de este tipo de cultivo; en detrimento de otros como el girasol, trigo, cebada, maíz, etc., que prácticamente han desaparecido de nuestras campiñas. La política de la subvención funcionó muy bien en nuestro país y nuestra comunidad autónoma, provocando una tremenda mejora del sector y una búsqueda incesante de la calidad que necesitan nuestros aceites.

### ***Situación actual y futuro***

Actualmente la Unión Europea penaliza a nuestro país si sobrepasamos la cuota que se nos ha impuesto desde Bruselas, y no se dan subvenciones a las nuevas plantaciones de olivar. Parece ser que se nos quiere limitar de alguna forma la producción de aceite en nuestro país, región y provincia. Quizás haya llegado el momento de plantearnos una serie

de cuestiones en torno a nuestro cultivo y forma de vida para muchos ciudadanos: ¿es necesario producir más y más cantidad de aceite cuando podemos tener problemas para consumirlo o venderlo? Asociada a esta pregunta pueden venir otras: ¿quizás tengamos que preocuparnos más de la calidad que de la cantidad? ¿Ha llegado el momento de potenciar esa calidad frente a la cantidad de aceite producido? ¿Obtener aceite de calidad significa perder producción? ¿Cómo se puede producir aceite de gran calidad, para que podamos sacar beneficios no por cantidad sino por calidad, para así rentabilizar la pérdida de producción?

---

***“...A finales del siglo XVIII existen grandes fincas unitarias, latifundios en manos de la nobleza y, por otra parte, pequeños arrendatarios de una o dos cuerdas de terreno. El reducido tamaño de estas parcelas que arrendaban los agricultores más humildes, y más numerosos, es el que fomenta que se comience a introducir de forma masiva este cultivo de olivos...”***

---

Desde el punto de vista comercial, es obvio que la calidad se debe pagar; por tanto, el producir aceites con un grado alto en propiedades organolépticas y gastronómicas debe de encarecerse de cara al consumidor ya que le ofertamos un producto superior. Si a este aceite de calidad, el cual se puede elaborar siguiendo los consejos de los expertos en elaiotecnia que todos conocemos pero que no todos los agricultores siguen, le añadimos el hecho de producirlo en condiciones ecológicas, es decir, libre de productos químicos de síntesis, podemos elevar aun más su precio en el mercado. Se trataría entonces de ofertar y vender un *producto verde* que no perjudica al medio ambiente al producirlo y, para más, un producto que ayuda a mejorar la salud del consumidor, un alimento que

actúa como una medicina, dos razones de gran peso para hacerlo rentable. Pero de las pesquisas comerciales y de venta no hablaremos, dejaremos este apartado para los que de verdad saben del tema, profesionales del comercio y de la empresa.

Lo que sí nos plantearemos aquí son otra serie de cuestiones concernientes a este sistema de cultivo alternativo el cual es poco practicado en nuestra provincia. En primer lugar tenemos que preguntarnos si estamos en condiciones de producir este aceite ecológico y, en segundo lugar, si tenemos la base y conocimientos necesarios para hacerlo.

El olivar de campiña en nuestra provincia es lo suficientemente extenso como para poder crear diferentes tipos de cultivo de olivar dentro de esta superficie, con la intención de generar diversidad en los tipos de cultivos. En cuanto a la otra cuestión planteada, realmente, sí que tenemos la base y, al menos, parte de conocimientos que nos permiten llevar

a cabo el cultivo del olivar bajo estas condiciones. De hecho, hay muchos agricultores, no tanto como los que debería haber en nuestra provincia, que llevan a cabo este tipo de agricultura ecológica en el olivar desde diferentes puntos geográficos, como los agricultores de Beas de Segura. Un pequeño gran foco de gente, sin grandes ambiciones, con una visión integrada y ecológica de la naturaleza, de cómo extraer productos de ella sin agotar los recursos existentes para conseguir un enriquecimiento económico temporal.

### ***Perspectivas y alternativas al cultivo intensivo del olivar***

Uno de los principales problemas observados en los olivares bajo

sistema intensivo de no laboreo, mayoritario en nuestra provincia, es la pérdida de biodiversidad vegetal y animal en los olivares.

En el bienio 1992-3 se realizó por parte de nuestro equipo un estudio de las comunidades de "malas hierbas" desarrolladas en el olivar del alto valle del Guadalquivir, financiado por la Diputación Provincial (Instituto de Estudios Gienneses). Como resultado del mismo se llegaron a determinar y recolectar 545 taxones vegetales diferentes en los olivares, y 38 asociaciones de estos vegetales con entidad propia desarrolladas en los propios cultivos o linderos de los mismos. Es lógico pensar que esta flora lleva asociada una fauna silvestre de caza menor, como conejo, liebre, tórtola, torcaz, perdiz, etc., y no cinegética, como lagarto, culebras, trigueros, jilgueros, verderones, verdecillos, etc., la cual no vemos en los olivares y que podemos consultar a nuestros mayores, para que nos cuenten que ellos obtuvieron muchos beneficios de la misma en su momento.

¿Por qué ha desaparecido esta fauna casi de manera radical? Porque precisamente ha desaparecido el medio que le daba cobijo y le daba alimento en muchos casos, las formaciones herbáceas de la cubierta natural del cultivo y las formaciones de matorral que existían en los linderos o padrones. En muchos casos, no sólo hemos provocado la desaparición de esta biodiversidad, sino que al dejar despoblado el suelo hemos incentivado fuertes fenómenos de erosión en nuestros olivares, con la consiguiente pérdida de nutrientes y suelo y el consiguiente gasto económico para intentar recuperar lo perdido.

Esta pérdida de biodiversidad en los olivares actuales está más que demostrada. Simplemente debemos observar la Foto 1 y comparar con la Foto 2. La primera fotografía corresponde a un olivar con sistema de cultivo de no laboreo en Beas de

Segura. Las únicas especies que sobreviven a los herbicidas son algunas especies rizomatosas y geófitos, las cuales se ven menos afectadas que las demás precisamente por poseer estos rizomas o bulbos enterrados que le confieren cierta persistencia a los herbicidas de amplio espectro usados de común en el olivar. La segunda fotografía corres-

ponde al olivar vecino del primero, en sistema ecológico, con mayor pendiente que el primero, y con una cubierta vegetal formada por especies pertenecientes a 36 familias botánicas diferentes, con predominio de leguminosas que además aportan nitrógeno de forma natural al suelo con el consiguiente ahorro para el agricultor.



Comparativa de biodiversidad vegetal en dos olivares contiguos en Beas de Segura (Jaén), uno en sistema de cultivo intensivo y otro en sistema ecológico.



Pero el cultivar un olivar en el sistema ecológico no se puede quedar sólo y exclusivamente en intentar obtener beneficios estrictamente de este cultivo; sería por necesidad ruinoso, ya que estamos hablando de producciones pequeñas si las comparamos con las del olivar en cultivo intensivo, aunque el kilo de aceituna se llegue a pagar casi al doble en el sistema ecológico. Aun así los beneficios obtenidos serían pequeños al compararlos con el coste de la mano de obra y de producción. Debemos ver el olivar ecológico como un *agroecosistema* complejo y completo, similar al de la dehesa en toda la vertiente luso-extremadurensis de nues-

De igual forma podremos mantener rebaños de ovino y equino, nunca caprino o porcino por el daño que producen al árbol y al suelo, alimentándose de esta cubierta herbácea natural y temporal en el olivar. Esta práctica de meter rebaños en los olivares se lleva a cabo en algunas fincas de las zonas de Zocueca y Villanueva de la Reina. Con este ovino podremos obtener carne y productos lácteos, que también podríamos focalizar a productos cárnicos y lácteos ecológicos, también de alta calidad y bien pagados en mercados de grandes urbes. El ganado equino que podemos mantener se puede ofertar en régimen de alquiler

está ávido de zonas tranquilas, de naturaleza y cultura, lo podemos acoger en estos sistemas próximos a ciudades con gran riqueza en arte y cultura. No es lo mismo ofertar un paisaje sólo de olivares, que ya de por sí es encantador y cuando menos asombroso, este *mar de plata* que nuestros poetas alabaron, que ofertar en determinadas épocas primaverales (desde febrero a mayo) un paisaje como el de la foto 3, lleno de colorido y biodiversidad que, insistimos, restará algo de producción al darse cierta competencia con el olivo, pero también se obtendrán otros beneficios derivados de este turismo ecológico.



Panorámica de paisaje del olivar con cubierta herbácea natural en las proximidades a Jaén.

tra península Ibérica (Parra, 1988). Se trataría de un ecosistema con manejo integrado, respetuoso al máximo con el propio ecosistema, pero en su mayor parte manejado por el hombre, el cual debe renunciar a parte de los beneficios en cuanto a producción de aceituna se refiere, recibiendo a cambio una cosecha verde libre de pesticidas, con producción de aceite con etiqueta ecológica. Esto en cuanto a la obtención de beneficios por parte del olivar, pero, como hemos mencionado, al caer drásticamente las producciones debemos buscar la rentabilidad por otros medios. Este agroecosistema nos permitiría, al mantener una cubierta vegetal natural o semi-manejada el máximo tiempo posible en el olivar, albergar una fauna de la cual se puede obtener una fuente de riqueza como caza menor de algunas especies cinegéticas como la liebre, conejo, perdiz, torcaz, codorniz, etc., en estas extensiones.

en romerías y fiestas de nuestra provincia, y parte de este ganado realizaría labores en el campo ya que no olvidemos estamos en sistema ecológico.

También podemos ofertar, si el agricultor está dispuesto, algún tipo de alojamiento o vivienda rural dentro de la propia finca, destinados fundamentalmente a un tipo de turismo que se preocupe por lo ecológico y por la riqueza cultural de nuestros pueblos y ciudades. Este tipo de turismo se está potenciando en gran medida en nuestro país.

Nuestros olivares adeshados con viviendas rurales acondicionadas para el turismo pueden funcionar de igual forma que las dehesas y fincas de Sierra Morena en Córdoba, Huelva y Sevilla en Andalucía; Salamanca y Zamora en Castilla-León; Cáceres y Badajoz en Extremadura; las cuales se ofertan en las guías de turismo rural y se pagan buenos precios por el alojamiento y comida. Este turismo especial que

Pero la obtención de beneficios de este tipo de agroecosistema no queda ahí, podemos seguir añadiendo piezas al mismo, intentando buscar el equilibrio natural, y así poder obtener otros subproductos derivados como la leña de olivo usada para calefacción, o los propios residuos de la poda del olivar que ya se utilizan con trituradoras aportando nutrientes al suelo y capas protectoras. Si acoplamos a este sistema unas colmenas en una zona adecuada para ellas, es decir, un biotopo extenso con un conjunto de comunidades vegetales con alta riqueza en especies de las familias de las leguminosas, labiadas y compuestas, las cuales suelen ser muy visitadas por las abejas, obtendremos, a la vez, un mantenimiento de la cubierta vegetal, porque estos insectos himenópteros ayudan a la polinización y mantenimiento de los prados naturales, y unos subproductos como la miel tipo *miflores*, jalea real y polen que se pueden vender también con la etiqueta de ecológicos.

Otro cultivo que puede ir asociado al del olivo, y que no es para nada incompatible con éste, es el cultivo de plantas aromáticas y medicinales. El cultivo de plantas aromáticas está orientado a zonas de escasa pluviometría; es en ellas donde las plantas que acumulan aceites esenciales aromáticos lo hacen en mayor cantidad y calidad, como ocurre en los cultivos familiares que existen en nuestra provincia en los territorios de Jódar y Larva, territorios con precipitaciones anuales de 250 y 300 mm. El cultivo de plantas medicinales requiere de por sí un sistema ecológico, ya que estamos hablando de un cultivo de plantas que va destinado a la extracción de productos activos medicinales para cadenas o tiendas particulares de herboristería y dietética. Este mercado mueve una ingente cantidad de dinero en nuestro país, y actualmente se está elaborando una legislación que regule de forma seria la producción, venta y comercialización de estos productos medicinales. Este tipo de cultivos es algo más delicado, ya que necesita de unos conocimientos y estudios previos para la implantación de estas plantas. Puesto que existen muchas especies a cultivar, debemos saber qué especie y qué principios activos medicinales poseen (algunos, como la adormidera, están estrictamente regulados por cuestiones obvias y necesitan permisos especiales para su cultivo), y sobre todo, desde el punto de vista agronómico, debemos conocer si la planta que pretendemos cultivar está en perfecta consonancia y armonía con los factores abióticos que dominan en nuestra finca.

No todo es positivo ni de "color de rosa" en estos sistemas alternativos, existen complicaciones en este sistema. Un problema que conlleva el no utilizar productos químicos de síntesis en el olivar es el tema

de las plagas y enfermedades. Hoy día, como hemos mencionado anteriormente, existen ya muchos estudios que aportan información sobre el control biológico de plagas en olivar con la utilización de trampas verdes con feromonas, utilización de parasitoides que se alimentan de los individuos causantes de las plagas, y productos químicos naturales como los expuestos en la obra de Labrador y Rosende (1999). Tampoco debemos olvidar que, al no realizar tratamientos con fitosanitarios, en estos olivares coexisten en los mismos los parasitoides naturales que se alimentan de los individuos que producen las enferme-

---

*“..Llevar un sistema tan complejo e integrado como éste supone una dedicación casi exclusiva a la finca, aparte de necesitar fincas con una extensión considerable o funcionar en régimen de cooperativas; obliga en cierto modo a convertirse en empresarios...”*

---

dades del olivo y, de alguna forma, se puede decir que se encuentran en un cierto equilibrio, si bien la mera existencia de los parásitos produce una merma de producción a la cual sabemos que debemos renunciar en mayor o menor medida.

Otra cuestión añadida es la condición social y el tipo de agricultor medio que cultiva el olivar en nuestra provincia, en muchos casos con un trabajo más o menos remunerado y una pequeña finca a la que dedica unas horas durante el fin de semana. Llevar un sistema tan complejo e integrado como éste supone una dedicación casi exclusiva a la finca, aparte de necesitar fincas con una extensión considerable o funcionar en régimen de cooperativas; obliga en cierto modo a convertirse en empresarios, llevando por delante un multisistema que conlleva ser-

vicios como el de la hostelería en clara consonancia con disciplinas como la agronomía, selvicultura, ganadería, apicultura, etc., de la que posiblemente el agricultor o empresario desconozca los principios básicos de alguno de los campos mencionados y deba recurrir a los servicios de profesionales especializados en los diferentes temas.

Lo que sí podemos afirmar también para concluir, y para evitar tópicos que se oyen a pie de campo y urbe, es que llevar un sistema agrícola en cultivo ecológico no es volver atrás en los tiempos, es precisamente, aplicar los conocimientos científicos actuales a los agroecosistemas de ahora, con las técnicas más novedosas que las universidades, centros de investigación y la experiencia de los agricultores nos aportan; pero, también, conjuntarlas con las técnicas más respetuosas con todos los individuos vivos que participan del agroecosistema. Quizás así algún día podamos estar orgullosos de haber tomado las riendas a tiempo y haber conducido el carro del progreso a buen puerto, sabiéndolo encauzar para beneficiar a la sociedad, aunque sea a largo plazo y los beneficios se perciban de forma lenta y pausada.

---

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- BONAZZI (1999). *Entre hombres y dioses en el Mediterráneo. Introducción a la cultura del olivo*. Editores: Caja Rural y Área de Cultura de la Exema. Diputación Provincial de Jaén. 119 pp.
- HIGUERAS ARNAL, A. (1961). *El Alto Guadalquivir: Estudio Geográfico*. Tesis doctoral. C.S.I.C. Instituto de Estudios Giennenses. Ed. Librería General. Zaragoza.
- LABRADOR, J. y ROSENDE, E. (coord.) (1999). *Guía de productos utilizables en Agricultura y Ganadería Ecológicas*. Junta de Extremadura. Consejería de Agricultura y Comercio. 386 pp.
- PARRA, F. (1988). *La debisa y el olivar*. Enciclopedia de la Naturaleza de España. Editorial Debate/Círculo. 128 pp.

# Influencia de la bioclimatología *en la producción del olivar*

Eusebio Cano, Luis Ruiz y Ana Cano Ortiz

*Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal  
y Ecología. Área de Botánica  
Universidad de Jaén*

***La tecnología, bien entendida y aplicada, siempre será un magnífico recurso para el agricultor, más aún si para su aplicación práctica usa materiales y especies autóctonas que proporcionan unas interesantísimas informaciones. Éstas nos servirán para conseguir unos cultivos saludables, rentables y respetuosos con el medio ambiente; la bioclimática es uno de los más apropiados instrumentos para conseguirlo, como nos demuestran en el presente artículo.***

## ***Introducción***

La Bioclimatología es una ciencia botánico-ecológica que ha adquirido gran relevancia en los últimos años. Trata de poner de manifiesto

la relación existente entre los seres vivos y el clima, diferenciándose de la Climatología porque la información, índices y unidades están relacionados y delimitados por especies y fitocenosis.

El desarrollo de la Bioclimatología como disciplina básica al servicio de la Fitosociología ha sido uno de los aspectos científicos más sobresalientes en los últimos tiempos; permitiendo, los nuevos conocimientos bioclimáticos, poder interpretar mejor la presencia de comunidades vegetales, así como de bioindicadores territoriales.

De los diferentes factores que influyen en la existencia de determinados ecosistemas vegetales, la precipitación y la temperatura, junto con el factor edáfico son los más importantes para diagnosticar las formaciones vegetales y los cultivos.

En el análisis bioclimático realizado por Rivas-Martínez (1996) y posteriormente por Rivas-Martínez & Loidi (1999) sobre la clasificación bioclimática de la Tierra, se establecen diferentes macrobioclimas, estando las áreas de olivar dentro del macrobioclima mediterráneo. En dicho trabajo se establecen también los valores de los índices de continentalidad (Ic), ombrotérmico (Io) y termicidad compensado (Itc), entre otros. En obras precedentes, autores como Cano & al. (1997) aplican los conocimientos bioclimáticos y fi-

tosociológicos a la planificación agrícola y ponen de manifiesto las repercusiones de la Bioclimatología en la Agronomía, que en el caso del olivar, al poder considerarse un ecosistema rejuvenecido por eliminación de especies competidoras, va a funcionar dentro del marco bioclimático territorial en el que se localice. Como consecuencia de los ensayos realizados se pone de manifiesto que el óptimo para el cultivo del olivar se encuentra en los termotipos termomediterráneo y mesomediterráneo y en los ombrotipos seco/subhúmedo, siendo imprescindible para ello el cálculo del Ic, Io e Itc junto al empleo de bioindicadores.

El objetivo a conseguir con estas investigaciones consiste en realizar una planificación agrícola con el mínimo coste ambiental y la máxima producción tanto en cantidad como en calidad, junto al mínimo coste económico. Para alcanzar este objetivo, y puesto que es lo demandado por la sociedad, es imprescindible el manejo de bioindicadores e índices bioclimáticos en la gestión del olivar, con ello se disminuye el coste ambiental y se reducen los costes de producción.

## ***Bioindicadores***

Establecidas las nociones generales sobre Bioclimatología y su importancia en las planificaciones agrí-

colas vamos a analizar muy ligeramente algunos indicadores biológicos que pueden ser utilizados en el cultivo del olivar.

Si tenemos en cuenta los trabajos de Cano & al. (1997, 1998) donde se establece que la máxima producción está en valores medios para  $I_o$  que oscilen entre 2,84 y 3,66, con un número de días de heladas al año entre 2-4 meses, mientras que las pequeñas producciones estarían en territorios con  $I_o$  por debajo de 2,5 y por encima de 5, por lo que es necesario llevar a cabo un estudio te-

En consecuencia los indicadores biológicos tienen la misión de decirnos o darnos información de algo, ese algo es un o unos determinados factores ecológicos como es la temperatura, pluviometría, tipos de suelo, etc., por lo que conociendo la autoecología de las plantas y la sinecología de las comunidades es fácil hacer un diagnóstico de la zona, se detecta muy bien si el suelo es ácido o básico y dentro de estos segundos si son suelos gípsicos, calizos o dolomíticos, etc., y por supuesto el estado nutricional de éstos. Mediante la pre-

---

*“...El objetivo a conseguir con estas investigaciones consiste en realizar una planificación agrícola con el mínimo coste ambiental y la máxima producción tanto en cantidad como en calidad, junto al mínimo coste...”*

---

rritorial para establecer las áreas con estas características, pero como ello no siempre es posible por falta de estaciones meteorológicas es oportuno el empleo de bioindicadores. Como su nombre indica debemos considerar el bioindicador a aquel ser vivo que indica o señala valores de un determinado factor, para ello tenemos que considerar a las plantas como individuos con capacidad para vivir entre límites de uno o más factores ecológicos, ya que toda especie es capaz de desarrollar sus límites de tolerancia ante dichos factores ambientales, lo que está en estrecha relación con el carácter estenoico de la planta.

Considerando los hechos anteriores debemos matizar que cuantos más individuos de una especie existan en un territorio mejor caracterizados se encuentran los factores ecológicos; por lo tanto, debemos tener en cuenta a la población después del individuo, y mejor aún, a las comunidades vegetales o fitocenosis. Y siguiendo en la escala de complejidad, el conjunto de comunidades es más fiable como indicador biológico que la población y ésta lo es más aún respecto al individuo.

sencia o ausencia de especies, poblaciones y comunidades podemos decir si es oligótrofo o eútrofo, si estamos ante un suelo rico en carbonatos, magnesio, nitrógeno, sales o bien si es pobre en algún ión mineral como ocurre con los suelos oligótrofos que presentan una alta carencia de fósforo. Las comunidades vegetales nos indican rápidamente si es un suelo de baja potencia (litosol, regosol) o bien es un suelo con perfil de alta potencia (cambisol, luvisol), si existe una alta cantidad de arcilla, yeso, etc., y por supuesto cómo es su textura, y en consecuencia su estructura. Es el análisis de toda esta información la que nos lleva a establecer las planificaciones agrícolas, buscando la máxima producción y el mínimo coste económico y ambiental.

En consecuencia factores ecológicos, bioclimatología, biogeografía y serie de vegetación han de tenerse en cuenta para planificar la agricultura de un territorio. Conociendo estos parámetros, en las investigaciones realizadas hasta el momento por nosotros se pone de manifiesto que los olivares de mayor producción se localizan en los territorios del valle

del Guadalquivir y estribaciones de Sierras Subbéticas, es decir, en todas aquellas zonas donde existe un dominio del encinar basófilo y acidófilo, así como del quejigar. Estos últimos territorios podemos afirmar que son excelentes para el cultivo del olivar puesto que nos encontramos en zonas con algo más de pluviometría y con suelos muy potentes por lo que va a existir una cierta compensación edáfica; en consecuencia los veranos serán menos estresantes para el cultivo. No obstante, los ambientes no han de ser demasiado fríos, siendo inferiores las producciones en lugares donde las heladas pueden ir desde octubre hasta abril.

Todo esto se puede poner de manifiesto con datos de producción y valores de los diversos parámetros utilizados. Así es como establecemos una correlación entre producciones medias por comarca e índices bioclimáticos y diversos parámetros. Las comarcas de Sierra Morena con 2.128 Kg./hectárea, La Loma con 2.314 Kg./hectárea, Campiña Sur con 2.284 Kg./hectárea, Sierra Sur con 2.757 Kg./hectárea y Campiña Norte con 2.343 Kg./hectárea, presentan unos 3-4 meses de heladas y un índice ombrotérmico próximo a 3. Sin embargo Sierra de Segura presenta una producción media por hectárea de 1.403 Kg, con 4-7 meses de heladas y con valores de  $I_o$  de 5,8. Estos valores de  $I_o$  tan elevados nos indican la alta pluviometría existente y es que ya no estamos en la serie de los encinares mencionados, sino más bien en lugares con vegetación potencial de caducifolios, por lo que disminuye la producción. En caso de que intentemos elevar la producción deberemos incrementar el coste económico en tratamientos frente a patógenos, por lo que dichos lugares no son rentables. No obstante, debemos aclarar que dentro de las comarcas mencionadas a título de ejemplo existen zonas no óptimas para el cultivo de olivar y otras que sí lo son. Es evidente



Bioindicadores de termicidad: 1. *Smilax aspera* (zarparrilla)



2. *Nerium oleander* (adelfa)



Bioindicadores de ombrotipo: 3.1. *Pistacia terebinthus* (cornicabra, ambientes subhúmedos)

que deben establecerse ordenaciones territoriales provinciales, comarcales y locales que palien estas deficiencias.

La aplicación de la Bioclimatología como ciencia al servicio del hombre y el empleo de los indicadores vegetales, individuos, poblaciones y comunidades permite establecer cultivos de mayor rentabilidad, sobre todo para todas aquellas zonas deprimidas donde es necesario un asesoramiento continuo al agricultor, bien con el objetivo de mantener el cultivo tradicional, haciendo que sea lo menos impactante posible y que se mantenga la rentabilidad o en su caso proponiendo nuevos cultivos de mayor renta-

bilidad, buscando siempre conjugar explotación y conservación.

En el estudio de los bioindicadores podemos comenzar estableciendo dos grandes grupos, las plantas que indican la naturaleza ácida de los suelos y las que indican la basicidad, en este último caso existen indicadores de la presencia de yeso en el suelo, de calizas y de dolomías. A los dos grandes grupos de suelos ácidos y básicos se llega mediante las series de vegetación.

Para ver el estado de fertilidad de los suelos se debe utilizar los matorrales, pastizales y herbazales; los matorrales seriales, tomillares, cantuesales y jarales son indicadores del estado de la pobreza de los suelos (litosoles y regosoles). Los altos matorrales coscojares, lentiscares, madroñales, encinares, quejigares, etc. son indicadores de suelos fértiles (phaezems, cambisoles, luvisoles).

Para medir el grado de nitrificación se utilizan diversas comuni-

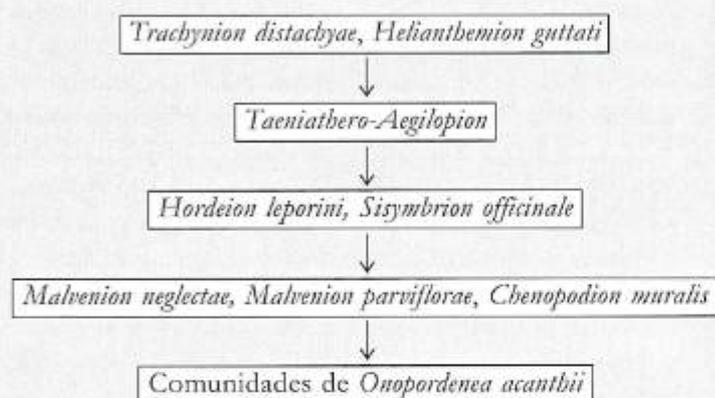


3.2. *Arbutus unedo* (madroño, ambientes subhúmedos)



4. *Retama sphaerocarpa* (retama, ambientes secos)

dades vegetales, como las dominadas por *Xolantba guttata* en las que hay una ausencia casi total de nitrógeno orgánico y un bajo contenido de nitrógeno inorgánico, mientras los herbazales del olivar nos indican la cantidad aproximada de nitrógeno del suelo. Así pues en una escala de gradientes se puede saber, de forma aproximada, la cantidad de nitrógeno en el suelo dependiendo de la comunidad vegetal presente, según el siguiente esquema:



De las comunidades nombradas debemos mencionar las de *Taeniathero-Aegilopion* y *Hordeion* como pastizales subnitrófilos/nitrófilos indicadores de un suelo con cierta cantidad en nitrógeno que produciría cosechas rentables si los demás factores ecológicos fuesen idóneos, por el contrario las comunidades de *Malvenion* indican alta cantidad de nitrógeno orgánico, ello no es perjudicial para el olivar, pero el empresario debe saber que el añadir más nutrientes en este sentido no es lógico pues incrementa el gasto y no aumenta por ello la producción, puesto que toda planta obedece a la ley de mínimos y máximos, no por añadir al suelo una cantidad excesiva de nutrientes se produce más, lo sensato es buscar el equilibrio entre todos los nutrientes, puesto que la ausencia de uno de ellos es suficiente para pérdida de cosecha. Así por ejemplo, los suelos ácidos son pobres en fósforo, sin em-

bargo, no siempre se abonan con fosfatos dichos olivares, esto ocurre mucho en Sierra Morena. El indicador biológico que lo manifiesta son las comunidades de *Helianthemion guttati*, por lo que es recomendable un abonado con fosfatos o bien utilizar otros tipos de abono que remuevan el fósforo atrapado en el suelo, como por ejemplo el sulfato amónico, no ocurre este fenómeno en suelos margosos del valle del Guadalquivir, por lo que en este último

caso los agricultores pueden ahorrarse el abonar con fosfatos ya que es inútil su uso. En caso de deficiencia de fósforo, aunque es un fenómeno raro en el olivar andaluz se disminuye drásticamente la producción, pero se corrige fácilmente con abonos del tipo de los superfosfatos. Sin embargo es mucho más frecuente la carencia de potasio, que en la mayoría de los casos se debe al agotamiento del árbol, llegando a la pérdida de hoja y en consecuencia la falta de producción al año siguiente.

Otros indicadores importantes pueden ser los que nos aportan datos sobre la textura de los suelos, así podemos saber si son suelos arenosos (arenosoles) y por tanto con una CR (capacidad de retención de agua) baja, esto se pone de manifiesto por la presencia de pastizales de *Alyso-Brassicion*, e incluso de *Malcolmieta-lia*. Las altas cantidades de magnesio son puestas de manifiesto por las comunidades de *Convolvuletalia boissieri* y el carácter gípsico (yeso) por los tomillares pertenecientes a *Lepidion subulati*, así como los indicadores de salinidad, algo muy frecuente en el valle del Guadalquivir, ya que al eliminar los padrones o linderos hay un lavado de suelos y acumulación de sales en las vaguadas. De forma similar podemos nombrar plantas y comunidades indicadores de ombrotipo: *Pistacia terebinthus*, *Crataegus monogyna*, *Bupleurum fruticosum*, *Viburnum tinus*, *Arbutus unedo*, etc., son plantas que necesitan un ombrotipo subhúmedo, mientras que *Retama sphaerocarpa* es un magnífico indicador de ombrotipo seco y de termotipo termo y mesomediterráneo, no llegando a ambientes lluviosos y a ambientes demasiado fríos como ocurre en el termotipo supramediterráneo.



Bioindicadores de fertilidad de suelos: 5. *Lavandula sampaiana* (cantueso, indicador de suelos oligótrofos, pobres en fósforo).



6. Herbazal subnitrófilo/nitrófilo, campo de amapolas que indican un nivel medio de nitrificación (*Hordelion*)

Teniendo en cuenta lo mencionado en este trabajo como son los índices de continentalidad, ombrotérmico y de termicidad compensado Rivas Martínez (1996), podemos poner algunos ejemplos referidos a

las variedades que se podrían cultivar en nuestra provincia. La variedad más cultivada en este momento es la Picual, lo cual es correcto aunque no es lógico que se haga de forma generalizada en todo el territorio pro-



7. Herbazal nitrófilo rico en especies del género *Malva* que indican el alto contenido en nitrógeno en el suelo (*Malvenion*).

vincial, debido a la diversidad bioclimática que presenta la provincia de Jaén, ya que pasamos desde zonas muy continentalizadas como sería la comarca de Siles con Ic (índice de continentalidad) mayor de 21, hasta zonas con valores para Ic de 18 en Marmolejo, Montoro. Ello pone de manifiesto que si bien la variedad Picual puede y debe ser empleada en gran parte territorial, puesto que se mueve entre el termomediterráneo superior y el mesomediterráneo inferior con Ic menor de 21,  $I_o = 3,6$  y con Itc de 350, siendo esta variedad algo tolerante a las heladas (3-4) meses y aguanta bien cierta humedad del suelo, pero que no va bien en ombrotipos subhúmedos superiores y húmedos donde el  $I_o$  es de 4-5, puesto que es fácilmente atacada por el repilo, lo que provocaría varios tratamientos preventivos con cobre.

Para las zonas frías con Ic superior a 21 y con  $I_o$  inferior a 3,6 se puede utilizar la variedad cornicabra que va bien en zonas con cierta continentalidad, lugares con 4-6 meses de heladas, además su ombrotipo es seco, aguantando bien la sequía, ya que se mueve en valores de  $I_o$  2,5 a 3,6, que al ser sensible al repilo no debe utilizarse para zonas con  $I_o$  superior a 3,6. En los territorios del suroeste (campaña baja) tenemos un piso termomediterráneo superior seco y va bien la variedad Picual; no obstante se podría utilizar la variedad Morisca que es de óptimo termomediterráneo superior llegando al mesomediterráneo inferior, y que se mueve entre Ic que va desde 15-18, Itc superior a 350 e  $I_o$  inferior a 3,6.

#### BIBLIOGRAFÍA:

- BARRANCO, D., FERNÁNDEZ ESCOBAR, R. & RALLO, L. (1998). El cultivo del olivo. Ed. Mundi-Prensa, Junta de Andalucía. 651 pág.  
- CANO, E., GARCÍA FUENTES, A., TORRES, J.A., SALAZAR, C., MELENDO, M., PINTO-GOMES, C. & VALLE, F. (1997). Phytosociologie appliquée à la planification agricole. *Colloques Phytosociologiques* 27:1007-

1022. Bailleul. Francia.

- CANO, E., TORRES, J.A., GARCÍA FUENTES, A., SALAZAR, C., MELENDO, M. & RUIZ, L. (1998). Importancia de las comunidades vegetales del olivar en las planificaciones agrícolas. Primeras Jornadas Mediterráneas de Olivar Ecológico Tomo II. Publ. Cámara Oficial de Comercio e Industria de la Prov. de Jaén, pág. 109-121.

- GARCÍA FUENTES, A. & CANO, E.

(1996). Malas hierbas del olivar. Publ. Inst. Est. Giennenses. Excm. Diput. Prov. de Jaén. 213 pág.

- GUERRERO GARCÍA, A. (1991). Nueva olivicultura. Ed. Mundi-Prensa. 271 pág.

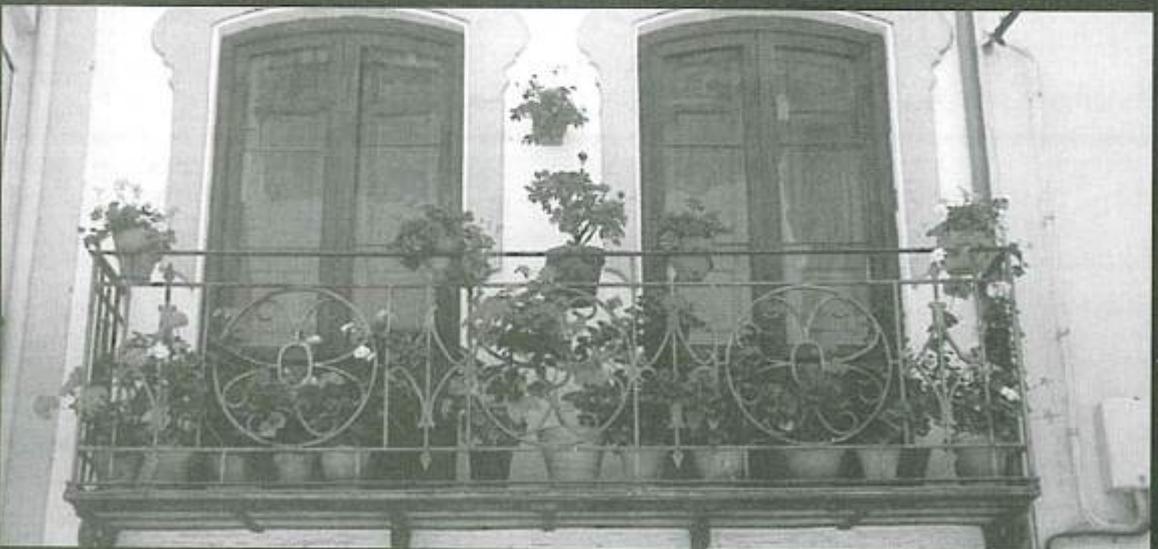
- RIVAS MARTÍNEZ, S. (1996). Clasificación Bioclimática de la Tierra. *Folia Botanica Matritensis* 16:33 pág.

- RIVAS MARTÍNEZ, S. & LOIDI, J. (1999). Bioclimatology of the Iberian Peninsula. *Itinera Geobotánica* 13:41-47.

# ¡PONLE COLOR



## A MARTOS!



FOTOGRAFÍAS: CÁNDIDO VIELAR CASTRO

*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 llena de color.*

# Análisis de las técnicas de cultivo *en el olivar*

Eusebio Cano, Luis Ruiz y Ana Cano Ortiz  
*Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal  
y Ecología. Área de Botánica  
Universidad de Jaén*

*Lo último, lo novedoso, no es siempre sinónimo ni de modernidad ni de rentabilidad. En el mundo olivarero cada vez son más las voces que se levantan en contra de la agricultura excesivamente tecnificada, con clara vocación mercantilista y no respetuosa con el entorno; se pide una vuelta a lo tradicional en algunas cuestiones. Los autores nos proponen una sugestiva síntesis en la que se aúnan la tradición y la innovación olivarera.*

## **Introducción**

En el momento actual es necesario hacer una reflexión y análisis del cultivo del olivar, puesto que en las últimas décadas se ha pasado de una agricultura tradicional a una

moderna y agresiva agricultura, al imperar un deseo de producción (cantidad) que hasta el momento actual ha sido más importante que la calidad. También es cierto que el agricultor ha recibido ayudas por cantidad y no por calidad, por lo que no podemos culpabilizar a éste sino más bien al sistema, que ha permitido una revolución agrícola basada en modernas tecnologías sin mecanismo de control.

La agricultura puede ser sostenida y sostenible, la primera es la que se lleva a cabo con un aporte externo de energía, es lo que se conoce como explotación agrícola sin tener en cuenta la conservación y exige el aporte continuo de productos (nutrientes) para que el olivar sea productivo. Se trata de llevar a cabo una alta producción con un coste ambiental y, por supuesto, un alto coste económico para el agricultor.

Hasta los años 70 se venía practicando en España una olivicultura tradicional, pero la intensa renovación tecnológica en el cultivo del olivo dio lugar a la implantación de una nueva olivicultura, aceptada hasta este momento por la sociedad; pero cada día más criticada, ya que, como consecuencia de la agricultura realizada en los últimos 30 años, con un uso de fitosanitarios y herbicidas de forma desmesurada, ha generado un gran impacto ambiental, por ello se han derivado insectos y plantas re-

sistentes a los tratamientos, y sin embargo este coste ambiental no ha repercutido sustancialmente en la vida de los olivareros, existiendo pruebas de que el gasto económico en productos fitosanitarios es igual o mayor que los beneficios económicos que reporta el tratamiento, todo ello sin valorar el coste añadido ambiental.

## **Generalidades**

En los últimos 30 años se ha pasado de un cultivo del olivo tradicional de tipo heterogéneo, puesto que han coexistido diversos tipos de cultivos, a casi un monocultivo, perdiéndose toda una cultura del olivo. Se ha pasado de un modelo de gestión concreta, puesto que en cada pueblo o comarca existía un determinado modelo, ya que las técnicas empleadas para cada zona territorial eran propias de dicha zona. Así, aspectos de cultivo, como poda, laboreo, recolección, etc., eran específicas de cada pueblo o comarca. Al pasar a un cultivo sostenido no sólo se ha perdido la cultura de un pueblo, sino que se ha dado una pérdida de biodiversidad y de estabilidad del agroecosistema.

Por ello, lo que hoy tanto se demanda respecto al cultivo sostenible, cultivo ecológico, es una base de cultivo tradicional, puesto que si no es sinónimo tradicional de sos-

tenible, si existe una fuerte conexión, ya que cuando hablamos de sostenibilidad, estamos hablando de la capacidad de perdurar en el tiempo sin detrimento del capital natural (suelo, diversidad genética del cultivo, fauna y flora), que posibilitan la producción y renovación en el tiempo. De las diferentes definiciones dadas, nos quedamos con lo que dice la Sociedad Americana de Agronomía, "es agricultura sostenible aquella que a través del tiempo mejora la calidad del entorno y los recursos básicos de que depende, aporta los alimentos y fibras necesarias para la humanidad, es económicamente viable, mejora la calidad de vida para el agricultor y para la sociedad en su conjunto". En el momento actual lo que se persigue es abandonar los criterios de máxima producción por hectárea, mejorando la productividad de la explotación mediante una mejora en la gestión, para obtener un aumento de la calidad.

La consecuencia de practicar una olivicultura sostenida y sostenible deriva o tiene consecuencias nefastas, en algunos casos, como es la pérdida de biodiversidad. Por el momento se han descrito aproximadamente un centenar de fitocenosis, habiendo citadas unas 700 especies vegetales en el alto valle del Guadalquivir (García Fuentes, 1996). Por lo que el olivar no debe ser tratado como un cultivo industrial cualquiera, ya que se puede afirmar que el olivar es un verdadero ecosistema, existiendo además de una profusa y rica flora, varios centenares de vertebrados y de insectos. La pérdida de diversidad florística también trae consigo una pérdida de la fauna en el ecosistema, afectando a los mecanismos de autocontrol del propio ecosistema.

La pérdida de diversidad florística se debe a varios hechos. Así tenemos el empleo de técnicas de cultivo no apropiadas, pérdida de cubiertas vegetales, falta de abonos orgánicos, empleo de rulos (compactación de suelos), empleo indiscriminado de herbicidas y, como consecuencia, pérdida de suelo e incremento de la erosión. Por ello, son convenientes las prácticas agrícolas no agresivas con el medio ambiente, entre las cuales estaría el cultivo tradicional y el cultivo sostenible, al menos para las áreas deprimidas de montaña, aunque se mantenga un cultivo sostenido o mejor semi-sostenido en determinadas zonas de la provincia, siempre que exista un mecanismo de control respecto al empleo de productos fitosanitarios, herbicidas y otras técnicas de cultivo.



Foto 1. Eliminación de padrones o linderos.

### ***Técnicas de laboreo y cubiertas vegetales***

Olivar y erosión son dos términos demasiado relacionados en las últimas décadas, ello se debe a la técnica de cultivo empleada que provocará una mayor o menor erosión de la parcela, siendo el laboreo una técnica tradicional pero que, al ser modificada, es realmente muy agresiva. Las experiencias realizadas llevan a pérdidas de 20-40 toneladas por hectárea y año frente a las 1-2,5 en parcelas con cubierta vegetal o sólo con franjas de vegetación intercalada. De



Foto 2. Eliminación de espartales y plantación de olivar en el Guadiana Menor con laboreo incorrecto que origina fuertes erosiones.

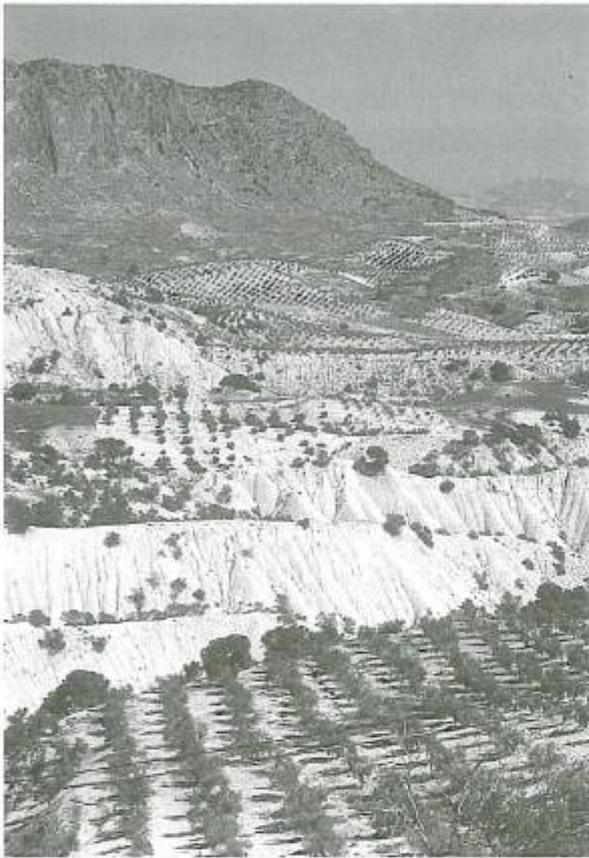


Foto 3. Efecto de la erosión en suelos de olivar, con pérdida incluso de éstos.

forma tradicional se ha practicado el laboreo, que ha tenido como objetivo el controlar las malas hierbas y aumentar las disponibilidades de agua en el suelo, para ello se roturaba varias veces la parcela; nada más alejado de la realidad puesto que la disponibilidad de agua no se encuentra aumentada, al contrario, en un olivar labrado disminuye la capacidad de infiltración del agua en el suelo a causa de la aparición de suelos de labor, que aparecen por el apelmazamiento de los suelos mediante el pase frecuente de la maquinaria pesada. Por otra parte, el laboreo produce una desagregación y, por tanto, pérdida de la estructura del suelo, pérdida de anhídrido carbónico, de materia orgánica; para paliar esto es necesario añadir grandes cantidades de fertilizantes, para alcanzar niveles aceptables de producción.

El laboreo reduce o dificulta la preparación del suelo para la recolección, aumenta las pérdidas de

agua por transpiración, pérdida de nutrientes, en definitiva de suelo, pérdida mayor o menor que estará en relación directa con la pendiente, longitud de ladera y, por supuesto, con la naturaleza del sustrato, por lo que es aconsejable disminuir al máximo la escorrentía, evitando la erosión y la aparición de cárcavas.

Para evitar lo anteriormente expuesto, es interesante conocer y manejar las comunidades vegetales del olivar, que pueden ser de varios tipos: 1) comunidades vegetales de matorral, conocidas como malezas, pero que cumplen con el objetivo de actuar como centros de biodi-

versidad, como cubierta vegetal que disminuye la erosión, por lo que sería deseable su mantenimiento en padrones o linderos. 2) los herbazales también tienen como objetivo disminuir la erosión; estos herbazales pue-

den ser de muy diversa naturaleza, según las características edáficas y climáticas (García Fuentes & Cano, 1996). El no laboreo presenta ventajas y desventajas. En este sistema de no laboreo se eliminan totalmente las labores y el control de malas hierbas; hasta el momento se hace mediante siega química con herbicidas, que se suelen aplicar en la pre-emergencia de las malas hierbas del otoño y en la post-emergencia temprana. En este tipo de no laboreo se está haciendo una mala gestión, puesto que existen mayores pérdidas hídricas por escorrentía, disminuye la infiltración y aumenta la erosión al no existir barreras naturales a dicha escorrentía; luego la gestión de las malas hierbas es esencial para combatir la erosión.

Otros sistemas que se utilizan son el semilaboreo y el laboreo mínimo, este último consiste en realizar una o dos labores al año de pocos centímetros de profundidad, cuya misión es romper las costras superficiales y aplicar herbicidas según los criterios generales de mayor arraigo en el momento actual de no laboreo. En este caso, como ya hemos mencionado, existe una fuerte pérdida hídrica y de materia orgánica.



Foto 4. Cultivo de olivar con laboreo de suelo.

Es evidente que los sistemas de manejo del suelo son esenciales en el siglo XXI, siendo el laboreo, no laboreo y el semilaboreo, los tres sistemas de cultivo fundamentales. El **laboreo del suelo** es la técnica más generalizada hoy día y consiste en remover la tierra a una profundidad variable; tiene por objeto el provocar un cambio en la estructura del suelo, eliminar las malas hierbas, evitar la pérdida de agua por evaporación y la aireación del suelo; mientras que el **semilaboreo**, como su nombre indica, consiste en utilizar una técnica mixta entre laboreo y no laboreo; la técnica del **no laboreo** tiene como objetivo fundamental el evitar la erosión y reducir las pérdidas hídricas, siendo, por tanto, una técnica alternativa al laboreo convencional. El laboreo continuo tiene el inconveniente de aumentar las pérdidas hídricas por evaporación, pero los agricultores están en la creencia de que reduce las pérdidas hídricas; sin embargo dicho fenómeno no es cierto, puesto que al laborear se destruye el suelo, incrementándose la superficie de contacto con el ambiente y aumentando la pérdida de agua por capilaridad. En el caso de no laboreo, hay que diferenciar entre el no laboreo con herbicidas para controlar las malas hierbas y el no laboreo con cubierta vegetal y con un control mediante siega mecánica, ya que en el caso del empleo de herbicidas se obtiene un suelo desnudo, teniendo lugar una menor infiltración y graves pérdidas hídricas por escorrentía, a lo que deben sumarse las pérdidas de verano ya que se incrementa la evaporación al aumentar la temperatura del suelo.

Según algunos autores y nuestra propia experimentación las cubiertas vegetales aumentan la infiltración al impedir el impacto directo del agua de lluvia sobre el suelo, por lo que se evita la formación de costras superficiales y además las **raíces de las plantas de cobertura forman poros por los que se mueve**

**fácilmente el agua y los gases, convirtiéndose el suelo en una esponja, aumentándose enormemente la infiltración.** Las cubiertas vegetales vivas y las inertes tienen un efecto pantalla y reducen la radiación solar directa sobre el suelo, es esta una técnica que protege de la erosión y de las pérdidas hídricas por escorrentía y evaporación e incrementa la infiltración; luego puede y debe emplearse en el manejo del olivar esta técnica, siendo conveniente el desbroce cuando las especies dominantes de las comunidades han completado su ciclo biológico, con lo que año tras año incorporamos materia orgánica al suelo, manteniéndose e incrementándose el banco de semillas del suelo y la permanencia de la biodiversidad.

Por todo ello es necesario pasar a técnicas de cultivo menos agresivas que mantengan la producción con el mínimo coste ambiental, por lo que es conveniente el paso a cultivos ecológicos, con uso de abonos ecológicos, con técnicas de no laboreo, uso de cubiertas vivas (naturales o sembradas) e inertes.

Respecto a los abonos ecológicos se pueden utilizar desde residuos de cosecha, compost, purines, áridos de granitos, de dolomías, algas calcáreas, mármoles, cenizas de madera, olivino, serpentinas, silicatos de magnesio, yesos, etc., hasta abonos verdes. El abono verde consiste en el sembrado de leguminosas y por tanto, en la incorporación de nitrógeno al suelo. En este último caso debe tenerse en cuenta para el caso de olivares en los que no se laboreo y no se desestructura el

suelo, que en cuestión de pocos años tiene lugar una micorrización, con la cual se da un incremento de la entrada de iones a la planta, sobre todo para el caso del fósforo, que presenta la velocidad de absorción radicular muy incrementada. Este fenómeno que está mediatizado por el hongo, es fundamental para la oliva, ya que se necesita en la formación de ATP, ADN, fosfolípidos, etc. Es un hecho demostrado que las micorrizas favorecen el crecimiento de las plantas, por lo que se las reconocen como los mejores fertilizantes naturales, siendo las plantas infectadas más vigorosas por tener un sistema radical mucho mejor desarrollado y por tanto una mayor capacidad de absorción de agua y de nutrientes. De especial relevancia son las triples asociaciones que establecen las leguminosas con micorrizas y con bacterias fijadoras del nitrógeno atmosférico como ocurre con *Rhizobium* que forma nódulos con las raíces de las leguminosas.



Foto 5. Cultivo de olivar con aplicación de herbicidad de preemergencia.

Se puede afirmar que las cubiertas vegetales vivas son beneficiosas, hecho que no es tan novedoso, puesto que nuestra historia nos enseña que ya eran empleadas por el pueblo romano en los cultivos de viñedos. Podemos hablar de dos tipos de cubiertas vegetales: cubiertas vegetales inertes y cubiertas vegetales vivas, en este segundo caso existen tres tipos: naturales, artificiales y seminaturales.

Las cubiertas vegetales inertes están constituidas por materia muerta, restos de poda, paja, estiércol, maleza triturada, etc., en general materia orgánica que aumenta el nitrógeno del suelo, mejora la estructura del suelo provocando una C.R. (capacidad de retención de agua por el suelo) más alta. Se debe entender que los restos de poda, malezas trituradas, etc. no deben incorporarse al suelo con las labores, sino que deben ser mantenidos en superficie, ya que así se ofrece una protección prolongada y adecuada del suelo frente a la erosión.

Dentro de lo que son cubiertas vegetales vivas debemos distinguir entre cubierta vegetal artificial (sembrada) y cubierta vegetal espontánea e incluso cubierta vegetal mixta, es decir combinación entre natural y sembrada. A pesar de todo lo expuesto debemos distinguir entre cubierta vegetal de herbáceas y cubiertas vegetales de leñosas y de bulbosas, siendo este último caso no deseable por la fuerte competitividad que se establece por el agua y nutrientes, lo que no ocurre con la cubierta de herbáceas, ya que dichas herbáceas y árboles de olivos explotan nichos ecológicos diferentes.

En el caso de cubiertas vegetales espontáneas se deja emerger las hierbas de forma espontánea (sin tratamiento previo), caben en este caso dos opciones: permitir que la cubierta vegetal crezca y se practique la siega química o bien, la siega mecánica, siendo este último caso de siega mecánica una técnica prometidora,

poco utilizada, que tiene más ventajas que inconvenientes si se sabe tratar correctamente. Quizás el único inconveniente es que el agricultor y el técnico tienen que saber en qué momento debe hacerse el desbroce mecánico, puesto que esto va a de-

las comunidades sin dañar drásticamente el banco de semillas.

Una alternativa a la vegetación natural o espontánea es el sembrado de una o varias especies de gramíneas como avena, cebada, centeno, etc. a unas dosis de 50-60 Kg./Ha,

---

*“...Otros factores que deben tenerse en cuenta en el cultivo es la luz, número de horas de iluminación, lo que está en relación directa con la temperatura ... También tiene influencia el volumen de copa, por lo que es bueno la poda de aireación y de iluminación...”*

---

pendiendo del desarrollo de la planta que queremos desbrozar y por supuesto, del año climatológico. Todo esto es muy importante para evitar competencia entre el olivo y las herbáceas, que, si bien tienen nichos ecológicos diferentes, cualquier competitividad por pequeña que sea, puede evitarse sabiendo manejar dicha cubierta.

En segundo lugar cabe la posibilidad de permitir el desarrollo de las malas hierbas pero de forma selectiva, es decir dirigiendo o seleccionando la cubierta vegetal hacia lo que interesa al agricultor, esto se consigue utilizando herbicidas selectivos de hoja ancha, permitiendo una preponderancia de gramíneas de los géneros *Lolium*, *Bromus*, *Hordeum* y *Avena*, pasando posteriormente a una siega química o mecánica.

Es evidente que en ambos casos se debe dejar zonas que permita mantener el banco de semillas en el suelo; pero debemos ser conscientes de que el empleo masivo de productos químicos, sobre todo del tipo de los herbicidas de preemergencia, daña la flora del olivar ya que disminuye, llegando incluso a desaparecer el banco de semillas del suelo, por lo que es deseable utilizar como técnica para controlar la cubierta de herbáceas la siega mecánica, ya que teniendo un buen conocimiento sobre la fenología de las especies se puede practicar siegas mecánicas que modifiquen la composición florística de

pudiendo hacerse posteriormente al sembrado una rastra, pero si no se hace es seguro que la germinación está por encima del 60 % en un año normal de lluvia, la pérdida de semillas sembradas cuando no se practica la rastra se debe a la avifauna territorial. En el caso de que las pendientes no lo permitan o resulte demasiado costoso el pasar la rastra es aconsejable practicar cubiertas vegetales naturales, corregidas con el sembrado a voleo de especies de gramíneas y leguminosas. El favorecer la cubierta de gramíneas se debe a que corrigen bien la erosión por su sistema radicular fasciculado y además porque presentan una alta cantidad de lignina y, al incorporarse al suelo como su humificación es mala, nos aseguramos que se incorpore al suelo de forma anual entre un 2-3 % de humus, que es esencial en la formación del complejo humus-arcilla, con lo que mejoramos la estructura del suelo y aumentamos el reservorio de iones minerales de éste. El incorporar leguminosas es muy interesante ya que éstas incorporan nitrógeno al suelo, pero estas plantas se incorporan rápidamente y queda el suelo descubierta por lo que no controlan la erosión, por ello apostamos por una cubierta mixta de gramíneas y leguminosas, de estas últimas se pueden utilizar diversos géneros (*Vicia*, *Trifolium*, *Medicago*, *Lupinus*, etc.) es necesario saber qué tipo de legumino-

sas utilizamos, que debe ser en atención a su autoecología. Así por ejemplo *Lupinus albus* y *L. luteus* son especies cuya germinación en los ensayos que hemos realizado es del 100% en sustratos oligótrofos (suelos silíceos de pizarras), no siendo necesario el enterramiento de la semilla.

Ya hemos mencionado que el suelo desnudo de vegetación tiene unas pérdidas hídricas por escorrentía y por evaporación como consecuencia del mayor calentamiento, mientras que con las cubiertas vegetales vivas o inertes el calentamiento del suelo es menor, la infiltración mayor y la escorrentía también menor, por lo que la evapotranspiración es menor. Téngase en cuenta que el agua evapotranspirada no procede directamente del agua de lluvia sino del suelo, donde puede permanecer un cierto tiempo encontrándose disponible por la planta, luego para saber si es mayor o menor la EIP es necesario utilizar un nuevo parámetro lo que venimos llamando CR (capacidad de retención de agua por el suelo), que dependerá de la textura, estructura,



Foto 6. Cubierta vegetal viva.

materia orgánica, cubierta vegetal etc, por lo que es importante mantener en perfecto estado los suelos, aumentar la infiltración y disminuir la temperatura del suelo con lo que se perderá menos agua. En definitiva, se debe disminuir e incluso evitar la paralización vegetativa por deficiencia hídrica y ello se consigue acortando el periodo estival. Para conseguir todo lo anterior es necesario incidir sobre la evapotranspiración, que se puede hacer de varias formas, aumentando el suministro de agua por riego o bien aumentando la capacidad de retención de agua del suelo por aporte de materia orgánica y reduciendo la evaporación del suelo con cubiertas vegetales. En caso contrario cuando

las plantas no disponen de la cantidad de agua necesaria se reduce su actividad, lo que da lugar a modificaciones de diferentes órganos vegetativos, como es un escaso desarrollo de las raíces, menor porte arbóreo, disminución de la cantidad de yemas, incluso con una amonización de algunas funciones esenciales como polinización y fecundación.

Otros factores que deben tenerse en cuenta en el cultivo es la luz, número de horas de iluminación, lo que está en relación directa con la temperatura; número de horas que dependerá de la orientación del terreno, un terreno orientado al sur tiene mayor número de horas de insolación, por lo que hay un incremento de la temperatura y un incremento de la evapotranspiración, incrementándose la actividad vegetativa de la planta por aumento del fotoperiodo. También tiene influencia el volumen de copa, por lo que es bueno la poda de aireación y de iluminación, poda que debe estar relacionada con las reservas hídricas del suelo y el grado de nutrientes, si se quiere mantener la productividad.

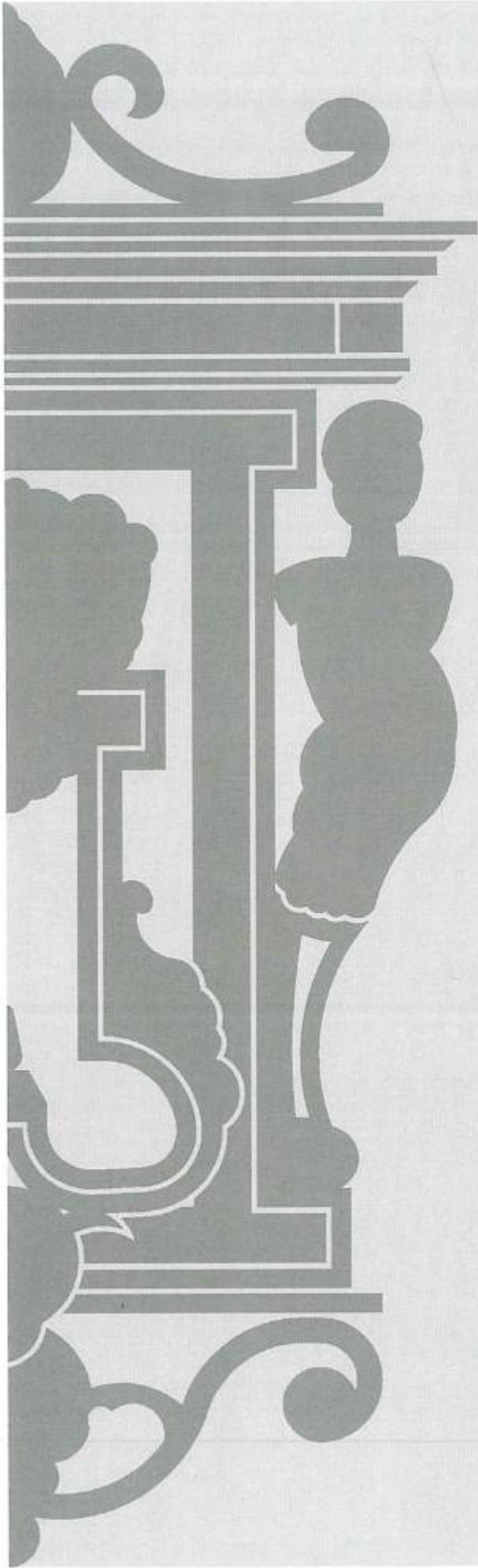
#### BIBLIOGRAFÍA:

- BARRANCO, D., FERNÁNDEZ ESCOBAR, R. & RALLO, L. (1998). El cultivo del olivo. Ed. Mundi-Prensa, Junta de Andalucía, pág. 651.  
- CANO, E., TORRES, J.A., GARCÍA FUENTES, A., SALAZAR, C., MELENDO, M. & RUIZ, L. (1998). Importancia de las comunidades vegetales del olivar en las planificaciones agrícolas. Primeras Jornadas Mediterráneas de Olivícolas Ecológico Tomo II. Publ. Cámara Oficial de Comercio e Industria de la Prov. de Jaén, págs. 109-121.

- GARCÍA FUENTES, A. (1996). Vegetación y flórmula del alto valle del Guadalquivir: Modelos de regeneración. Tesis doctoral inédita. Universidad de Jaén.  
- GARCÍA FUENTES, A. & CANO, E. (1993). Fitosociología aplicada al conocimiento de los herbazales: nuevo método para el cálculo del valor forrajero. *Ecología Mediterránea* XIX (3/4):19-28. Marsella, Francia.  
- GARCÍA FUENTES, A. & CANO, E. (1996). Malas hierbas del olivar. Publ. Inst. Est. Giennenses. Excm. Diput. Prov. de

Jaén, pág. 213.

- GARCÍA TORRES, L. & col. (2000). Agricultura de conservación en el olivar: cubiertas vegetales. Ed. Asociación Española Agricultura de Conservación/suelos vivos, pág. 36.  
- GUERRERO GARCÍA, A. (1991). Nueva olivicultura. Ed. Mundi-Prensa, pág. 271.  
- HURTADO RUÍZ, M<sup>a</sup> L., PAJARÓN, M. & VILLANUEVA, S. (1997). El manejo de cubiertas vegetales en el olivar ecológico. Primeras Jornadas Mediterráneas de Olivar Ecológico. Tomo II: 281-287.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

La fiesta

**PREGÓN**

**DE LA**

**XXI FIESTA**

**DE LA**

**ACEITUNA**

**Pregonero**

**PAULINO**

**PLATA CÁNOVAS**

**3 de diciembre**

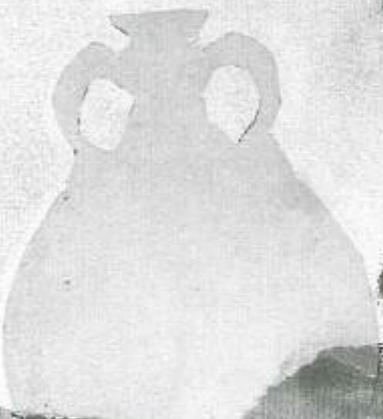
**Sala Cultural**

**San Juan de Dios**

**7:00 de la tarde**

*Martos Cultural*





EL COLEGIO  
RIO UNIV

El  
Viaje  
de  
Lucio

+

# Pregón de la Fiesta de la Aceituna

2000

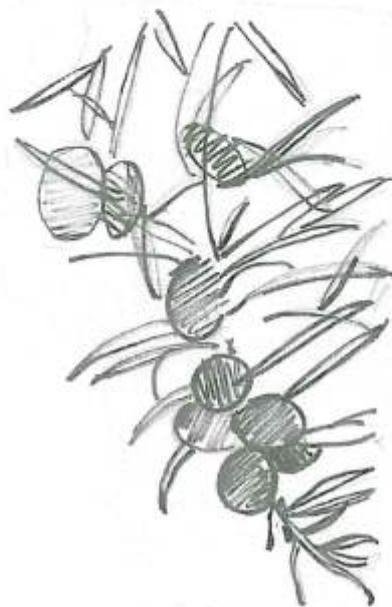
Juan Eslava Galán

*Conseguir que un escritor del prestigio de Juan Eslava Galán, ganador del premio Planeta, hiciera el pregón de la Fiesta de la Aceituna, fue un importante logro de la Corporación Municipal y un placer para los marteños que lo presenciaron "in situ" y para los que ahora pueden leerlo en las páginas que siguen.*

## *El viaje de Lucio*

Demos marcha atrás al reloj. Estamos en el año 120 de nuestra Era, hace casi dos mil años. Martos es una floreciente colonia romana. En una soleada y fría mañana de diciembre, un muchacho llamado Lucio Cornelio asciende por el sendero de piedra que corona la Peña de Martos. Arriba todavía no existe el castillo que construirán los cristianos, pero a medio camino de la Peña hay una pequeña gruta con una ermita, un espacio sacralizado dedicado a Hércules a donde peregrinan

los devotos. Es el destino de nuestro amigo Lucio Cornelio. El muchacho nació en Martos hace catorce años y nunca ha viajado más allá de la otra colonia gemela, Torredonjimeno. Ahora se le ha presentado la ocasión de visitar Roma, la capital del imperio y del mundo, en compañía de su padre, el noble tribuno Marco Cornelio. Lucio Cornelio, por consejo de su madre, sube a la cueva de Hércules en la Peña para hacer una libación al héroe viajero, para que los caminos de la tierra y del mar le sean propicios.



Lucio Cornelio llega al templo, apenas dos columnas toscas que enmarcan una cueva. En el centro hay un pequeño depositario para las ofrendas y un candelero del que

penden tres candiles. Lucio lleva consigo una cantarilla de hierro con aceite nuevo. Llena uno de los candiles, le extiende la torcida y lo enciende. Frente a la vacilante llama reza sus oraciones y pide a Hércules viajero salud y fortuna. Moja un dedo en el aceite y se traza el signo hercúleo en la cabeza.

El sol está remontando y luce en todo su esplendor. Lucio, sentado en un peñasco al solecito tibio del invierno, contempla su pueblo: los muros rojos, los tejados ocres, los jardines verdes, los cipreses, las higueras, los emparrados y en el campo alrededor, las tierras del pan, los viñedos, los olivos. Entonces Martos se repartía entre estos cultivos, aunque ciertamente su olivar destacaba ya en toda la región como lo prueban los frecuentes hallazgos en su término y alrededores de piedras de molino romano, las del contrapeso de la viga, las del suelo y las que encajaban los palos verticales o vírgenes.

No es casual que el Hércules marteño sea un héroe aceitero. En las noches de invierno, al amor de la lumbre de olivo, en la chimenea familiar, Lucio ha escuchado de labios de su abuelo la historia de Hércules. Hércules llevó a Grecia el primer olivo y lo plantó en el monte Olimpo, en la morada de los dioses. El herrero divino, Hefaiostos, le regaló unas armas de hierro, pero él prefería la clava o estaca de olivo. La clava de Hércules es un instru-

mento de civilización, más que un arma, porque cuando golpea el suelo brota un olivo. La clava peniforme y nudosa es el modo fino que adoptaron los griegos para simbolizar la virilidad y la fecundidad que en tiempos más antiguos se sugerían más explícitamente. Todo romano medianamente avisado sabe que el aceite favorece mucho el noble ejercicio de la coyunda, abre las ganas y despierta la sangre. Es lo que indica el decimotercer trabajo de Hércules, el de Tespio, que casi todo el mundo silencia pudorosamente. Nuestro amigo Lucio se sonríe recordándolo. Tespio era rey de una ciudad cercana a Tebas donde un buen día apareció un león que devoraba al personal. Tespio, alarmado, le ofreció a Hércules que si mataba al león y lo sacaba del apuro le concedería los favores de su hija Procris durante cincuenta

noches. Esta Procris era de una belleza y de una hermosura tales que los que la veían se quedaban prendados de ella, dioses incluidos. Hércules, engolosinado con la oferta, mató al león y Tespio cumplió lo prometido. Hércules recibió a la bella Procris la primera noche, pero en las noches sucesivas, al amparo de la oscuridad, Tespio le fue introduciendo en la alcoba a sus otras cuarenta y nueve hijas, todas vírgenes, y a todas las dejó embarazadas. De esta manera el astuto Tespio se aseguró una caterva de nietos emparentados con la divinidad puesto que descendían del héroe Hércules.

Otros griegos atribuían la creación del olivo a Atenea, la diosa de la inteligencia. La historia que transmitían de padres a hijos aseguraba que, cuando el dios Poseidón y la diosa Atenea se disputaron el pa-

tronazgo de la ciudad, los demás dioses decidieron otorgárselo al que creara la criatura más bella y útil para la Humanidad. Poseidón hendió una peña con su tridente e hizo surgir un caballo; Atenea acarició la tierra que pisaba y surgió un olivo. Los atenienses declararon vencedora a Atenea, le pusieron su nombre a la ciudad y veneraron aquel primer olivo dentro de un recinto de piedra,



PLANTAS DE TEBAS

entre los templos de la Acrópolis.

En realidad todos los pueblos mediterráneos veneraban al olivo. Era, y en cierto modo lo sigue siendo, un árbol sagrado. No es casual que, después del Diluvio Universal, la paloma que soltó Noé regresara con una ramita de olivo en el pico.

El olivo ha sido sagrado en todo el Mediterráneo y cada pueblo atribuía su creación a un dios especialmente sabio. Los egipcios lo creían un don de Thot y llamaban al olivo *tat*. Los hebreos lo consideraban el rey de los árboles: “los árboles celebraron una asamblea para elegir al olivo por su rey”, leemos en el libro de los jueces, 9, 8-9. “Al comunicarle la noticia, el olivo contestó: ¿cómo voy a renunciar a mi aceite, que es mi gloria ante Dios y ante los hombres, para ir a mecerme sobre los árboles?”.

Lucio comprueba que el candelil votivo arde correctamente, recoge la aceitera vacía y regresa al pueblo. Su padre, que es oleicultor y comerciante, le ha relatado muchas veces cómo llegó el olivo a España. Hace más de mil años, antes de la conquista romana, cuando todavía esta tierra estaba por descubrir, un comerciante fenicio llamado Herón se aventuró hasta las costas andaluzas en busca de nuevos mercados para sus telas y sus cerámicas y desembarcó en una tierra nueva, en Cádiz, donde se quedó pasmado al ver que el bosque natural era el acebuche, o sea, el olivo silvestre (*Olea oleaster*), asociado al alcornoque y al lentisco.

Si esta es tierra de acebuches aquí se tiene que dar bien el olivo - pensó Herón -, y en el siguiente viaje se trajo unas cuantas plantas de olivo cultivado (*Olea europaea*) que, en efecto, arraigaron bien y fueron

la base del olivar hispano. Herón llamó a Cádiz *Kotinoussa*, o sea, “isla del acebuche”. En tiempos de Lucio aquel bosque de alcornoques y acebuches que encontraron los fenicios era todavía visible por todas partes; un ecosistema con su fauna asociada de ginetas, mochuelos, liebres y zorzales y gran parte del olivar estaba injertado sobre acebuche autóctono. Hoy, después de la general deforestación de la Península, todavía subsiste en pequeñas ínsulas de vegetación en la Sierra de Huelva, en torno a Aracena.

Nuestro amigo Lucio ignora que, siglos antes de que los fenicios trajeran el olivo cultivado, los andaluces aprovechaban el aceite de acebuchina en sus ritos y es posible que también en su cocina. En la famosa cueva de Nerja, en Málaga, se han encontrado huesos de acebuche de



TINIS DE TORO

hace diez mil años. Algunos creen que el aceite de acebuche se usó al principio para la iluminación, como alternativa de la grasa animal. Lo que tardó en extenderse el cultivo del olivo por Andalucía está todavía por averiguar, pero en Montefrío se han encontrado posibles candiles de hace cuatro mil años.

Perdónenme la disgresión y regresemos al lado de nuestro amigo Lucio Cornelio. El muchacho vive en una villa de las afueras, el antecedente de las modernas caserías, y, como estamos en época de plena recolección, al cruzar el campo va encontrando cuadrillas de esclavos aceituneros en plena faena. El primer tratadista español que escribe del olivo y del aceite, el gaditano Columela, aconseja “que el fruto que se coja cada día se muela

y se preñe al instante”, y señala que el aceite verde cosechado en diciembre trae más cuenta porque los oliveros “sacan más dinero del aceite bueno que de la abundancia del malo”. También señala que “no conviene mezclar en los mismos capachos el aceite nuevo y el de la aceituna caediza”. La experiencia demuestra que, cuando se separan suelo y vuelo, el aceite del vuelo es mucho mejor, pero, cuando se mezclan, el vuelo no mejora la calidad del suelo. Es evidente que tenemos mucho que aprender de Roma. Por lo pronto, los oleicultores martenos de la época de nuestro amigo Lucio no mezclaban las calidades de los aceites y los clasificaban según el prensado. El que más apreciaban era el de la primera prensa, “el que sale puro con menos esfuer-

zo de la prensa es mucho mejor que los demás”, dice Columela; y después el de la segunda, añadiendo previamente algo de sal, porque “la sal -leemos en el texto latino- disuelve el aceite y lo separa de todo lo que lo altera”. Columela enumera las tres clases de aceite que consumían los romanos. El más corriente era el *oleum viride*, un aceite amarillo oro de la aceituna fresca, procedente de aceitunas pintonas recolectadas en diciembre. Luego estaba el aceite de lujo, o sea el *oleum astivum acerbum*, verdoso, algo amargo y aromático. Como lo sacaban de aceitunas todavía verdes, recolectadas antes de diciembre, su rendimiento era bajo y por lo tanto resultaba muy caro. Finalmente estaba el *oleum maturum*, el más barato, sacado de aceitunas muy pasa-

das o atrojadadas. Ese era el que consumían los pobres, también se usaba para el alumbrado, o sea, el aceite lampante, como lo llamamos ahora. Lampante viene de lámpara, ese candil de barro, o lucerna, que iluminaba los hogares de los marteños en tiempos de Lucio.

Lucio conoce además otros usos. Como muchos chicos de su edad, es aficionado al deporte y suele pasar algunas horas al día practicando en el gimnasio la carrera, el salto, la lucha y el lanzamiento de jabalina. Cuando termina, cubierto de polvo y sudoroso, se lava usando como jabón aceite lampante perfumado. El caso es que los romanos no conocen todavía el jabón y para quitarse la suciedad se untan de aceite el cuerpo sudoroso y recogen la mezcla de aceite, sudor, polvo y suciedad con un instrumento de hierro llamado estrigilo.

La madre de Lucio, la noble matrona Livia, usa también aceite en su tocador, un aceite extrafino de cosmética y perfumería, denominado *oleum ompbacium*, que procede de aceituna verde, molida a mano sin partir el hueso, en cachos nuevos y con mil cuidados.

Antes de llegar a su casa, Lucio pasa a despedirse de su amigo Constancio, que vive en el arrabal de Martos. Constancio pertenece a una familia humilde que fabrica su aceite del año por el procedimiento denominado *canalis et solea* (o sea canal y zueco), que consiste en meter aceitunas en un saco de trama ancha y pisarlas con un calzado de madera. El aceite resultante de la pisada chorrea por un vertedero del dorrajo y va a parar a un recipiente. Siglos después los moros seguirían practicando este pisado en zafariches. Incluso en la reciente guerra de Yugoslavia, durante el sitio de Dubrovnik, la gente recogía aceitunas de los olivares cercanos y las machacaba con mazos dentro de sacos de arpillera que luego rociaban con agua hirviendo.

El padre de Lucio es un hombre adinerado y tiene un molino industrial en un anejo de su casería o villa rústica. Durante la época de la recolección todo el campo marteño resuena con el murmullo cansino de las piedras rodaderas aplastando aceitunas sobre las balsas de piedra (*mortarium*). No era un invento reciente en tiempos de Lucio, puesto que ya aparece en un sarcófago de siglo IV a. de C. No se sabe quién inventó este procedimiento, pero los iberos de estas tierras lo conocían antes de la llegada de los romanos. Seguramente los romanos lo perfeccionaron. En sus molinos la muela o *mola olearia* era una gran piedra cilíndrica plantada en tierra con un eje en el centro en torno al cual gira una piedra en forma de rodillo, la *suspensa*, que va aplastando las aceitunas. La *suspensa* se graduaba y se podía bajar o subir a voluntad, según la cantidad de aceituna que se estuviera molturando, a fin de que no se rompiera el hueso.

El padre de Lucio y sus amigos oleicultores están convencidos de que el hueso roto le da mal gusto al aceite. Algo de razón tenían, pero hoy sabemos que si la masa se prensa inmediatamente no importa que el hueso se rompa. Esa necesidad explica el complicado diseño de otro

tipo de molino romano, el trapeto. Este molino tenía como base un gran mortero o *mortarium* provisto de un gran eje fijo central, el *miliarium*, en forma de columna, alrededor del cual giraban dos casquetes esféricos, u *orbes*, que se ceñían por

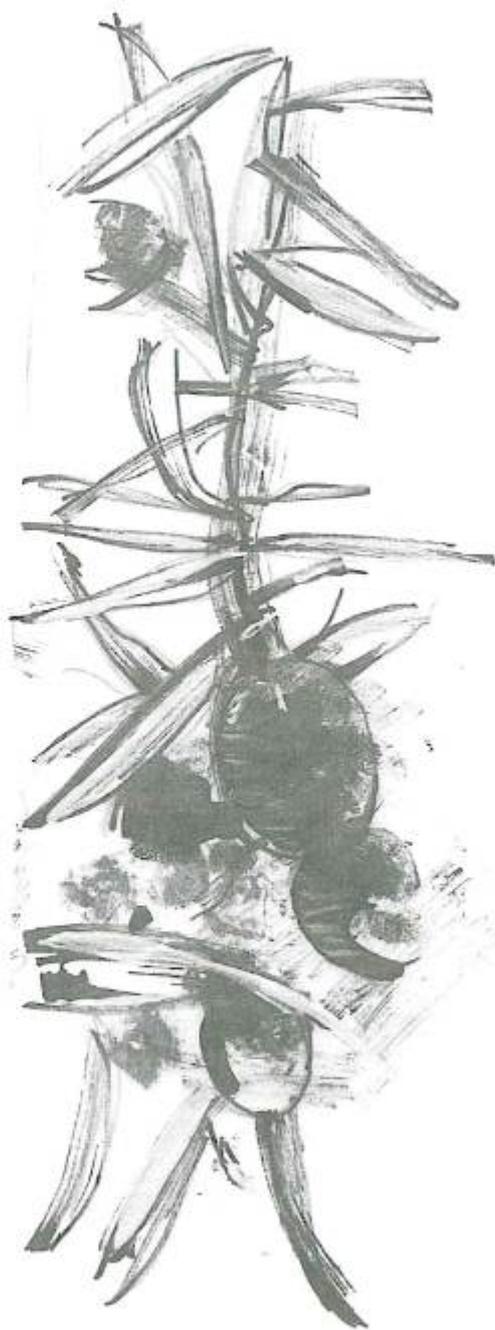


FIGURA DE TORO

la parte recta al eje central, mientras que la curvada se adaptada a la concavidad del vaso del mortero. Los dos *orbes* estaban atravesados por un eje de madera, *columela*, y te-

nían holgura suficiente para que quedaran separados casi un centímetro de las paredes del mortero. Antes de empezar la molienda se calibraban, mediante discos de madera o metal, aplicados al eje central para que las piedras quedaran separadas. Así se evitaba romper el hueso de la aceituna.

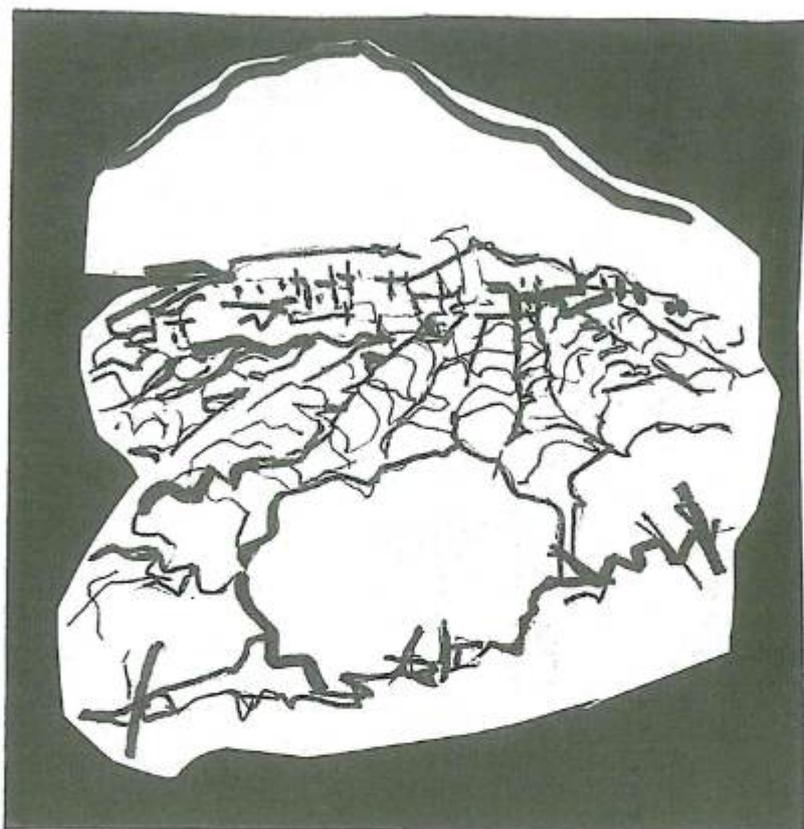
Lucio entra en el molino familiar, una nave capaz donde hay tres molederos y dos prensas de viga para exprimir la pasta de la aceituna. Una vez obtenida la pulpa de la aceituna hay que prensarla para sacar el aceite. Las prensas que usa el padre de Lucio son de viga bastante parecidas a las que han estado vigentes hasta el tiempo de nuestros abuelos. La prensa consta básicamente de una larga viga de madera (*prelum*), ajustada en su cabecera a dos ejes verticales (*arbores*) por medio de un pasador (*lingula*). Unas prensas de viga funcionaban por cabrestante, otros por contrapeso, otras por tornillo y también las había que combinaban contrapeso y tornillo. Las de cabrestante tenían en el extremo libre de la viga una palanca (*vectis*), que servía para enrollar en un tambor (*sucula*) la soga que rebajaba el extremo de la viga. Al descender, la viga presionaba sobre una plancha circular *orbis olearius* que oprimía el cesto o *friscina* donde se colocaba la masa de la aceituna. El aceite obtenido se trasegaba primero a los *labrum* y, después de decantado, se almacenaba en las ánforas (*dollium*). Cuando era más pequeño, Lucio aguardaba a que se liberara el trin-

quete del torno subido a una de las cuatro palancas de torsión y, cuando los molineros libertaban el trinquete, la palanca giraba desenroscando el tornillo con gran algazara de su jinete que giraba agarrado al palo como en un ti vivo.

El padre de Lucio exporta a Roma gran parte del aceite que muele. Las leyes sobre el suministro de

*daci* I procedentes de Apulia y Calabria, las regiones italianas productoras de aceite. Estas ánforas fueron fabricadas en el siglo I antes de Cristo, lo que indica que en esa época Andalucía no producía mucho aceite y tenía que importarlo. Luego, a partir del emperador Augusto, en la época de Cristo más o menos, se plantaron muchos olivos y el panorama cambió hasta el punto de que, desde finales del siglo I a. de C., Andalucía se convirtió en el principal proveedor de aceite del imperio. En el reverso de algunas monedas de Adriano, (117-138), la matrona que representa a España tiene en la mano una rama de olivo y a los pies un conejo. España era famosa por la abundancia de conejos. De hecho, el nombre de España proviene del fenicio *i-shephanim*, es decir, el país de los conejos.

Hasta ahora se ha dicho que donde más abundaban era en Córdoba, Sevilla y Ecija, en las llanuras aluviales regadas por el Guadalquivir y el Genil, en total unos cinco mil kilómetros cuadrados de olivar; pero hace poco se han descubierto en Jaén, en Marroquies Bajos, los restos de lo que pudo ser un centro de recaudación de aceituna con cinco piedras de molino de viga tan grandes que no se conocen otras semejantes en todo el imperio. La magnitud de las instalaciones nos hace sospechar que fuera el lugar donde el Estado molía la aceituna tributaria y sugiere que Jaén era ya entonces un gran productor de aceite, aunque luego el cultivo decayera.



PLASTO DE TORNILLO

aceite al imperio son muy precisas. En la ciudad iberorromana de Cástulo se ha encontrado el pedestal que sostenía el Rescripto imperial, o edicto del emperador, posiblemente de Adriano, para que tanto los productores como los *difusores* o agentes fiscales supieran a qué atenerse.

El noble Marco Cornelio le ha explicado alguna vez a su hijo que antes de la colonización romana no había grandes excedentes de aceite en Hispania. De hecho los funcionarios romanos tenían que traer de Italia el aceite que consumían, como se deduce del hallazgo en Andalucía de ánforas olearias del tipo *Bal-*

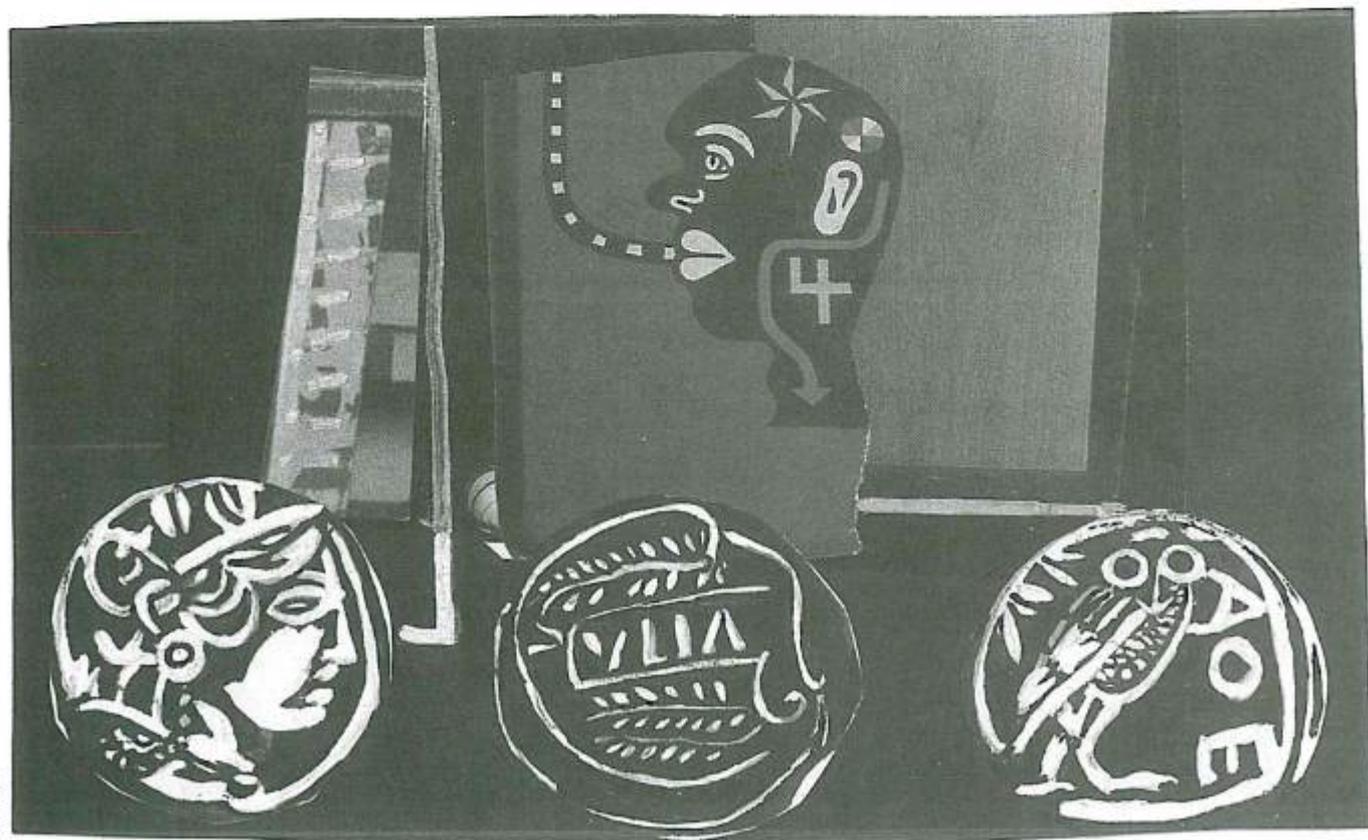
A la mañana siguiente Lucio, su padre y los esclavos que los sirven y acompañan se ponen en camino por la carretera empedrada que pasa por la otra colonia Gemela, Torredonjimeno, Torre Venzalá y Porcuna para enlazar con el arrefice ancho que sigue el curso del río Betís, el Guadalquivir que da nombre a la Bética. No hacen el camino solos. Con ellos va una expedición de carros cargados de pellejos de aceite en los que va la producción de los pagos marteños destinada a Roma. Los secretarios han tomado nota del contenido de cada pellejo y de cada carro. Dentro de unos días, cuando lleguen a su destino en un embarcadero cercano a Córdoba, transferirán la preciada carga y la documentación a otros funcionarios imperiales, quienes, después de consignar el montante y calidad del aceite recibido, extenderán los correspondientes albaranes. En aquel punto otros esclavos imperiales trasvasarán el aceite a grandes ánforas y

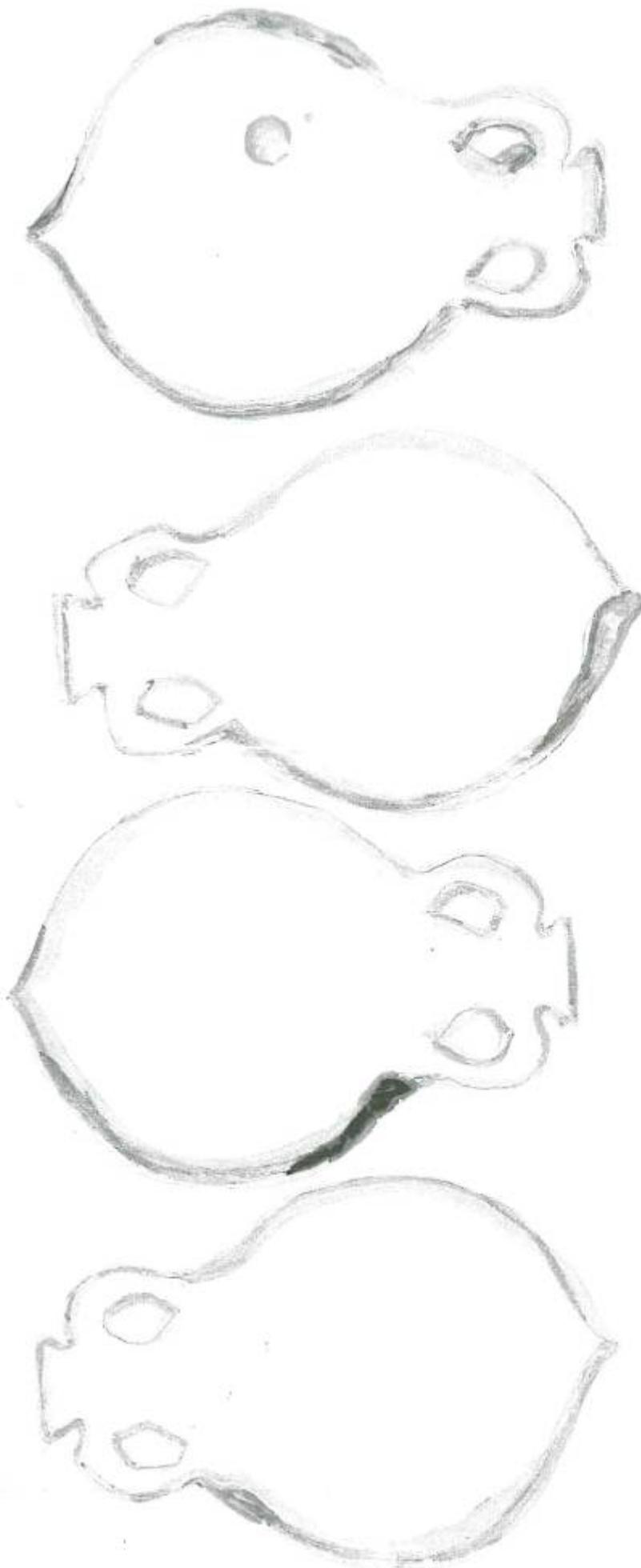
las expedirán río abajo en barcazas de fondo plano hasta el puerto de Híspalis, donde serán embarcadas en una de esas naves enormes llamadas onerarias que navegan por el mar.

Lucio, que nació en Martos y nunca salió de su tierra, arde en deseos de ver el mar. Mientras tanto, se entretiene en visitar las instalaciones de los alfareros. A lo largo del Guadalquivir y el Genil se han encontrado unos ochenta alfares que fabricaban ánforas olearias y ocho puertos fluviales donde se embarcaba el aceite. Las olearias las fabricaban probablemente cuadrillas de alfareros itinerantes que iban de alfar en alfar porque son casi idénticas, con mínimas diferencias en la boca, que pueden atribuirse al tamaño de la mano del alfarero. A fin de controlar la calidad, cada ánfora lleva la *figlina* o sello del alfarero en un asa. Las ánforas selladas en la Bética se encuentran en puntos tan distantes como Inglaterra y la India, lo

que prueba que el aceite andaluz llegaba hasta los confines del imperio.

Lucio sabe que el vino, el aceite, las conservas de pescado y hasta el grano se transportan en estas grandes vasijas de barro que llegadas a su destino simplemente se rompen y se tiran a la basura. No puede sospechar que dos mil años después esos tuestos rotos nos sean tan valiosos para estudiar el comercio en la antigüedad. Lucio sabe distinguir perfectamente las dos clases de ánforas que ve acumularse a centenares en el campo del alfarero: las panzudas, casi esféricas, llamadas *olearias* porque sirven para envasar aceite, y las *vinarias* o de vino, que son estilizadas y acaban en una punta que sirve para inmovilizarlas, clavadas sobre el lastre de arena de las bodegas de los barcos. Como el diseño de las ánforas varía según los alfares y, además, evoluciona con el tiempo, los arqueólogos pueden determinar la época y el lugar de procedencia de cada ánfora.





TUSI DE TORRÓ

Lucio, curioseando en el embarcadero, ve a los esclavos que llenan las ánforas, las taponan con una tapadera de barro cocido y las pesan frente a un funcionario que, con ayuda de tinta y pincel, escribe en letra cursiva, sobre la propia ánfora, sus *tituli picti*, en los que se consigna el peso del envase, el peso del aceite, el nombre del productor y otros datos fiscales.

Lucio y su padre se embarcan en Híspalis. La travesía, que dura varios días, da tiempo más que sobrado para que el noble Marco le explique a su hijo y heredero los entresijos del comercio aceitero imperial.

A Lucio le enorgullece saber que la gran Roma no podría funcionar si no fuera por el aceite hispano. El aceite de los campos andaluces, el aceite de Martos es imprescindible para la *Annona*.

- ¿Qué es la *Annona*, padre?  
- pregunta Lucio.

- Es la paga estatal con la que los emperadores se aseguran la lealtad de la plebe romana. Los habitantes de Roma tienen derecho a repartos de harina y aceite gratuitos, así como a espectáculos públicos.

- Ah, el *panem et circenses* -recuerda Lucio-, o sea pan y circo.

- Exacto. Al principio la *Annona* consistía principalmente en trigo, y el aceite aparecía raramente, pero a partir de Adriano se reparte regularmente aceite.

Las exportaciones de aceite bético alcanzaron su máximo desarrollo durante el reinado del sucesor de Adriano, Antonino Pío. Roma contaba entonces con un millón y medio de habitantes. Aunque a cada romano sólo le correspondieran unos doce litros al año, la cantidad era considerable. El caso es que entre los siglos II y III d. Cristo el aceite andaluz ganó tal reputación que se hizo imprescindible en Roma. A Marcial le parecía que era insuperable y Plinio decía

que sólo lo igualaba el de Histria, una comarca entre Italia y Servia famosa por sus aceites.

Después de unos días de tranquila travesía, Lucio y su padre desembarcan en Ostia, el puerto de Roma. Mientras esperan el coche de caballos que los ha de llevar a la casa de un pariente, Lucio observa cómo los esclavos del puerto descargan las pesadas ánforas en forma de nuez y las transportan a un gigantesco almacén paralelo al muelle. También observa cómo detrás del almacén otros esclavos transportan carros de ánforas rotas en dirección a un monte cercano de extraño aspecto.

¿Sabes lo que es aquello? -le pregunta Marco:- Es un montón de ánforas rotas. A lo largo de decenas de años la escombrera ha ido creciendo y tiene ya el tamaño de una montaña.

El montón de tuestos rotos fue creciendo entre los siglos I y III d. C. y, al cabo de ese tiempo, los restos de unos veinticinco millones de ánforas rotas formaron el *Testaccio*, o monte de los tuestos, una colina artificial de 22.000 metros cuadrados de base, cuarenta y cinco metros de altura y un volumen de más de medio millón de metros cúbicos. El equipo de arqueólogos españoles que la está excavando ha descubierto que el ochenta por ciento de las ánforas allí apiladas procede de Andalucía, en un tiempo que oscila entre el siglo I (las olearias tipo *Dressel 20*) y el siglo III (las más tardías y estilizadas *Dressel 23*, con forma de nuez).

Nuestro amigo Lucio, con los ojos llenos de las maravillas de Roma, regresó a su Martos al amparo de su querida Peña y subió a alimentar el candil votivo de Hércules para agradecerle el viaje sin sobresaltos y el mundo que había visto. Luego sucedió a su padre en el gobierno de la casa y vivió muchos años como próspero olivicultor y oleicultor, rodeado de hijos y sir-

vientes a los que inculcó el amor al aceite y al imperio.

Pasaron los romanos, vinieron los bárbaros, los moros y los cristianos que somos nosotros. Cada comunidad, en mayor o menor medida, cultivó el olivo en Martos, quizá porque como leemos en el informe general de Antonio Escobedo y Moreno: *"donde quiera que en Martos se plante el olivo prospera, crece y fructifica con mayor fuerza que en los demás países de Andalucía, y su duración es tan considerable que pasan algunos siglos antes de envejecerse"*.

Ahora Martos, el Martos que conocemos, el Martos que son ustedes y sus hijos, sigue rodeado de olivos, está tan rodeado de olivos quizá como nunca lo estuvo. A través del tiempo quisiera tender una mano amiga a aquel Lucio Cornelio que es ya polvo y apenas una sombra en nuestro recuerdo. Una vez aquel aceite iluminó las grandezas de Roma en su dilatado imperio, desde la India sensual hasta las frías y desoladas tierras de Escocia. Roma supo entender que el aceite, el aceite bien fabricado, de

olivos cuidados con mimo, era un elemento de comercio y desarrollo además de un elemento de cultura. Ojalá lo sepamos entender nosotros también para que el aceite de Martos, como el de Andalucía, vuelvan a ser universales y conquisten los mercados que una vez tuvieron. Ese es el desafío que nos plantea el inminente mañana: hacer buen aceite y buscarle mercados, venderlo envasado y recuperar la plusvalía que hasta ahora se llevan los que lo compran a granel. Que nuestra fiesta y nuestra alegría sirvan también para hacernos considerar, junto a lo que tenemos, lo que nos falta, para animarnos a poner manos a la obra urgente y necesaria. Para que les leguemos a nuestros hijos con el amor del aceite y del olivo, la esperanza de un futuro prometedor.

Es todo cuanto tenía que decir. Créanme que hoy me siento marteño de corazón y que me enorgullece y me honra ser el pregonero de sus fiestas del olivo. Muchas gracias a las excelentísimas autoridades y muchas gracias a todos.



TUESTO DE TORO

Excmo. Ayuntamiento de Martos

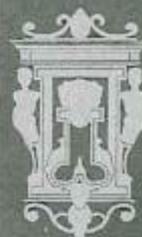
# Extracción primer aceite

8 de diciembre, 13:30 h.,  
Parque Manuel Carrasco



Acto de extracción  
del primer aceite  
de oliva del año,  
por medio de una  
*prensa de husillo*  
de tracción manual

*Martos Cultural*



## Con los pies en la tierra

*Nació socialista por actitud familiar. Siguió socialista por solidaridad. Tomó tierra con la vida diaria dando clase de Matemáticas a los chavales de Mollina y Antequera. Como alcalde de Antequera vivió las demandas de un pueblo y, como Parlamentario Andalúz desde el 82, dio sentido a su trabajo en su búsqueda de la igualdad de oportunidades. Como Consejero de Agricultura y Pesca se acerca a Jaén con iniciativas de futuro, como la Fundación del Olivar y la Sociedad Promotora del Parque Tecnológico del Aceite de Mengíbar. En este frío diciembre de 2001, deja sus reuniones de Bruselas, pisa tierra de olivar en Martos y celebra, con su pregón y nuestra gente, en este paisaje gris, el inicio de la recogida.*

# Paulino Plata Cánovas

Ángeles López Carrillo

La entrevista se hacía cada vez más difícil, los días se agotaban para su entrega y el Sr. Consejero cumplía una agenda que estaba ocupada mañana y tarde: lunes y martes en Estrasburgo; miércoles por la mañana en una reunión de pesca en Cádiz; por la tarde Parlamento en Sevilla... Mi insistencia siempre encontró una voz receptiva al otro lado del teléfono. M<sup>a</sup> Je-

sús, su secretaria, intentaba buscar huecos, agrandando los intermedios de las reuniones y comprimiendo el tiempo de entrevista. Siempre hablaba en plural. "No hemos podido". "Llevamos una semana muy apretada", decía en un tono agradable, cercano, al final hasta familiar. Cuando pensé que había abusado de la insistencia, dejé de intentarlo y el hueco surgió. Nunca podía pensar que su agenda tuviera tan buena memoria y el viernes por la tarde en el viaje de vuelta de su última inauguración, gracias a la tecnología de los teléfonos que nos acompañan, pudimos hablar. Al otro lado del teléfono, Paulino Plata accedía a que alguien de *Aldaba* hablara con él como pregonero de la Fiesta de la Aceituna. "Fue el alcalde el que me propuso ser pregonero. La verdad es que yo tengo una deuda con esa Feria en Martos, pues me han invitado en varias ocasiones pero no ha podido 'cer', ya que por las mismas fechas se celebra en Bruselas una presentación de la primera prensa de acei-

te andaluz y, claro, también es deber del Consejero velar por los intereses de la agricultura y sus señas de identidad en la sede del Parlamento Europeo", comenta con rapidez y creí entenderle un "cer" que le hace pegado a su tierra por su forma de hablar.

### *Él también nació en el 53*

El primer contacto que tuve con él fue la lectura de su curriculum que llegó a través del fax desde el gabinete del Consejero. Al leer que nació en el 53 y que había hecho Magisterio, me empezó a resultar familiar. "Aunque nací en Melilla, a los seis años ya estaba en Ronda, pues mis padres se fueron a vivir allí", descubre reconociendo que tuvo que estudiar con beca, pues él era de familia humilde: un padre ebanista y una madre con una idea social clara. "Tal vez por eso soy socialista, por actitud familiar, y seguí siéndolo cuando pude elegir porque me motivaba la necesidad de que hubiera las mismas oportuni-

*dades para todos y porque la política tiene que estar impregnada de valores y principios de justicia, equidad, libertad, solidaridad...*", advierte, enlazando ideas con negociación.

Tomó contacto con la realidad de otra gente en sus años de escuela, en ella vivió otras vidas y aprendió significados; en la escuela se aprende la tolerancia. *"Con diecinueve años estaba en una escuela, pues hice Magisterio y fui de aquellas promociones donde algunos salimos con acceso directo. Mis años de escuela entre Mollina y Antequera se acabaron en el 82, cuando empecé como Parlamentario Andaluz"*, repasa su recuerdo.

A medida que iba recreando los datos concretos que yo había descubierto pocos días antes sobre el papel, comprendí que él verdaderamente había nacido en el 53 y que estaba incluido en esa canción de Víctor Manuel San José, que todos cantamos con Ana Belén y que resumió a nuestra generación. Como muchos de aquel tiempo no le ha temido a los retos; creció con el *Yesterday* y su sueño compartido fue cambiar el mundo que, como aprendiz, empezaba a vivir entre Ronda y Antequera. Sólo le faltó decirme: qué te puedo contar que tu no hayas vivido de niña, de joven y de maestra.

### ***¿Un cargo romántico?***

Como buen maestro hizo un aprendizaje reposado, asimilando, haciendo la secuenciación de sus contenidos políticos de una manera progresiva: En 1976 ingresó en el PSOE. Presidente de la Ejecutiva Provincial de Málaga. Secretario General y después Presidente de la Agrupación Local de Antequera. Miembro del Comité Federal del PSOE. Miembro del Comité Director del PSOE. Concejal del Ayuntamiento de Antequera desde el 79 al 87. Alcalde de Antequera desde el

87 al 94. Diputado del Parlamento de Andalucía desde la I Legislatura. Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía desde 1994.

Mientras tanto, los Nobel cambiaron de nombre cada año; los

bro del Patronato para el Desarrollo sostenible de Doñana y su Entorno- Doñana 21. Coordinador del Plan Andaluz de lucha contra la EEB. Presidente de la Sociedad Promotora del Parque Tecnológico del Aceite de Oliva de Mengibar...

---

***"...Fue el alcalde el que me propuso ser pregonero. La verdad es que yo tengo una deuda con esa Feria en Martos, pues me han invitado en varias ocasiones pero no ha podido 'cer', ya que por las mismas fechas se celebra en Bruselas una presentación de la primera prensa de aceite andaluz y, claro, también es deber del Consejero velar por los intereses de la agricultura y sus señas de identidad en la sede del Parlamento Europeo..."***

---

políticos se fueron renovando casi cada cuatro años; Hitchcock murió pero siguió su cine; las reivindicaciones parece que pasaron de humanas a políticas; la energía se hizo alternativa; se pasó del fútbol fuerza al fútbol total; las endorfinas nos revolucionaron; se llora en grupo por Lenon; los corazones también eran artificiales; Internet pasó a ser el nuevo escenario; la agricultura se hizo europea y los ovnis, protagonistas del espacio, ceden su podium a aviones suicidas.

Actualmente tiene las Presidencias de la Fundación del Olivar, de la Fundación para la Investiga-

Cualquiera podría opinar, al leer esto, que se trata, amparándonos en Machado, de "un hombre al uso que sabe su doctrina", pero oyéndolo hablar es "en el buen sentido de la palabra «cercano»", con los pies en la tierra. *"El Consejero tiene la obligación de defender los intereses de agricultores y pescadores en Bruselas, en Madrid...y por eso visito y conozco de cerca almazaras, caladeros, ferias..."*, advierte.

Buscando entre esos acercamientos, nos encontramos una larga lista en cadena de ponencias, inauguraciones, clausuras, congresos,

---

***"...La denominación de origen es útil y válida para algunos aceites que necesitan un reconocimiento. Para sitios con mucha producción el primer objetivo debe ser vender todo el aceite de oliva sin estar colonizados por otros países como Italia, por ejemplo..."***

---

ción Agraria en la Provincia de Almería; del Patronato del Programa de Especialización para Postgraduados en Olivicultura y Elaiotecnia de la Universidad de Córdoba. Miem-

cursos, encuentros, symposium, visitas... Estos le acercan a los problemas del campo, a las necesidades del mar. Su recorrido camina desde Amsterdam a Hannover; des-

de Sevilla a Huelva pasando por Jaén. Se acerca a Granada, Córdoba, Campanillas (Málaga), Varsovia, Francia, Bruselas, Barcelona, Almería, Huelva, Grecia, Baeza, La Rábida, Lucena, Jaén y un lugar más que añadirá: Martos, donde vendrá a ser pregonero de La Fiesta de la Aceituna.

De la serie de actos que le hacen conocer realidades concretas, me llama la atención especialmente este: "Inauguración de las Jornadas 'La mujer: clave del desarrollo rural', celebrado en Campanillas, Málaga en octubre de 1997". Y otro: "Presidencia de honor del acto de entrega del Premio Europeo de la Creatividad de la Mujer en el Medio rural, celebrado en San Martín, Cádiz, en octubre de 1998". Se repite el tema de la mujer. "Si, la mujer es creativa en el medio rural. Este es un medio frágil, con fuertes cambios demográficos y sociales y hay que pensar en cómo mantener el medio rural vivo; para ello hay que dar oportunidades para nuevas empresas". Él confía mucho en dos colectivos: la mujer y los jóvenes. "La mujer es creativa, tiene fuerza y actualmente tiene muchas ganas", confiesa definiendo el fondo del papel de la mujer hoy. Yo sé que se interesa por el tema de la mujer porque lo siente, porque tiene tres hijas y le motiva el deseo de que ellas tengan iguales oportunidades que los hombres. Confía en la mujer porque entre sus mejores colaboradoras están las mujeres, con la carga de respeto que supone ofrecer la confianza en temas tan responsables. Confía en que en este tiempo la mujer sea coprotagonista de la vida. De los jóvenes espera mucho del poder de su juventud, de su jugosa espontaneidad y de la forma de arrojarse en su camaradería, como argumenta Savater.

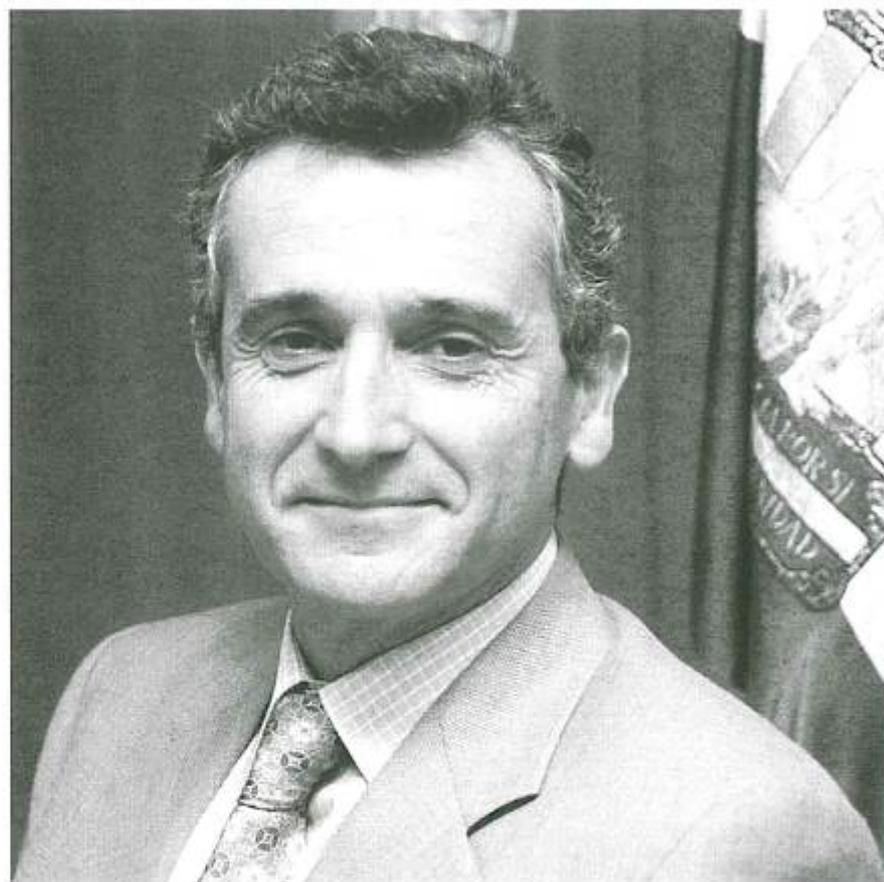
Sin informarnos suficientemente del tema, se podría pensar que ser Consejero de Agricultura y Pesca podría ser un cargo romántico,

por aquello de que la agricultura, en otro tiempo, ha sido el pan de Andalucía. "Verdaderamente la agricultura tiene un componente de paisaje, historia, patrimonio cultural, de valores sociales. Detrás de todo esto se esconde la concepción de que esto va a menos, pero en esta época hemos duplicado el valor de pro-

ductura energética", atestigua y valora. "Lo que ocurre es que la información no da mucha importancia a esto".

### Con los pies en el olivar

"El problema del olivar es que no se ha tomado la decisión de afrontar la



ducción", defiende vivamente y continúa. "La agricultura es la primera fuerza de riqueza de Andalucía. Gracias a esto hay 775 pueblos vivos en nuestra tierra", cuantifica y alienta a velar por

---

***"...La agricultura es la primera fuerza de riqueza de Andalucía. Gracias a esto hay 775 pueblos vivos en nuestra tierra..."***

---

que el campo sea pujante. "Los ingresos agrícolas están en el primer lugar en la aportación a la balanza de ingresos de nuestra tierra. Con esto pagamos la

comercialización. Hay que vender el producto", clarifica. Apunta que las almazaras sí se han preocupado de cuidar la producción. "Pero hay que elevar el valor del producto, la promoción y que los ciudadanos se sientan escuchados en Europa". Como tantas veces volvemos a pensar si nuestra salida sería la denominación de origen, que siempre creemos que nos falta, y si nos interesaría estar incluidos en el proyecto de denominación de origen "Campiña-Sierra Sur", que comprendería desde Alcalá a Arjona, pasando por Los Villares. "La denominación de origen es útil y válida para algunos aceites que necesitan un reconocimiento. Para sitios con mucha producción el primer objetivo debe ser vender

todo el aceite de oliva sin estar colonizados por otros países como Italia, por ejemplo”, explica con una ágil claridad de ideas.

Su ilusión se nota puesta en el campo de Jaén desde la Presidencia de la Fundación del Olivar y de la Sociedad Promotora del Parque Tecnológico del Aceite de Mengibar.

*“Este proyecto de la Consejería daría una nueva dimensión al sector del aceite. Hay que cambiar la tradición en cuanto a producción, comercialización e investigación se refiere”,* afirma esperanzado.

Sabemos que conoce Jaén por el olivar y confía en su futuro por el llamado “Triángulo del aceite”. En un vértice el proyecto del Parque Tecnológico de Mengibar, en otro la Universidad de Jaén, con sus estudios de Olivicultura y Elaiotecnía, y en el otro la Institución Ferial, donde están presentes el Mercado de Futuros del Aceite de Oliva y Expoliva, como apunta en la documentación que en estos temas me facilita uno de los periodistas de Jaén que más entienden del sector, Antonio de la Torre Olid, Jefe de Prensa de Gobernación en Jaén.

En este invierno de 2001 viene a Martos y nos trae un pregón ameno. *“Creo que vamos a pasar un rato agradable”,* augura. Su pregón vendrá cargado de alegría, pero con el trasfondo de la preocupación por la inmovilización del aceite de oru-

consumo humano. *“El problema es que tiene un volumen de residuos enorme y hay que gestionarlo bien”.* Le acompañará la preocupación por la definitiva Organización Común del Mercado (OCM), que se prepara para dentro de dos años y que siem-

---

---

***“...Verdaderamente la agricultura tiene un componente de paisaje, historia, patrimonio cultural, de valores sociales. Detrás de todo esto se esconde la concepción de que esto va a menos, pero en esta época hemos duplicado el valor de producción...”***

---

---

pre ha pensado que en Martos como ayuda al árbol no sería ventajosa. Sus palabras animarán a los olivareros para el traslado de almazaras y orujeras al Polígono Olivarero. *“Sería una realidad imprescindible para mejorar las instalaciones, la calidad que ofrecen las nuevas tecnologías y lo ventajoso que sería en cuanto a la defensa del medio ambiente”,* clarifica. Vendrá convencido de que las ayudas PRODER se van a mantener. *“No habrá dificultades en conseguirlas. Se duplicarán los recursos”,* dice con certeza.

Es el tiempo en que, como él este año, todos nos sentimos agricultores; nos reafirmamos en el patrimonio compartido del olivar.

Tomaremos tierra con él y le consideraremos como una distinción el que nos acompañe. Lo que

---

---

***“...Sería una realidad imprescindible para mejorar las instalaciones, la calidad que ofrecen las nuevas tecnologías y lo ventajoso que sería en cuanto a la defensa del medio ambiente...”***

---

---

jo con la consiguiente incertidumbre para el sector. Lleva consigo la inquietud de darle salida como combustible, alimentación animal y

vendrá a engrosar la larga lista de las que ya tiene: Caña de Plata de la Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar. Premio Espárrago Ver-

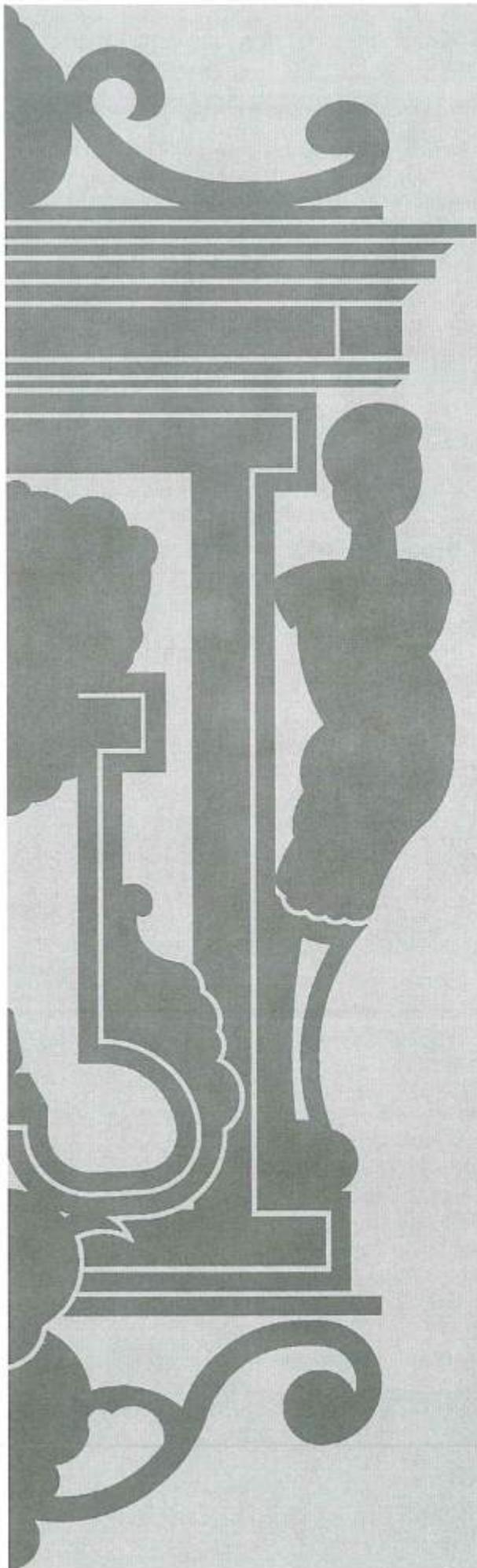
de de Lachar 2000. Ciudadano Ejemplar de Andalucía en el 98...

Nosotros le agradecemos que ponga los pies en la tierra de Martos porque aunque, como nos enseña Savater, “hay que mirar las co-

sas desde arriba para que la ojeada abarque lo esencial”, pero también pensamos que hay que mirar desde abajo porque varios puntos de vista nos ayudan a encuadrar la realidad. *“Con el caladero de Martos ahora tenemos bastante”,* comenta con gracia cuando le advierto que de pesca no hemos hablado nada y apostilla a continuación. *“Me has aplicado un tercer grado”.* Se refería al largo interrogatorio que se sucedía en nuestra conversación.

Esperamos con el frío de diciembre el pregón que nos abre la puerta de un nuevo paisaje, de escenas que ilustran la vida de los meses de invierno; de riqueza que circula en remolques de aliento; de caminos que hacen cálidos morados sus pisos fríos de escarcha; de mujeres que ganan un sueldo tres meses al año y conversan con el hombre y el olivo; de casas que respiran tranquilas porque el año está asegurado; de ciudades que incluyen montañas de aceitunas de aceite; de molinos que reclaman los turnos de hombres con esperanza y del olivar, que se hace paraíso aun con su carga de trabajo duro.

Pondremos con él los pies en la tierra y nos reconoceremos con fortuna porque tenemos un campo rico y una cosecha rica.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

Literatura

# Certamen Literario

## *Certamen Literario «Ciudad de Martos»*

El Certamen Literario «Ciudad de Martos» cumplió este año su edición vigésimoquinta, un cuarto de siglo. Durante este periodo, el nombre de Martos ha dado la vuelta al mundo entero, gracias a la literatura.

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 MIQUEL LÓPEZ CRESPI 1989 MIGUEL MARTÍN RODRÍGUEZ 1990 JUAN MANUEL DE PRADA BLANCO 1991 JUAN F. GAMBARTE 1992 JOSÉ ANTONIO ILLÁNEZ FERNÁNDEZ 1993 AGUSTÍN POVEDA NIETO 1994 ÁNGEL GONZÁLEZ QUESADA 1995 ANTONIO RIVERO COELLO 1996 JOSÉ ANTONIO LÓPEZ FUENTES 1997 ADOLFO VARGAS IZQUIERDO 1998 FERNANDO BERMÚDEZ 1999 JESÚS PALOMAR VOZMEDIANO 2000 JESÚS PALOMAR VOZMEDIANO 2001 MANUEL TERRÍN BENAVIDES

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



*Martos Cultural*

**Edición 2002 • Infórmese:**  
Casa Municipal de Cultura  
Avda. Pierre Cibié, 14  
23600 Martos (Jaén)

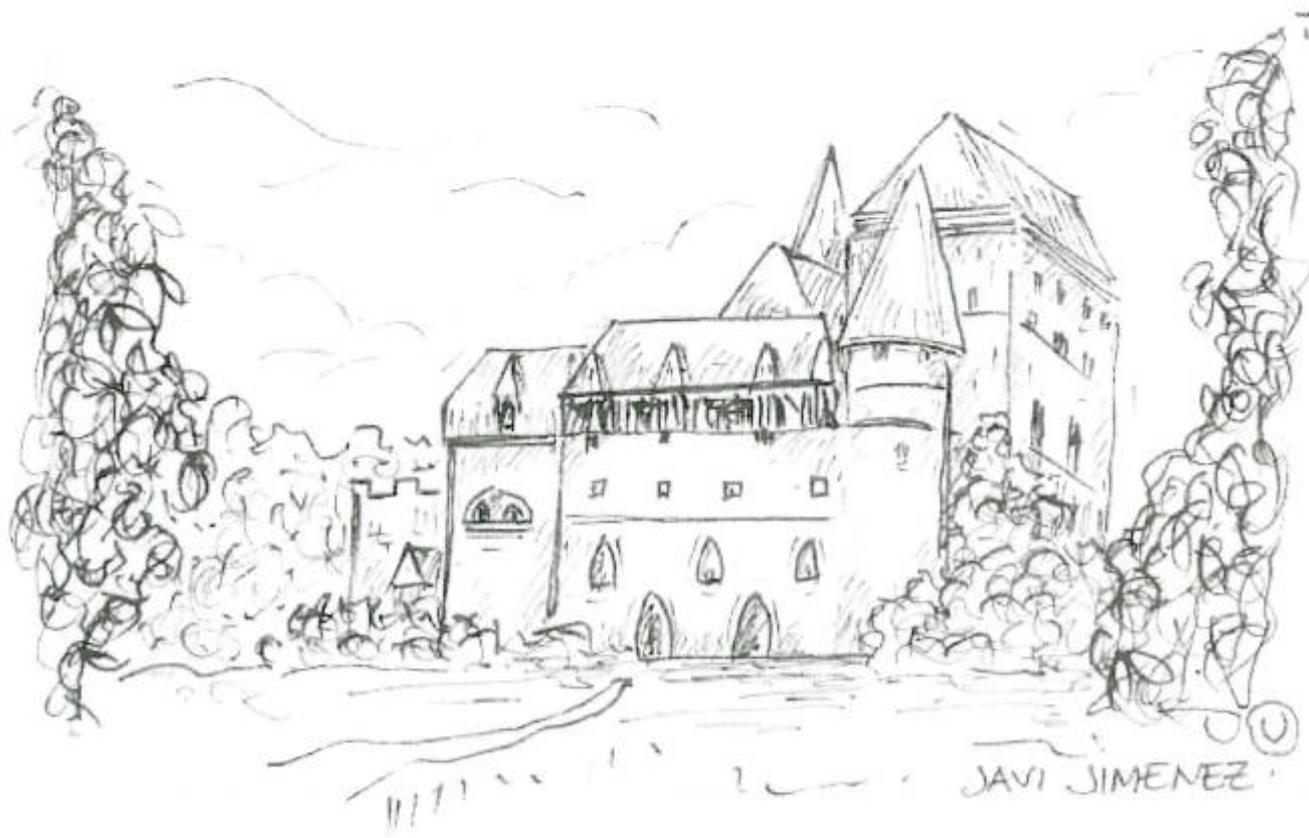
# Los Ojos de Elena

Elías Colomo

En Francia, en el valle del Loira, se encuentra la noble y antigua ciudad de Tours. Famosa por ser la cuna del gran novelista Honoré de Balzac, los turistas que acuden a visitarla pueden contemplar la magnífica catedral de Saint Gatien, iniciada en el siglo XIII, y que ha resistido los vientos destructores del paso del tiempo y los incesantes bombardeos alemanes de la Segunda Guerra Mundial.

En los alrededores de la ciudad, casi oculto por un bosque de robles y hayas, rodeado de extensas landas de brezos de flores blanquísimas y verdes helechos, se levanta el castillo de Plessis le Tour.

Allí fui a parar un día azul de julio, tras una aburrida travesía en barca por el Loira. Un viejo guía de ojos abultados y espesos bigotes me mostró la magnificencia del edificio, con sus grandes salones decorados con tapices de escenas mitológicas, altas chimeneas góticas y sitiales de nobles maderas, donde hace muchos siglos descansaban los condes de Valmont, dueños de la fortaleza, tras largas cacerías o fatigosas disputas contra sus vecinos.



Casi al final de mi visita, pasamos cerca de una habitación situada en la parte más alta de uno de los torreones. Se podía percibir en los alrededores el olor repugnante del tiempo detenido y mi acompañante hizo un gesto extraño, tapándose los ojos frente a la puerta y murmurando una ininteligible letanía que despertó mi curiosidad. El anciano me contó la terrible leyenda que albergaba aquella misteriosa estancia, donde la Muerte había afilado su fría guadaña trescientos años atrás.

Philippe de Valmont meditaba repudiar a su esposa Marie incapaz de darle un vástago heredero de sus extensas posesiones cuando recibió la buena nueva del embarazo. Los condes de Valmont tuvieron un hijo al que llamaron Roger, en honor de un antepasado que luchó bravamente contra los normandos en tiempos remotos.

Roger de Valmont fue un muchacho solitario y taciturno que vivía ajeno a las preocupaciones de su tiempo, en una región que se había desangrado por la lucha entre católicos y protestantes y que se hundía irremisiblemente en el declive económico. Pasaba los días en lejanas y silenciosas habitaciones del castillo, rodeado de pinturas y caballetes, bastidores y pinceles que reproducían en grandes lienzos su poderosa imaginación. Sus cuadros reflejaban siempre escenas dolorosas o violentas: amantes desesperados por el olvido o la traición, héroes caídos que miraban desafiantes los ojos de la muerte, paisajes brumosos de bosques encantados por la niebla ... Tonos grises, fríos, oscuros, ambientes tenebrosos que contrastaban con los rostros de las figuras, iluminados por una mágica luz de asombrosa pureza como si los personajes quisieran escapar de tan terrible trance a través de la belleza.

Pasaron los años y el carácter del joven Valmont se volvió más hosco y huraño. Un íntimo malestar, una secreta obsesión corroía su juventud y consumía su alma como un buitro voraz. Su padre entretenía las horas finales de su existencia tratando de sostener el patrimonio familiar porque la relación con el heredero se limitaba a fugaces visiones de su silueta por los largos y umbríos corredores del castillo.

Roger de Valmont enfermó. Unas fiebres altísimas debilitaron al muchacho y, a pesar de las sangrías que le practicaron varios doctores, de las pócimas y bebedizos, su cuerpo se fue debilitando y quedó postrado en su cámara durante meses. Una noche, un servidor que cuidaba al enfermo acertó a entender entre los delirios y ensoñaciones del paciente la causa de su mal. ¡Unos ojos! El joven pintor buscaba unos ojos para su obra, unos ojos que sus pinceles no podían encontrar en el mundo real que él desdenaba ni en los rincones de su propia fantasía creadora.

El criado le habló de Elena de Sully, la de las bellas mejillas, una joven de la ciudad cuya belleza era conocida en toda la región. La opinión de las gentes del lugar sobre su hermosura era tal que la llamaban Elena de Troya.

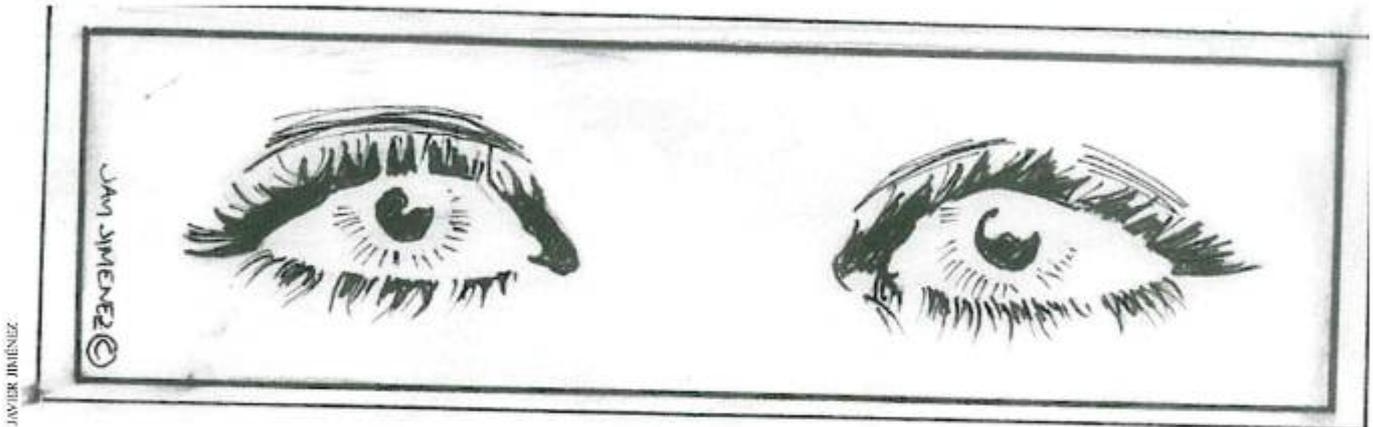
Elena de Sully era la única hija de un rico comerciante de tejidos de la ciudad. Sus padres se habían desvivido solícitos por los caprichos y deseos de la joven, a la que nunca le faltaron vestidos de seda de Turquía, collares de ámbar, pendientes de turquesa y cuanto se le antojara. Su padre, aunque fue liberal en los anhelos materiales de su hija, se preocupó de darle una sólida instrucción no sólo en las destrezas y ocupaciones de una dama de su época sino también en artes y literatura. Y así Elena se mostraba tan natural recitando versos de Corneille como discutiendo sobre el método de Descartes o desfilando en un baile de máscaras en una reunión de la nobleza.

Pero lo que hacía de Elena un ser casi sobrenatural era su extraordinaria belleza. Sus ojos azules como el agua de las profundidades del mar brillaban sobre la tez blanquísima, casi nívea de su rostro, y el cabello rubio, de hebras de oro, la hacían comparable, según sus contemporáneos, a una diosa griega.

No era extraño, pues, que un numeroso coro de pretendientes asediara a Elena de Sully. Sin embargo, ella despreciaba a los hombres, a quienes consideraba seres ridículos, torpes, instrumentos de una sola cuerda, que ella convertía en juguetes de un solo día, distracciones pasajeras. La lista de amantes desesperados por sus desaires y desdenes crecía de igual modo que la leyenda de su hermosura en la región.

Un oscuro rumor, en el que se mezclaban lo fantástico y lo real, circulaba por la ciudad. Su mirada era la causa de las misteriosas muertes de varios jóvenes que aparecían con un puñal en el corazón y los ojos como espantados por una visión infernal.

La leyenda sobre Elena de Sully atemorizó a Valmont y lo retrajo en sus propósitos. Nada sabía él de la vida real. Fuera de los muros del castillo todo le era extraño y ajeno. Las mujeres y el amor constituían un enigma insondable, un laberinto indescifrable por el que seguro se extraviaría.



Sea como fuere, una noche, Roger de Valmont bajó al patio del castillo y un paje le trajo de las caballerizas un brioso corcel. Montó sobre él y se dirigió a la ciudad. En el camino, los cipreses se desvivían por alcanzar las estrellas del cielo. Se vio perderse su figura en el horizonte ardiendo de grana y oro.

A la mañana siguiente, con los primeros rayos del sol, un sirviente entró en la habitación de su señor. En la penumbra descubrió el cuerpo de una mujer que yacía sobre el lecho. Elena de Sully miraba al infinito, pero no veía nada porque en su rostro de nieve no había ojos, sólo unas cuencas vacías y ensangrentadas. Una terrible mueca de horror y satisfacción se dibujaba en la cara de Roger de Valmont, muerto frente a un blanco lienzo que sólo mostraba los ojos azules y fríos de Elena.

Cuando regresaba al hotel, entre las callejuelas oscuras y estrechas de la ciudad, asustado y temeroso, noté que alguien me miraba como si yo fuera un fantasma del pasado.

# ACTOS

## Teatro

OBRA: Nido de Víboras,  
*Cía. Estampa Teatro de Badajoz*  
DÍA: 5 de diciembre de 2001  
HORA: 20:30 de la tarde  
LUGAR: Cinema San Miguel

## IX Velada Flamenca Aceitunera

DÍA: 6 de diciembre de 2001  
HORA: 22:30 de la tarde  
LUGAR: Peña Flamenca de Martos

## Exposición

### ***XXII Concurso Local de Pintura***

DÍAS: del 5 al 9 de diciembre de 2001  
LUGAR: Sala de Exposiciones de la  
Casa Municipal de Cultura

### **Muestra de Artesanía y Exposición Cerámica**

DÍAS: del 6 al 9 de diciembre de 2001  
LUGAR: Placeta de la  
Casa Municipal de Cultura

año 2001



*Martos Cultural*

# Las llaves de tu casa

Gracia Morales

Desde que hospedan mis bolsillos  
las llaves de tu casa,  
ningún vecino encuentra ya  
luces de flexo trasnochando en mis cristales.

Desde que no hay porteros ni timbres  
a la entrada de tu cuerpo,  
los amigos saben llegar  
veinte minutos tarde a mis citas  
y no hacen preguntas ni se extrañan  
cuando aparezco vistiendo  
mis pantalones de siempre con una camisa tuya.

Desde que se colocó tu puerta  
en el norte de todas las brújulas,  
las farolas de mi calle me han borrado de su agenda  
y está aprendiendo mi cama  
a quedarse dormida sin esperarme.



REISA W. NUNUS

# Hojas

Gracia Morales

Dieciocho de septiembre  
y ha llegado el otoño.  
Lo anuncian sin estrépito  
el color gris de mis pasos  
y ese escalofrío recorriendo  
los hombros desnudos de la gente.  
No sé cuánto tardan las hojas  
en acostumbrarse al suelo.  
No sé si les resulta indigno  
mirar a los transeúntes desde ab  
o si sentirán pudor al verse así,  
tan panza arriba.  
Elijo una,  
aquella,  
la que parece más asustada  
y me la llevo a casa con urgencia:  
Debería fabricarle un columpio  
cerquita de la ventana;  
debería mecerla  
de vez en cuando  
y alejar de su vista los espejos.  
Para que no sospeche que ya estaba muerta  
cuando me la encontré tirada  
y en la calle.  
... Quién pudiera rescatar  
todas las hojas del otoño.



ROSA M. NAVAS

# La lozana andaluza

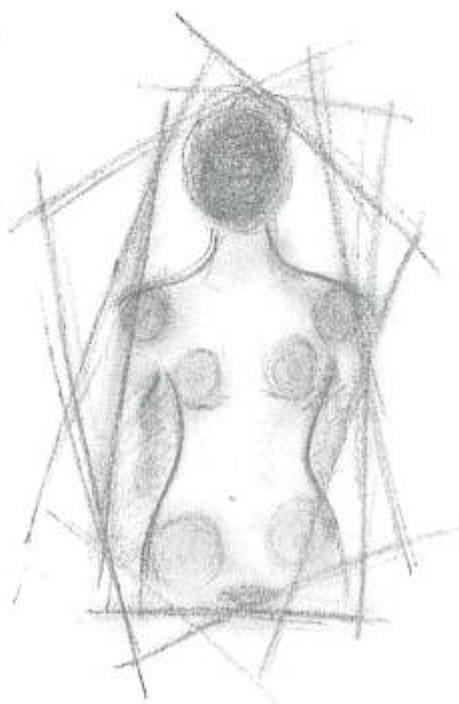
de Rafael Alberti

Antonio Jorge Ocaña Barranco

Tal vez sea ahora una nueva y buena oportunidad para volver la mirada a la obra del ilustre mariteño -de adopción y convicción, aunque no de nacimiento- Don Francisco Delicado<sup>1</sup>, que ya fue analizada en el número 9 de esta misma revista por Eugenio Ureña Bares<sup>2</sup>. Pedimos perdón por la reiteración en el tema; no obstante, sólo nos referiremos a él y a su obra, editada en Venecia en 1528, de pasada, pues lo que verdaderamente nos interesa en esta ocasión es acudir a la versión teatral que de ella publicó Rafael Alberti en Buenos Aires en 1964 y que en la presente temporada se propone poner en escena, bajo la dirección de Josefina Molina, el Centro Andaluz de Teatro. ¡Ojalá pueda verse por estos lares!

En este momento no tenemos referencias concretas del proyecto de montaje del C.A.T. y, por tanto, desconocemos si van a optar por una puesta en escena basada únicamente en el texto albertiano o bien la compaginarán con la propuesta textual original de Delicado. Si no es así no tendremos oportunidad de oír en escena las alusiones a Martos como “cabeza de maestrazgo de Calatrava” y “gran cibdad dedicada al dios o planeta Marte”, que tenía su trono en aquella peña; o el retrato de los mariteños como hombres aptos para las armas y la agricultura, porque “remedan los romanos”; o la constatación del carácter “inexpugnabile”

IBELÉN DOMÍNGUEZ GARCÍA



de la Peña de Martos que nunca fue tomada por Alejandro Magno y que siempre ha sido honra y defensa de Castilla; o el recuerdo de sus famosas puertas como la Puerta del Sol o la Ventosilla o la del Viento; o esa salida de agua que llaman albollón o el baluarte “do reposa la diosa Ceresa”; tampoco constataremos el recuerdo de “su antigua grandeza” ni la mención que Delicado por boca de uno de sus personajes hacía de “la solícita y fortísima y santísima Marta” y de la capilla de los Templarios que se alzaba dentro del templo de la santa, ni del “Malvezino donde Marte abrevaba sus caballos”; ni de la salutífera fuente marmórea de los cinco pilares; ni de “los hermanos Carvajales, hombres animosísimos acusados falsamente de tiranos”. Ni siquiera esa curiosa afirmación de que las mujeres de Martos quedaban encerradas en el Templo de Santa Marta cuando los hombres se iban a las batallas, “de modo que (tenían) toda la honestidad y castidad y bondad” que se les supone a las mujeres, porque tienen el origen de las castísimas romanas “donde muchas y muchas son de un solo marido contentas”. (DELICADO, F., 1988: 211-213)

En cambio, podremos disfrutar con la versión de Alberti, que, como afirma José Monleón<sup>3</sup>, abrió los ojos a adaptaciones posteriores, y supuso el levantamiento de esa losa que Menéndez Pelayo había echado

sobre *La lozana andaluza* de nuestro paisano “por ser más hija de la vida que de los libros”. Sin duda alguna ahí radicaba su valor y su verdadero interés: en ser, junto a *La Celestina*, con la que mantiene muchísimos contactos, uno de los textos más ricos, más jugosos y más vitalistas de la literatura española. Pero, ¿qué ha sucedido con estos vitalismos en la historia de nuestra cultura? Que han sido silenciados bajo el peso de la razón, la moral o el gusto por lo bien visto y mal escondido. Al final, la verdad siempre acaba saliendo a flote, y textos de la literatura universal como *Gargantúa y Pantagruel* de Rabelais, o los *Cuentos de Canterbury* de Chaucer o el *Decamerón* de Boccaccio o los que a nosotros nos ocupan, jamás podrán ser silenciados en nombre de la moral y las buenas costumbres. Por desgracia son más conocidos por burdas y zafias adaptaciones cinematográficas que les han perjudicado enormemente y que sólo han buscado en los textos una excusa para mostrar el sexo fácil.

No utiliza Alberti, en su adaptación, al personaje del Autor que representa a Delicado en la versión original y que da pie a considerarlo como un testigo directo de los hechos que se relatan en su novela dialogada y que por tanto le dan un carácter más verídico, más realista o más cercano a este “Retrato”. Pero sí se refiere a él en el prólogo como “el cura de Martos”, “ese extraordinario y divertidísimo paisano andaluz (...) que conocía el libro de Fernando de Rojas, pues hasta hizo de él una edición, pero debía parecerle obra de la imaginación y del ingenio, un invento literario y no un retrato de la realidad”<sup>4</sup>. En todo momento ha demostrado el poeta de El Puerto de Santa María su admiración y fascinación por la obra del marteño, porque, entre otras cosas, técnicamente “es una de las novelas más modernas que se han escrito” y porque en ella “la mujer es el jardín del hombre



IBILIZ DOMÍNGUEZ GARCÍA

y no hay otra cosa en este mundo que tanto realegre al hombre serio y tanto le regocije”<sup>5</sup>. Le atrae, en fin, el carácter de “esta mujer hermosa, sin teologías ni remordimientos” -tal y como afirma en su prólogo-. (Por eso) “he procurado dejar en esta mi interpretación escénica la preocupación de la Lozana por unir a sus servicios de amor su deseo de ser útil curandera para quienes se acercan a pedirle consejos, consejos y recetas de ungüentos y pomada, pero también medicina de palabras, de agudeza, de halagos propios de su gran labia andaluza”. Para mostrar el ascenso social de este personaje y el mundo que la rodea, Rafael Alberti elimina y depura muchísimas cosas, para conseguir el dinamismo y la teatralidad: por lo pronto manifiesta que se aprendió la obra de Delicado de memoria antes de comenzar su adaptación y después reduce los 125 personajes del “Retrato” a treinta y tantos. A continuación refuerza el conflicto dramático de los personajes, especialmente la relación entre la Lozana y su criado Rampín, y refunde su lenguaje, actualizándolo sin que pierda su sentido popular, cubriéndolo de poesía y sensualidad. En definitiva, le da consistencia dramática y la prepara para la escena.

Entre los indiscutibles aciertos de la obra figura el hecho de que al final no haga desaparecer a la Lozana, retirada ya de sus oficios de prostituta, curandera y alcahueta, sino que la planta de forma épica -en el sentido más brechtiano del término-, frente a las tropas de Carlos V, encabezando a un ejército de cortesanas que pretende detener a los soldados imperiales, antes de que la peste llegue “para igualar a todos en la muerte”, antes de ver a Roma “arder, morir de espanto, en medio del saqueo y la locura”<sup>6</sup>, antes de que Rampín quede en escena lamentándose por haberse quedado sin su salario y sin su señora. El desenlace de la acción dramática de Alberti introduce a la obra den-

tro de una corriente teatral que polemiza sobre temas universales, sociales, de carácter genérico, y que se encarna en la alegoría de un mundo injusto que aplasta las ganas de vivir de unos personajes que tan sólo pretenden ser felices y gozar al límite de sus sentidos.

Es significativo y sintomático de la vida política y cultural de nuestro país que tanto *La Celestina* como *La Lozana* fueran publicadas sin que los autores dieran a conocer su nombre. Resulta curioso, además, que tanto Delicado como Alberti publicaran sus obras fuera de nuestras fronteras y escribieran sus Lozanas en el exilio, pues parece probado o más que probable que el presbítero renacentista, y autor en Italia de una edición de *La Celestina*, tenía antecedentes judíos y por tanto de naturaleza conversa, lo mismo que Fernando de Rojas; la filiación política de Alberti acaba por emparentarlos a los tres y los convierte en autores marginales, proscritos y prohibidos por regímenes totalitarios. Por tanto no es de extrañar, tal y como informa Monleón, que el proyecto de montaje de la adaptación albertiana en los últimos años de la dictadura, con Nuria Espert como protagonista y Luca Ronconi como director, fuera bloqueado por la censura. Las tablas de aquellos teatros no hubieran podido aguantar la primera aparición en escena del personaje de Aldonza, la Lozana, como expresión máxima de la feminidad haciendo alusión a sus bragas, tendidas en el patio, a su menstruación (algo semidiabólico en aquellos años) y a sus “prendas interiores que han de tapar tus lindas carnes” como dice su Tía. Tampoco hubieran soportado la exhibición de una vida licenciosa, de una muchacha que es una constante invitación a la promiscuidad (“Y yo que era la mayor -dice al hablar de sus antecedentes familiares- fui muy festejada por cuantos hijos de caballeros había en Córdoba. Puedo jurarles que desde chica me he comido lo mío, pues viendo hombre me calentaba todo y me hubiera marchado con alguno, si mi poca edad no me lo hubiese impedido” (ALBERTI, R., 1964, Acto 1º). Con este carácter y habiendo tenido un padre que “sólo nos dejó pleitos, por ser muy putaño y

BELEN DOMINGUEZ GARCIA



BELEN DOMINGUEZ GARCIA

jugador que hasta se jugaba el sol de la pared”, la Lozana llega a Roma, entra en contacto con Rampín que pasará a ser su fiel servidor y algo más<sup>7</sup> y comienza a labrarse su lugar en ese mundo dominado por la picaresca, el engaño.

Este teatro de Alberti está lejos de sus propuestas dramáticas de vanguardia, del surrealismo de *El hombre deshabitado*, del esperpentismo de *El adefesio*, de la originalidad de *La Gallarda* o del simbolismo de *Noche de guerra en el Museo del Prado*. Más bien constituye una vuelta a lo popular o al neopopularismo que bebe en las fuentes de Gil Vicente o de Lope de Vega. La versión de Alberti es fresca, sencilla, ágil, andaluza, en el sentido de que muestra sin ningún tipo de artificio lo que podíamos llamar el alma del pueblo en las callejuelas de la Roma que a él le tocó vivir en el exilio. Se trataba de coger por los aires a la lozana de Delicado, para elevarla de nuevo, para soltarla otra vez, llena de nueva sangre, pero depurada por el filtro de una visión distanciada, brechtiana, que muestra, no a una prostitua del

siglo XVI, tampoco a una de puttana romana de los años 60, sino a una mujer por antonomasia, que vive de su cuerpo, de sus tercerías y de sus trucos curanderos. Rafael Alberti sería consciente de que sólo descubriendo ese sentido intemporal, imperecedero y constante de los personajes podría rescatar esta historia del olvido; sólo desde esta perspectiva la obra puede seguir teniendo sentido en la actualidad y dejar de ser un objeto de museo. Sin abandonar “el clavel”, Rafael vuelve a agarrar “la espada”, como podemos comprobar en una de las canciones de la obra interpretadas por Músicos que cantan y bailan, al tiempo que sintetizan la obra:

“Una lozana andaluza,  
una andaluza lozana,  
cuentan que ha volado a Roma.  
Nadie ha visto una paloma  
que parezca una manzana.  
¿Quién será el que se la coma?”

¡Baila y toma!  
¡Vamos a cazarla al vuelo,  
antes que le hagan la guerra  
los varones de esta tierra  
con los ángeles del cielo! (...)” (Acto 1º)

En medio del folklorismo y la alegría vital se entremezcla la tragedia, la denuncia social. Esa visión distanciada que adopta el dramaturgo del 27 la eleva por encima de circunstancias históricas y políticas concretas y hace de *La Lozana* el símbolo de una mujer contemporánea, independiente, capaz de forjarse su propio destino -su oficio de prostituta debería ser considerado algo circunstancial, no consustancial-. Como ha señalado Gregorio Torres Nebrera<sup>8</sup>, Alberti toma partido al final de la acción dra-



BILÉN DOMÍNGUEZ GARCÍA

mática contra el invasor de una ciudad o el usurpador de un poder legítimo. Es decir, en nuestra opinión, introduce de nuevo al personaje literario en la cadena de la historia. Ahora le tocará el turno a la responsable de la puesta en escena para inscribirla dentro de las circunstancias históricas que nos están tocando vivir. La dramaturgia albertiana aún está esperando encontrar un hueco que jamás deberían haberle negado factores históricos, políticos y comerciales, no teatrales. Llega de nuevo la hora de recuperar su teatro vivo, abierto, solidario, acusador de la tiranía y la opresión, independiente, en suma, diferente.

El Puerto de Santa María, octubre de 2001.

#### NOTAS:

<sup>1</sup> Así lo señala Silvano, un conocido de la Lozana al ser interrogado por ésta a propósito del origen del Autor, que aparece como personaje en la obra: “Porque su castísima madre y su cuna fue en Martos y, como dicen: *no donde naces sino con quien paces.*” [DELICADO, F. (1988), *La lozana andaluza*, Madrid, Espasa Calpe, p. 213].

<sup>2</sup> UREÑA BARES, E. (2000), “La Lozana, obra olvidada”, *Aldaba*, nº 9, diciembre (pp.188-192).

<sup>3</sup> MONLEÓN, J. (1990), *Tiempo y teatro de Rafael Alberti*, Madrid, Primer Acto / Fundación Alberti, p. 312.

<sup>4</sup> ALBERTI, R. (1964), *La lozana andaluza. (Mamotreto en un prólogo y tres actos)*, Losada, Buenos Aires.

<sup>5</sup> *Teatro de Rafael Alberti*, vol. II, Losada, Buenos Aires, 1964.

<sup>6</sup> La cita corresponde a un poema escénico, “Diálogo mudo con un vecino”, que quizá sea, junto a “La puttana andaluza” un antecedente de la obra o una interpretación poética paralela. En ALBERTI, R. (1968), *Roma, peligro para caminantes (1964-67)*, Joaquín Mortiz, México (pp. 38-40 y 46, 47).

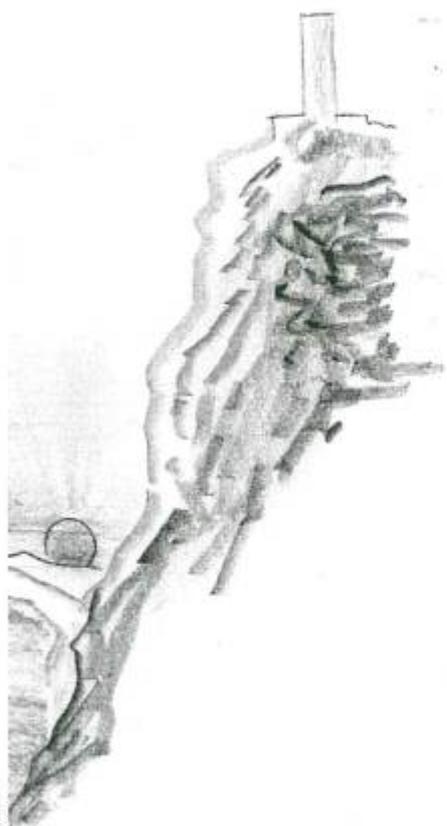
<sup>7</sup> Dedúzcase de sus siguientes palabras: “No te aflijas, Rampín, pues ya te he repetido que ningún otro amor me apena hoy, y que seas mi mozuelo, aquel que me caliente con amor cuando sea menester, pero que nunca me demandes celos para poder lograr con honra y libremente lo que busco”.

<sup>8</sup> TORRES NEBRERA, G. (1990), “Alberti: del teatro político al teatro integrador”, *Cuadernos Hispanoamericanos*, 485-486, pp. 245-259.

# Mágina

Francisco Cañas Lozano

*A mi mujer*



ROQUE PARRAS

En el espacio se eleva sublime  
y en mi corazón se adentra profunda  
como la pasión que todo lo inunda  
la huella que tu latido me imprime.  
Mirarte y sentirte el pecho me oprime  
torre vigía serena y rotunda,  
alta catedral, semilla fecunda  
que mi libertad engendra y redime.  
En tus altas cumbres mi alma quisiera  
ofrendar el último sentimiento  
y besar, aunque en un instante fuera,  
con los labios fríos, ya sin aliento,  
tu faz descarnada, la calavera,  
que impío y pertinaz deshonra el viento.

# Amiga

Francisco Cañas Lozano

*Para Alicia*

Con la sonrisa que fértil se extiende  
desde tus labios, en su doble loma,  
como la luz que tras la noche asoma,  
siembras amor y la vida se enciende.  
Y con tu mirar de espada que hiende  
y de olivo que en sus brazos te toma  
y de jazmín que me envuelve en su aroma,  
el poeta del mundo se defiende.  
Teje su tiempo de sueños la vida  
en la noble tela del sentimiento.  
Tú eres el hilo que cose la herida  
y eres su bálsamo y eres el unguento  
para el corazón y el alma dolida  
que precisa del soplo de tu aliento.



BLASQUÍN PARRAS

# Adolescencia

Francisco Cañas Lozano

*A mi hija Celia*

Su tierna infancia de perfil dorado  
y una porción de sueños por bagaje  
forjaron en su mirada un paisaje  
azul, pacífico y enamorado.

Su corazón fue fruto descarnado  
por un amor que no dejó equipaje  
y su velero, tras el abordaje,  
humilló su pabellón desolado.

El otoño, estación afligida,  
tiende a sus pies, cual corona latente,  
el fruto inerte de su hoja caída.

Y yo, como un espectador silente,  
contemplo el árbol alto de su vida  
y siento sus raíces hondamente.

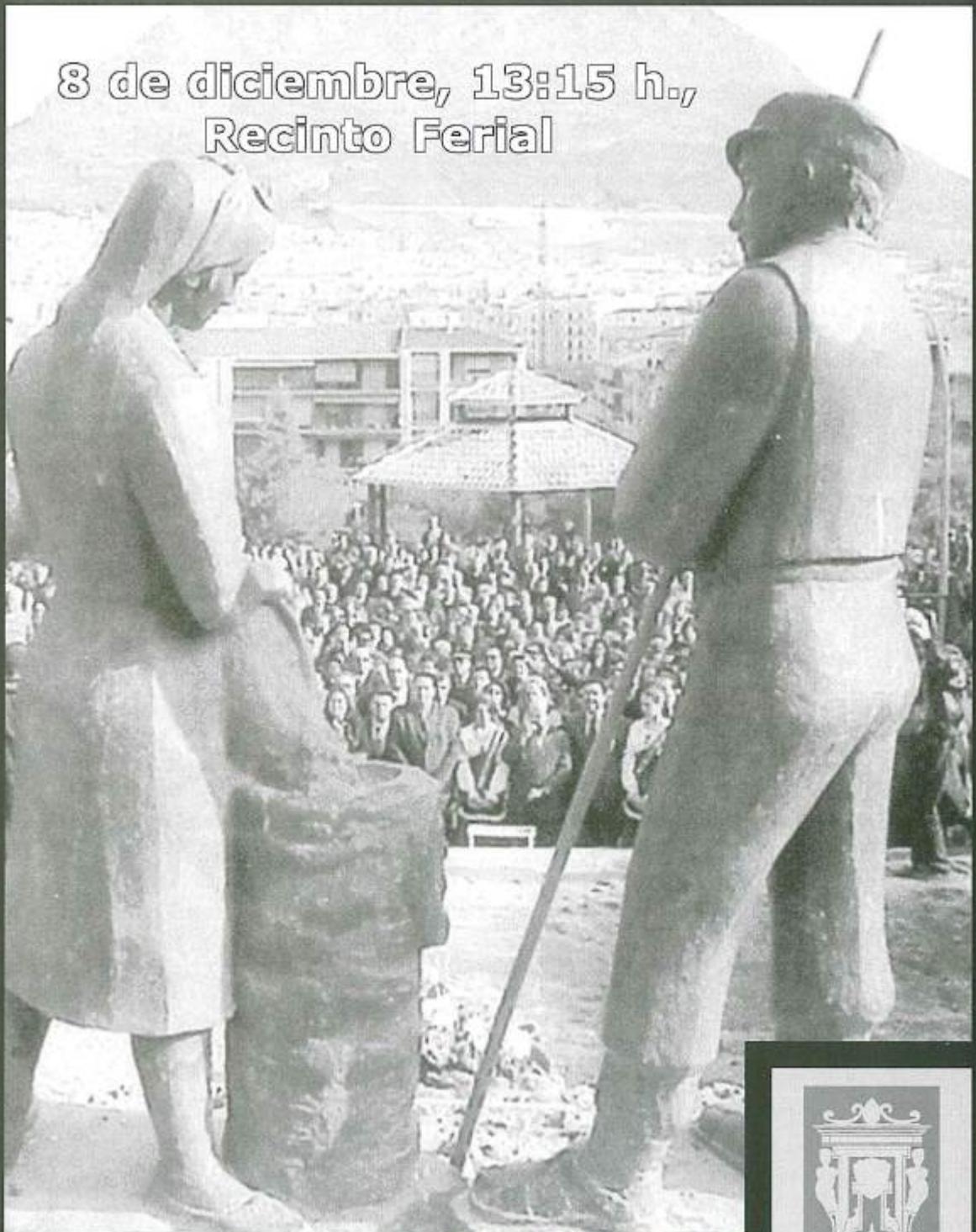


ROQUELIN PARRAS

Excmo. Ayuntamiento de Martos

# Degustación del hoyo

8 de diciembre, 13:15 h.,  
Recinto Ferial



*Martos Cultural*



# La crítica literaria de Emilia Pardo Bazán

María Isabel Navas Ocaña  
Universidad de Almería

La producción crítica de Emilia Pardo Bazán (1852-1921) es una de las más interesantes y valiosas de la época<sup>1</sup>. La inicia muy pronto. En 1876 presenta a concurso en unos Juegos Florales de Orense *El estudio crítico de las obras del Padre Feijoo*, cuya primera parte está dedicada al Feijoo literato. Hay otro artículo temprano, del año 1877, titulado "Reflexiones científicas contra el darwinismo", en donde rechaza la teorías de Darwin, incompatibles con una concepción católica del ser humano, aunque reconoce a la herencia y al medio un papel destacado. Este artículo anticipa la postura que Pardo Bazán mantendrá años después con relación al naturalismo. También en 1877 aparecieron una serie de artículos, *Las epopeyas cristianas -Dante y Milton-*, que evidencian la proximidad de Pardo Bazán en este momento con la variante cristiana del romanticismo representada por Chateaubriand. De hecho, proyectó una serie de ensayos sobre poetas cristianos, pero los abandonó para escribir la vida de San Francisco de Asís. Dos son, por tanto, las preocupaciones literarias de Pardo Bazán en sus años juveniles: un romanticismo cristiano, en la línea de Chateaubriand, que la conduce a la exaltación de Dante, Milton o San Francisco, y al mismo tiempo una gran curiosidad por las nuevas ideas que la convierte en divulgadora de las teorías evolucionistas y la coloca en la antesala del naturalismo (Clemessy, 1973, I: 28).

En 1879 inicia su carrera como novelista con *Pascual López, autobiografía de un estudiante de medici-*

*na*. Allí alude, aunque sin tomar partido, a las polémicas de la época sobre el realismo, que se iniciaron en 1877, cuando Pedro Antonio de Alarcón en su discurso de ingreso en la Real Academia manifestó idéntica repulsa hacia el realismo y hacia la doctrina del arte por el arte. Pero será en 1881, en el prólogo a su segunda novela, *Un viaje de novios*, donde aluda directamente a los escritores franceses y donde por primera vez aparezca el término *naturalismo*. Pardo Bazán hace profesión de fe realista, pero se manifiesta en contra de la escuela francesa: desapruueba su elección sistemática de temas repugnantes e indecentes, considera excesivamente prolijas las descripciones, a Zola lo tacha de hipocondríaco, etc. Sin embargo, el realismo español contemporáneo retoma, según la escritora gallega, la tradicional corriente realista que arranca de *La Celestina* y *El Quijote*. Por otra parte, defiende la finalidad exclusivamente estética de lo literario y repudia todo didactismo. El artista sólo ha de preocuparse de la belleza y no de aplicar a las novelas las moralejas típicas de los cuentos infantiles. Pues bien, estos principios serán los que desarrolle en la serie de artículos titulada *La cuestión palpitante*, su obra más famosa, con la que se sitúa en la cumbre de la crítica literaria del momento<sup>2</sup>.

La problemática del naturalismo se había ya planteado en España con anterioridad a la publicación de *La cuestión palpitante*, que apareció entre el 7 de noviembre de 1882 y el 16 de abril de 1883 en el periódico madrileño *La Época*. El discurso de ingre-

<sup>1</sup> Afortunadamente esto es hoy un hecho comúnmente reconocido y aceptado. Valga como ejemplo el juicio de Germán Gullón: "La mejor crítica literaria del XIX, la firmada por Leopoldo Alas y por Emilia Pardo Bazán..." (1997: 182).

<sup>2</sup> Pueden consultarse dos ediciones contemporáneas de la obra, la realizada por Carmen Bravo Villasante (1970<sup>2</sup>) o la de Juan Manuel González Herrán (1989).

so en la Academia de Pedro Antonio de Alarcón, al que antes aludíamos, así como los debates en el Ateneo y en la prensa evidencian el gran interés que el tema suscitaba en la sociedad literaria de la época (Davis, 1954; Clemessy, 1973, I: 49-71; Barrio, 1979 y González Herrán, 1989: 20-41). El terreno estaba abonado. Por eso, el primer artículo de la serie Pardo Bazán lo titula "Hablemos del escándalo". En el segundo, "Entrando en materia", expone las doctrinas de Zola tal como éste las formuló en *Le roman expérimental*, para después discutir su darwinismo, su determinismo materialista, su insistencia en el hombre fisiológico, esclavo de los más bajos instintos, etc. Un justo medio entre el idealismo estético y el naturalismo es la fórmula que a Pardo Bazán le parece más acertada. Desde esta perspectiva da su propia definición de realismo:

"Si es *real* cuanto tiene existencia verdadera y efectiva, el *realismo* en el arte nos ofrece una teoría más ancha, completa y perfecta que el *naturalismo*. Comprende y abarca lo natural y lo espiritual, el cuerpo y el alma, y concilia y reduce a unidad la oposición del naturalismo y del idealismo racional. En el realismo cabe todo, menos las exageraciones y desvaríos de dos escuelas extremas, y por precisa consecuencia, exclusivistas" (1883c: 154).

Evidentemente, "doña Emilia está más cercana a Zola que a los artífices de la literatura idealista, es decir, a los románticos" (Clemessy, 1973, I: 76). A pesar de ello, al romanticismo y a sus esfuerzos por triunfar sobre el neoclasicismo, le va a dedicar el cuarto artículo, "Historia de un motín". Aquí evidencia el carácter reaccionario de quienes se opusieron a la nueva estética romántica y a continuación señala su semejanza con los actuales detractores del naturalismo. Por otra parte, observa en el liberalismo romántico un antecedente próximo de la escuela realista. A partir del artículo titulado "Genealogía", Pardo Bazán intenta hacer una breve historia de la novela, con la intención de demostrar su propio criterio: el equilibrio entre idealismo y realismo, entre imaginación y observación. Presta una especial atención a la picaresca y a Cervantes. También escribe todo un artículo sobre la novela francesa desde sus orígenes hasta el siglo XVIII. En él expresa su admiración por Diderot, a quien considera un auténtico precursor aunque le disguste el erotismo de su obra. Después se

ocupa de los novelistas románticos: Madame de Staël, Chateaubriand, Lamartine y Víctor Hugo. Este último goza aún de prestigio, según Pardo Bazán, gracias al realismo de algunas de sus novelas. Admira a George Sand por su pintura del campesinado y de la tierra. Con el título "Los vencedores", da cuenta de aquellos novelistas que ella cree precursores del realismo francés: Stendhal y Balzac. A Stendhal lo considera un "interiorista", un analista del alma humana. En cuanto a Balzac, utiliza los juicios que sobre él habían expresado Zola y Sainte-Beuve: tiene el mérito de crear personajes vivos, pero introduce muchos párrafos superfluos y suele pecar de excesiva extensión. Después Pardo Bazán consagra varios artículos a los novelistas franceses contemporáneos. A Flaubert lo tiene en una alta consideración, como el primer representante del realismo moderno. Es quien consigue un mayor grado de objetividad en las descripciones. Pero sus preferencias están sobre todo del lado de los hermanos Goncourt por su talento de coloristas, de pintores de la realidad. También elogia a Daudet, que representa la cara amable y jovial del naturalismo. En cuanto a Zola, se muestra muy dura con él. Le reprocha en primer lugar que apoye sus teorías en una ciencia todavía en pañales. Además no cree que el arte deba ni pueda adaptarse a las leyes de la ciencia, ya que tiene una finalidad diferente: la ciencia persigue la verdad y el arte la belleza. También le disgusta la preferencia de Zola por los casos patológicos en detrimento de los individuos normales. Por eso practica una literatura que Pardo Bazán llama "clínica". Pero a pesar de todos estos defectos, Zola posee, en su opinión, un prodigioso genio creador, un enorme talento artístico, una maestría especial para la descripción de ambientes y situaciones. Incluso observa que no todos sus temas son tristes y desagradables, que su expresión no es siempre brutal, que hay pasajes poéticos muy hermosos. Reconoce que las descripciones naturalistas pecan de cierta prolijidad, pero a pesar de ello, evidencian grandes dotes pictóricas. Otro tanto ocurre con el estilo de Zola, muy rico, aunque a veces excesivamente elaborado, poco espontáneo. Por otra parte, al sostener que "el gusto prima sobre la moral", Pardo Bazán puede discutir el arduo tema de la moralidad con "una libertad de espíritu de que carecían los adversarios de la escuela francesa" (Clemessy, *ibid.*: 86). No cree que todo deba reducirse al problema del sexo, porque la moral tiene otros aspectos. Ade-

más recuerda la inconveniencia de muchas ideas sociales y políticas de los románticos, quizás más inmorales que las brutales descripciones de Zola. Y puntualiza:

“En resolución, los naturalistas no son revolucionarios utópicos, ni impíos por sistema, ni hacen la apoteosis del vicio, ni caldean las cabezas y corrompen los corazones y enervan las voluntades pintando un mundo imaginario y disgustando del verdadero. Son imputables en particular al naturalismo -no huelga repetirlo- las tendencias deterministas, con defectos de gusto y cierta falta de selección artística; grave delito el primero, leve el segundo, por haber incurrido en él los más ilustres de nuestros dramáticos y novelistas. Lo que importa no son las verrugas de la superficie, sino el fondo” (1883c: 288).

Pardo Bazán concluye la serie de *La cuestión palpitante* con un rápido panorama de la novela realista en Inglaterra y en España. Cree que la nota dominante de la literatura inglesa es su pragmatismo, elogia a George Elliot y a Walter Scott, aunque sus descripciones son muy inferiores a las de Zola, e intenta definir el realismo de Dickens y de Thackeray.

En cuanto a la novela española, afirma que desde el Siglo de Oro el género sólo ha prosperado con Fernán Caballero. Se muestra muy interesada por las novelas costumbristas, que cree superiores a las románticas. De los novelistas contemporáneos, estudia en primer lugar a Pedro Antonio de Alarcón, a quien considera un idealista aún anclado en el romanticismo. Sin embargo, observa en él grandes dotes realistas. En Juan Valera ve a un clásico. Pero quienes mejor encarnan la nueva corriente realista son Pereda y Galdós. Pereda es para ella el heredero del costumbrismo. Su pintura del campesinado le parece excelente pero le reprocha que se limite sólo a este tema. Felicita a Galdós por haber abandonado la novela de tesis a partir de *El amigo manso*. Califica la técnica de Galdós como naturalista, aunque tiene

buen cuidado de señalar la ausencia de determinismo.

El último artículo de *La cuestión palpitante* es una especie de resumen de las opiniones de Pardo Bazán: rechazo de la doctrina filosófica naturalista (el determinismo) pero adopción de algunos de sus procedimientos, principalmente la observación como método para lograr una fiel reproducción de la realidad.

*La cuestión palpitante* tuvo un amplio eco en el público y en la crítica. Entre los que aprobaron las tesis de Pardo Bazán se encuentra Leopoldo Alas “Clarín”, que llegó incluso a escribir un elogioso prólogo para la obra (Beser, 1968: 318-321). Pero fueron también muchos los detractores: Menéndez Pelayo, Cánovas del Castillo, Juan Valera con sus *Apuntes sobre el nuevo arte de escribir novelas*, etc. Valera condenó el naturalismo con un criterio esteticista: no cree en la fusión del arte y la ciencia, reivindica el derecho a la imaginación, somete a juicio el método experimental que conduce, en su opinión, a una falsa objetividad y a un fracaso en el ámbito psicológico, etc. Pero además acusa a Pardo Bazán del deseo de hacerse famosa y de estar a la moda. La correspondencia que sostuvo con Menéndez Pelayo sobre el tema prueba que el erudito santanderino era de la misma opinión (Clemessy, 1973, I: 106-107). Menéndez Pelayo achaca estos defectos a la condición femenina de Pardo Bazán, convencido de la inferioridad intelectual de las mujeres:

“En cuanto a D<sup>a</sup> Emilia no hay que tomarla en serio (...). Tiene ingenio, cultura y sobre todo condiciones singulares de estilo; pero, como toda mujer, tiene una naturaleza receptiva y se enamora de todo lo que hace ruido, sin ton ni son y contradiciéndose cincuenta veces” (apud Martínez Cachero, 1956: 57)<sup>3</sup>.

Fueron muchas las dificultades de Emilia Pardo Bazán para descollar en una vida intelectual dominada por hombres. En los debates literarios en los

<sup>3</sup> Y, en otro lugar: “Parece increíble y es para mí muestra patente de la inferioridad intelectual de las mujeres -bien compensada con otras excelencias- el que teniendo D<sup>a</sup> Emilia tantas condiciones de estilo y tanta aptitud para estudiar y comprender las cosas, tenga al mismo tiempo un gusto tan rematado y una total ausencia de tacto y discernimiento” (Ibidem: 57-58). De todas formas, también existía entre ellos una discrepancia ideológica, que don Marcelino expresa no en términos políticos, como cabría esperar, sino en clave machista: “me pareció muy inclinada a los krausistas, ateneístas y demás gente dañina y levantisca, por lo cual he llegado a temer que dé el salto y se haga librepensadora al modo de doña Concha Arenal. Además es fea, con lo cual tiene mucho adelantado para ser krausista” (apud González Herrán, 1986: 332).

que toma parte se la quiere menospreciar a menudo simplemente por ser mujer, tal como hacen Valera y Menéndez Pelayo. De hecho, cuando doña Emilia encabeza una campaña a favor del ingreso de las mujeres en la Real Academia, de nuevo Juan Valera se convierte en su principal y más feroz opositor (Legal, 1963). Y es que existían muchos prejuicios en la época contra las mujeres escritoras. La defensa del derecho femenino a la actividad intelectual y a la creación literaria dio lugar a un intenso debate en la sociedad decimonónica, en el que los más conservadores esgrimieron el argumento de la virtud para rechazar las ambiciones literarias de las escritoras, mientras que otros aceptaron la escritura femenina siempre y cuando se mantuviera en los límites impuestos al sexo débil: la sensibilidad y lo doméstico. En este sentido destaca el artículo de Gustave Deneville, "Influencia de las poetisas españolas en la literatura" (1844), en el que se recomienda a la mujer que desarrolle su talento literario en el ámbito de la lírica y no malgaste energías en géneros, como el teatro o la novela histórica, que requieren un amplio conocimiento de la vida pública del que carece por completo. Estos criterios fueron mayoritariamente asumidos, incluso por las escritoras, sobre todo por las de la primera generación (Carolina Coronado, Gertrudis Gómez de Avellaneda, etc.), dando lugar al llamado modelo femenino del "ángel del hogar" (Kirpatrick, 1989 y 1992, y Aldaraca, 1992). No fue éste el caso, sin embargo, de Emilia Pardo Bazán que tuvo el valor de ejercer la crítica literaria de actualidad, es decir, la actividad intelectual relacionada más directamente con esa vida pública en la que la mujer del XIX parecía no tener ningún lugar<sup>4</sup>. Que además Emilia Pardo Bazán irrumpiera en ella con un tema tan polémico, tan incompatible con la ideología mayoritariamente conservadora de la sociedad española del momento, como el naturalismo francés, no hace sino agrandar la figura de esta excepcio-

nal mujer y colocarla, como decíamos al principio, en la cabeza de la intelectualidad de la época.

El mismo Zola se interesó por *La cuestión palpitante* e intentó explicar la contradicción entre el naturalismo de la Pardo Bazán y su catolicismo, apuntando que aquél era en ella sólo un método formal<sup>5</sup>. La fama que alcanzó Pardo Bazán fue considerable, tanto en nuestro país como en Francia, en donde la obra se tradujo con un prólogo de Albert Savine que presentaba a la escritora entre los más importantes de España. Desde este momento, doña Emilia toma la costumbre de pasar durante el invierno algunas semanas en París. Allí es donde alrededor de 1885 descubre la novela rusa. Este descubrimiento y su divulgación en España con *La Revolución y la novela en Rusia* (1887) la volvería a situar en la primera línea de la crítica contemporánea.

Pardo Bazán pudo leer en francés las obras de Puchkin, Lermontov, Gogol, Gontcharov, Tolstoi, Dostoyevski, Turgueniev, etc. También conoció algunas monografías como *La novela rusa* del vizconde Mechior de Vogüé, que va a ser la fuente principal para su estudio, la *Historia de la literatura contemporánea en Rusia* de Céleste Courrière y los *Grandes maestros de la literatura rusa* del siglo XIX de Ernest Dupuy. Utilizó además las teorías de Taine sobre el clima, la raza y el ambiente, así como la teoría de los climas de Montesquieu (Navas Ocaña, 2000: 186-187). De hecho, ofrece una interpretación determinista de la naturaleza, del medio físico ruso. Pardo Bazán cita a menudo estas fuentes. Sin embargo, no pudo eludir las acusaciones de plagio que contra ella se vertieron. Por ejemplo, Clarín la llamó "Doña Emilia Pardo Vogüé", y Francisco de Icaza en su *Examen de críticos* colocó un apéndice con un estudio comparativo de la obra de doña Emilia y del texto de Vogüé<sup>6</sup>. Además, la acusaba de haber querido alcan-

<sup>4</sup> Además de la obra de Adna Rosa Rodríguez, *La cuestión feminista en los ensayos de Emilia Pardo Bazán* (1991), pueden consultarse los ensayos de Clara Campoamor (1921), Ronald Hilton (1952a y 1953), Nelly Legal (1963), Teresa A. Cook (1976), Guadalupe García Barragán (1979), Pilar González Martínez (1988) y Maryellen Bieder, (1998), así como la reciente edición del volumen *La mujer española y otros escritos* a cargo de Guadalupe Gómez Ferrer (1997).

<sup>5</sup> "La señora de Pardo Bazán ha escrito una obra que he leído: *La cuestión palpitante*. Es un libro muy bien hecho, de fogosa polémica; no parece un libro de señora, no han podido escribirse aquellas páginas en el tocador. Confieso que el retrato que hace de mí la señora Pardo Bazán está muy parecido, y el de Daudet perfectamente. Tiene el libro capítulos de gran interés y, en general, es excelente guía para cuantos viajen por las regiones del naturalismo y no quieran perderse en sus encrucijadas y oscuras revueltas. Lo que no puedo ocultar es mi extrañeza al constatar que la señora Pardo Bazán es católica ferviente, militante y, a la vez, naturalista; y me lo explico sólo porque oigo decir que el naturalismo de esa señora es puramente formal, artístico y literario" (apud Clemessy, 1973, I: 108).

<sup>6</sup> Cristina Patiño Eirín (1997) ha hecho una interesante lectura, desde el punto de vista de la intertextualidad, de las relaciones entre la obra de Pardo Bazán y *Le roman russe* de Vogüé.

zar notoriedad y de haberse dejado llevar por la moda francesa. Clarín, por su parte, le reprochó la ausencia de conocimientos profundos sobre Rusia, sobre su lengua y su cultura<sup>7</sup>. Pero no hay que olvidar que Pardo Bazán confiesa estos escollos al principio de la obra, e insiste con honradez en la procedencia de sus informaciones. Menéndez Pelayo y Juan Valera tampoco se mostraron muy favorables. Valera, en "Con motivo de las novelas rusas", dice que el mérito de éstas es sobrevalorado por Pardo Bazán. Así pretendía disculpar su propio error, ya que él había vivido durante bastante tiempo en Rusia en misión diplomática y no se percató del interés de estas obras.

Bajo la forma de conferencias, pronunciadas en el Ateneo de Madrid en 1887, es como Pardo Bazán presentó su trabajo *La Revolución y la novela en Rusia*<sup>8</sup>. Consta de tres partes. La primera es un resumen de la historia política y social de Rusia. La segunda se refiere al nihilismo, a las teorías de Herzen y Bakunin, y describe su influjo en la novelística de Turgueniev o de Tolstoi. Y en la tercera se ocupa de los poetas románticos, sobre todo de Puchkin, de los comienzos del realismo con Gogol y, por fin, de los grandes novelistas contemporáneos: Turgueniev, Gontcharov, Dostoyevski y Tolstoi. Es esta última parte la que tiene para nosotros mayor interés. Pardo Bazán recurre en ella con frecuencia al libro de Vogüé, a veces traduciendo pasajes enteros o parafraseando otros, pero tiene un gran conocimiento personal de la obra de Turgueniev, que ha leído al completo. Eso le permite comentar algunas novelas cortas y algunos cuentos que Vogüé no había tratado. Además Vogüé no se ocupó de Gontcharov y Pardo Bazán sí lo hizo, en concreto de *Oblomov*, que contiene, en su opinión, un magnífico estudio psicológico, capaz de traducir el alma rusa: su apatía física y su imaginación febril. También mostró una gran admiración por Dostoyevski. Elogió su sencillez estilística, sus intensos sentimientos trágicos, la magni-

tud de sus pasiones que, como en el caso de *Crimen y castigo*, confiesa que la trastornaron profundamente. Lo compara con Turgueniev: mientras éste es un artista sereno, clásico, Dostoyevski parece un alucinado, una especie de apóstol de la redención mediante el sufrimiento. En cuanto a Tolstoi, define *Guerra y Paz* como un "cosmorama" de la sociedad rusa y lo relaciona con los *Episodios Nacionales* de Galdós, aunque cree que la acción es sólo un pretexto para unir capítulos de historia, filosofía o política. También destaca el sentimiento religioso de Tolstoi.

*La Revolución y la novela en Rusia* concluye con una comparación entre el realismo ruso y el naturalismo francés<sup>9</sup>. De hecho, "la novela rusa se presenta a doña Emilia como la ejemplificación de las ideas que sostuvo en *La cuestión palpitante*: es decir, el apoyo a una fórmula naturalista menos rígida que la de Zola y en cambio más cercana al realismo tradicional" (Clemessy, 1973, I 151).

En los últimos años del siglo XIX, la actividad crítica de Pardo Bazán se cifra en su colaboración con *La España Moderna*, que ayudó a fundar junto a Lázaro Galdiano, y sobre todo en la revista mensual que ella redacta íntegramente: *El Nuevo Teatro Crítico*<sup>10</sup>, cuyo nombre pretende ser un homenaje a su admirado Feijoo. Doña Emilia sostuvo la empresa durante tres años, de 1890 a 1893, a pesar de exigirle un gran esfuerzo intelectual y económico. Los números alternaban los artículos de crítica con los cuentos, las crónicas de la vida contemporánea, balances de la actualidad literaria, reseñas de las actividades teatrales, un índice de libros recibidos, etc. Destacan sus artículos sobre narrativa. En el primero, "Las últimas modas literarias" (1890), vuelve a elogiar a Tolstoi por su espiritualismo frente a Zola. Un año después, en un ensayo sobre los Goncourt, declara concluida y superada la escuela naturalista, y apunta otras direcciones como el realismo espiritualista ruso.

<sup>7</sup> Es muy interesante para este y otros temas el ensayo de Gifford Davis, "The Literary Relations of Clarín and Emilia Pardo Bazán" (1971).

<sup>8</sup> Ronald Hilton (1952b), Robert Osborne (1954) y Patiño Eirín (1997) lo han estudiado con detalle.

<sup>9</sup> "La escuela de Zola emplea un procedimiento de abstracción y acumulación, reúne en un solo escenario y en un solo personaje todas las torpezas, abominaciones y maldades de que es capaz una colección de perdidos, y así resultan cuadros como el de aquella casa de Pot-Bouille, que hay que cogerla con tenazas para no mancharse. Se acerca uno a la realidad, compara y ve que las tintas han sido oscurecidas; que todo existe, que toda aquella vileza se realiza, sí, pero a trechos, mezclada con infinidad de cosas buenas o indiferentes; y entonces se enoja uno contra el novelista, y le guarda rencor por su manía de escoger lo más feo. La impresión de vida es otra; alternativa de bueno y de malo, de poesía y vulgaridad; eso es lo que del novelista reclamamos y lo que han sabido darnos los rusos, sin salir del terreno firme del arte naturalista. Y es que en ellos la materia, la bestia, lo trivial, lo vil, lo obscuro y lo erótico, aparecen como en la vida, cuando les corresponde, y nada más" (apud Clemessy, 1973, I: 151).

<sup>10</sup> Benito Valera Jacome le dedicó un interesante estudio en 1952.

En esta época participará en las polémicas de *El Herald* sobre las nuevas corrientes narrativas, lo que se llamó “novela novelesca” de Marcel Prévost, que le parece una perogrullada y a la que augura un buen futuro sólo si consigue que de ella salgan personalidades de la talla de Flaubert o Zola. Vuelve a insistir en ese realismo matizado que viene siendo su ideal estético desde un principio. Y concluye con unas significativas palabras:

“Volver a la moral, al misticismo quietista, a las merengadas de psicología y a las natillas del sentimiento, era natural después de tanta pimienta y tanta mostaza y tanto peleón. El diablo, hartado de carne -decimos por acá- se hizo fraile. No me fio, sin embargo. A la moralidad y la religiosidad que no descansan en fe sólida, sencilla, una y eterna, se las lleva pateta muy pronto. Estos arrepentimientos y ascetismo de *fin de siglo* son puramente el fenómeno tan conocido de los calaveras: la náusea de la materia, al día siguiente de alguna desenfrenada orgía. En tales momentos, cualquier perdido que tenga algo de imaginación piensa muy formal en abstenciones, penitencias y claustros. Que corran días, y al primer choque de vasos, a la primer chispa de unos ojos, allá van las resoluciones santas” (apud Clemessy, 1973, I: 173).

En 1892, ya desde las páginas de su *Nuevo Teatro Crítico*, volvería a ocuparse de la joven novela francesa en un artículo titulado “Ojeada retrospectiva a varias obras francesas de Daudet, Loti, Bourget, Huysmans, Rod y Barrés”. A Barrés lo considera el más culto de todos, el de mayor talento psicológico. De él le interesa su cultivo del yo. Pero prefiere a Eduardo Rod, aunque le reprocha sus excesivas dotes de pensador, que superan y coartan las de artista. En cuanto a Huysmans, condena la obscenidad y la inspiración demoníaca de *Là-bas*. En contrapartida, Loti le parece más delicado. Señala también la decadencia de los últimos libros de Daudet. Insiste en que estos nuevos idealistas o simbolistas no son sino románticos rezagados: “En mi sentir, la literatura francesa novísima se está afeminando de un modo evidente. Ha vuelto al lirismo, a la ‘morbidez’, al toque fino, a las neurosis suaves, empapadas en lágrimas; a las menudencias y cominerías del sentimiento y de la forma, al país del abanico, a Watteau y a Lancret” (apud Clemessy, *ibid.*: 177). En sus artícu-

los del *Nuevo Teatro Crítico* dio cuenta de la aparición de este neo-espiritualismo, de la vuelta a las preocupaciones religiosas en la novela española. Así ocurre cuando reseña *La Fe* de Pereda y *Ángel Guerra* de Galdós. También aprecia la preocupación por el análisis psicológico en el teatro de Ibsen o en la novela de Bourget. Se muestra convencida de que la novelística española entre 1890 y 1892 ha logrado un perfecto equilibrio entre la descripción realista de la sociedad y los problemas de orden psicológico. El máximo representante de este equilibrio es para ella Pedro Antonio de Alarcón, a quien dedica tres artículos en los que pone de manifiesto sus reminiscencias románticas junto a su gran atención hacia la realidad española. Además observa en las nuevas tendencias psicológicas de Nordau y de Lombardo un importante sustrato naturalista. Por ello, en 1894 pretende suscitar de nuevo un debate sobre el naturalismo publicando una serie de artículos titulada *La nueva cuestión palpitante*, aunque sus esfuerzos resultaron vanos (Schmidt, 1979). Pero en *El Nuevo Teatro Crítico* se ocupó también de Pereda, a quien no considera un verdadero novelista, sino un paisajista y un retratista muy hábil, que no logra nunca crear grandes figuras como Flaubert o Galdós. De Palacio Valdés elogió la penetración psicológica, pero le disgustaba su estilo sin fuerza, su escasa cultura filosófica, su visión falsa de la sociedad, su torpeza al intentar reproducir las costumbres del mundo aristocrático, etc. A quien más admiró de todos fue a Galdós. Y el artículo que dedicó a *Tristana* merece una atención especial.

A Pardo Bazán le interesa mucho el punto de partida de *Tristana* porque plantea, en su opinión, “el despertar del entendimiento, la conciencia de la mujer sublevada contra una sociedad que la condena a perpetua infamia y no le abre ningún camino honroso para ganarse la vida, salir del poder del decrepito galán, y no ver en el concubinato su única protección, su apoyo único” (1892: 180). Sin embargo, Galdós traiciona estas expectativas, haciendo que *Tristana* se enamore del joven Horacio, que éste la abandone, y que la fatalidad la convierta en una tullida cuya única alternativa es aceptar la protección del viejo don Lope a cambio de favores sexuales. Lo que podría haber sido la historia del “proceso libertador y redentor de un alma, de un alma que representa millones de almas oprimidas por el mismo horrible

peso" -dice doña Emilia-, termina por convertirse en una vulgar "intriga amorosa" (Ibid.: 183-184). Esta crítica tan dura a la novela es un ejemplo claro de resistencia a asumir la seducción como una fantasía femenina y a aceptar la representación de la voluntad emancipadora de la mujer como patología (Kirpatrick, 1990). Por esta razón, se ha considerado a Pardo Bazán "pionera de la crítica literaria feminista en España" (Luna, 1996: 15).

A principios de siglo, Emilia Pardo Bazán alterna sus estudios sobre autores consagrados como Zola y Tolstoi con la atención a las nuevas generaciones. Su posición frente al modernismo fue bastante crítica, con severas objeciones sobre los influjos foráneos del movimiento, la desarticulación del lenguaje y cierta propensión a la universalidad. Sin embargo, apreció a Rubén Darío y a artistas como Rusiñol. En 1904 publicó en *Helios* un interesante panorama sobre los jóvenes novelistas españoles, en los que percibe aún ciertos visos naturalistas, además de un «misticismo católico modernista» (apud Clemessy, 1973, I: 198). Sobre *La voluntad* de Azorín (a quien llamó "El bohemio místico"), nos dice que no es una novela en el sentido clásico pero que resulta un documento importante para conocer el estado moral e intelectual de la nueva generación. Aprecia mucho las *Sonatas* de Valle-Inclán por su lirismo y su regionalismo. Y Baroja le parece uno de los mejores novelistas contemporáneos. Compara *Camino de perfección* con *La voluntad*: Azorín es un intelectual frente al sensualismo de Baroja, y en ambos percibe un fuerte nacionalismo. No trató la novelística de Unamuno, a pesar de la amistad que le unió a él (Rubia Barcia, 1960).

Emprendió también en los primeros años del siglo una obra muy amplia que no terminaría: *La literatura francesa moderna*, de la que sólo publicó tres tomos: *El Romanticismo*, *La Transición* y *El Naturalismo*. El cuarto volumen, que debía titularse *La decadencia y el anarquismo*, incluiría una conferencia dada en el Ateneo en 1918 sobre Moreas y Verlaine, varios artículos sobre Eduardo Rod publicados en *La España moderna* en 1890 y sus trabajos sobre Maeterlinck presentados en la Escuela Superior de Magisterio. A partir de 1916 doña Emilia ocupa la cáte-

dra de Lenguas modernas Neolatinas en la Universidad Central, convirtiéndose en una de las primeras profesoras universitarias<sup>11</sup>. Allí explicó un curso sobre el lirismo en la poesía francesa, curso que ya póstumamente Araujo publicó con el título de *El lirismo en la poesía francesa*. De nuevo deja constancia de su conocimiento de las últimas corrientes literarias, y en particular del decadentismo (Kronik, 1966 y 1989). Prueba además de la atención constante que prestó a las novedades, es su indulgencia con el futurismo italiano y con su fundador, Marinetti (Clemessy, 1973, I: 204).

Culmina así una trayectoria teórico-crítica que brilla como pocas tanto por su amplitud como por su singularidad dentro del pensamiento literario decimonónico.

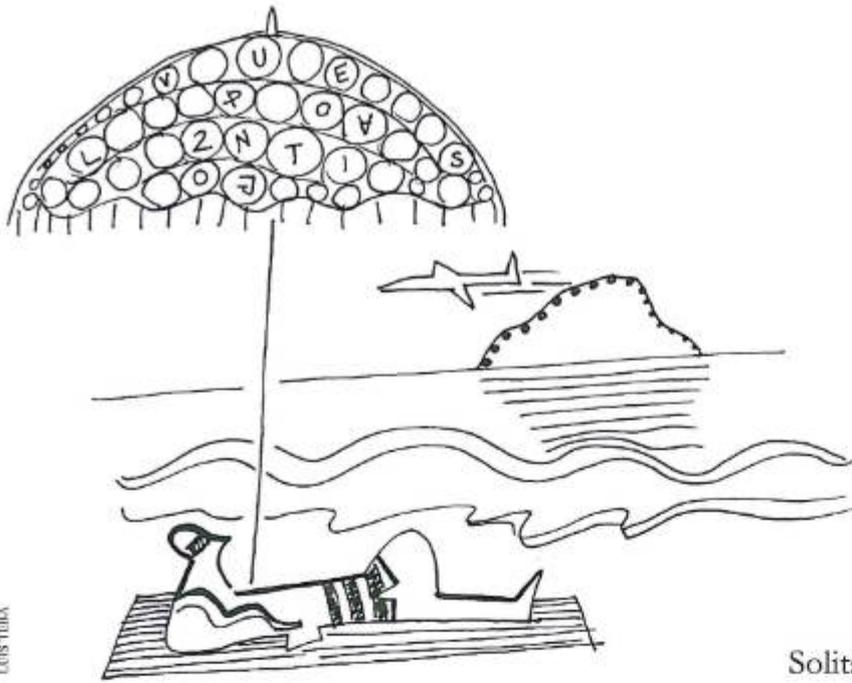
## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALDARACA, Bridget A. (1992). *El ángel del bogar: Galdós y la ideología de la domesticidad en España*. Madrid: Visor.
- BARRIO, Ana (1979). *La querelle naturaliste dans la presse madrilène avant "La Cuestión Palpitante", 1881-1882*. Toulouse: Université de Toulouse.
- BESER, Sergio (1968). *Leopoldo Alas, crítico literario*. Madrid: Gredos.
- BIEDER, Maryellen (1998). "Emilia Pardo Bazán y la emergencia del discurso feminista". *Breve historia feminista de la literatura española (en lengua castellana)*. Iris M. Zavala (coord.). Barcelona: Anthropos, V, 75-110.
- BRAVO-VILLASANTE, Carmen (1970). "Introducción". En Emilia Pardo Bazán. *La Cuestión Palpitante*. Salamanca: Anaya, 7-25.

<sup>11</sup> Hasta 1910 no se permitió el pleno acceso de la mujer a la enseñanza universitaria.

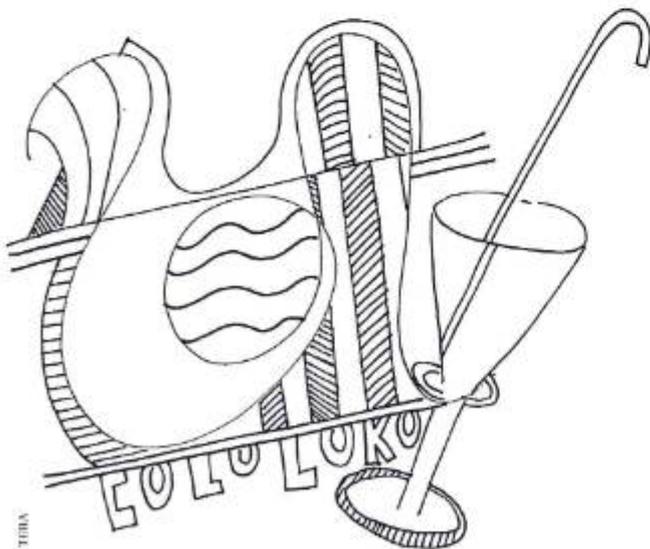
- BROWN, Donald Fowler (1957). *The Catholic Naturalism of Pardo Bazán*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.
- CAMPOAMOR, Clara (1921). "El feminismo de D<sup>a</sup> Emilia Pardo Bazán". *El Tiempo*, 14 de mayo.
- CLÈMESSY, Nelly (1973). *Emilia Pardo Bazán como novelista: de la teoría a la práctica*. Madrid: Fundación Universitaria Española, 1981.
- COOK, Teresa (1976). *El feminismo en la novela de la Condesa de Pardo Bazán*. La Coruña: Publicaciones de la Diputación Provincial.
- DAVIS, Gifford (1954). "The Critical Reception of Naturalism in Spain before *La cuestión palpitante*". *Hispanic Review*, XXII, 97-108.
- (1968). "Pardo Bazán, Juan Valera and Literary Fashion". *Romance Notes*, XI, 315-321.
- (1971). "The Literary Relations of Clarín and Emilia Pardo Bazán". *Hispanic Review*, XXXIX, 378-394.
- GARCÍA BARRAGÁN, M<sup>a</sup> Guadalupe (1979). "Emilia Pardo Bazán. Algo más en torno a su naturalismo y feminismo". *Cuadernos Americanos*, CCXXII, 187-198.
- GONZÁLEZ HERRÁN, José Manuel (1986). "Emilia Pardo Bazán en el epistolario de Menéndez Pelayo". *Cuadernos de Estudios Gallegos*, XXXVI, 101, 325-342.
- (1989) "Introducción". En Emilia Pardo Bazán. *La Cuestión Palpitante*. Barcelona: Anthropos, 7-103.
- GONZÁLEZ MARTÍNEZ, Pilar (1988). *Aporías de una mujer: Emilia Pardo Bazán*. Madrid: Siglo XXI.
- GULLÓN, Germán (1997). "Emilia Pardo Bazán, una intelectual liberal (y la crítica literaria)". En *Estudios sobre Emilia Pardo Bazán in memoriam Maurice Hemingway*. Ed. José Manuel González Herrán. Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela, 181-195.
- HILTON, Ronald (1952a). "Emilia Pardo Bazán et le mouvement féministe en Espagne". *Bulletin Hispanique*, LIV, 2, Bordeaux, 153-164.
- (1952b). "D<sup>a</sup> Emilia Pardo Bazán a pioneer of Russian studies". *American slavic and eastern european review*, Menasca Viscont.
- (1953). "Pardo Bazán and literary polemics about feminism". *Romantic Review*, XLIV, 40-46.
- KIRBY, Harry L. (1973). "Prólogo". En Emilia Pardo Bazán. *Obras Completas. Crítica literaria*. Madrid: Aguilar, III, 515-534.
- KIRPATRICK, Susan (1989). *Las románticas. Escritoras y subjetividad en España. 1835-1850*. Madrid: Cátedra/Universidad de Valencia, Instituto de la Mujer, 1991.
- (1990). "La narrativa de la seducción en la novela española del siglo XIX". En *Feminismo y Teoría del Discurso*. Ed. Giulia Colaizzi. Madrid: Cátedra, 153-167.
- (1992) (ed.). *Antología poética de escritoras del siglo XIX*. Madrid: Castalia.
- KRONIK, John (1966). "Emilia Pardo Bazán and the Phenomenon of French Decadentism". *PMLA*, LXXXI, 418-427.
- (1989). "Entre la ética y la estética: Pardo Bazán ante el decadentismo francés". En *Estudios sobre "Los pazos de Ulloa"*. Marina Mayoral (ed.). Madrid: Cátedra / Ministerio de Cultura, 163-174.
- LEGAL, Nelly (1963). *Doña Emilia Pardo Bazán et la Real Academie Espagnola*. Annales de la Faculté des Lettres d'Aix, XXXVII.
- LUNA, Lola (1996). *Leyendo como una mujer la*

- imagen de la Mujer*. Prólogo de Iris M. Zavala y Epílogo de Rosa Rossi. Barcelona: Anthropos.
- MARTÍNEZ CACHERO, José María (1956). "Menéndez Pelayo, crítico de la literatura española de su tiempo". *Archivum*, VI, Oviedo, 25-63.
- NAVAS OCAÑA, María Isabel (2000). *Teoría de la literatura II*. Almería: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Almería.
- OSBORNE, Robert E. (1950). "The Aesthetic Ideas of Emilia Pardo Bazán". *The Modern Language Quarterly*, XI, 98-104.
- (1954). "Emilia Pardo Bazán y la novela rusa". *Revista Hispánica Moderna*, 20, 4, Nueva York, 273-281.
- PARDO BAZÁN, Emilia (1879). "Prólogo". *Pascual López, autobiografía de un estudiante de medicina*. Madrid: Montoya y Compañía.
- (1881). "Prólogo". *Un viaje de novios*. Madrid: Manuel G. Hernández.
- (1883a). *La cuestión palpitante*. Madrid: Imprenta Víctor Saíz.
- (1883b). *La cuestión palpitante*. Ed. Carmen Bravo Villasante. Salamanca: Anaya.
- (1883c). *La cuestión palpitante*. Ed. José Manuel González Herrán. Barcelona: Anthropos, 1989.
- (1887). *La Revolución y la novela en Rusia*. Madrid: Tello. Reed. Madrid: Publicaciones Españolas, 1961.
- (1891-93). *El Nuevo Teatro crítico*. Madrid: E. Rubiños.
- (1892a). *Polémicas y estudios literarios*. Madrid: Renacimiento.
- (1892b). "Tristana". *Nuevo Teatro Crítico*, año II, n° 17, 77-90.
- (1910). *La literatura francesa moderna*. I. El Romanticismo. II. La transición. III. El naturalismo. Madrid: Renacimiento.
- (1917). *Porvenir de la literatura después de la guerra*. Madrid: Public. Residencia de Estudiantes.
- (1926). *El lirismo en la poesía francesa*. Madrid: Pueyo.
- (1957). *Obras completas*. Madrid: Aguilar.
- (1975). *Cartas a Benito Pérez Galdós (1889-1890)*. Ed. Carmen Bravo Villasante. Madrid: Turner.
- (1976). Ed. Leda Schiavo. *La mujer española y otros artículos feministas*. Madrid: Editora Nacional.
- (1999). *La mujer española y otros escritos*. Ed. de Guadalupe Gómez-Ferrer, Madrid, Cátedra Feminismos.
- PATTÑO EIRÍN, Cristina (1997). "La Revolución y la novela en Rusia, de Emilia Pardo Bazán, y *Le roman russe*, de Eugène-Melchior de Vogüé, en el círculo de la intertextualidad". En *Estudios sobre Emilia Pardo Bazán in memoriam Maurice Hemingway*. Ed. José Manuel González Herrán. Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela, 239-273.
- RODRÍGUEZ, Adna Rosa (1991). *La cuestión feminista en los ensayos de Emilia Pardo Bazán*. La Coruña: Edición do Castro.
- RUBIA BARCIA, (1960). "La Pardo Bazán y Unamuno". *Cuadernos Americanos*, CXIII, 6, México, 240-263.
- SCHMIDT, Ruth A. (1979). "Emilia Pardo Bazán's Retrospective View of Naturalism: Thirty Years after *La cuestión palpitante*". En *Papers on Romance Literary Relations Discussed by the Romance Literary Relations Group, Modern Language Association of America (Nueva York 1978)*. Pennsylvania State University: Hugh H. Chapman.
- VARELA JACOME, Benito (1952). "Pardo Bazán y su *Nuevo Teatro crítico*". *Cuadernos de Estudios Gallegos*, VII, 159-164.



Pedro Enríquez

Solitarias anémonas de lluvia  
 Altas las cumbres del olvido  
 Rotos los muros de la tierra  
 Levantados lirios en las manos  
 Vuelvo al olvido de los días  
 Y un solo de cera cercena la luz  
 Canto de oscuras semillas seniles  
 Dioses moribundos en las calles  
 Volutas de labios en las paredes  
 Es la noche un hierro encendido  
 Vuelven los olvidados de su sombra  
 Un olor de azufre castiga el aire  
 Alba y crepúsculo se confunden  
 Nadie resistirá  
 Sólo el último insecto  
 Y los habitantes de las cloacas  
 Altura para el fuego  
 Sucumben a su crecimiento las horas  
 Vuelvo al origen y todo es sueño  
 Sueño, sueño...



# El extraño jubilado

Fran Liébana Caballero

Llevo treinta años trabajando en lo mismo. Al principio te sorprendes, te preocupas, te asustas, pero poco a poco terminas acostumbrándote, te habitúas, incluso llega a aburrirte como cualquier otro trabajo. En el año setenta y seis fue lo del tipo completamente destrozado por el accidente, en el año ochenta y dos fue lo de la mujer que se tiró desde el séptimo piso y el año pasado lo del chaval con veintiséis puñaladas. A excepción de esos momentos algo anormales, por lo demás siempre lo mismo.

Recuerdo que no tuve más remedio que aceptar el trabajo, porque si no lo hacía, terminaría haciéndolo mi amigo Jota, y hubiese sido un desplante por parte de mi padre a la oferta de empleo de su queridísimo hermano, al que tanto admiraba, por ser el único de la familia que había conseguido un empleo lejos del campo en la ciudad. Pero a pesar de la feroz oposición de mi madre, yo quería suceder a mi tío en su puesto y acepté encantado, puesto que por aquel entonces estaba empeñado en estudiar exoterismo, la muerte y la vida y el más allá.

Reconozco que siempre he sido un tanto raro; oscuro, diría yo. Ya desde muy joven me preguntaba el porqué de la muerte, el porqué de la vida. Quería saber sobre todo si existía vida después de la muerte. Me atraía la muerte, me sentía a gusto con los muertos, me encantaba charlar con ellos, me daban compañía. Siempre vestía de negro y en casa tenía montones de velas, cirios, libros acerca de la reencarnación, mármoles funerarios e incluso una caja mortuoria que una noche robé de una funeraria.

Sabía de memoria el ritual que los curas pregonaban en los entierros de las películas de la tele y muy discretamente asistía a todos los funerales que podía y les daba el pésame a los familiares.

En la escuela, de pequeño, planteaba a mis profesores todas mis dudas sobre el nacimiento, pensaba que nadie podía elegir nacer o no, ser hindú o americano en vez de español, o pertenecer al siglo XX o al XII. Llegué a pensar que Dios tenía una especie de empresa que se encargaba de distribuir los nacimientos entre unos países y otros, y a los que habían sido muy buenos les regalaba otra vida en otro país y en otra época, colmándolos de riquezas como premio, y a los que habían sido muy malos, también les daba otra oportunidad para redimirse y los mandaba otra vez a la tierra, pero a éstos los enviaba negros a África o les daba vida de mujer en Pakistán o en una tribu, como castigo.



EVA URBALILLO RIBERO

**A**sí, cada vez que llegaba un nuevo envío al depósito, yo lo cuidaba con esmero, lo acicalaba, lo mimaba y lo preparaba para el más allá y mientras, no paraba de preguntarle qué vida había tenido, si ya había vivido antes, si volvería y bajo qué formato.

**D**isfrutaba tanto de mi trabajo que las pocas chicas a las que cortejé, en mi juventud, antes o después se acababan hartando de mí, de mi profesión, de que no tuviera otra tema de conversación que el fin de la vida, y al final, acababan excusándose con suavidad y no volvían a salir conmigo.

**A**sí fueron pasando los años y cada vez fui volviéndome más huraño y solitario. Aquello que no encontraba entre los que me rodeaban lo encontraba con los míos en el depósito. Llegué a trabajar tanto que a veces no veía la luz del sol en días completos. Me drogaba el inigualable olor del frío sótano. Cuando llegaba el fin de semana casi nunca salía, sólo algún domingo a misa. No visitaba a nadie y nadie me visitaba a mí. No me quedaban ya ni padres ni hermanos y el momento de la jubilación se acercó atterradoramente hasta que me cogió de lleno.

**N**o obstante, mientras buscaban a alguien que se hiciera cargo de mi trabajo, seguía acudiendo, si bien con menor frecuencia que antes. Aun así, sólo pensaba en lo mío y en los míos; a veces me enfurecía tremendamente cuando el trabajo escaseaba y acabé deseando que jamás se acabaran los suicidios, los asesinatos, los accidentes y las masacres. Mi obra estaba a punto de concluir. De mi vida pasada tan sólo me encogía un descontento, el no haber disfrutado de una mujer. Alguien que tuviese conmigo en común el gran mundo que me apasionaba.

**P**ero esto no ocurrió hasta que un día descubrí algo que jamás creí que existiera. Habían puesto sobre mi mesa una chica joven y rubia que acababa de morir de coma etílico.

**L**a chica era extremadamente atractiva, el cabello platino, meleno, me recordaba al de la chica de la familia Monster. Sus ojos cerrados, rajados, parecían no tener infinito. Boca pequeña, comisura perfecta de seis coma dos centímetros. Su nariz alargada pero proporcionada. Un cuerpo delgado, tierno, blanquí-

simo, nuevo, imagino que sin haber sido utilizado aún. Vestía una túnica sepulcralmente negra, ritualmente perfecta, soñada mil veces.

**U**n gran imán me absorbía, no era natural, parecía hablar sin hablar. El ambiente se tornaba distinto, muy acogedor, embaucador. Un ligero zumbido en mis oídos adormecía mi mente, preparaba el camino.

**F**ue lo más impresionante que jamás había descendido las escaleras que conducían a la puerta de mi depósito.

**L**a miré desde arriba, desde abajo, desde un costado, desde el otro, la maquillé con mucho cuidado, la admiré tendida desnuda, angelical, sensual, sexualmente formada como nunca había visto a ninguna otra mujer y sobre todo eternamente joven, limpia de corazón y de espíritu, abanderada por algún clan invisible, regada por alguna fuerza misteriosa y caprichosa que la había puesto ante mí. Señorial y pubertad, sonrojo y aplomo. Una verdadera reina, sin duda venida de algún lugar especial.

**T**al vez hubiera sufrido un desengaño amoroso tan fuerte que se quiso quitar la vida, pero de un modo que no dañase en absoluto su inmortal forma, que mantuviese intacto su perfecto aspecto externo, preparado, tal vez para mí. Porque ella pertenecía ahora a mi mundo, a mi atmósfera, a mi vida. Me pertenecía. Tal vez ella ni siquiera sabía que me había sido enviada, o tal vez mi destino estaba con ella, esperando el momento. Había dedicado mi vida a conocerla; puede que sin saberlo, yo había sido un enviado a una misión que quizás ese día iba a elucubrar.

**A**ella no le incomodaba mi conversación, sonreía, escuchaba, se dejaba llevar. Estaba en buenas manos y lo sabía, me comprendía, me apoyaba y siempre parecía hacer un guiño de complicidad a todo cuanto la sometía. Me era sumamente grato estar con ella. Me permitía, me daba confianza, algo irrepetible en tantos años de trato.

**A**quellos minutos parecían eternos, perdí totalmente la noción del tiempo, no sabía si era de día o de noche, no podía, sólo tenía ojos para mirar-

la, manos para tocarla y conversación para acompañarla.

Por momentos quise marcharme con ella, despedirme para siempre de mi mundo para introducirme en el suyo y juntos los dos adentrarnos en el más allá, en la incertidumbre de una posible vida posterior, cruzar el puente, penetrar en la otra dimensión, pero eso sí, juntos donde quiera que fuésemos. Fue tal mi anhelo de seguirla que dos grandes lágrimas rodaron por mi vieja arrugada mejilla cuesta abajo, deseando que me llevara con ella, que me eligiera para guiarla, protegerla y cuidarla al otro lado de la luz y la oscuridad.

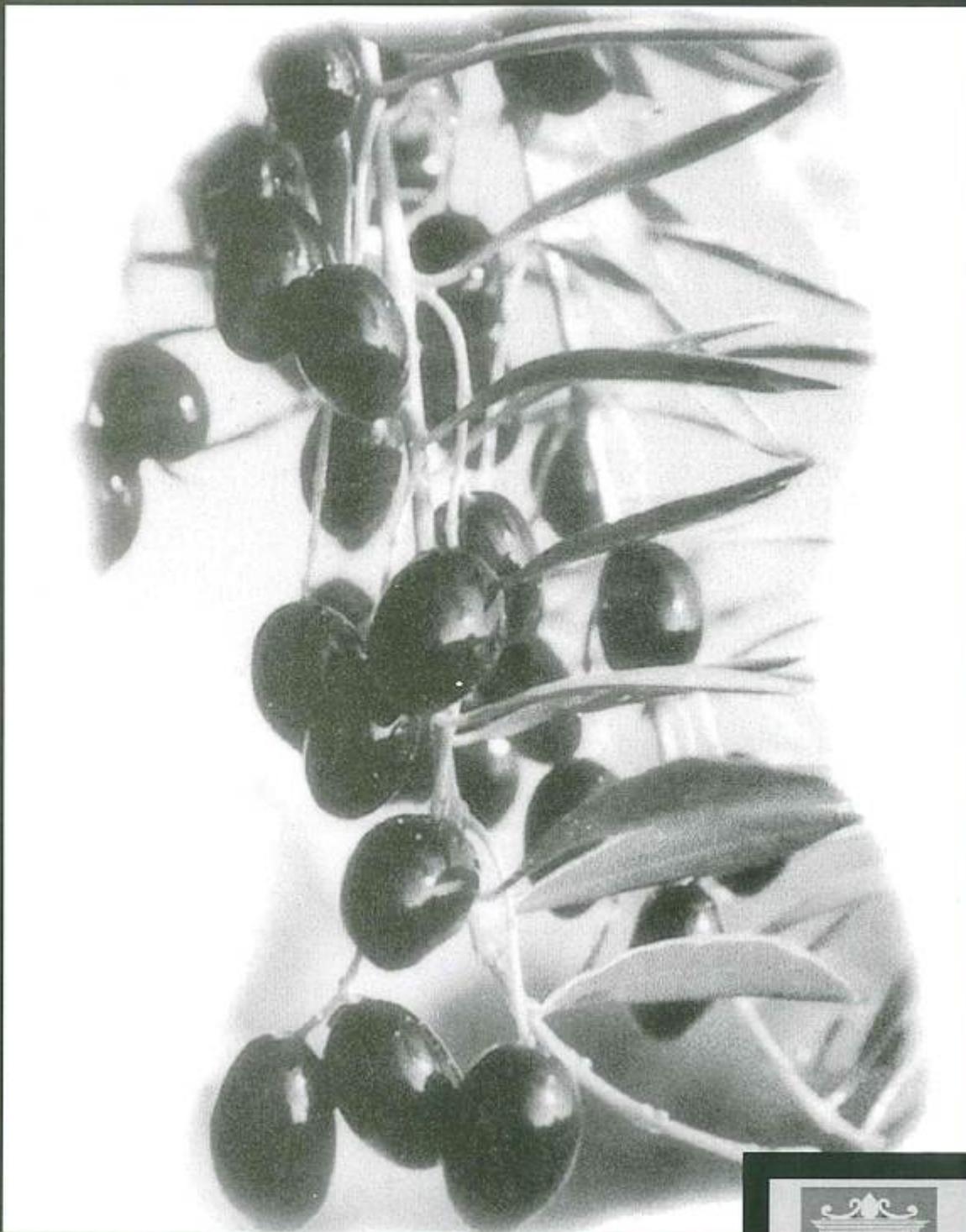
Esa mezcla de anhelo de acompañarla y de despierto deseo carnal, me hizo penetrar en un trance inimaginable, estaba anestesiado por la droga más fuerte que jamás pudiera afectarme. Impregnado de ella, aturdido por la belleza exterior y envidioso por el gran viaje que iba a emprender, turbé mis sentidos con esa mezcolanza de conclusiones y enfrascándolas en una turbina opaca, sin aire, agité espiritualmente su contenido con fuerza, resultando un aroma embriagador que me condujo hasta lo más recóndito de su interior.

Comencé a besarla despacio, primero el rostro, luego los brazos y los pechos. Toqué sus atributos, apreté y mamé, ensalivé, y por fin me acoplé sobre ella y la consumé, envuelto en una fuerza de un chaval de veinte años, sobrado de vigor, con una vitalidad de la que hacía muchos años me había desprendido, mostrándome verdaderamente hombre, gritando ¡lévame contigo! ¡tira de mí hasta ti! ¡Haz que cruce el umbral!

Repitiendo cuatro o cinco veces el mensaje, algo definitivamente me acongojó. La chica, de repente, en el acto, abrió los ojos como platos, fijándolos sobre mí, sin pestañear, continuó inmóvil, quieta, transmitiendo. Mis sentidos quedaron bloqueados, inservibles. Vacilé, pestañee varias veces, no me contuve y caí para siempre en coma profundo, liberándola del trance de la oscuridad.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

# Martos, cuna del olivar



*Martos Cultural*



# Días de silencio

Francisco Checa López

Creí estar a punto de averiguar los motivos que me despertaron aquel día de silencio; habían pasado tantos años ocultos en la memoria que apenas si me conocía, ocultaba la sonrisa apagada desde la infancia y moría por saber más de mi vida, mis ansias de consuelo y felicidad. Saboreaba un barato whisky español que, dorado como un sol plomizo de otoño, adornaba refrescando la pantalla del ordenador; subían las burbujas del hielo transfigurando las palabras, distorsionando los pensamientos plasmados en el parpadeante cursor de mi amigo inteligente cuyos pequeños microchips guardaban todos los secretos de mi vida, mis anhelos y verdades, mis más íntimos celos y penas arrancadas en noches de benditos desvelos. Supe estar a la altura de las circunstancias como un niño sorprendido en mitad de una masturbación, aunque en mi caso el masturbado era un cerebro paralizado, mustio de ideas, sumergido en una parálisis de sueños, en esquizofrénicas secuencias que debilitaban mi conciencia, me hundía profundamente en lo desconocido, en la miseria de reinar en lo más alto de lo desconocido; y seguía caminando, tal vez en silencio, oliendo a desnuda esencia de un vacío que quebraba los ronquidos de la noche y sus misterios, volando feliz, rompiendo de una vez el silencio, el ahogado e interminable silencio.

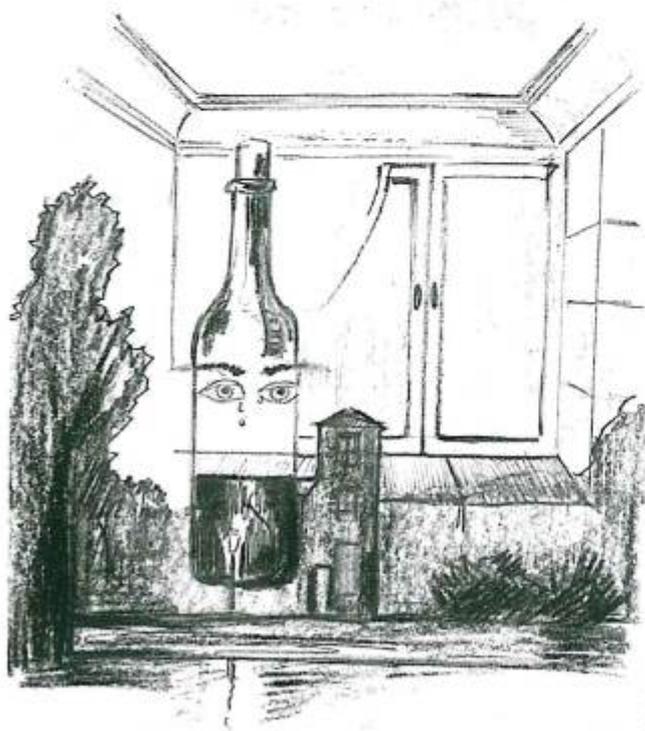
Me despojé de la cordura de las calles vestidas de normalidad, de aparatosos escaparates de mil colores, de caras telas que enamoran a la mujer más superficial y enloquecida en su cólera de olvidar las modas latinas; calles de niños absurdos en chándal de famosos equipos, de niñas reventonas y místicas que aprenden a ser mujeres de un mañana profesional y aparentemente separado de lo sumiso y esclavo; calles que no se parecían en nada a las mías de hace treinta años,

miles de años en mi recuerdo. Quise subir la voz a lo más alto, ser oído desde el centro mismo de la tierra, pero la voz, acostumbrada a ser ignorada por la mente, apenas de los adentros emergía como un leve suspiro fortuito, un roce de aire seco en los espacios con un eco, para mi humillación interminable y confundido en las carcajadas de quienes pudieron participar de mi estupidez en un bramido de sonoridad imperceptible, nula, apagada nada más ser creada, apartada de los ruidos incondicionales de la calle. Quiero ser dulce silencio, olvidar las palabras que me acobardan, ensucian mis sanos pensamientos; quiero morir sin decir palabra, sellados los labios en un gesto de verdad y mudar mis primeros dientes sin hacer ruido, señalando con los dedos, con el autismo sincero de mi cobardía que es triunfo, vida sobre la muerte que nada tiene de silencio. Pero aquella tarde grité como nunca había soñado y hasta pude ver la voz recorrer las aceras, el miedo de las gentes que me oyeron; pero no dije nada, sólo un ronco grito de angustia, el primer síntoma del loco que sonrío en apariencia sin una respuesta inteligente y graciosa. Sólo Dios conocía mis intenciones, ni tan siquiera yo era perceptor de los resultados y las consecuencias últimas.

Me propuse no pronunciar ni la más mínima palabra, ser como los monjes que sólo rezan levitando sus apenadas miradas a las alturas inalcanzables de los muros de una fría capilla de convento, susurrándose ellos mismos en pensamientos que son eco en su estómago mal nutrido, inhabilitados a la ronca experiencia de pronunciar un simple "no" desde los adentros del diafragma relajado en su silencio. Fue duro, pero pensaba en castigar mis más puros instintos y convicciones con el mutismo y la abnegación sonora que en tantas ocasiones nos hace fracasar y

caer en el equívoco de lo que nunca se quiso pronunciar y ahora nos delata culpándonos en no sé qué cuestión que pagaremos toda la vida. Nací reservado y el miedo escénico se aparecía ante mí como fantasmagóricas situaciones de pánico. Hablar en público era el producto de todas las agonías, todos los dolores del alma que atenta acechaba mis instintos de normalidad. Y pagué el silencio con la ironía de la verborrea que me producía defender mis sentimientos, mis ideas, mis instintos refugiados en el interior y las rarezas que se me atribuían.

Quiero aprender a morirme, aunque no del todo; quiero ser el pasto inocente de la jauría de infiernos inquietos, el demonio azul que bendice la oscuridad. Ya no puedo más, juro por mis ilícitas noches que el invierno me resulta duro y mágico de angustias; todo en mí es arrebatado, misterio, duelo de difuntos sin apariencia de muerte, castigo de las sombras, los ocultos simbolismos, la noche. Ya he reventado del todo; he rizado el rizo, he agotado mis nobles impulsos; quiero ser el animal que todo lo transforma, todo lo ingiere a bocanadas salvajes de furia y rencor. No siento



FILIBERTO LÓPEZ SANTAMARÍA

pena porque mi alma se ha roto en pedazos como un cielo de cristal, un charco del río donde el fango se estanca y emerge el hedor plomizo de los azufres enterrados. Si veis que canto, ando, pienso, hablo, vivo, es pura apariencia, simulacro de persona normal que apesta a odio. Ya se acaba la vida, por un momento creo ser sólo un cuerpo, una masa material donde no cabe un trozo de alma, una mente gris de cerebro gastado; malgastado, herido, roto, hundido en sus adentros y para sus adentros explorado por los sueños negros.

Mar azul de otras épocas donde navegaba en veleros de esperanza, donde la ilusión se fundía en un mañana lícito, nuevo, claro como un claro sol de alegrías. Todo se acabó, se mutiló el tiempo y los recuerdos son apenas ráfagas de borrosas escenas en un túnel tan lejano como perdido a mi mirada. Ya huelo la madera de mi ataúd, la humedad de la tierra en sus profundidades; ya siento animales arrastrarse por todo mi cuerpo extrayendo las fibras carnosas de mi piel; ya siento las músicas lejanas de las trompetas triunfales, y los sordos amaneceres bajo la hierba seca; ya siento tus palabras tan lejanas e inaccesibles, en eco pronunciadas, sordas, mutiladas de orden y sentido, presas de tus malestares inoportunos. Aun bajo la tierra puedo oírlos tan cercanas que enloquecen mis pobres oídos podridos. Son días de silencio que ahogan, matan, hieren al que siente vivirlos.

Amabilísimos señores, aquí estoy; de nuevo he venido; no sé si entero o repuesto de tanta vergüenza. Voy a pronunciar todas las palabras que forman el silencio y enloquecer hasta provocar las risas de mis vecinos. Sugiero se acomoden en sus butacas; la escena de escándalo va a iniciar su ritual diario consagrada con la espada triunfadora de la merecida muerte; ¿o es sueño?; mírame los ojos detenidamente y obsérvame con tus conocimientos médicos; ¿has podido ver alguna lágrima?; será de tocarme los ojos con dedos de nicotina; ¿pero están secos y apagados, verdad? Ya decía yo; si siempre me lo han comentado, estoy más muerto que la voz que me nombra. ¡Cuánta hipocresía!; rezando un Padrenuestro en el altar de los deseos, rozándome con las muchachas tontas de las esquinas; en los despachos de maderas y cueros, en

las lujosas oficinas donde entierran a todos los estúpidos de corbata de rayas. Tócame un poquito; de la cadera para abajo que soy más yo y más hombre. Me da risa tanta ineficacia; pobre mente infantil que todo lo observa desde la ignorancia, la virtuosa esencia que todo al final lo paga, lo sufre. Ya oigo la música del silencio con tono grave y altibajos de acordes fúnebres. ¡Sí... tú lo has pensado, parecida al Réquiem de Mozart! Esta tía ha perdido los estribos; ni tocarme sabe. Te saco de tu esquina y me pagas con un manoseo estúpido. ¿No ves que estoy muerto... No sabes hacer algo más original? Se llama Rosita, nombre de serial televisivo. Pero quizá un día fue de verdad Rosita y calzó zapatitos de charol y calcetines blancos; quizá algún día soñó que sería princesa en un reino de eternas caricias, y que la vida es más rosa de lo que parece, y que los niños al dejar de serlo no cambiarían su timidez por los más fieros instintos. Dejémosla feliz en su engaño; con su nombre de Rosita.

¡Válgame los santos cielos; o estoy loco o me ha parecido intuir una leve sonrisa en tus labios! ¡Mi silencio es tan serio...! Es la página en blanco de un periódico, la tragedia en los sucesos del noticiario, el chiste del "sin palabras" que un trazo narizón, con perfil de español aburrido, nos deja entrever no sé qué mensaje al parecer gracioso; bastante gracioso. Y oye... ¿Por qué no? Si la vida al fin y al cabo es graciosa, saludable, sana como dicen los más optimistas. Me da tanto asco este silencio mío, este monótono diálogo que blasfema a la pureza; y los lindos colores de lo bello que no es otra cosa que lo oculto, falso, perdido en el baúl de una meta; un destino lejano e infinito que lleva al otro

lado del sofá; sí del sofá, a pensar con el otro lado del cerebro, el que no está chafado del suave cuero, el lecho de las siestas calurosas y lentas, el de todas las teorías de los tiempos y la meditación y el buen nombre del letargo planeado. He mirado hacia abajo arrepentido y he visto unos zapatos desabrochados, faltos de crema, hundidos en su suela, porque el tiempo pasa por algo y hoy, si te agachas, se te ve el culo, que son muchos los fallos que tengo; y me ahogo en lo insoportable. A pesar de todo intento sobrevivir, acaparar los encantos de tanta desilusión; en el bronceado de los cuerpos

perfectos hay un lugar prohibido y yo lo he vivido, lo he imaginado en la realidad y no es tan sucio como dicen, no es tan pecado como una muerte sin contenido, un asesinato infértil. ¡Pero he de hablar en silencio! En las noches de invierno, en los siniestros atardeceres confundo la paz con el desasosiego y me acostumbro al tacto de tus caderas pegadas a mis brazos, a los besos que no rozan los labios, que entremezclan húmedas lenguas de fuego. Me he acordado de Rosita; ¡pobre infeliz... con sus zapatitos negros! La ciudad ha roto los cristales de sus calles para asustarme, hacerme comprender los fieros

fanatismos de los ideales; y vuelan los coches en escombros negros barriendo a su paso pequeñas almas inocentes sorprendidas en su pensamiento de rutina cotidiana, de sueños enloquecidos en fantasías irrealizables que sirven para matar esa monotonía que nos enloquece y desfigura. Esa estructura metálica, de no sé cuántos pisos, no es un molino gigante, ni un fiero monstruo mutilando rayos de luz, ni siquiera la pesadilla de un viajero pájaro; ese férreo edificio es nuestro hogar en espacios de hormigón, en cuadradas habitaciones



EDUARDO LÓPEZ SANJUÁN

como un laberinto de laboratorio, como la presa que sujeta la ira de nuestras endeble carnes un poco caducadas, ennegrecidas como la piel del lobo, duras y frágiles como un hilo sobre las azoteas de humo.

Me aferro a mi silencio cada vez más callado, a los sonidos de los ecos. He sobrepasado el nivel de la inocencia y sin embargo soy imbécil; ya me lo decían en el colegio, hasta mis padres me lo recordaban; ¿por qué siempre llevan razón los demás?... Soy imbécil, y lo seré cien años que viva. ¡Siempre tan callado...!; como si los sonidos se promulgasen en diferentes dimensiones a la mía, como si el eco de un simple insulto fuese a terminar con mi vida. Cuando era niño, apenas metro veinte de carne flaca y sin pelo aparente, afrontaba los hechos de una manera más resolutiva, quizá por el empedrado de las calles que te hacían más duro, más preparado para los golpes; pero ahora tanto asfalto, tanto neón y ordenador, como que me retraigo más y lucho sin armas sólo en mis adentros; pobres adentros míos de fibra alquitranada. Las calles más largas en el atardecer y mi sombra más azul desparramada en cóncavas visiones de reflejos en penumbra; la cartera rozando el bolsillo a punto de caerse, y una corbata tan usada que es parte del cuello; y sigo con los zapatos desabrochados ¡para que se me vea el culo cuando me agacho! Las flores me parecen objetos sexuales, carnosos, pero... ¡cómo no hay campo...!; el poco que hay está herido y hasta la montaña parece el juez inapelable que sentencia la desgracia de la natural tierra que, de vez en cuando, amenaza y muere, que son muchos los muertos y damnificados y muchas las desgracias de la vida contaminada.

Me he acordado de Rosita y hasta me he excitado. A pesar de todo sigo indagando por la infancia para no pensar en el futuro. Los últimos románticos de los sesenta fueron mis padrinos en amores y hasta puedo verlos tan cerca de mí, a la vieja usanza de los guateques y las buenas músicas de vinilo rasgadas por una malgastada aguja llena de humo y pelotillas. Ya se desnudan las habitaciones reflejando el neón en sus ventanas; en los zaguanes brillan intermitentes los suaves y húmedos muslos. ¡Pobre Rosita...! Se intuye en el

perfil de tus ojos una cascada de salobres líquidos y una lágrima entrecortada es reina de pureza, amiga de lo invisible, de las oscuras intimidades. Te recuerdo apoyada en la barra de aquel bar; la mano en la barbilla, las piernas cruzadas sobre el taburete haciendo de los muslos huidas formas a los ojos de las mesas escrupulosamente adornadas. Una nueva noche; un nuevo sueño; una nueva batalla del ir muriendo. El pitillo encendido haciendo del humo tu libertad; y la ropa interior, tan ajustada, que quisiera escapar de los bellos escudos que forman los encajes; unas noches del color de la sangre, otras de negros y bellos bordados, blancos como la luna, de azulados reflectantes en contraste con las artificiales luces de los locales. Siempre, sin embargo, resaltando el terciopelo de tu carne; el jugoso y ardiente tacto de las bellas esencias del deseo. ¡Pobre Rosita; pobre también tu silencio!

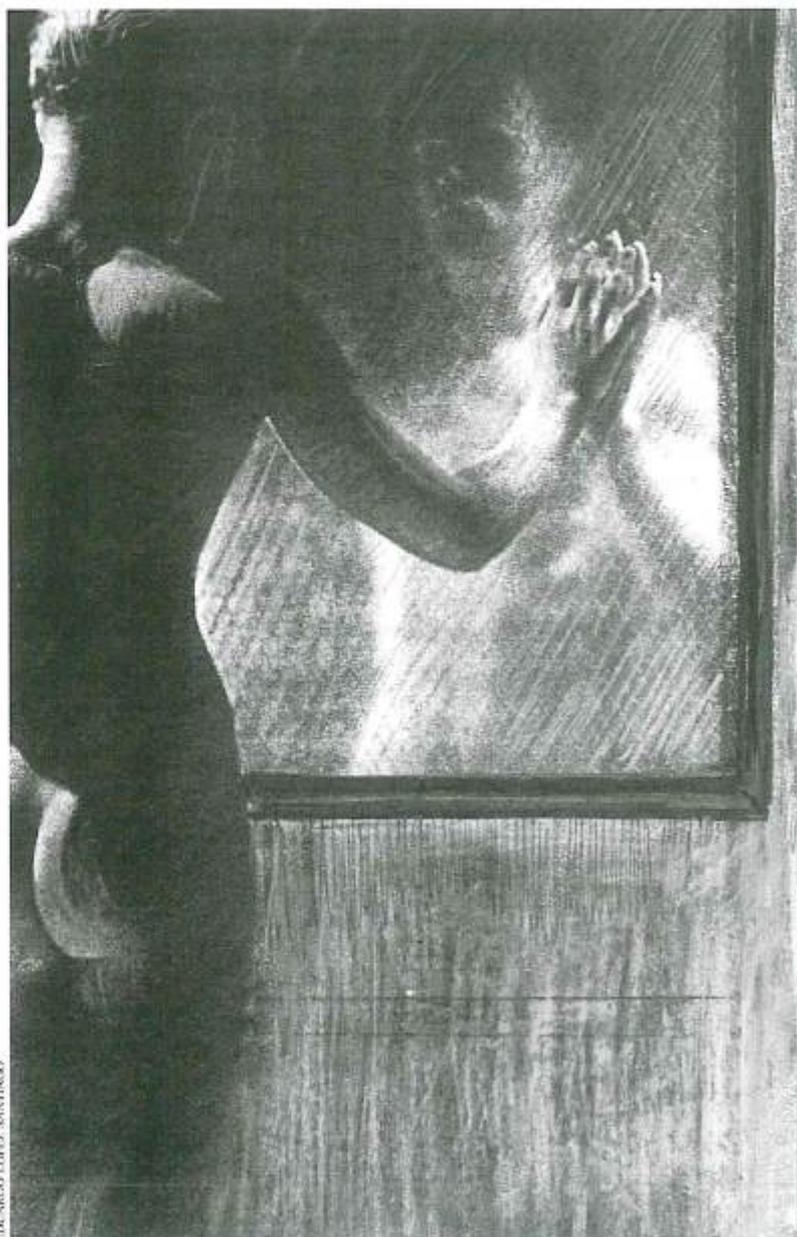
Pero mi egoísmo es fuerte, necesariamente fuerte. No puedo preocuparme de todos los silencios del mundo... Y además, la saqué de una esquina y ni tocarme sabe. La batalla de todas las calamidades de la tierra pasa por mi corazón de gruesa carne humana. Te he visto en el espejo del ascensor y me he olvidado de tu cara, de tus ojos tímidos, del perfil de tu disimulo; y he gritado tanto que se ha apagado el sonido en un estruendo de vibraciones molestas. El más raro de los silencios; el más silencioso de los mutismos; la pena que me da mis quejas interiores, los adentros de gritos inútiles; el callado sonido del motor nuevo, del aire rozando en la ventanilla, del sol en el parabrisas reflejando lanzas que hieren los ojos fijos en su destino.

Hastiado de sonoridades me consumo en un gran vacío de soledad, en una fantasía maniática y absurda que es más compleja que todos tus silencios inútiles. El zapato desabrochado en medio de su profundidad subterránea ha huido con pisadas de silencio, en agigantados pasos que te llevan a otra tierra, a los azules reflejos de un cristal inexistente, sólo intuido en tu mente, recordado en tu memoria de siglos. Siento morir con el silencio de tantas noches de insomnio, con la estúpida cordura de las buenas costumbres, los abusos de las caricias sólo nacidas de sonidos confusos, sin palabras calladas ni versos ruidosos. En la parada del autobús he tenido un sueño

parido de voces, una sorpresa arrancada del cuerpo silencioso; el calor del asfalto se ha quedado pegado en mis zapatos; ...sí, aún siguen desabrochados; ¡ahora ni andar puedo! Cuando esté más muerto que las frías estancias de los campos santos, oiré mil voces rozando el invisible hilo de la oscuridad y veré, seguramente, la sonrisa burlona y vengativa de Rosita descalza sobre la hierba que nunca pisaré, con la cara blanca y quieta como mi muerto cuerpo que ahora intuyo, como en un sueño, aplastado en la tierra. Todos los inútiles que han quedado atrás son pequeños recuerdos de vivas humillaciones; en sus voces está la esencia de sus ridículos sarcasmos, el ineficaz chiste que todo lo analiza, llora al imposible de la sonrisa. Cada cual al acerado que le toca, al paraguas mojado que le aparta de un cielo húmedo y enrojecido; cada uno a sus tirantes aflojados, sus paseos eternos por las mismas calles de asfalto reventado, ruidosos pasadizos de gris neón apagado. El color de la sangre se hace más negro con la antigüedad de la herida y las alas de ángel, o demonio, o pájaro feo que se esconde, vuelan siempre a ras de suelo, rozando la gorda barriga de grasa y piel quemada de humos exagerados, pieles de asnos recostados en un crepúsculo de campos vírgenes.

Antes, en el tiempo que con ojos cerrados suspiraba a las alturas, pude ver anochecer y las sombras eran remansos para las pupilas cansadas, orillas de un mar de cantos de sirena donde los sonidos escondían todos los silencios de la tierra. He bajado las escaleras y te he visto. Tú no eres Rosita; quizá no seas tan guapa. Toda mi vida he callado, he disimulado mi apariencia y mis días de silencio son el fruto de mi historia, el motivo de tanta vergüenza acumulada. No se trata de amor, apenas deseo y pasión; son ganas de hablar, sentir que mis palabras son como cantos divinos que anuncian una amistad, un nuevo sentido a mis pensamientos solitarios. La doble esquina de tus calles no es tan

cuadrada; he contado las baldosas hasta la parada del autobús y no he aguantado tanta desilusión con el número impar que me acerca a ti. He perdido la cabeza de no exteriorizar mis ideas, de apartarme de las tertulias aburridas, de los consejos caros de los psiquiatras y de los gritos que en soledad daba en aquel campo, a orillas del río que escondía mis graznidos y portaba los ecos montaña abajo como el papel hecho barco de mi infancia, las hojas vencidas a su muerte al caer en un otoño tan ocre como el cáliz, no precisamente de sangre, que beben los iluminados del cielo. Sólo me queda el paraíso del otro lado de la ventana, la visión deforme tras las gotas de la fina lluvia que son policromados filtros de un sueño irreal. He acercado la cara al espejo haciendo confidencias

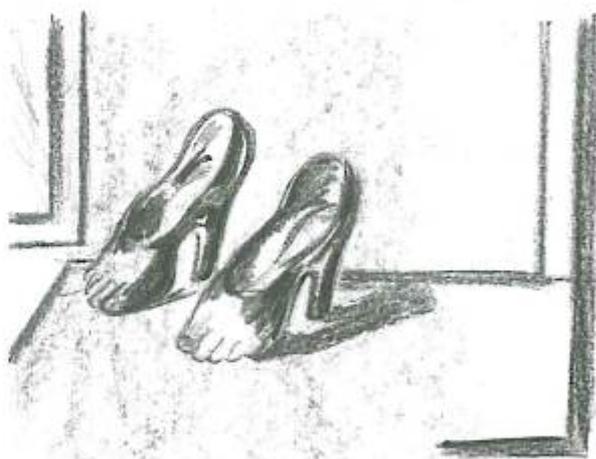


EDUARDO LÓPEZ SANTIAGO

raras. Mi vida está detrás del espejo; sólo a él lo amo, a su fría sensación de besos. Sólo me quedas tú, espejo. Siempre te he visto; suspendido en tu profundidad, como testigo cruel que todo lo ves, invirtiendo la realidad ante mis ojos atónitos. Si miras mi cara desde el frío cuerpo de tu transparencia, no soy yo quien ves, es mi contorno al revés, mi silueta fácil, la que yo sólo veo pegado a ti. Todo es igual a mis espaldas como una perfecta pintura sin firma, reflejando la luz, con la verdad en sus colores apagados de ficción. Se ve la cama bien hecha y una cuarta parte de la lámpara. Te empeñas en ser detective, máquina de la verdad; siempre vigilando; las noches de pasión, el sueño que me sumerge en los abismos de mi alma, a esa mujer que mece su silueta al lado de mi cuerpo y siempre en el tuyo. Todo me lo robas; me atraes como un imán caprichoso, ¡hasta los besos de mis noches son tuyos ... espejo! Sólo la sombra es mi arma secreta; la noche sin luz que es para ti inaccesible, imposible al reflejo. Recuerdas mi infancia como nadie; aquella inocente y burlona cara que hacía muecas ante ti; ¡y se divertía!, no sentía el miedo que hoy inspiras cuando clavo fijos mis ojos en tu frío y suave cuerpo. Y jugábamos juntos, dimos saltos de atléticos cuerpos al par y luchábamos como dos monstruos embravecidos por el furor. Las gotas de sudor formaban una escarcha unida al vaho del cansancio, de la derrota; y con la respiración jadeante, más relajado, quedaba en éxtasis y por un momento soñaba y mis labios se unían en el frío y a la vez caliente beso de mi fantasía. Los mismos besos de mi adolescencia cuando con astucia nos hacías ver a la mujer de nuestros sueños; y hacíamos el amor frente a ti, apretando con fuerza las manos a la pared. Eres como el confidente fiel. Cuando nos creemos enfermos acudimos a ti, miramos con miedo, sacamos la lengua y acercamos la cara esperando ver algún síntoma extraño. Y nos miramos de perfil, a un lado, a otro, nos dices si estamos a punto para salir, si los detalles uno a uno están perfectos; un guiño y una sonrisa, un adiós de pudor y quedas solo, a oscuras, con la imagen quebrada, eternamente perfilada, esperando nuestro regreso.

Ya puedo hablarte y llorar amargamente; sufrir mi silencio a solas. Vuelven mis días de

silencio, eterno silencio de años encarcelado a ese espejo, al ataúd de mi habitación, al recóndito trozo de alma que sólo conoce mi verdad, mi agonía de años entregados a la compasión mutua de no ser feliz, a tus ojos de mil colores reflejados, a los guiños sucios de Rosita, a sus zapatitos negros, a las frías paredes de mi apartamento tan elevado como una oscura nube aislada en su miserable cielo, al animal que todo lo ingiere a bocanadas salvajes de furia y rencor, a la pantalla del ordenador reflejada en doradas lluvias de whisky, al miedo escénico del orador frustrado, al roce de las esquinas, a la lenta masturbación del cerebro gastado, al cuerpo bronceado y su pecado, al asesinato infértil, a los románticos de los setenta y los discos de vinilo manchados, a los zapatos desabrochados, a los niños de chándal, las niñas reventonas, al demonio azul que bendice la



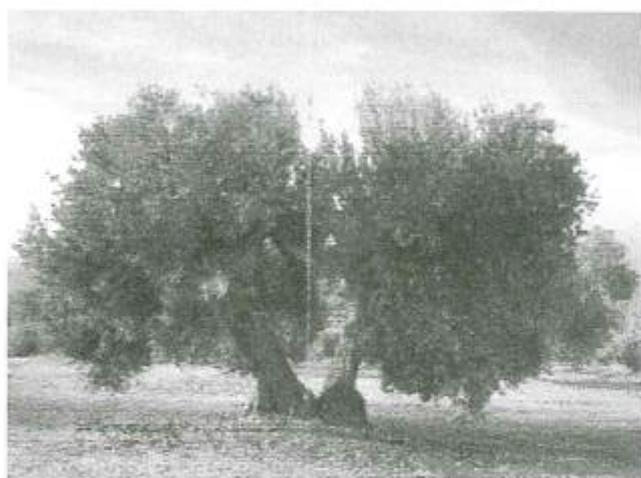
RICHARDO LÓPEZ SANTIBÁÑEZ

oscuridad, a los monjes callados, al monigote narizón del noticiario. Encarcelado a la vida, a la piel de lobo, al imbécil que siempre fui, a las lágrimas de nicotina, a las siestas de meditación y letargo planeado, al horrible y espantoso silencio de todos y cada uno de mis días.

# El olivo:

## *patrimonio de la humanidad*

José Antonio Santano



Se afirma que el origen del olivo, según vestigios de hojas fósiles, se remonta al periodo del Paleolítico (35.000 a.C.) y que en España los restos más antiguos se hallaron en un paraje cercano a la población de Antas (Almería) denominado El Garcel, correspondientes al Neolítico (5.000 a.C.). Sin embargo, para mí, el verdadero origen del olivo se halla en el corazón del hombre; confieso que, en mi caso, desde el preciso instante de mi alumbramiento en aquella humilde y enjalbegada casa de un pueblo, Baena, enclavado en la extensa y luminosa campiña cordobesa me obsequiara con el indescriptible paisaje de sus lomas colmadas de olivos, el trasiego de campesinos y mulas cargadas de aceitunas, las meriendas de pan con aceite -“hoyos”-, el denso e inconfundible aroma del alpechín o la visión de aquellos reducidos ejércitos de vareadores y aceituneras de vuelta a los hogares cuando el crepúsculo incendiaba mi inolvidable calle Alta.

Sin lugar a duda alguna la historia del hombre y, fundamentalmente, de aquellos pobladores de la zona mediterránea, ha estado ligada a este bendito árbol: el olivo. Primero se conoció en su forma silvestre, luego, con el paso del tiempo, el hombre aprendería a cultivarlo y a obtener de su fruto el más preciado y áureo líquido. Alrededor de este árbol milenario, el hombre ha desarrollado un cúmulo infinito de percepciones y sentimientos. De ahí que el olivo y su entorno haya estado y esté presente aún como elemento imprescindible de la cultura mediterránea.

El mágico mundo del olivo aparece en la historia a muy temprana edad. Las primeras noticias de su cultivo se encuentran en las tablillas de Ebla, en la costa siria y desde el III milenio a.C. El hallazgo en el palacio de Cnosos (Creta) de enormes ánforas destinadas al transporte y almacenamiento de aceite y de las tablillas en las que quedó registrada la administración de olivares y la gestión y movimiento de aceite, constata también la importancia del olivo y su cultivo.

En Egipto, los vestigios más antiguos del olivo datan de la Dinastía XVIII al hallarse una rama de olivo en la tumba de Tutankhamon, y se sabe que Ramsés III ofreció a Ra, dios del sol, la producción de aceite de 2.750 hectáreas de olivar plantadas en la ciudad de Heliópolis, en el Bajo Egipto.

En la mitología griega encontramos la primera referencia a este árbol cuando la hija predilecta de Zeus, Palas Atenea, en conflicto con Poseidón, dios del mar, por dar nombre a la ciudad

que en su día fundara Cecrops, primer rey del Atica, ha de crear la cosa más útil para el hombre. Así, la diosa Palas, al hincar su lanza en la tierra hizo que naciera el olivo, capaz de dar luz y alimento, curar enfermedades y aliviar los males del hombre. Un olivo como símbolo de la paz, la luz y la vida, en contraposición al caballo de Poseidón, símbolo de la fuerza, del poder y de la guerra.

Las referencias al olivo y su cultivo son innumerables, pues las diferentes culturas que pasaron por España, desde la fenicia a la árabe, nos dejaron un inestimable legado al respecto. Los fenicios, posiblemente, el mejoramiento de la técnica del cultivo y la extracción del aceite; los romanos, aumentando las plantaciones de olivos, comercializando y exportando los mejores aceites de la Bética no sólo a Roma, sino también a lugares tales como Ginebra, Utrecht, Londres, Heidelberg, e incluso, hasta la misma Pompeya; y los árabes porque dedicaron especial atención a su cultivo, con estudios pormenorizados del suelo propicio, la plantación, cultivo y recolección, así como de su “corta y limpia”, su estercolado y longevidad.

La influencia oriental, pues, es patente y notoria. Pero no sólo en cuanto a la olivicultura se refiere, sino también con relación a la gramática. Respecto al “Aceite” porque es una palabra de origen semita, derivada del hebreo *zeit* o *sait*; en árabe es *zeit*, y olivo en persa es *seitum*, y *zeitu* en árabe. Sin embargo, para el nombre del árbol, “olivo”, la raíz que se mantiene en toda España deriva de la palabra romana *oleum*.

Si, como hemos indicado con anterioridad, las referencias y citas al olivo son innumerables a lo largo de la historia del hombre, muchas son también las que podemos constatar con relación al arte y la literatura.

También el olivo ha sido fuente de inspiración para los artistas desde que el mundo es mundo. Muchas son las obras de arte que hoy podemos encontrar en museos, en instituciones privadas y públicas o entidades culturales de todo tipo que constatan una vez más la importancia que este árbol ha tenido a lo largo de la historia y que

aún sigue teniendo para todos los pueblos y culturas del área mediterránea.

Múltiple y variado es el legado artístico que podemos encontrar con exclusiva referencia al olivo, su cultivo, a su carnoso fruto, o a la extracción del llamado ya “oro líquido”: el aceite virgen de oliva.

Por citar alguna muestra del patrimonio artístico recibido, nos acercaremos en primer lugar al mundo de la Antigua Grecia. Así, en el British Museum de Londres, encontramos una cerámica ática, concretamente un ánfora de Vulci, datada alrededor del 500 a.C. y en la cual se representa una escena de recolección de aceituna. También el mito de Poseidón y Palas Atenea, ha sido fuente de inspiración artística, y prueba de ello es el relieve realizado en el brocal de un pozo y que podemos admirar en el Museo Arqueológico de Córdoba.

De la época romana hallamos muestras ineludibles de la importancia del olivo en su particular *modus vivendi*, hoy, verdaderas obras de arte, conservadas y expuestas en los más prestigiosos museos arqueológicos de Europa. Relieves en piedra caliza y mármol, donde se representan faenas tales como la medición del fruto o de recolección de aceitunas mediante el sistema de “ordeño”; así como interesantísimos mosaicos que escenifican la tríada mediterránea: cereal (verano), viñedo (otoño) y olivo (invierno), y palomas entre ramas de olivo; además de ánforas olearias que sirvieron como envases sin retorno para el transporte del aceite, dejan constancia del variado legado que poseemos alrededor del árbol que crece lentamente y cubre de eterno verdor nuestros campos.

No olvidemos que tanto para la cultura romana como para la árabe el olivo fue símbolo de la luz. El aceite de oliva se utilizó por uno y otro pueblo para la iluminación. Al paso del tiempo han sobrevivido artísticas lucernas romanas del siglo I y II a.C. o candiles del periodo califal realizados en bronce de indescriptible belleza y que hoy pueden ser contemplados en las vitrinas de nuestros museos.

Podríamos afirmar, sin temor a equivocarnos, que el arte ha desarrollado también su propio lenguaje respecto al olivo. Muchos son los artistas que han interiorizado este mágico y milenarismo árbol. El olivo ha dejado una huella imborrable en todas las épocas y periodos de la historia del arte. De una u otra forma, el impercedero verdor de sus ramas, el cuerpo leñoso de su tronco, la sinfonía ocre-grisácea de la tierra donde se asienta, el majestuoso paisaje de su reino, su perlado fruto o el áureo fulgor del aceite, han sido fuente de inspiración para los muchos artistas que se han sentido atraídos por este árbol de bendición.

Una extensa nómina de artistas, entre ellos, Velázquez, Arcimboldo, Georges de la Tour, Claudio de Lorena, Meléndez, Monet, (“Las aceiteras”), Zurbarán y Dalí, Durero, Van Dyck, Rembrandt, Tiépolo, Fragonard, Renoir, Matisse, Cézanne y, cómo no, Van Gogh, con una de sus obras más conocidas “El olivar”, así como grabadores, escultores, fotógrafos, etc. han hecho del mundo del olivo su propio mundo, un cosmos singular de luz y color, de vida. El mismo Van Gogh definía así a este árbol: “los olivos son muy característicos y lucho por atrapar todo esto. Son plateados, a veces más bien azules, más bien verdes, bronceados, blanqueando una tierra amarilla, rosa violácea o anaranjada, hasta el ocre rojo. Pero muy difícil, muy difícil. Pero esto me va y me atrae trabajar en oro y plata. Y un día quizás haré de ello una impresión personal como son los girasoles por los amarillos”.

Pero si el olivo ha tenido una notabilísima presencia en las obras de los grandes maestros de las Artes, no menos ocurre en torno al mundo de las Letras, donde historiadores, escritores, dramaturgos o poetas universales dejaron también la huella inequívoca y mágica de este milenarismo árbol. En este sentido se puede afirmar que, desde hace siglos, el olivo forma parte del patrimonio cultural de los pueblos del Mediterráneo.

El olivo es mencionado en el Génesis (la rama de olivo en el pico de la paloma representa el final del Diluvio), en la Biblia a partir del libro del Éxodo y en el Koran: “Dios es la luz de los cielos y de la tierra... se enciende (la luz), gracias a un árbol

*bendito, el olivo*”. Teofrasto, Plinio y Estrabón lo mencionan también como uno de los cultivos del Alto Egipto. Está presente en muchas páginas de la *Odisea* de Homero; en las *Geórgicas* de Virgilio, donde se canta al olivo y sus frutos o en las *Metamorfosis* de Ovidio. De igual forma Horacio, Lucrecio, Marcial (que dejó escritos estos hermosos versos: “*Guadalquivir, de cabellera ceñida por corona de olivo, que con tus nítidas aguas tiñes los dorados vellosos, amado de Baco y de Palas...*”) y la mayoría de los autores clásicos (Pausanias, Luciano, Silio Itálico, Justino, Vegetio...) evocaron también el árbol de los reflejos plateados. Plutarco en *César*, Catón en su *Tratado de la Agricultura* y Columela en su *De re rustica* expresan, igualmente, los muchos beneficios de este sagrado árbol. Del mismo modo para la cultura árabe el olivo es árbol bendito y su aceite símbolo de luz. Y así, Abu Zacaria en su *Libro de Agricultura* nos dice: “...el olivo que es un árbol de bendición” y en referencia a los olivares del Aljarafe sevillano, tanto Al-Bakri como Al-Idrisi nos dicen: “sus olivares son tan espesos y tienen unas ramas tan entrelazadas que el sol apenas puede filtrar sus rayos a través de ellos”, y, “la zona del Aljarafe es la más fértil y rica de Al-Andalus, plantada de olivos siempre verdes”.

Genios de la literatura universal de todos los tiempos como Dante, Shakespeare, Byron, Lamartine, La Fontaine, Mistral, Huxley o Lawrence Durrell, entre otros, han citado al olivo, las aceitunas o el aceite en sus obras.

Es, sin embargo, en la literatura española donde encontramos mayor número de páginas dedicadas a enaltecer al olivo y la vida que transcurre en su entorno.

En la poesía culta de Gonzalo de Berceo y durante los siglos XIV y XV no faltan menciones al singular paisaje del olivar. Así se puede constatar en una de las *serranillas* del marqués de Santillana:

*“...e pasaba al Olivar  
por coger e varear  
las olivas de Ximena”.*

También en la lírica popular del siglo XV hallamos algunas canciones alusivas al tema que nos ocupa:

*"Tres morillas tan garridas  
iban a coger olivas  
y ballábanlas cogidas  
en Jaén,  
Axa, Fátima y Marién  
y ballábanlas cogidas  
y tornaban desmaidadas  
y las colores perdidas  
en Jaén".*

Tres obras de nuestro teatro clásico nos ofrecen su particular visión del mundo del olivo: *El peso de las aceitunas*, de Lope de Rueda (discusión de un matrimonio sobre la cosecha de un olivo y el precio de las aceitunas de un olivo acabado de plantar); *La Dama de la oliva*, de Tirso de Molina (dramatización de la aparición de la Virgen en un olivo a un hombre injustamente condenado a la horca), y, por último, *Amores de Albano y Ismenia*, donde Lope de Vega recuerda los versos del poeta Marcial.

De los poetas españoles aunque muchos han sido los que han cantado al olivo, destacamos al maestro Antonio Machado con el poema *Los olivos*:

*"¡Viejos olivos sedientos  
bajo el claro sol del día,  
olivares polvorientos  
del campo de Andalucía!"*

o Federico García Lorca con versos como estos:

*"Por el olivar venían,  
bronce y sueño, los gitanos.  
Las cabezas levantadas  
y los ojos entornados".*

o a Miguel Hernández, que enalteciera a los aceituneros de Jaén:

*"Andaluces de Jaén,  
aceituneros altivos*

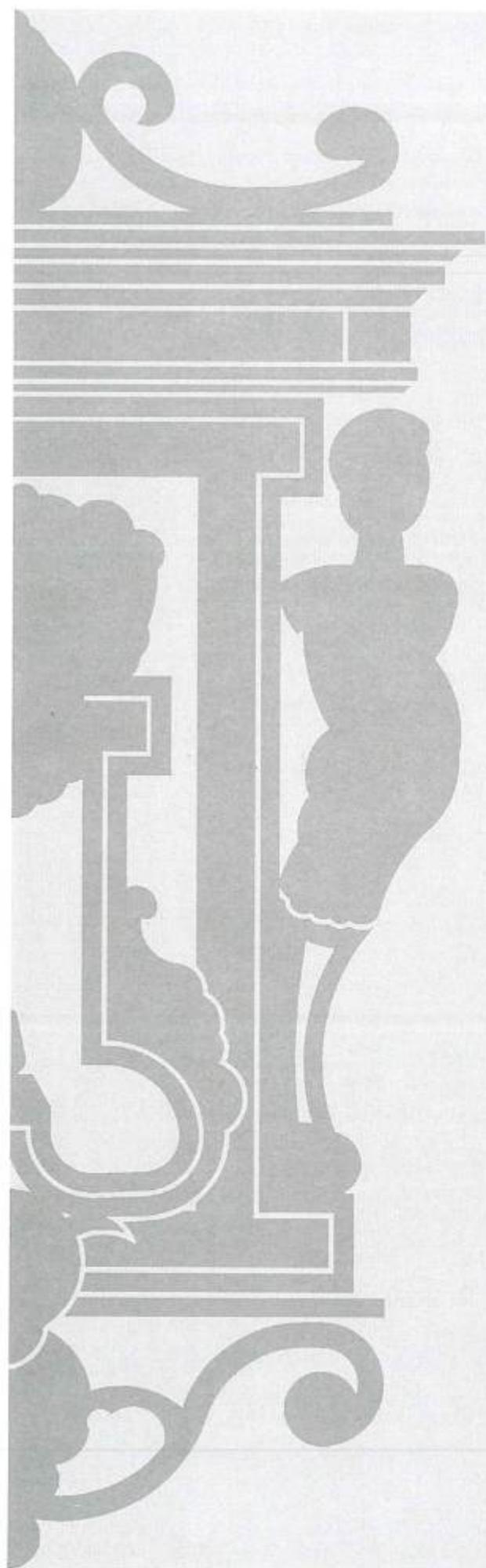
*decidme en el alma: ¿quién,  
quién levantó los olivos?"*

Allende nuestras fronteras el verso fresco y profundo de uno de los poetas más universales: Pablo Neruda, que compuso la *Oda al aceite* de la que extraemos algunos de sus versos más significativos:

*"...Allí  
oh prodigio  
la cápsula  
perfecta  
de la oliva  
llenando  
con sus constelaciones  
el follaje;  
más tarde  
las vasijas,  
el milagro,  
el aceite".*

Con todo, muchos son los escritores españoles que aún hoy glosan este árbol divino y humano, mágico y eterno que es el olivo, y que no podremos mencionar aquí por motivos de espacio. Sin embargo, no quisiera terminar estas líneas sin nombrar a quien es sin duda el escritor más universal de todos: Cervantes. Don Miguel de Cervantes, que estuvo recaudando aceite para las Armadas de Felipe II, dejó escrito: *ocupan los olivares, tres leguas antes y otras tantas después de la ciudad. Los que están de esta parte del Genil hacia Córdoba llaman la banda "morisca"; los que de la otra hacia Sevilla, "calcargado", porque excede en abundancia de fruto, esotro en bondad... Así por influencias del cielo para criar estos árboles tan frescos, tan copados, tan hermosos, que cuando muestran su fruto verde, dorado y negro, colores que toma el maduro y pasado y a veces se hallan todos tres juntos, es una de las más agradables vistas que puedan gozarse.*

Por todo lo dicho y constatado en estas líneas, el olivo merecería, igual que las catedrales, ciudades o mezquitas, ser declarado Patrimonio de la Humanidad. Que así lo favorezca la diosa Palas Atenea.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

Marteneños *en el mundo*

# CONVOCATORIAS

**XXVI Certamen Literario  
"Ciudad de Martos"**

-

**XXX Concurso de Pintura  
"Ciudad de Martos"**

-

**VIII Bienal de Pequeña Escultura  
"Peña de Martos"**

-

**XX Concurso de Cartel de  
"Feria y Fiesta de San Bartolomé"**

-

**Concurso de Cartel de la  
"XXII Fiesta de la Aceituna"**

-

**XXIII Concurso  
Local de Pintura**

-

**XX Concurso de Fotografía  
"Ciudad de Martos"**

-

**XXII Certamen de Poesía  
"Manuel Garrido Chamorro"**

-

**XIV Certamen de Poesía  
para Autores Infantiles**

**año 2002**



*Martos Cultural 2002*

# Pepe Cámara,

## *la cigarra y la hormiga*

Antonio Teba Camacho

**D**e pequeño, tiempo hace ya, recuerdo que entre los libros escolares al uso tal vez el más grato, el más atrayente para la mayoría de nosotros, los escolares de aquellos tiempos, era el de lectura; era en él donde encontrábamos argumentos e historias para sentirnos protagonistas, al igual que enseñanzas con tinte moralista, etc., que marcaban la intencionalidad del texto. Recuerdo que en

las historietas y en las fábulas encontrábamos abundantes ejemplos de ello y, casi más en concreto, en la archiconocida de la cigarra y la hormiga eran donde más insistían nuestros educadores, haciendo especial hincapié en las virtudes de la prevención y el ahorro que representaba la hormiga, adalid del pasito a pasito, de la búsqueda incesante de la seguridad, del laborar continuo, frente a la vida disoluta, si es que podíamos considerarlo así, de la cigarra, que no tenía perspectivas de futuro, ya que era manirrota, perdía mucho tiempo fantaseando y holgazaneando o avanzando en trechos largos sin mirar lo dejado atrás, etc.; en resumen, un desastre del que teníamos que sacar conclusiones. Pero uno, desde tiempos bastante pretéritos, no ha estado nunca muy de acuerdo con ello, siempre ha pensado que la cigarra y la hormiga no tenían por qué ser antagonistas sino más bien complementarias, que más valía sumar que restar, anular los defectos de una a las de la otra y, de este modo, anular los defectos de ambas; que el paso a paso es tan necesario como las grandes zancadas o los avances esporádicos; que la improvisación, el repentizar, el no pensar en el futuro, ofrecen también grandes ventajas en muchos momentos de la vida al igual que dedicar muchos momentos a no hacer nada, y que más que en un ejer-

cicio nihilista de escoger entre la cigarra y la hormiga, habría que intentar “fabricar” un híbrido, un ser que a modo de centauro mitológico sumase sus virtudes y anulase sus posibles defectos. Para la ocasión y, aunque nuestro protagonista labore en una entidad financiera en las que tradicionalmente la publicidad ha insistido como ejemplos del ahorro, creo que la reflexión anterior viene de perlas; reconozco que la pasión a veces hace perder la imparcialidad pero, sin lugar a dudas, si una persona, de las que conozco, aúna muchas de esas ventajas, tiene bastante de cigarra y de hormiga, es *nuestro mariteño en el mundo* de este número, es José Miguel Cámara Pulido; cigarra en muchos momentos en los que ha necesitado evadirse, agazaparse para luego estirarse repentinamente, alejarse de vez en cuando del entorno diario, adentrarse en los tremebundos mundos de los negocios soslayando la tranquilidad que proporciona la vida regulada y sin sorpresas, cambiando de residencia, alejándose de familia y de amigos en pos de su realización profesional; hormiga porque ha sabido coger lo mejor de cada momento, retenerlo y aprovecharlo para la posteridad, porque siempre ha tenido algo resguardada la reserva, por haber tenido la suerte, y saberlo apreciar, de unirse a una mujer que le ha proporcionado la paz del guerre-

ro, que le ha mantenido el hogar dispuesto a cualquier hora, porque ha velado sus sueños, esclarecido sus momentos de oscuridad y proporcionado un islote de seguridad cuando las aguas andaban más revueltas.

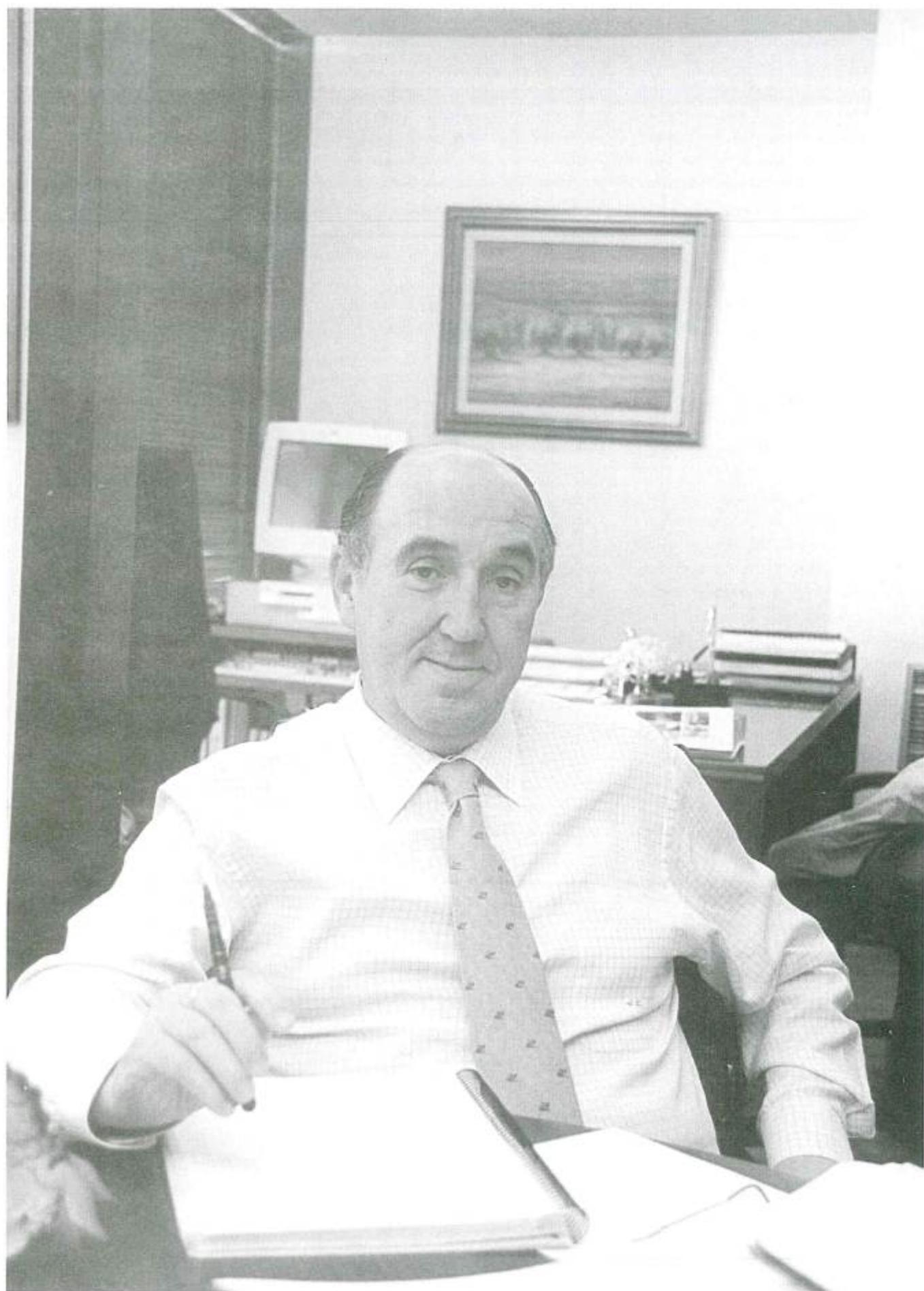
Nació nuestro paisano a mediados del siglo pasado, en concreto en 1950, casi al final del estío y una vez casi acabado el festivo agosto marteño, el día 30, y lo hizo, quizá como una premonición de su futuro, en la carretera de Jaén, en casa de su abuelo, José Pulido (conocido por casi todos los marteños como "El Aperaor" por su profesión). Siguiendo los patrones clásicos sigamos informando de más detalles familiares; hijo de Miguel y de Consuelo, *"mis padres han sido tan importantes para mí que nunca podría reconocerlo lo suficiente"*, vástago primogénito, ya que posteriormente la familia aumentaría con otro miembro, Miguel, a la sazón profesor de la facultad de Medicina de la Universidad de Granada *"al que, lamentablemente, por razones de trabajo, distancia y otras circunstancias, veo bastante menos de lo que quisiese"*. Hablamos con él en su lugar de residencia actual, en Córdoba, en la lejana y sola que cantase García Lorca y, como ocurre cada vez que se juntan dos viejos amigos, surgen a borbotones los recuerdos, los avatares vividos juntos y como un eje monotemático siempre aparece Martos. *"Mi infancia transcurrió como la de cualquiera de los chibuelos de la época; juegos callejeros que nos alegraban el cuerpo y el ánimo, algo de estudio, que era obligación ineludible, y sobre todo recuerdo principalmente los eternos partidos de fútbol que disputábamos. Partidos de los que se sabía el principio pero casi nunca el final, ya que podían durar hasta que se acabase la luz diurna o porque las perentorias llamadas de las madres obligaban a la suspensión"*. Al momento surge la inevi-

table comparación con los tiempos actuales, los cambios acaecidos en el diario vivir, *"cambios afortunados en su gran mayoría"*, los juegos que practicaron sus hijas *"tan diferentes de los de nuestra época tanto por las circunstancias de vivir en una capital con sus problemas de circulación, de relación, etc."*. Pero sigamos con el hilo biográfico donde lo dejamos, en los partidos de fútbol. El que suscribe recuerda cuando con Pepe (nuestro marteño), su hermano Miguel, Luis, Paco y otros chicos del barrio conocido como de "La Guita" jugábamos partidos sin descanso en una especie de campito que existía lindero con el edificio que fue cárcel y hoy es Juzgado, donde se construyeron los pisos de la cerámica Santa Ana, *"la hierba que crecía nos hacía creer que lo estábamos haciendo en el mismo Bernabé"*. *"Acudía todas las tardes, al salir del colegio, a casa de mi abuelo Pepe porque mi madre se iba allí"* y tras la llegada, la merienda, *"el boyo con aceite, azúcar y con chocolate y ¡bala!, a darle al balón hasta la anochecida. Otras veces era en la calle San Francisco, en su calle, donde tenían lugar esos derbys, con la circunstancia de que eran en cuesta y en curva, claro que todo era posible por la escasez de tráfico que había en aquellos tiempos, a principios de los 60"*.

El Martos de su infancia vuelve a su memoria, *"era un pueblo muy acogedor, para los chavales muy divertido"*, no así para los mayores en esos años de emigración masiva, *"tengo grabadas las escenas de los bortelanos dirigiéndose y volviendo de su faena, los mulos, los burros y los precitados frutos que transportaban; también las niñas de las Pastoras a las que íbamos a ver salir y entrar al colegio"*. Un hito importante, y que revela parte de lo que sería su futuro, fue la creación del Centro Antoniano, una especie de centro juvenil que se abrió en el Colegio San Antonio y del que Pepe fue uno de sus

"jefecillos"; de ahí nació una muy buena relación con su fundador, el franciscano padre Dionisio, *"fue una persona muy importante en mi infancia y primera adolescencia; los juegos, los equipos de fútbol que se organizaban (yo pasó a ser entrenador), fueron actividades gratificantes en esa etapa de mi vida"*. Poco después vendría la entrada en la adolescencia, el despertar a ciertos asuntos de la vida vedados hasta entonces; fueron los años de los llamados "paseos", en los veranos en la Plaza, trocando el paso para coincidir con las chavalas que interesaban, años de secretillos, de confidencias, de una forja de amistades que aún hoy perduran: *"Paco Pastor, Antonio Chamorro, Luis Coulo-uscon, Paco Delgado, Manolo Anguita, Pepe Teba, Salva Órpez, Antonio Teba, Antonio González, Salva Teba, José Luis Navas, Rafa Chica y tantos otros, fueron y son amigos de los que se llaman de toda la vida y todavía disfruto cuando los veo en Martos aunque, por desgracia, cada vez menos"*. La vida transcurre plácida aunque en el apartado amoroso no tardó en aparecer una morena que se llevó al pez al agua como luego recordaremos.

Surge aquí un tema obligado, el de su trabajo, el que a la larga le hizo abandonar Martos. Pepe es actualmente un alto ejecutivo de Cajasur, pero no es ejecutivo de los de ahora, se considera un poco de la antigua escuela, de los que aprendían el oficio desde abajo, en muchos aspectos hormiga. Recuerda cuando ingresó en Cajasur, *"estaba estudiando quinto de bachiller cuando se presentó la oportunidad y, como unas pesetas siempre venían bien, fui a hacer el examen a los Maristas de Jaén; de los que fuimos de Martos aprobamos Pepe Torres (todavía está en la oficina de Cajasur de la Carrera) y yo y, claro está, a trabajar"*. Tuvo que dejar los estudios aunque luego haría un breve regreso para pre-



parar la reválida de sexto, *"mis comienzos en la Caja fueron una mezcla de sensaciones muy encontradas; por un lado dejaba mi ambiente habitual hasta ese momento, me metía en un mundo desconocido, el de los adultos, que me asustaba en cierta manera; por otro lado ese mundo se me presentaba excitante, quizá por su desconocimiento, me atraía, me invitaba a dejarme ir en él (aparece la cigarra). Recuerdo a mis primeros compañeros en la Caja, compañeros por decir algo porque a mí me parecían casi mis padres"*. Hagamos un inciso para indicar que en aquella oficina tuvo CajaSur una auténtica "cantera" de altos ejecutivos, repasemos sus nombres: Manuel Carrasco, Antonio Rodríguez, Fernando Gallardo, Manuel Ocaña y su colega de promoción Pepe Torres, *"acababa de irse trasladado Pepe Álvarez, otro buen amigo y ejecutivo de Cajasur; de todos guardo grandes recuerdos, tanto profesionales como humanos, de ellos aprendí, de sus consejos saqué normas, actitudes, etc., que me sirvieron en el futuro"*.

Su integración en el mundo laboral fue rápida y diríamos que bastante fácil ayudado por su buen carácter, natural, afable, alegre, que le fue allanando el camino, *"pronto me adapté y recuerdo que en aquellos años vino a jugar a Jaén el Stade Reims donde aún jugaba el legendario Kopa; pues bien me encargué de buscar las entradas, organizar el viaje, la comida, etc., de todos mis compañeros"*, una muestra de su pronta integración en el colectivo que, frecuentemente, lo veía casi como un hijo. Tras el cambio vino el ajustarse un poco la vida, *"en esos años bastante más tranquila; el trabajo, muchos ratos con mi novia (Carmen López, hija del conocido Manolo), el rato con los amigos, algunos trabajillos extras y los estudios de Comercio que inicié y acabé"*. Le comento que no tan tranquila, que había actividad sobrada; se sonríe y me mira como diciéndose que comparada con ésta sí lo

era. Llegó un momento clave: se marcha a la "mili", en primer lugar a Almería a hacer la primera instrucción; luego a Jaén, al Gobierno Militar, *"guardo buenos recuerdos de mi estancia en aquel lugar, tuve buenos amigos allí, con algunos de los cuales todavía tengo buenas relaciones (José Navarro, por ejemplo) y fue un momento importante de mi vida, ya que por las tardes me iba a trabajar a las oficinas de Cajasur en Jaén; fue el momento en el que vi que mi ciclo profesional en Martos había acabado, en el que sentí que necesitaba nuevos horizontes en mi camino"*. Acaba el servicio militar y es trasladado a Jaén, a la oficina principal en la que desempeñó diversos cometidos, siempre siguiendo la trayectoria ascendente que ha mantenido toda su vida, *"fui cajero, estuve en la sección de Aborro, en la de Auditorías, en la Secretaría del Director de Jaén..."*. Pero su "afición a currar" seguía en plena efervescencia y buscaba ocupaciones por doquier: otros trabajos estacionales y una actividad que le llenó totalmente, *"fui durante ocho años Hermano Mayor de la Hermandad de empleados de Cajasur y, al mismo tiempo, miembro del Consejo de Cajasur en representación del personal; de allí guardo recuerdos imborrables de muchas personas, sobre todo de M. Paredes y C. Cobo, quienes me enseñaron mucho de lo que sé"*. De las múltiples actividades que desempeñó en tales cargos aprendió y tomó buena nota, le abrieron caminos, le aportaron conocimientos, le dieron a conocer otros mundos diferentes a los que entonces le habían ocupado.

Más volvamos un poco atrás, al poco de su traslado a Jaén pasó por la vicaría; su relación con Carmen cristalizó y hete aquí a la parejita iniciando su vida en común en la capital; fijan su domicilio en la calle Maestro Cebrián, *"recuerdo con un cariño especial aquella vivienda, acaso por ser la primera, por ser el lu-*

*gar que cobijaba mis sueños, donde nacieron mis hijas, donde..."*, la mirada del pasado vuelve a ocupar su rostro *"fueron unos años muy felices en Jaén si bien con la presencia siempre de Martos; la cercanía hacía que las visitas fueran muy frecuentes al principio, más tarde todo se complica cuando vienen los hijos y no por ellos sino por toda la parafernalia que acarrear los traslados de enseres, ropas, carritos, ... , en fin el caso es que poco a poco las visitas se hacen más espaciadas y, de verdad, llega un momento en el que te sientes como algo culpable por el hecho"*. Se le ilumina la cara cuando aclara que sigue en contacto con Martos y su actualidad, *"siempre que puedo hacer un bucco voy a comer con mis padres y los de Carmen; ellos me surten de las novedades marteñas junto a algunos amigos con los que mantengo contacto periódicamente; también me gustaba, y me gusta, reunirme con vosotros en vuestras tertulias en el Mónaco, de celebrar algo de la Nochebuena con sus cánticos, de saludar a gente que hace tiempo que no ves; además mi padre se ocupa de enviarme todas las publicaciones que salen en el pueblo y, qué quieres que te diga, las devoro así como cualquier otra noticia que sobre Martos aparezca en cualquier periódico, revista, etc."*. De su afición a la lectura, antigua y noble afición que compartimos, puedo dar fe; es más, yo diría que es casi una obsesión; el devorar los escritos, sean cuales quiera que sean, es una de sus más habituales distracciones, *"estoy leyendo el último libro que han escrito al alimón Juan Luis Cebrián y Felipe González, acabo de leer la biografía que han publicado de Rodríguez Zapatero y tengo en la reserva, esperando, la novela de Vargas Llosa 'La fiesta del Chivo'"*. De esta novela hablamos un poco, de su profundidad, de la habilidad del autor para retratar los personajes, de las semejanzas que guarda con otros países y personajes de esa y otras épocas, etc., mientras paseamos por su ciudad de residencia. Asimismo a diario se traga unos

cuantos periódicos y revistas de toda índole, de información general, de economía, deportivos, etc.

Pero continuemos con nuestro relato; con la rueda de los ascensos llega el momento en el que le es ineludible el marcharse de Jaén, el traslado a Córdoba, a la ciudad califal, un traslado que, como todos, tenía algo de suspense, "era el volver a dejar el ambiente que me había creado, antes lo había hecho con Martos y ahora tenía que hacerlo con Jaén. La verdad era que para mí fue menos duro ya que había hecho, por motivos de trabajo, innumerables desplazamientos a la central de Cajasur, que por mis años de pertenencia al Consejo tenía múltiples conocidos allí y, también es cierto, que la carga de trabajo que me esperaba me absorbía totalmente; más duro fue para Carmen, que llegaba a una ciudad nueva, en la que no tenía amistades y que tenía que encargarse de la casa, las niñas, de suplir todo lo que yo no podía atender...", sonríe con el recuerdo Carmen e intenta quitar importancia a todo lo vivido, pero sigue nuestro personaje "tengo la gran fortuna de tener a Carmen a mi lado, apoyándome, sacrificándose, pasando muchas horas sola por mis viajes, mis largas horas en el despacho, por todo". En Córdoba ha ocupado distintos cargos, con un lema que podría fijar en su escudo de armas: "Siempre hacia arriba". Me enumera algunos, tras insistencia por mi parte, porque su sencillez casi le hace omitirlos (aclaro que cuando le propuse todo esto su respuesta fue un no, que se basaba, según él, en la inexistencia de méritos): Jefe de Auditorías, Subdirector de Sucursales, Director de Relaciones Internas y el actual, Director Comercial; uno, en su supina ignorancia del escalafón o jerarquía bancaria, le pregunta qué puesto ocupa en el orden jerárquico; la respuesta es una media sonrisa y casi un sonrojo, "eso no tiene importancia, uno

está aquí para trabajar en cada lugar dentro de sus posibilidades". Sale a relucir la figura del Presidente, de Miguel Castillejo (D. Miguel, como lo llaman casi todos), de las controversias surgidas en la prensa sobre él, "ha sido una persona importantísima en mi vida, ha confiado en mí siempre, me ha aconsejado y le estoy profundamente agradecido".

Tras el intervalo, porque no pasa de ser eso, vuelve a surgir el tema de Martos, de su actualidad, de su pujanza, "me acuerdo perfectamente de cuando se comenzó a instalar Cibié en Martos, de las gestiones laboriosas de algunos marteños para conseguirlo. Uno, cuando ahora va a Martos descubre cada día nuevas realizaciones, el cambio experimentado ha sido enorme y la antigua ciudad agrícola, exportadora de mano de obra, se ha transformado en una próspera, con muchos puestos de trabajo, diversificada económicamente...". Hablamos de sus frustraciones, "me hubiese gustado ser abogado o periodista; lo primero casi lo conseguí pues me matriculé en Derecho y llegué a terminar tercer curso; luego, al trasladarme, el trabajo me ocupó todo el tiempo y tuve que aparcarlo pero tengo la firme convicción de acabar la carrera". Le digo que parte de esa frustración se la habrá quitado su hija mayor Marta, licenciada en Derecho y trabajando en una importante consultoría en Sevilla, automáticamente se le alegra el semblante, "he tenido mucha suerte con mis dos hijas, Marta y Macarena, tanto a nivel afectivo como de conducta, así como en los estudios; aquí ha sido fundamental la labor de Carmen, que ha sido la que ha cargado con la mayor parte de la tarea".

Estamos ante la cuarta parte del serial, como en el soneto que a Lope le mandase hacer Violante "burla, burlando, van los tres de adelante"; llegamos a la actualidad, su vida en el presente, "ya ves, mucho trabajo, horario de mañana, de tar-

de y de noche, pues a mi casa también traslado bastantes papeles; tengo la suerte de tener buenos colaboradores, mi mano derecha es mi secretaria, Virtudes, otra marteña, y otros más; los fines de semana, algo más tranquilos, los paso, cuando mis obligaciones no me hacen desplazarme a cualquier lugar, en mi casa leyendo principalmente, alguna salida a comer con mis hijas y con Carmen y poco más". No obstante, en Córdoba sigue practicando de marteño y, junto con un número elevado de paisanos, han formado casi una "hermandad"; salen a relucir nombres que la integran: Alberto Hinojosa, Pedro Mena, Pili Camacho, María Luisa Cámara, Ricardo Fernández, Miguel Canis, Fernando Gallardo... y otros muchos, "nos solemos reunir una vez al año a comer y hacemos un día de convivencia marteña muy agradable; había proyectos de hacerlo más a menudo y de realizar otras actividades pero aún nos han visto la luz". Llega el momento de hablar del futuro ya casi inmediato, "en estos puestos no sabes cómo va a ser el mañana, siempre estás algo en el aire, dependiendo del Consejo, de cambios de política económica, de orientación, en fin expuesto a los avatares que puedan surgir". Yo le digo que siempre le quedará la satisfacción del deber cumplido y me hace una confidencia "cuando, por cualquier razón deje mi trabajo, sueño con acabar Derecho y volver a Martos si las circunstancias son favorables (llámense familiares sobre todo)"; Carmen asiente pero, madre al fin, pone un pero "depende de nuestras hijas, de su futuro, de dónde vayan a fijar su residencia, etc.". Un pensamiento compartido, cuando le digo, ya cercana la hora de la despedida, que me diga un epílogo para el artículo. Respuesta común: "cuando llegues a Porcuna y coronas la subida y veas a lo lejos La Peña, sentirás lo que sentimos nosotros cuando vamos allí, una emoción contenida, una tranquilidad que da el sentir que vuelves a casa".



**Número 11** - Año VI - Diciembre de 2001 - **Edita:** Excmo. Ayuntamiento de Martos - **Realiza:** Concejalía de Cultura y Educación - **Produce:** Casa Municipal de Cultura - **Consejo de Redacción:** Consuelo Barranco Torres, José Cuesta Revilla, Antonio Domínguez Jiménez, Ángeles López Carrillo, Antonio Teba Camacho y Diego Villar Castro - **Colaboradores literarios:** Tomás A. Bueno Ibáñez, Eusebio Cano, Ana Cano Ruiz, Francisco Cañas Lozano, Enrique Castillo Alba, Francisco Checa López, Fernando Colodro Campos, Elías Colomo, Pedro Enríquez, Juan Eslava Galán, Miguel A. Fúnez Valdivia, Antonio García Fuentes, M<sup>a</sup> del Carmen Hervás Malo de Molina, Juan Higuera Maldonado, Fran Liébana Caballero, Manuel López Molina, Juan Moral Gadeo, Gracia Morales, M<sup>a</sup> Isabel Navas Ocaña, Antonio Jorge Ocaña Barranco, Antonio Ortega Ruiz, Rafael Pacheco Reyes, Alejandro Recio Vezanzones, Luis Ruiz, José Antonio Santano, Lidia Santiago Calahorra, Antonio de la Torre Olid y Cándido Villar Castro - **Portada:** *Cabecera:* Luis Teba Peinado y *Cartel:* Francisco Alcalá Díaz - **Colaboradores gráficos:** La Aventura de la Historia, Códice, Belén Domínguez García, Eva Hidalgo Roperó, Javier Jiménez, Eduardo López Santiago, Antonio R. Luque Miranda, Rosa M<sup>a</sup> Navas Teba, Joaquín Purras, Puri Teba Camacho y Tustí de Toro Morón - **Colaboradores fotográficos:** Ana Cabello Cantar, José Cuesta Fernández, Antonio Expósito Damas, Dolores Francisca Fernández López, Juan Carlos Fernández López, Foto Rafael, Hobby Color y Jesús Pousibet Mateas - **Colaboradores:** Antonio Caño Dortez, Antonio D. Castillo Ocaña, Marcos Fernández Bordenave, Manuel Jesús Jiménez Lara, Javier J. Mena Gutiérrez, Raúl Miranda Bermúdez, Antonio Moncayo Garrido, Domingo J. Pérez Martínez, M<sup>a</sup> Dolores Pérez Pulido, Josefa Rosa Pulido y Francisco Trigo Romero - **Domicilio:** Casa Municipal de Cultura - Avda. Pierre Cibié, 14 - 23600 Martos (Jaén) [España] - Teléfono y Fax 953 70 01 39 - e-mail: aldabamartos@yahoo.es - **Imprime y diseña:** Gráficas Liceo - La Teja, 46 Bajo - 23600 Martos (Jaén) - Telf. y Fax 953 55 22 07 - **I.S.B.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.*

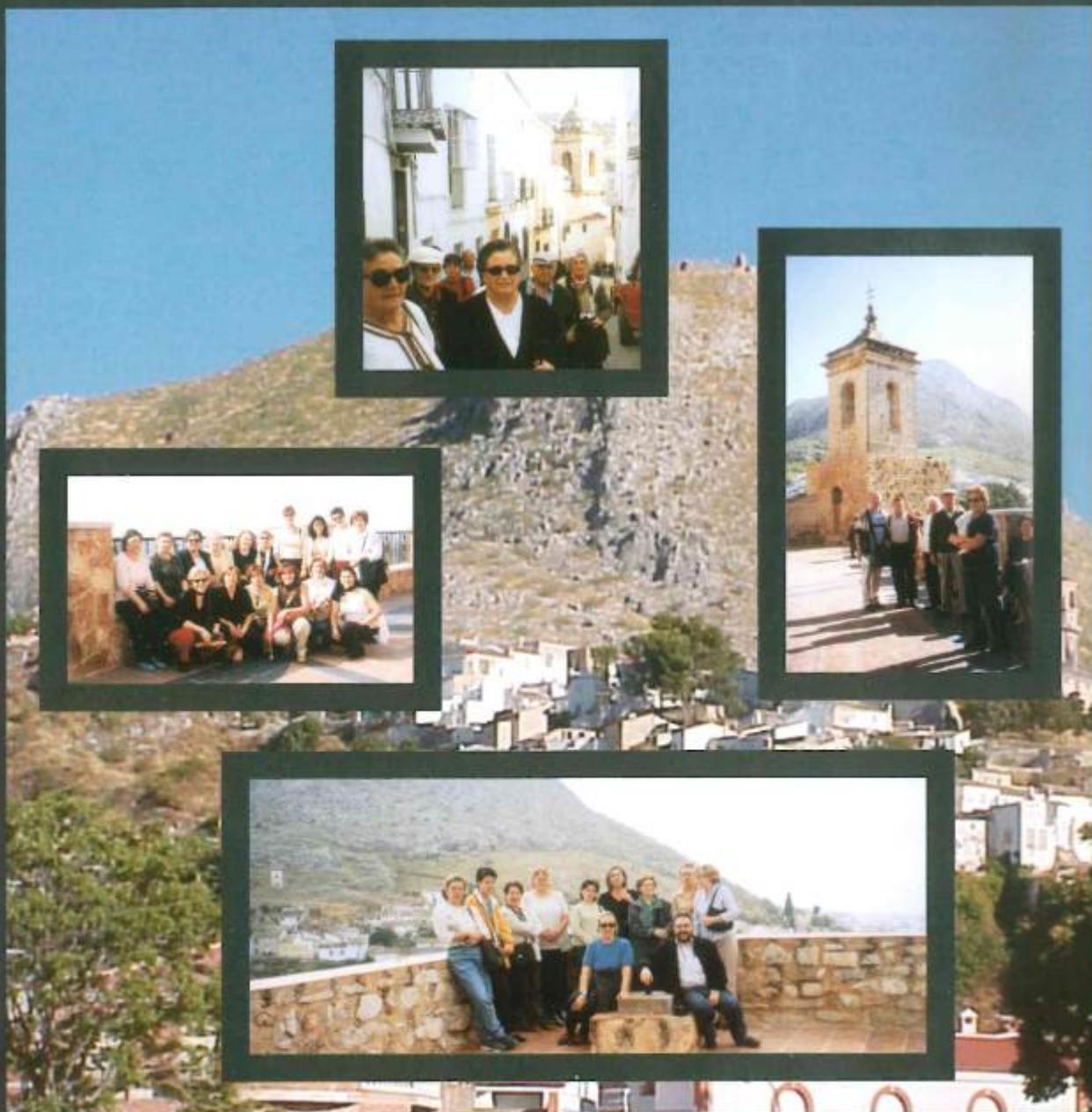
Artista: Pedro López Martínez

ALDABA recuerda que sus páginas están abiertas a colaboraciones. Los trabajos para el próximo número habrán de remitirse a la Secretaría antes del día 30 de abril de 2002. ALDABA se reserva el derecho de publicarlos.



# CONCEJALÍA DE CULTURA

Excmo. Ayuntamiento de Martos



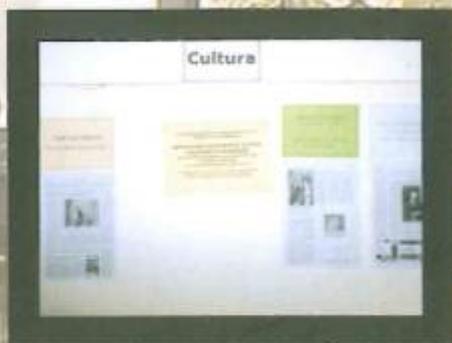
*Martos Cultural*



Excmo. Ayuntamiento de Martos



# CONCEJALÍA DE CULTURA



**Tú eres pieza clave**  
**Participa en cultura**

*Martos Cultural*

