

ALDABA



XXIV FIESTA DE LA ACEITUNA

An illustration of an olive branch with a single olive fruit and two leaves. The branch is dark green, and the olive is dark purple with a lighter green pit. The leaves are a vibrant green. The background of the central panel is a repeating pattern of the text 'FIESTA DE LA ACEITUNA XXIV' in a light green color.

DEL 4 AL 8 DE DICIEMBRE DE 2004

MARTOS

Excmo. Ayuntamiento de Martos



CONCEJALÍA DE CULTURA



Martos Cultural



85. La calidad del aceite de oliva en comparación con otros aceites vegetales. Aspectos nutricionales y terapéuticos

José Fernández Martínez

91. Internet, Comercio Electrónico y Cooperativismo

Adoración Mozas Moral

Enrique Bernal Jurado

95. Glosario de la grandeza milenaria del olivo

Miguel Calvo Morillo

99. Fiesta de la Aceituna: hechos y datos que la configuran

Víctor Torres Caballero

105. Manejo del suelo: Empleo del no laboreo en el cultivo del olivo

Francisco Civantos Gómez

113. Quince años después del Año Mundial del Olivo

Anunciación Carpio Dueñas

115. Nuestro aceite de etiqueta

José Cuesta Revilla

Las Cooperativas Marteñas:

121. La Cooperativa Agrícola de San Amador

Antonio Domínguez Jiménez

Antonio Teba Camacho

131. Cultivo ecológico del olivar

Manuel Pajarón Sotomayor

El cooperativismo de segundo grado en el sector oleícola 137.

Olga Senise Barrio

El Mercado de Futuros del Aceite de Oliva 143.

Antonio Martín Mesa

La Fiesta

Pregón de la Fiesta de la Aceituna 2003 151.

Gaspar Zarrías Arévalo

Un sello, una ilusión

Francisco Vallejo Serrano 157.

Antonio Domínguez Jiménez

Literatura

Olga 163.

Amador Aranda Gallardo

Cita a ciegas 167.

Belén Domínguez García

El futbolista compulsivo 173.

Antonio Hernández Centeno

Atraco en Nochebuena 177.

Trini Pestaña Yáñez

Marteños en el Mundo

Universo pentagrama

Andaduras musicales de José Susi López 181.

Antonio López Pulido

Editorial

Hace ya algún tiempo, en uno de los primeros números de la revista que ahora tiene en sus manos, un querido colaborador de *Aldaba* nos enseñaba, en un artículo corto pero clarividente y certero, que, a la hora de juzgar en arte, hay que tener en cuenta que "sobre gustos sí que hay escrito; lo que ocurre es que no lo hemos leído". Sacamos esto a colación porque las primeras reflexiones con las que abrimos esta nueva edición están muy próximas a esta sugerente idea. Sucede frecuentemente que cuando expresamos nuestro punto de vista, ante cualquier posible crítica o revisión del mismo, solemos parapetarnos en la cláusula de que "todas las opiniones son respetables", con lo cual convertimos a nuestra visión de las cosas en un bastión inexpugnable o en una vaca sagrada intocable e indestructible, capaz de resistir incluso ante el más consistente de los argumentos. Sin embargo, nos equivocamos: la supuesta respetabilidad de nuestros juicios se viene abajo si pensamos que, si todos lo fueran, tendríamos que aceptar como respetables opciones tales como la defensa del genocidio, el terrorismo, la explotación infantil o la violencia doméstica. Con razón decían los griegos que la opinión no es más que un saber infundado. Lo respetable debe ser la persona que sostiene la opinión, quien, a pesar de defender barbaridades en ciertas ocasiones, sigue siendo un ser humano con dignidad, pero no sus puntos de vista, que pueden, y deben ser en muchos casos, cuestionados, puestos en tela de juicio, criticados y rechazados. Coherentemente, ésta que ahora expresamos entra en el mismo saco y también puede ser objeto de debate y controversia.

En el trasfondo de la cuestión yace una actitud relativista que pretende dar validez a cualquier posición haciéndola depender de las circunstan-

cias y del entorno en el que tiene lugar. La defensa del relativismo se remonta a los tiempos antiguos; una buena muestra de ello la tenemos en el célebre frase del sofista Protágoras, en la segunda mitad del siglo V a.C., cuando afirmaba que "el hombre es la medida de todas las cosas"; también podemos encontrarla en épocas más próximas, cuando el poeta español del siglo XIX Ramón de Campoamor la expresaba con sus conocidos versos "en este mundo traidor / nada es verdad ni es mentira; / todo es según el color / del cristal con que se mira". Pero este relativismo, bastante acorde con los tiempos actuales, donde todo pasa deprisa y lo que ayer tenía valor hoy ya no lo tiene, este relativismo, decimos, queda en entredicho si sacamos cada visión o cada parecer de su propio ensimismamiento y los comparamos entre sí. Si hacemos tal cosa, llegaremos a la conclusión de que "no todo vale", que no todas las prácticas son aceptables, que hay ciertas formas y valores que estaríamos dispuestos a defender por encima de otros: el bienestar mejor que la miseria, la alegría antes que la tristeza, el amor mucho más que el odio, el placer sobre el dolor, la paz frente a la guerra.

En este contexto, aun asumiendo que las coordenadas políticas, sociales, económicas..., históricas en definitiva, pueden perfilar las interpretaciones que se hacen de los acontecimientos, parece claro que hay aspectos de la realidad que no pueden quedar a merced de los gustos ni de las opiniones, que hay ciertos valores que son más deseables que otros y que, por tanto, deben orientar nuestras decisiones y actos. Éste es el caso de la paz. Próximos a celebrar una nueva Fiesta de la Aceituna, de ese fruto que nos identifica, además de analizar y comentar en las páginas siguientes la situación actual de su cultivo, las nuevas técnicas de trabajo, el futuro económico que se nos avecina..., además de todo esto, queremos insistir desde *Aldaba* en el valor alegórico del olivo como símbolo de la paz y de la con-

cordia. Defender la prioridad de ciertos valores sobre otros nos debe llevar a una actitud congruente con aquello que consideramos más digno y, en este caso, la búsqueda de la paz se nos presenta como un horizonte de actuación cercano y cotidiano. La violencia o la guerra es una consecuencia derivada del fracaso de la racionalidad. Por eso, frente a la violencia en las escuelas, frente a la crispación en los hogares, frente a la violación de los derechos fundamentales en muchos países, frente a los continuos enfrentamientos bélicos causantes de tanta angustia y sufrimiento, frente a las presiones y coacciones en tantos y tantos ámbitos, elegimos el diálogo, la armonía, el acuerdo y la conciliación. Federico Mayor Zaragoza, ex Director General de la UNESCO, nos orienta sobre cómo trabajar en esta línea: si durante mucho tiempo el mundo ha puesto en práctica el adagio romano de "Si quieres la paz, prepara la guerra", ha llegado el momento de sustituirlo por esta otra sentencia: "Si quieres la paz, prepara la paz". Denunciar situaciones de acoso y explotación en el plano laboral; dejar de mirar hacia otro lado cuando conocemos casos de malos tratos físicos, verbales o psicológicos; intervenir de forma dialogante en la resolución de los conflictos que se dan en el medio escolar; mantener una actitud abierta y generosa en nuestras relaciones habituales; rebelarnos ante los sucesos que se producen en el mundo, dejando atrás la indiferencia, abandonando la postura de que todo esto no tiene nada que ver con nosotros porque nos queda lejos... Todas estas son formas de "preparar la paz". Se trata, sin duda, de una tarea en la que todos tenemos nuestro papel, una tarea difícil, a largo plazo, que requiere inteligencia y tenacidad, pero satisfactoria y gratificante, a la vez. Pensar en el olivo es pensar en nosotros, en nuestra tradición, en nuestra riqueza; ojalá que, además de este carácter económico y cultural que tiene, se convierta también en la máxima expresión de una forma pacífica de vivir y entender el mundo.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

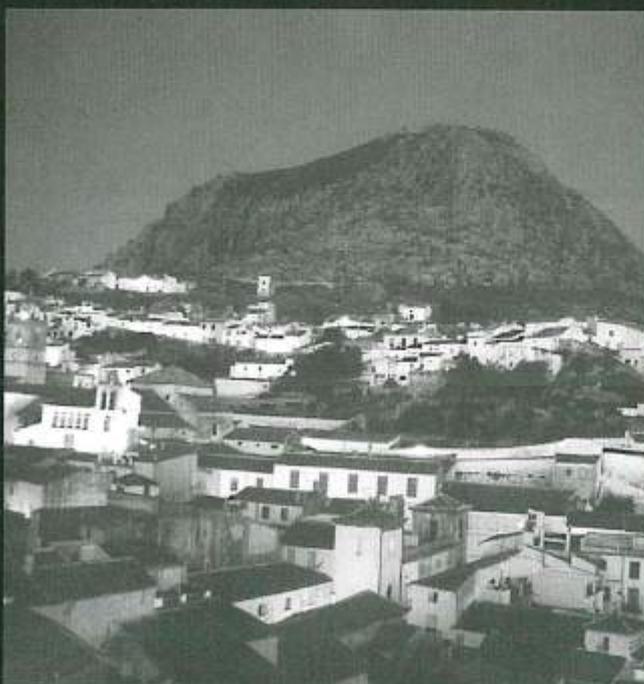
MARTOS



Toda una ciudad por descubrir

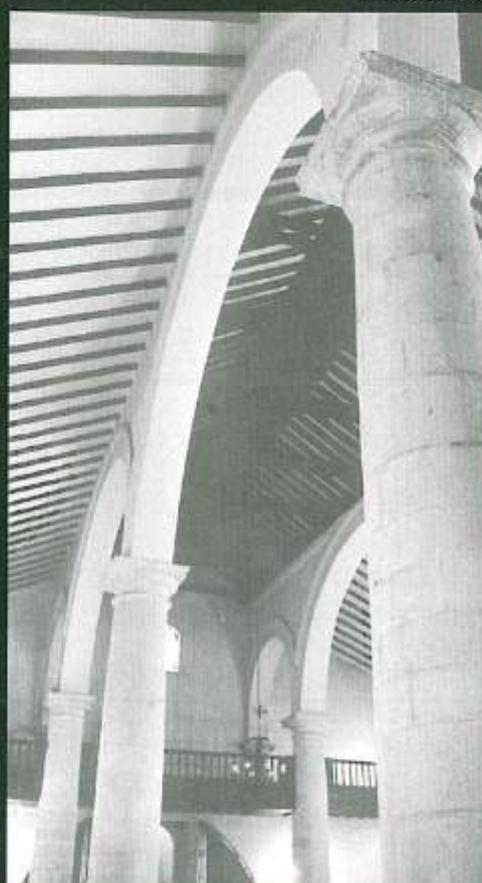


IESUS POSIBET MATIAS

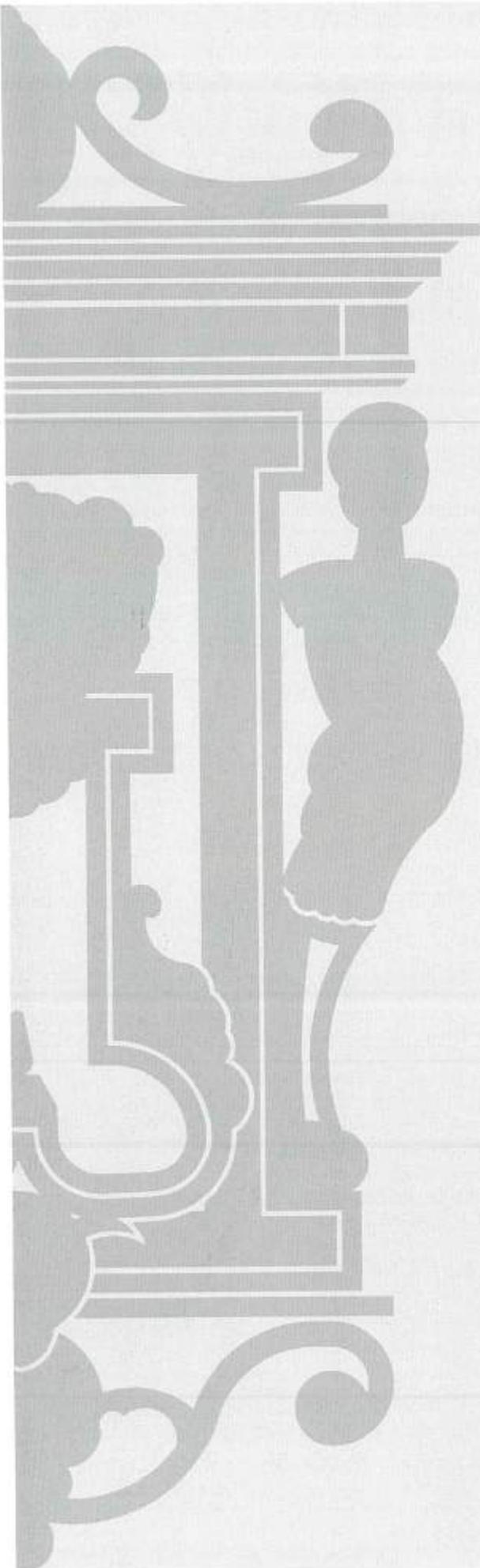


DOLores FRANCISCA FERNANDEZ LOPEZ

Martos Cultural



JOSE C. ESTE FERNANDEZ



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

Historia

Premio de Investigación

CONVOCATORIA 2005

**V 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.

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 tamaños 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)

Notas sobre el servicio militar en España.

El reemplazo de 1902 en Martos

M^a del Carmen Hervás Malo de Molina
Archivo Histórico Municipal de Martos

M^a Carmen Hervás sigue investigando en los fondos de nuestro Archivo Histórico Municipal. Y esta vez se detiene en 1902 y en los mozos que formaron el reemplazo militar de aquel año. Con su personal estilo ágil y ameno, la autora nos acerca a la mili marteña de hace cien años.

Aunque de una forma más o menos organizada, y no con un nombre definido, podemos decir que desde hace siglos en España han existido formaciones dedicadas a la defensa del Estado: los Reyes Católicos contaron con las *Guardias Viejas de Castilla*; posteriormente, en el año 1704 llegan a España las *quintas*, institución de origen francés que imponía ocho años de servicio; y después, con Felipe V, se implantaron las *milicias*, que llegaron a contar con unos 30.000 hombres, sirviéndose de las *quintas* cuando faltaban reclutas.

A principios del siglo XIX el servicio militar obligatorio se extendió por toda Europa, aunque Fernando VII quiso que España contara únicamente con un ejército voluntario, proyecto que fracasó. La llegada al poder de los liberales españoles produjo la Ley Constitutiva del Ejército (1821), que preveía el reclutamiento anual obligatorio por cinco años y que con la restauración del absolutismo fue derogada, restableciéndose el sistema de quintas.

En 1837 se promulgó la Ley Calatrava, que constituyó la base del servicio militar español hasta 1912.

Esta Ley establecía la “redención en metálico”, de forma que cualquier persona llamada a filas podía quedar exenta a cambio del abono al Estado de una cantidad económica estipulada previamente, pudiendo las familias más adineradas (como

“...En 1837 se promulgó la Ley Calatrava, que constituyó la base del servicio militar español hasta 1912. Esta Ley establecía la ‘redención en metálico’, de forma que cualquier persona llamada a filas podía quedar exenta a cambio del abono al Estado de una cantidad económica estipulada previamente...”

ya vimos en el artículo de Antonio Teba publicado en *ALDABA* de diciembre de 1999), librar a sus hijos del reclutamiento y en muchas ocasiones de una guerra. Esta práctica, tan legal como habitual, llegó a tal extremo que en la revolución española de 1868 el Estado se encontró con un grave problema: la falta de quintos, lo que dio paso, en 1870, a establecer el voluntariado como

El contenido del Libro de Actas Capitulares del Ayuntamiento de Martos correspondiente al año 1902 nos ha llevado al estudio del servicio militar en España, del que vamos a hacer un breve recorrido desde sus orígenes hasta nuestros días, para después acercarnos a la situación particular que vive Martos con el reemplazo de 1902.

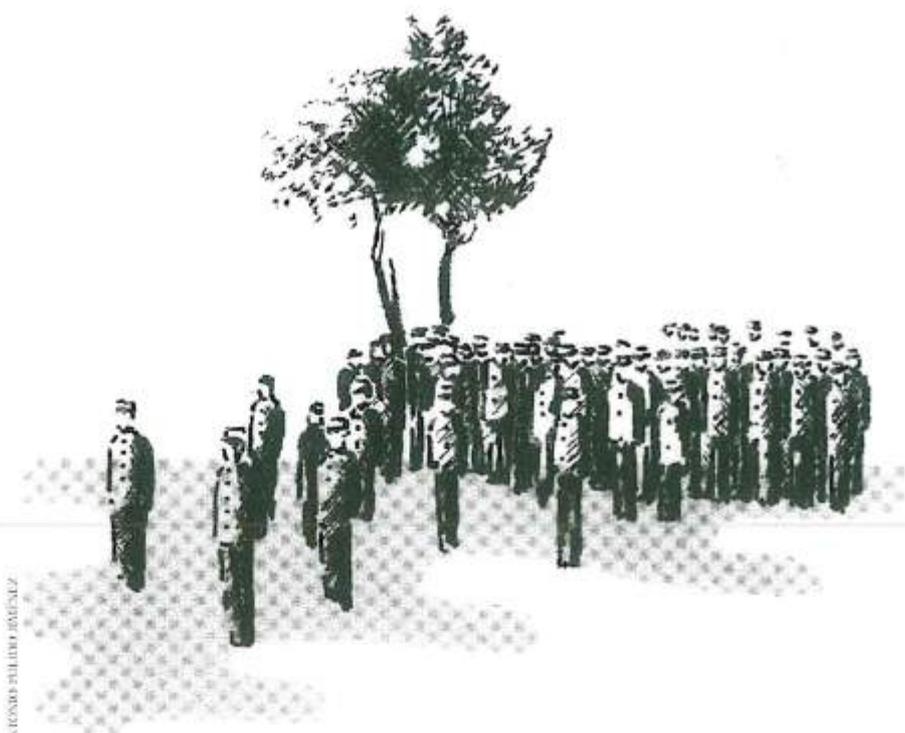
principal fuente de reclutamiento y cuando no se completara el número de soldados se haría un sorteo, pasando de la voluntad propia a la obligación para determinadas personas.

Pero este sistema de voluntariado fracasó, y entre 1887 y 1888 se estableció el servicio militar obligatorio, consolidado por Canalejas entre 1911 y 1912, y que ha continuado, aunque con diferentes matices, hasta el final de sus días, realizándose el último sorteo el 8 de noviembre del año 2000, con los jóvenes nacidos en 1982.

Si esta introducción general nos ha servido para conocer la situación del servicio militar en España, el caso particular de Martos en el año 1902 nos va a servir para conocer cómo era la práctica del reclutamiento, desde la elaboración de las listas con los soldados hasta el acto final de llamamiento, puesto que el sistema de redacción de listados con personas en edad de acudir al servicio militar obligatorio fue el mismo en todo el país.

ALISTAMIENTO

Aunque era asunto estatal el reunir a todos los hombres que en el año tuvieran veinte años para alistarlos en el ejército, el reclutamiento correspondió a cada municipio de forma individual. En este sentido, y con la intención de no dejar a nadie exento de dicha obligación, el Ayuntamiento de Martos en pleno se reunió a primeros de año, rodeándose el Alcalde y los Concejales de todas las personas que pudieran ofrecer información acerca de los posibles reclutas. Para ello, el día 6 de enero de 1902 el Alcalde, D. Gabriel Liébana Burgos, reunió en la Sala Capitular



del Ayuntamiento a todos sus Concejales, al Caballero Síndico, a los tres curas párrocos de la localidad y al encargado del Registro Civil de la misma, ausentándose el Sr. Delega-

“...El día 6 de enero de 1902 el Alcalde, D. Gabriel Liébana Burgos, reunió en la Sala Capitular del Ayuntamiento a todos sus Concejales, al Caballero Síndico, a los tres curas párrocos de la localidad y al encargado del Registro Civil de la misma... con la finalidad de redactar el listado de los mozos que debían acudir al ejército...”

do de la Autoridad Militar, que también debía estar presente según ordenaba el artículo 44 de la Ley. Los asistentes a este acto aportaron la documentación conveniente con la

finalidad de redactar el listado de los mozos que debían acudir al ejército, presentando para ello “[...] el padrón general de vecinos, los Libros Parroquiales, los del Registro Civil y el de inscripciones de mozos que se lleva en este Ayuntamiento [...]”¹. Con dichos documentos se procedió a formar el alistamiento de todos los mozos que entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 1902 tuvieran veinte años, incluyendo a los que “[...] pasando de la edad de veinte años y no llegando a cuarenta dejaron de incluirse en los alistamientos y sorteos anteriores”².

Después de examinar toda esta documentación, se hizo un recorrido por los distintos barrios de la localidad para comprobar la existencia de otros mozos que no hubieran sido incluidos en los libros ya analizados³.

Una vez finalizada esta primera fase, el listado quedó fijado en 174 quintos, exponiéndose las actas de alistamiento al público durante 10 días, en las que, además, se con-

vocaba a todos los mozos interesados y a sus padres, amos o parientes para que concurrieran al acto de rectificación que se llevaría a cabo el día 26 de este mismo mes.

RECTIFICACIÓN DEL ALISTAMIENTO

El día 26 de enero, en asamblea extraordinaria, volvieron a reunirse las personalidades que ya estuvieron en la elaboración del acta de alistamiento, pero en esta ocasión para oír las reclamaciones que pudieran hacer los mozos o sus familiares.

En un primer momento, y en contraposición a todo lo que ya sabemos sobre este asunto, hubo 8 personas que mostraron su interés por incorporarse al alistamiento del presente año. No se sabe la razón por la que no se incluyeron en un primer momento, pues hemos visto que se analizaron todos los libros disponibles y se visitaron las calles de Martos, pero lo cierto es que querían cumplir con su deber del servicio militar obligatorio. Además, llama la atención el caso concreto de dos de ellos por el hecho de tratarse de personas con una buena posición social, residentes en la calle Real (una de las principales arterias de Martos hasta mediados del siglo XX), y que, como ya hemos comentado, podían haberse librado de ejercer esta obligación mediante el pago de un *tributo*. Este es el caso de D. Eugenio Tramblin Francés, hijo de D. Eugenio (Tramblin y Blot) y D^a María Vicenta ⁴, y D. Máximo Codes Masoliver, hijo de D. Manuel y D^a. Manuela ⁵ y, a su vez, hermano del entonces Concejal D. Joaquín Codes Masoliver. Ambos presentaron un certificado del Juzgado Municipal de Martos donde se acreditaba su fecha de nacimiento, el 21 de febrero de 1882 y

el 28 de junio del mismo año, respectivamente, contando, por lo tanto, cada uno con 20 años.

De los otros seis mozos que solicitaron ser admitidos, resalta el caso de D. José María del Corazón de Jesús Expósito, de padres desconocidos, que nació el 21 de septiembre de 1881 en Campillos, Má-

to de nacer, confiándolo a una institución benéfica ⁶.

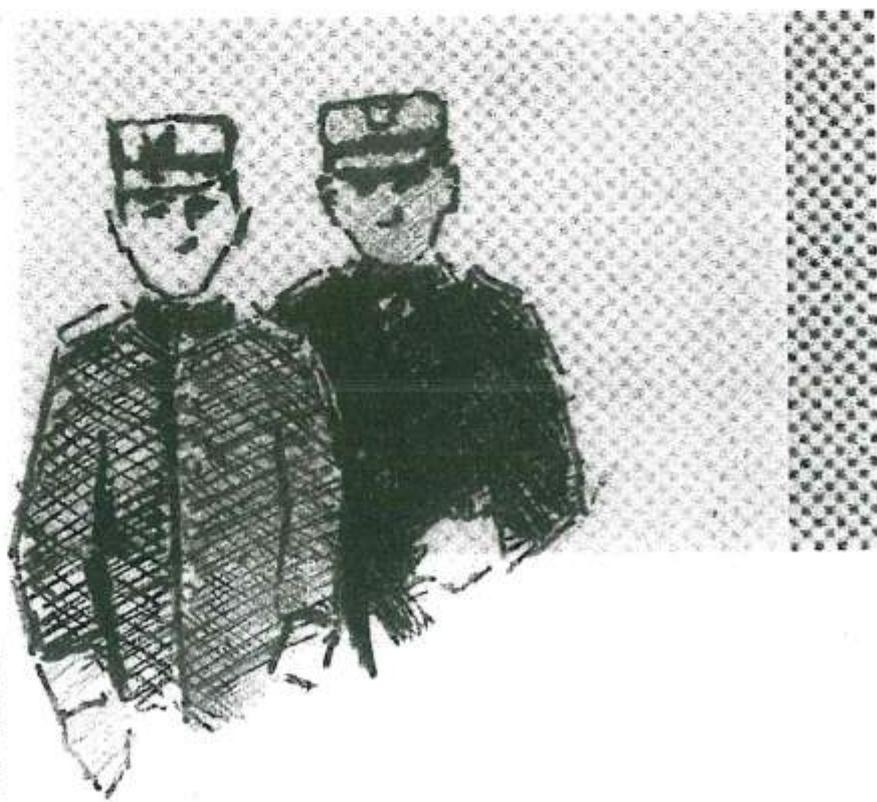
Si nos parece interesante el dato de que ocho personas solicitaran su inclusión en este reemplazo del ejército, de igual forma nos resulta curioso que solamente cuatro mozos quisieran ser excluidos del alistamiento, alegando, ade-

“...Hubo 8 personas que mostraron su interés por incorporarse al alistamiento del presente año... Llama la atención el caso concreto de dos de ellos por el hecho de tratarse de personas con una buena posición social, D. Eugenio Tramblin Francés y D. Máximo Codes Masoliver...”

laga, pero que residía en Martos, en la calle Carvajales. Aunque en el legajo no apareciera “de padres desconocidos”, es fácil llegar a esta conclusión, pues sus apellidos demuestran que se trataba de un expósito, es decir, que fue abandonado por sus padres biológicos en el momen-

más, razones obvias para ello: uno se encontraba inscrito por duplicado, con lo cual ayudó a la rectificación del listado, y los otros tres habían fallecido ⁷.

El día 8 de febrero, de nuevo en asamblea extraordinaria, otros



ANTONIO PULIDO ARBENIZ

cuatro mozos solicitaron pertenecer al reemplazo⁸, admitiéndose, como en los casos anteriores, las solicitudes. Y a continuación se leyó el listado definitivo del reemplazo de 1902, añadiendo la dirección de cada soldado así como el nombre de sus padres y su fecha de nacimiento, sumando un total de 182 mozos⁹.

SORTEO

Al día siguiente, el 9 de febrero, se celebró el sorteo de los mozos del reemplazo de 1902, con la intención de adjudicar a cada uno un número de alistamiento.

"Seguidamente, estando preparadas trescientas sesenta y cuatro papeletas en blanco, todas iguales, se escribieron en la mitad de ellas los nombres y apellidos de los sorteables, con el número con que cada cuál figura en el alistamiento, y en la otra mitad se escribieron tantos números como son aquellos, desde el uno al ciento ochenta y dos, ambos inclusive, para sortearlos.

"...Se leyó el listado definitivo del reemplazo de 1902, añadiendo la dirección de cada soldado así como el nombre de sus padres y su fecha de nacimiento, sumando un total de 182 mozos..."

Dichas papeletas se introdujeron separadamente en bolas iguales y éstas en dos globos destinados al efecto, en uno las de los nombres que se fueron leyendo al tiempo de la introducción y en otro las de los números, que se leyeron también en el mismo acto, las primeras por el Sr. Presidente y las segundas por el Concejal D. José de la Torre García.

Acto continuo, removiéronse suficientemente los globos para que se mezclaran perfectamente las bolas, y dos niños menores de diez años fueron sacándolas de una en una y entregándolas las de los nombres al Señor Regidor y las de los números al Señor Presidente.

Enseguida se leía y publicaba el contenido de dichas papeletas por los mencionados señores, manifestándose a los individuos de la Corporación y a cuantos interesados solicitaran verlas, anotándose los nombres de los mozos y con letra el número correspondiente a cada uno, a medida que iban saliendo"¹⁰.

LLAMAMIENTO Y DECLARACIÓN DE SOLDADOS. MEDICIÓN Y RECONOCIMIENTO MÉDICO DE TODOS LOS MOZOS

Según la Ley vigente de reemplazos, además de llamar a los soldados del reemplazo del año presente, en nuestro caso 1902, cada año debía convocarse a todos los mozos que aún no habían cumplido con el servicio militar por haber presentado diferentes excusas en su momento, por lo que se llamó a los mozos de los años 1899 y 1901 que no habían ido a filas¹¹.

"[...] el acto de llamamiento y declaración de soldados del presente reemplazo de 1902 comenzará el primer domingo de marzo, o sea el 2 de dicho mes, a la hora de las nueve, y que continuaría en los días siguientes sin interrupción hasta que terminaran las revisiones de las exenciones de los mozos de los años de 1901 y 1899 [...]"¹².

Y así sucedió. El acto de llamamiento y declaración de soldados comenzó el día dos de marzo y duró dos días completos, pues al mismo tiempo se llevó a cabo la medición, a cargo de dos Sargentos talladores, y el reconocimiento médico de los soldados¹³.

Durante este proceso sí que hubo algún que otro soldado que expuso las razones que le impedían realizar el servicio militar. Fue muy común presentar la excusa de padecer dolores reumáticos, dolores de

"...El acto de llamamiento y declaración de soldados comenzó el día dos de marzo y duró dos días completos, pues al mismo tiempo se llevó a cabo la medición, a cargo de dos Sargentos talladores, y el reconocimiento médico de los soldados..."

estómago, estar enfermo de corazón, de pecho o padecer de los nervios. Pero lo más habitual fue alegar su pertenencia a una familia pobre, límite que el Ayuntamiento había puesto en 365 pesetas anuales¹⁴.

BIBLIOGRAFÍA:

- ALDABA. Diciembre, 1999
- Anuario 2000: los hechos. Libro del siglo del cliente. Barcelona: Difusora Internacional, [2001].
- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana. Madrid; Barcelona; Bilbao: Espasa-Calpe, [1995?]
- Gallego, José Andrés. *España en el siglo XX: 1900 - 1978*. Madrid: Anaya, 1988
- Gran Larousse Universal. Barcelona: Plaza & Janés, D.L. 1998

NOTAS:

- ¹ ² Archivo Histórico Municipal de Martos (A.H.M.M.). Actas Capitulares (A.C.). Caja 7, Leg. 1, p. 21.
- ³ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 31.
- ⁴ Es un error que aparece en el Legajo, pues el nombre real de su madre era Olimpia Francés Molina.
- ⁵ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 43 - 45; 107; 187.
- ⁶ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 44.
- ⁷ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 46 - 47.
- ⁸ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 56 - 57.
- ⁹ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 58 - 68.
- ¹⁰ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 70 - 81.
- ¹¹ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 92 - 93.12 A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 94.
- ¹² A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 92 - 223.
- ¹³ A.H.M.M. Caja 7, Leg. 1, p. 95.

Manuscritos del último tercio del siglo XVIII referentes a Martos

Carmen Eisman Lasaga
Profesora Titular de Historia del Arte.
Universidad de Jaén

En el año 2002 Carmen Eisman Lasaga publicó un libro titulado 'Manuscritos del último tercio del siglo XVIII referentes a Jaén'.

Sus pueblos, su arte, su cultura. Fue editado por la Diputación Provincial de Jaén, Instituto de Estudios Giennenses, y forma un volumen de 292 páginas, en tamaño cuarto. El texto que presentamos a continuación recoge de él todas las noticias referentes a Martos.

PREÁMBULO

Desde hace mucho tiempo me he sentido inclinada a publicar una serie de manuscritos inéditos que por su cronología se relacionan todos con el último tercio del siglo XVIII y por su temática o sus autores todos se centran en la provincia de Jaén.

Las noticias de la existencia de estos documentos manuscritos, algunos muy extensos, han ido llegando a mi conocimiento sucesivamente y la principal fuente ha sido la Biblioteca del Palacio Real de Madrid¹. Es verdaderamente importante el volumen de las fichas que he podido reunir con títulos, autores y contenidos relacionados con Jaén, y en un *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*² ofrecí un índice en el que incluía una parte de los fondos que conozco en la Biblioteca Real; pero al margen de aquella bibliografía, es mi intención desarrollar en este libro los contenidos detallados de otros manuscritos elegidos entre los que no mencioné en dicho elenco bibliográfico.

En primer lugar transcribiré algunas noticias relativas a Martos que Francisco de Zamora incluye en su libro manuscrito e inédito titulado *Viaje de Andalucía* (1796).

En una segunda entrega ofreceré algunas noticias de fray Alonso Antonio Castillejo, quien habitó en el convento de San Francisco de Martos, y transcribiré el texto completo de su libro manuscrito, también inédito, titulado *Idea o descripción sucinta, y análi-*

sis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Gemella Tuccitana, oy villa de Martos. Este autor franciscano fechó su libro, lo firmó y rubricó en Martos el 3 de septiembre de 1796.

En tercer lugar, pero formando una unidad con Castillejo, voy a hablar de Antonio Escobedo y Moreno y ofreceré un traslado paleográfico de una relación que escribí con noticias de la *Villa de Martos*, lugar en el que fecha el documento y lo firma el día 18 de noviembre de 1796. Cuando faltaban cuatro años para terminar el siglo XVIII Escobedo se relacionó con Francisco de Zamora, gracias al viaje que éste hizo por tierras del Santo Reino; poco tiempo después don Antonio Escobedo envió a Zamora su manuscrito sobre Martos y el más amplio de fray Alonso Antonio Castillejo, además de otras varias noticias singulares sobre historia, arte, arquitectura y costumbres del pueblo de Jaén. Los dos últimos fueron enviados por sus respectivos autores a don Francisco de Zamora, a requerimiento del mismo y en respuesta a diversas cuestiones por las que él estaba interesado. Hasta aquí todos los manuscritos se encuentran en la Biblioteca del

¹ Deseo agradecer públicamente a la bibliotecaria del Palacio Real, doña Carmen Morales Borrero, las continuas atenciones que ha tenido conmigo. Su ayuda ha sido de un valor inestimable.

² Carmen EISMAN LASAGA, "Documentos manuscritos e impresos, relativos a Jaén y su provincia, existentes en la Biblioteca del Palacio Real de Madrid", *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses. Cuarto Seminario de Bio-Bibliografía Giennense "Manuel Caballero Vozcalá"*, nº 175. Jaén, 2000. Págs. 17-80.

Palacio Real. He de aclarar que todos los manuscritos inéditos pertenecientes a la Biblioteca del Palacio Real de Madrid que doy a conocer en este libro los publico con la autorización del Patrimonio Nacional, según consta en carta del Jefe de Servicio de Gestión Administrativa, don Manuel Terrón Bermúdez, de fecha 10 de enero de 2001.

¿QUIÉN FUE FRANCISCO DE ZAMORA PEINADO?

Acerca del autor del manuscrito del que voy a tratar puedo decir que hasta el año 1970 las noticias eran escasísimas. Sin embargo, hace treinta años que Ramón Boixareu, en el estudio introductorio que escribió en catalán en la Poble de Segur, en agosto de 1971, para su edición de un *Diario* de viajes que Zamora hizo por tierras de Cataluña³, ha dado una serie de interesantes referencias que aumentaron notablemente el conocimiento de este personaje quien, a pesar de todo, en Andalucía sigue siendo hasta hoy un desconocido.

Francisco de Zamora Peinado nació en Villanueva de la Jara (Cuenca) el 25 de julio de 1757, y en ese mismo lugar murió en el año 1812, después de haber visitado detenidamente infinidad de pueblos de la geografía de España, especialmente en Cataluña, Castilla y Andalucía.

Sus padres fueron el licenciado Blas Antonio de Zamora Aguilar, regidor perpetuo de la villa de la Jara, y Antonia Peinado Prieto. Fue bautizado con los nombres de Francisco Antonio Jaime. De su juventud han

llegado pocas noticias, aunque debió de terminar la carrera judicial, puesto que recibió el nombramiento de oidor de la Audiencia de Barcelona. En 1785, a la edad de veintiocho años, se encontraba en esta ciudad con el título de alcalde del crimen, según declara él mismo al comienzo de uno de sus *Diarios*. También fue nombrado miembro del Consejo de su Majestad en el Supremo de Castilla por real decreto firmado en San Ildefonso el 6 de septiembre de 1795. Simultaneó estos cargos con el de confidente y comisario político a las órdenes directas de Floridablanca. Pero cuando regresó de su viaje por Andalucía, 1798, comenzó el declive profesional y personal de este personaje.

Miquel dels Sants Oliver nos presenta un retrato muy positivo de Francisco de Zamora como celoso guardián de la frontera, quien evitó la entrada en nuestro suelo hispano de propaganda francesa, descubriendo y denunciando a los portadores, además de otros muchos servicios que hizo a la Corona española; pero su pintura no deja de ser tenebrosa. Refiriéndose a Floridablanca, dice que este conde

“creó una junta o comisión de investigaciones, formando una policía de la que hablaban con envidia los embajadores de las demás potencias. Encargado de este servicio en Cataluña en concepto de comisario general, aunque manteniendo reservada su misión, fue un hombre verdaderamente malo y temible: el conseller don Francisco de Zamora, que parece haber montado casa en Cataluña y vivido aquí hasta finales de 1791,

en que pasó a la parte occidental de la frontera de los Pirineos, después de organizar un servicio de confidencias sorprendente en todos los conceptos. El conseller Zamora no era un simple encargado de la vigilancia; era un elemento político puesto al lado de los capitanes generales de forma similar a la de los futuros enviados y procónsules de la Convención cerca de los ejércitos de la República. Los fragmentos que hemos podido conocer de su correspondencia, con Floridablanca primero y más tarde con Godoy, lo muestran como un hombre lleno de sagacidad, peligroso y sin escrúpulos, imbuido de las ideas realistas y centralizadoras a ultranza, comunes a todos los *golillas*⁴ de aquel tiempo”⁵.

Basándose en el texto de una carta que Zamora escribió el 14 de diciembre de 1791 al conde de Floridablanca, y en alguna otra correspondencia con Godoy, ciertos autores piensan⁶ que Zamora, en el desempeño de sus funciones secretas como comisario político, tuvo el encargo de proteger la frontera con Francia para que no entrase en España ningún género de propaganda revolucionaria. Dicha carta fue publicada por Modesto Lafuente en su *Historia*, y por ella llegamos a entender que sus viajes no se debieron solamente a una curiosidad por conocer el arte, los pueblos y las costumbres de sus habitantes. Dice así:

“Las noticias de la frontera de estos cuatro últimos correos confirman uniformemente los esfuerzos

³ *Diario de los viajes hechos en Cataluña de Francisco de Zamora, según de la respuesta del corregimiento de Barcelona al seu qüestionari fet per Josep Albert Navarro-Mas i Marquet*. Documents de Cultura, Curial, Barcelona, 1973. Introducción y edición de Ramón BOIXAREU.

⁴ El *D.R.A.E.*, en la novena acepción de este vocablo dice: “Ministro togado que usaba la *golilla*. También se dio este nombre a los paisanos, en contraposición a los militares”. Siguiendo esto, Boixareu aclara en una nota que «los *golillas* eran los partidarios de Floridablanca, que se oponían a menudo al grupo “militar”, o aragonés, de Aranda».

⁵ Miquel dels Sants Oliver, *Catalunya en temps de la Revolució Francesa. Obres Completes*, Barcelona, Biblioteca Excelsa, Editorial Selecta, 1948, págs. 602–607. Yo tomo la cita, y los demás datos, del documentado estudio introductorio que escribe Boixareu en el mencionado *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, traduciendo el texto al castellano.

⁶ Por ejemplo, Ferrán SOLDEVILLA, *Història de Catalunya*, Barcelona, Editorial Alpha, 1963, pág. 1232.

que hacen en toda ella los franceses para introducirnos los papeles sediciosos de que he dado cuenta en mis partes anteriores, habiéndolo conseguido en Aragón con el titulado *Gaira*, que es uno de los más perversos [...].

A vista pues, de estos esfuerzos, me creo en obligación de dar una prueba de mi reconocimiento por las repetidas honras que me hacen SS. MM., y aprovechando la oportunidad de tener que ir yo precisamente a Barcelona a levantar mi casa, recoger mis papeles, etc. etc., pasaré por el resto de la frontera que no he visto para examinar su estado, sus relaciones con los vecinos, las ideas que por allí corren, etc.; y sobre todo dejaré establecidos corresponsales secretos por el mismo término que lo hice en Cataluña, y de cuya visita han resultado tan grandes beneficios y reunión de noticias, pues no dan un solo paso los franceses por aquella parte que yo no lo sepa, y lo mismo espero que sucederá con lo que falta, hecha esta diligencia, que es obra de quince días. Con este trabajo sólo aspiro a que SS. MM. y Vucencia se persuadan de mi celo y amor al real servicio en una materia tan delicada, en la que, a no haber sido por la previsión de V.E. desde el principio, estaría todo el reino inundado de papeles y agentes sediciosos, como se sabe que se hallan los demás reinos de Europa que descuidaron esta precaución, y ahora conociendo su yerro siguen, aunque tarde, el ejemplo de V.E.

Para ejecutar esta diligencia no necesito más auxilio que una orden como la que llevé en Cataluña, de que es copia la adjunta; y por cierto que no llegó el caso de hacer uso de ella, y lo mismo creo me sucederá ahora. Suplico a V.E. me

haga el favor de hacer esto presente a S. M. para que se halle enterado de lo que pienso hacer, aprovechando la oportunidad de mi viaje, si no me manda lo contrario. Dios, etc. 14 de diciembre de 1791. Excelentísimo Sr.

[Fdo.:] Francisco de Zamora.
Excelentísimo Sr. conde de
Floridablanca”⁷.

Entre 1785 y 1790 se advierte en él una extraordinaria actividad viajera por tierras catalanas, y sus impresiones quedan consignadas en media docena de *Diarios* que dejó escritos entre esas fechas. En sus viajes por los pueblos de Cataluña solía enviar a las autoridades de los mismos un *Cuestionario* con ciento ochenta y tres preguntas (en ocasiones eran ciento cuarenta y seis) en las que solicitaba noticias sobre su historia y geografía, el clima, la agricultura, la industria y el comercio, situación administrativa y existencia de monumentos o cualquier manifestación artística; pero en estas preguntas subyacía otro propósito oculto. De las *respuestas* a los cuestionarios extraía él la materia aprovechable que volcaba en sus informes políticos; y un propósito parecido era el que seguía también en sus *Diarios*.

En 1791 abandona Cataluña, aunque la visitará posteriormente, y en ese mismo año fija su residencia en Madrid para desempeñar el cargo de fiscal de la Sala de Corte. Desde Madrid, en 1793 hace diversos viajes por Castilla y Murcia. Y desde este año hasta 1795, por orden de Godoy que deseaba ser informado, comprobó el estado del ejército en Cataluña y País Vasco en donde tenían lugar combates y encuentros con las tropas francesas. Recordemos que en marzo de 1793 Francia había declarado la guerra a España.

“En 1794, vuelve a Madrid, o quizá a Villanueva de la Jara, y emprende enseguida otra salida hacia Cuenca, Luzón, Alcolea, Calatayud, Teruel, Segorbe, Morella y Zaragoza. De aquí va a Barcelona, donde lo encontramos el mes de agosto, y en Figueres y Gerona. Poco tiempo después, por octubre, sale de nuestra capital y rehace una buena parte del itinerario que ya había recorrido seis años antes: visita Cardona, Solsona y la Seu y llega a Tremp, la Pobla de Segur y Sort, desde donde pasa hacia Aragón, camino de Navarra. El uno de enero de 1795 está en Leyre, y prosigue los días siguientes en dirección a Pamplona, San Sebastián, Bilbao, Vitoria, Oña (primero de mayo), Burgos, Palencia (8 de mayo) y Valladolid. El 18 de junio del mismo año vuelve a salir de Madrid, y por Alcalá, Almazán y Ágreda (23 de junio) se dirige hacia Pamplona otra vez”⁸.

Después de haber recorrido en 1795 el País Vasco y diversos lugares de Castilla, se retira a su pueblo Villanueva de la Jara y, habiendo disfrutado allí de un breve descanso, en junio de 1796 cruzará la Mancha para dirigirse a la provincia de Jaén de la que nos dejará una detallada descripción que es la que voy a reproducir en las páginas siguientes. A continuación visitará Granada, de la que no dirá casi nada, y también recorrerá Almería, Motril y Málaga. Después de Málaga visita la plaza de Ceuta, y este viaje quedó recogido en su *Diario Africano*. En 1797 viaja a Algeciras, Cádiz, Sevilla, Córdoba, pasa por Bailén y llega a Madrid cuando comienza el año de 1798.

Se supone que en este viaje al sur de la Península lleva también

⁷ Modesto LAFUENTE, *Historia General de España*, Madrid, Establecimiento Tipográfico de Mellado, 1858, tomo XXI, págs. 368-370.

⁸ Ramón BOIXAREU, en la Introducción a la mencionada edición del *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, de Francisco de Zamora, págs. 9 y 10 traducidas al castellano.

consignas del gobierno para recoger información sobre la situación política de los principales lugares que visita; sabemos que durante su estancia en Cádiz (1797) envió a Godoy algunas cartas con noticias sobre el asedio y bombardeo que dicha ciudad estaba sufriendo por parte de la artillería inglesa. Nunca hemos de olvidar que Zamora fue un agente del centralismo. Pero insisto en la idea de que aunque él hizo un buen número de sus viajes por motivos políticos, obedeciendo órdenes superiores, supo combinar éstos con el propio deseo de satisfacer su curiosidad e inquietudes culturales, con el noble objetivo de ampliar sus conocimientos del suelo patrio que luego quedarían reflejados en sus inseparables diarios.

De forma sistemática pide a los personajes más relevantes de los lugares por donde pasa que le envíen noticias de cualquier acontecimiento histórico o cultural que se haya producido; cualquier asunto, anécdota o hallazgo de piezas antiguas le interesa. Advertimos en él un deseo de descubrir, de recoger y ordenar datos que puedan ser útiles para abrir nuevos horizontes de conocimientos estadísticos, históricos, literarios y artísticos; así consigue, por ejemplo, que don Antonio Escobedo y Moreno le envíe la breve historia de la *Villa de Martos* escrita por él mismo en dicho pueblo, y la *Idea o descripción sucinta, y análisis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Gemella Tuccitana, ay Villa de Martos*, cuyo autor fue fray Alonso Antonio Castillejo. Son dos autores de los que hablaré en el capítulo segundo y ofreceré la transcripción de esos dos manuscritos.

Al margen de sus informes confidenciales y de su actuación como agente secreto de Floridablanca que debió de pagarle muy bien estos servicios, lo único que nos interesa aquí de Zamora son sus relatos de viajes y más concretamente del que hizo por Andalucía. Nuestro viajero se permite hacer observaciones de todo tipo, a veces con cierta ligereza; pero se detiene particularmente en aquellas noticias que tocan al arte, a las costumbres, a la agricultura, a la situación de los campos y de los caminos por los que transita. Su visión y descripción de los monumentos civiles y religiosos que visita nos da una idea de cómo fueron aquellas edificaciones, muchas de ellas perdidas por la desidia o por la maldad de los hombres.

“En este sentido, las precisiones que nos da Zamora obligan a reflexionar sobre la cantidad fabulosa de riqueza artística que hemos perdido los últimos doscientos años, primero con la invasión francesa, después con el abandono de tantos y tantos conventos y monasterios, y más tarde, casi total y definitivamente, con la increíble destrucción de 1936. Tanta obra quemada y perdida ha sido generalmente sustituida, ya en nuestros días, con un arte elemental, pobrísimos, falto de toda convicción, que obliga a evocar con nostalgia y penas infinitas los viejos altares, pinturas y esculturas que nos presenta Zamora y de los que, al menos, tenían, si no siempre belleza y mérito, sí autenticidad y encanto”⁹.

Zamora, en su deseo de contribuir al mayor conocimiento de nuestra historia nacional, encaja per-

fectamente dentro del modelo de hombres industrioses e ilustrados que con sus visitas personales y su paciente labor recolectora contribuyeron al auge de los estudios históricos, geográficos y humanísticos en general y a la consolidación de un orden nuevo en la segunda mitad del siglo XVIII. Él es un típico producto de ese siglo y su curiosidad lo certifica, porque durante esa centuria se desató un afán sin precedentes, del que no se libró Zamora, por desentrañar noticias guardadas en infinidad de archivos o en la memoria de las gentes, descubrir piezas arqueológicas, descifrar inscripciones y coleccionar medallas y monedas de tiempos pretéritos. De esta manera nuestro autor cumplía también los deseos de Godoy, preocupado por estos asuntos y por la estadística con el fin de que las gentes llegasen a un mejor conocimiento de España. Todas estas circunstancias le valieron además el nombramiento de Caballero de la Real distinguida Orden de Carlos Tercero.

Después de todos los altos cargos que ostentó y de tantas prebendas, en 1799 Zamora cayó en desgracia. Por orden de Carlos IV sus papeles fueron investigados¹⁰; quedó recluido en el castillo de Pamplona y fue depuesto como miembro del Consejo de Castilla. El decreto real por el que se le privaba de su plaza en dicho Consejo y se le recluía fue dado en San Lorenzo el 25 de octubre de 1799¹¹. La causa de esta desgracia fue la acusación hecha contra él por dilapidación de bienes, por haber aceptado ciertas sumas de dinero sin poder justificar el motivo por el que percibió estas cantidades, y porque en sus viajes, haciendo constar en diversas ocasiones su condición de comisionado por el gobierno, había sustraído

⁹ BOIXAREU, *Op. cit.*, pág. 22.

¹⁰ Sus documentos, informes, impresiones de viajes y todos los legajos manuscritos por él pasaron al Palacio Real para su detenida inspección. Éste es el motivo por el que una buena parte de ellos permanece en esa Biblioteca Real.

¹¹ Véase la Introducción de Ramón BOIXAREU, *Op. cit.*, pág. 14, nota nº 17.

papeles interesantes de los archivos de los pueblos por donde pasó. Su mujer, María Guerrero, dirigió al gobierno diversas cartas pidiendo gracia para su marido que sufría varias dolencias. Al quedar libre regresó a su pueblo, pero todavía se vio obligado a esconderse cuando los franceses se acercaron a él durante la Guerra de la Independencia. Y allí, en Villanueva de la Jara, falleció en el año 1812.

MANUSCRITOS:

Diario [de los siete viajes por Cataluña entre 1785 y 1790]. 323 fols. Madrid, Biblioteca Nacional.

Diario africano. Madrid, Biblioteca del Palacio Real.

Diarios de viaje. Madrid, Biblioteca del Palacio Real. [Entre ellos se encuentra el *Viaje de Andalucía*].

EL VIAJE DE ANDALUCÍA

Después de todo lo dicho anteriormente, voy a dar noticias muy exactas de esta obra autógrafa de Francisco de Zamora, encuadernada en dos tomos que se conservan inéditos en la Biblioteca del Palacio Real de Madrid¹². En su escritura se advierte, en algunas ocasiones, la intervención de otra mano que bien podría ser la de su fiel criado Domingo Rodríguez quien le acompañaba siempre en estas caminatas y a veces tomaba apuntes por orden de su amo¹³. Este diario fue compuesto durante un viaje que Zamora hizo por diversas provincias andaluzas. Para llegar a la de Jaén hubo de pasar por aquellos caminos de Sierra Morena tan peligrosos en otros tiempos, y de albergarse en aquellas posadas y mesones y de tomar contacto con los habitan-

tes de las Nuevas Poblaciones que recorrió en su peregrinación.

De los dos tomos nos interesa el primero que es en el que describe la capital y diversos pueblos de la provincia de Jaén a la que el autor se dirigió el 25 de junio de 1796, fecha en la que salió de su pueblo (Villanueva de la Jara) camino de Santa Elena, hasta el 3 de agosto del mismo año, día en que visitó Alcalá la Real, para marchar después a Granada y Almería. De todo esto yo voy a transcribir el texto desde el folio 32v hasta el 78v, además del 83rv, en los que Zamora nos narra su visita al Santo Reino de Jaén después de pasar por el Viso. Advertiremos en el relato unas curiosas observaciones, a veces demasiado radicales, acerca de estas tierras.

El tomo primero está escrito en papel de tina, con letra itálica, y los folios miden 210 x 153 mm. La caja de escritura es variable y en un buen número de folios sólo existe el margen izquierdo e incluso han cortado el inferior hasta tal punto que se pierde en ocasiones la última línea de texto. Tiene un total de 265 folios. A este tomo primero le sigue el segundo con características similares y un total de 257 folios. La encuadernación en ambos es del siglo XIX en pasta valenciana con hierros dorados en orla de planos, cantos y lomo, y cortes jaspeados en azul. Cada uno de los tomos lleva dos tejuelos que dicen: "Viage de / Andalucía / 1796 y 97 / I y II" (respectivamente).

El tomo primero abarca cronológicamente desde el 25 de junio de 1796 hasta el 8 de marzo de 1797; en él Zamora describe detalladamente su marcha por diversos pue-

blos de Castilla que le conducirán a la provincia de Jaén en la que nosotros vamos a fijarnos con especial atención. Después el viajero contará las impresiones que recibe con sus visitas a Nerja y Torrox y su salida hacia Vélez-Málaga. El tomo segundo relata sus andanzas desde el 9 de marzo hasta el 29 de noviembre de 1797 con su mención en el último folio (257) de los lugares de Manzanilla, Paterna, Escacena y Castilleja del Campo.

El título de la obra completa aparece en el primer folio del tomo primero, que no tiene portada aparte: *Viaje de Andalucía echo en el año de 1796*. Y ahí mismo comienza la relación. En una primera fase duró desde el 25 de junio de 1796 hasta agosto del mismo año, y después de un breve descanso siguió en el mes de noviembre de 1796 hasta el 8 de marzo de 1797; y ahí termina el tomo primero. Deseo recordar que, además del texto original de este viaje de Zamora, existen alrededor de él algunas cartas o notas redactadas por otras personas con informaciones relativas a los lugares que visitó el autor; y todo esto constituye una fuente de noticias que pienso aprovechar.

El relato de Zamora por tierras giennenses nos introduce en un mundo rural, bastante alejado del ambiente refinado que se respiraba en la corte y en otras ciudades andaluzas. Parece que el propósito de nuestro viajero es señalar lo que hay más de malo que de bueno en los caminos, en los pueblos, aldeas y caseríos por los que transita, cuando se refiere a la presencia de cañadas siempre mejorables y de barrancos cuyos peligros pueden evitarse; los difíciles

¹² Biblioteca del Palacio Real de Madrid (en adelante, B.P.R.), Signaturas: II/3150 (tomo 1º), II/3151 (tomo 2º), Olim: 2-B-10.

¹³ En el prólogo o "Advertencia" que precede al diario que contiene los sucesos de su viaje *De Barcelona a la montaña de Calterola* ("Primera salida que yo he hecho en Cataluña"), Zamora escribe lo siguiente: "En todos estos viajes no he llevado más compañía que la de mi criado Domingo Rodríguez, que escribe esta advertencia y es acreedor a que yo haga aquí memoria de su afición a esta clase de estudios, y de su constancia y aun alegría con que no sólo ha sufrido las incomodidades del viaje, sino con que ha procurado disminuir las mías". Y cuando ya comienza la narración, en el primer folio, dice que salen de Barcelona "llevando en nuestra compañía a Domingo Rodríguez, mi criado que me lleva la pluma".

pasos de las sierras que podrían corregirse con mejores trazados de caminos, el mal aspecto de los campos, la falta de árboles, la penuria rural con el consiguiente retraso y pobreza de los labradores, y el arte decadente de los edificios que describe a su paso por los pueblos. Hay pocas cosas que merezcan la aprobación de Francisco de Zamora en su visita al Santo Reino de Jaén.

En lo referente al estilo de su diario advertimos evidentes imperfecciones y descuidos; literariamente el relato no tiene un alto valor, pero se lo confiere la riqueza de datos. Existen en él las limitaciones propias de un diario escrito sobre la marcha, en el transcurso de un viaje que resultaría sin duda incómodo. Así no habría muchas ocasiones para pulir el estilo; ni siquiera para corregir ciertos errores. He tenido ligeras vacilaciones en la interpretación de algunos topónimos, pero la mayor dificultad en la lectura radica en el hecho irreparable de que cuando encuadernaron el libro lo guillotinaron en su parte inferior con tan poco cuidado que han cortado en muchos folios la última línea del texto.

Ya sólo deseo añadir que presento una transcripción paleográfica de este manuscrito en el que respeto la ortografía original, pero hago ligeras modificaciones para facilitar la lectura, como son acentuar las palabras que lo requieran y poner signos de puntuación en los lugares convenientes. Por la misma razón regularizo el empleo de mayúsculas de acuerdo con las normas actuales y transcribo en sus formas desarrolladas la mayoría de las abreviaturas, excepto en algunas ocasiones en que éstas no entorpecen la comprensión del texto.

El 25 de junio de 1796 Francisco de Zamora Peinado emprendió su viaje hacia tierras andaluzas y con esa misma fecha comienza la redacción del manuscrito que nos ocupa y que se inicia con estas palabras:

“Viage de Andalucía echo en el año de 1796.

Día 25 de junio de 1796, por la tarde salí de la Jara sin saberlo mi muger para ebitarle y ebitarme el disgusto de la despedida cuia pena es cada día maior”¹⁴.

La Jara, o Villanueva de la Jara (Cuenca) fue, como sabemos, su lugar de nacimiento y en donde residía cuando empieza su nueva andanza. Por las noticias que Zamora nos suministra desde el folio 1 al 32 vamos conociendo el itinerario de su viaje que sigue al principio una línea bastante recta, pero va haciéndose más quebrada a medida que se aproxima a la provincia de Jaén. Después de abandonar la Jara pasa por Casasimarro, la Losa, Pozoamargo, San Clemente, Probencio, Socuéllamos, Tomelloso (al que llama “pueblo bárbaro. Aquí vive el cura Orellana”)¹⁵, Ruidera, la Magdalena, Alhambra, Infantes, La Solana, Membrilla, Manzanares, Bolaños, Almagro, Calzada de Calatrava, Ciudad Real¹⁶, y el Viso del Marqués. Va dando noticias más o menos extensas de todos estos lugares y el último de ellos, el Viso, lo describe con bastante detenimiento e incluso dibuja un plano elemental y esquemático de dicho lugar. Finalmente llega a la Venta de Cárdenas, sube Despeñaperros en donde comienza la provincia de Jaén, menciona el lu-

gar de Aldeaquemada y ya lo tenemos en Santa Elena; luego pasa por Navas de Tolosa, La Carolina, Carboneros, Linares, Baeza, Cástulo, Úbeda, Jaén, Jabalruz, Martos, Alcaudete y Alcalá la Real.

Sus impresiones sobre el Santo Reino se preludian a partir del folio 32v con la alusión a El Viso, Almuradiel y Aldeaquemada, pero ocuparán plenamente los folios 37r al 78v; en este último anuncia su salida de Alcalá la Real y abandona la provincia de Jaén camino de la Venta del Puerto López. En el folio siguiente, 79r, empezará a hablar de su ida hacia Granada el 4 de agosto de 1796: “Salí para Granada que dista 4 leguas...”, pero curiosamente apenas da tres o cuatro breves noticias de esta capital y de su provincia. El motivo de este silencio lo explica así: “Y por no abenturar las apuntes en una ciudad de tantas clases y gerarquías, me las reserbo a mi memoria para su tiempo”.

[En el folio 83rv Zamora detiene la narración para incluir una extensa nota sobre Martos, sus conventos y su Peña. Terminada la nota, sigue la relación de su viaje a Almería, ciudad que describe detenidamente].

TRANSCRIPCIÓN DEL TEXTO

(Sólo transcribo las noticias referentes a Martos).

Viage de Andalucía hecho en el año de 1796 por Francisco de ZAMORA PEINADO. (Tomo 1º)

[fol. 73r] [...] “Día 31. = Bisitas por la mañana. Comí casa de Gorma[z] y

¹⁴B.P.R., ms. II/3150, fol. 1r.

¹⁵Fol. 3v.

¹⁶De esta capital dice el autor en el folio 28r que “hubo aquí una famosa fábrica de guantes, tan finos que se regalaban a las reinas dentro de una abellana o nuez”.

por la tarde salí con los Uribes para Martos¹⁷. El camino... [Aquí se corta la narración, termina este folio, y el vuelto del mismo (73v) está en blanco].

[fol. 74r] Día 1º de Agosto de 1796.

Esta mañana vi a Martos que está situado alrededor de su famosa Peña escarpada y sin tierra. Por consecuencia las calles altas son empinadas y penosas, maiormente estando mal empedradas. Como el pueblo está en alto, esto es en las faldas de la peña, domina sus cercanías, la vega, olivares y te- [fol. 74v] rrenos circunbecinos, de un modo que la vista es dilatada y agradable.

Tiene Martos fuentes abundantes en sus calles, plaza y plazuelas, de agua excelente; y pueden aumentarse en mi juicio. Pero la de la plazuela que llaman de la Villa está fatalí[s]i[m]a, mal colocada y puerca, siendo la principal en buena situación. Estas aguas dan después [fol. 75r] riego a las huertas que ay debajo del pueblo. Y en la plaza donde está la fuente, delante la casa de los Escovedos se podría hacer una buena placeta cerrando con alcantarilla el barranco que oy es puente infeliz y sin pretil, y allanando la plazuela.

Desde ésta se sube por una calle empinada y larga asta la Plaza Maior que para la aspereza del sitio es llana y bastante ancha. En ella está la casa de Ayuntamiento con una portada regular, a cuios lados ay la inscripción que me enbiará Escovedo, y en un costado de esta casa tubieron la curiosidad de reunir las ynscripciones romanas que [fol. 75v] abía por entonces esparcidas por el pueblo, pero muchas de ellas están tan maltratadas que no se pueden le[e]r.

Otras las copió el M[aestro] Flórez. Son muchas y una se conoce que fue de letras de bronce. La cárcel es buena, y asta pocos años hace iba por carga concegil el alcaidaje. En la plaza está la parroquia creo que se llame de Santa Marta (lo dirá Escovedo) en la que ay la inscripción sobre el despeño de los Carbajales que me enbiará Escovedo, y en esta yglesia está la Capilla de esta familia cuiio sagrario de plata es de mérito, a más del valor, y está echo por F. de T. platero de Jaén que se ha dado en estos últimos tiempos a buscar minas. Se preguntará a Jaén su nombre y progresos mineros.

[fol. 76r] Día 2 de Agosto.

Salí de Martos para Alcalá¹⁸ que dista 7 leguas. El camino es carretero natural y se ben buenos olivares nuevos cuiio fruto se estiende más cada día en esta tierra [...].

[En el folio 78v se corta la narración del viaje de Francisco de Zamora por tierras de Jaén. En el siguiente, el 79, con fecha 4 de agosto de 1796, el autor ya se encuentra en la provincia de Granada, en cuya capital permanecerá hasta el 6 de septiembre, pero de la que sólo dará tres o cuatro brevísimas noticias. El folio 82 está en blanco. Pero en el 83 aparece una larga nota acerca de Martos con la que el autor viene a completar algunos datos que no había mencionado anteriormente. Copio dicha nota literalmente].

[fol. 83r]¹⁹ “Todas las parroquias de Martos y los conventos son de talla miserable. Yglesias mezquinas y de poco adorno, como lo son generalmente las de las órdenes casi sin excepción. Los diezmos son para el culto y no se probe[e] al culto.

En la Peña desde donde se arrojó a los Caravajales, me dijo el dómine ecónomo que abía una inscripción que se pedirá. Martos tiene 2.500 vecinos y le rebajan 5 ducados para los efectos civiles.

El convento de San Francisco está al pie de la cuesta y tiene un buen patio reparado por el actual guardián que quedó encargado de buscar una *Historia de Martos* manuscrita por un fraile. Delante del convento de San Francisco ... [última línea cortada] [fol. 83v] en un frontispicio sólido y no malo. La inscripción que tiene me la enbiará Escovedo.

Las casas de la nobleza son poca cosa y menos adornadas, exceptuando la de Escovedo que, aunque pequeña, es regular. En la de don Fernando Escovedo ay un cañón que tenía dos forros de ierro y el intermedio de ellos lleno de plomo. Vi caballos buenos casa de los Escovedos.

En esta villa se cría mucho y excelente cabrío, así en su término como en la famosa de[he]sa de Vívoras perteneciente a una encomienda. Don Antonio Escovedo me ha dado las *Relaciones de Martos* que ban en legajo aparte [...].

(Aquí termina el folio intercalado y todo lo relativo a Jaén).

Los relatos de viajes así como los documentos que fue elaborando Zamora por tierras de Andalucía fueron algo más tardíos que aquéllos que había escrito en tierras catalanas, por la lejanía, por la poca probabilidad, según pensaban, de que los franceses llegaran en sus incursiones al sur de España. Nunca podremos saber hasta qué punto los informes secretos de

¹⁷ En este punto el autor incluye una nota marginal que dice: “Traté en Jaén a las gentes de la adjunta nota”.

¹⁸ Alcalá la Real (Jaén).

¹⁹ En el margen izquierdo del recto de este mismo folio hay una nota que dice: “En Jaén ay una feria de todo en la que concurren ganados y muchos burros por estos primeros días de agosto”.

don Francisco de Zamora –viajero distraído en apariencia que, mientras no era necesario acreditar su condición de comisario político, se presentaba como simple diletante del arte y deseoso de conocer las costumbres de los pueblos, vagabundo por aquellos ásperos caminos de España–, influyeron en el desarrollo de aquella guerra; pero de lo que no nos cabe duda es de que gracias a ellos se torcieron algunos designios, y algunas maniobras francesas quedaron malparadas.

HISTORIAS DE MARTOS EN EL SIGLO XVIII

A través de los tiempos la villa de Martos ha sido descrita por diversos autores entre los que sobresalen algunos que han vivido en el siglo XVIII y se han referido no sólo a su geografía e historia, sino sobre todo a la descripción de las lápidas romanas que allí existen con sus correspondientes inscripciones. El interés que despertó el pasado romano de esta villa quedó bien patente ya en el siglo XVI con un tratado dividido en dos libros que escribió el humanista marteño experto en latinidad, Diego de Villalta; obra que dedicó al rey Felipe II en 1582 con el título de *Antigüedades de la memorable Peña de Martos*, y que fue editada por vez primera en 1923 de un manuscrito existente en la Biblioteca de El Escorial²⁰. Villalta, que fue discípulo de Ambrosio de Morales, comenta en este libro multitud de inscripciones latinas y hace un verdadero alarde de conocimientos epigráficos. Otra importante contribución a estos estudios, aunque de forma más amplia y menos localista,

se la debemos a Francisco Rus Puerta por su *Historia Eclesiástica del Reino y Obispado de Jaén*, cuya primera parte fue publicada en esta ciudad por Francisco Pérez de Castilla en 1634.

Dentro del siglo XVIII deseo destacar la obra del padre Enrique Flórez, y lo que dice acerca de Martos en su *España Sagrada*²¹. El tratado XL contenido dentro del tomo XII versa sobre “la Iglesia Tuccitana, hoy Martos” y consta de cinco capítulos en los que el autor estudia el origen del nombre de Martos, alude a las crónicas que hablan de esta villa, del sitio que ocupa, e investiga las inscripciones latinas de sus lápidas sepulcrales y conmemorativas. Sigue hablando de las ciudades antiguas del obispado de Tucci, desde Ossigi “hasta tocar en los confines de los obispados de Córdoba y de Egabro”. Hace historia de todas ellas con puntuales estudios epigráficos. Trata también sobre la antigüedad de su silla episcopal y de sus obispos, empezando por el nombre más antiguo que se conoce: Camerino (siglos III-IV) y terminando con Cyprian. Se ocupa después de los santos del obispado de Jaén y con tal motivo desarrolla una extensa hagiografía, para historiar en las últimas páginas el fin del obispado tuccitano y la donación de la villa de Martos hecha por el rey san Fernando a la orden de Calatrava.

El segundo tratado importante del siglo XVIII fue escrito por Alejandro del Barco quien le puso un largo título que resumimos como *Las Colonias Gemelas*²². La obra comienza con dedicatoria “a la muy ilustre villa de Torreximeno” y después sigue un

prólogo del autor. Está dividida en dos partes; la primera contiene cuatro diálogos y la segunda, seis. El autor finge que estas conversaciones tienen lugar semanalmente, los jueves por la tarde. Los dialogantes son “un mero sacristán y sacristán de una infeliz aldea”, y un cura con “alguna aplicación a la lectura de nuestra *España Sagrada*”. Ambos son “una mera alegoría del genio del escritor”. El sacristán se llamará don Patricio, y el cura don Prudencio. El autor acude con frecuencia a la autoridad del padre Flórez; y además de presentar a lo largo de sus diálogos una historia romana de Martos, Tucci –con el obligado estudio de las inscripciones latinas–, se detiene en averiguar por qué se le llamó *Gemella* y cuál fue la otra colonia asociada a ésta. Así transcurren los diez diálogos del padre Alejandro del Barco, quien se desvive por encontrar a la otra colonia gemela,

“porque todo mi fin es hacer ver con fundadas conjeturas que fue en lo antiguo nuestra Xamilena; y si ésta no, lo fue Torreximeno, quien juntamente con Martos compuso la Colonia *Tuccitana*; y que de esto le provino el dictado de *Gemela*, por ser compuesta de dos distintos pueblos que, aunque materialmente separados, pudo ser que en lo formal estuvieran adunados entre sí”²³.

A esta pretensión, expuesta por el sacristán, responderá el cura don Prudencio que, según las noticias que él tiene, tanto los historiadores antiguos como los modernos aceptan que el nombre de *Géminas* dado a las colonias procedió de las

²⁰ Diego de VILLALTA, *Historia de la antigüedad y fundación de la Peña de Martos*, (dedicada por el autor a Felipe II en 1582). Primera edición y prólogo de Joaquín Codes y Contreras, Madrid, Hijos de M. G. Hernández, 1923.

²¹ Enrique FLÓREZ, *España Sagrada*. Tomo XII: (*Sovilla, Egabro, Elepla, Eliberi, Itálica, Málaga y Tucci*). Madrid, Antonio Marín, 1754. (Edición posterior en Madrid, por Fontanet, 1904).

²² Alejandro del BARCO, *Las Colonias Gemelas reintegradas en la mitad de sus respectivas poblaciones que les tenían usurpadas los soldados eméritos de las legiones romanas. Diálogos Críticos escritos por F.M.R.P.F.A.D.B.I.-J.C.D.S.O., R.N.D.P.E.L.D.M.D.G.*, en Madrid, por don Blas Román, Impresor de la Real Academia del Derecho Español y Público, año MDCCCLXXXVIII [1788].

²³ Alejandro del BARCO, *Op. cit.*, pág. XXIII.

Legiones *Gemelas*, o bien de dos legiones fusionadas en un pueblo. Por estos cauces va discurriendo la obra que no pretende dogmatizar, sino solamente sugerir, razón por la que en estos diálogos nunca habrá violencias ni desazones por la disparidad de criterios, sino que reinará el mejor entendimiento y armonía entre los dos interlocutores.

No quiero dejar en el olvido el nombre de otro historiador, gran erudito experto en reliquias marteñas. Me refiero a fray Juan Lendínez, un religioso del siglo XVIII nacido en Torredonjimeno, quien llegó a ser superior del convento de San Francisco de Jaén y en 1766 fue nombrado guardián del de San Francisco de Martos, convento que volvió a regentar en el trienio de 1781-1783. Lendínez se coloca también en la línea de investigadores de las antigüedades romanas y de la primitiva historia de Tucci que él quiso dar a conocer, y con este propósito dejó manuscrito un libro titulado *Augusta Gemella ilustrada con los pueblos de su partido, oy Villa de Martos*, del que el padre Alejandro Recio dice: "Esta curiosa obra consta de 72 capítulos distribuidos en 501 páginas de texto; cuenta con numerosos dibujos de monedas, figuras e inscripciones"²⁴. De forma similar el abate Masdeu habló largamente de Martos en su *Historia Crítica de España*.

Siguiendo la línea de estos historiadores, y también dentro del siglo XVIII se encuentran los dos perso-

najes cuyas obras voy a transcribir en este apartado: fray Alonso Antonio Castillejo y Antonio Escobedo Moreno; sobre todo el primero, quien escribió en Martos a finales del siglo XVIII la *Idea o descripción sucinta, y análisis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Gemella Tuccitana, oy Villa de Martos*. Es un largo documento autógrafo que se encuentra, hasta ahora inédito, en la Biblioteca del Palacio Real de Madrid. Mi única intención es ofrecer en este capítulo la transcripción de dicho texto, tal como aparece en el manuscrito, sin propósitos interpretativos ni de crítica textual o comparativa. Solamente me mueve el deseo de dar a conocer el contenido de este manuscrito ignorado hasta el día de hoy. El otro personaje, el marteño don Antonio Escobedo y Moreno, es el autor de una breve historia titulada *Villa de Martos*, escrita en dicho lugar y en el mismo año que la mencionada obra de Castillejo. También incluiré la transcripción paleográfica de esta sucinta historia²⁵. Ambos manuscritos forman un cuerpo único, están encuadernados en un mismo volumen y fechados con sólo dos meses y medio de diferencia; fueron enviados por Escobedo a don Francisco de Zamora en 1796, como indica este último en su *Viaje de Andalucía*.

Pasado el siglo XVIII, las inscripciones latinas siguieron interesando a los estudiosos. Baste recordar en el XIX el *Corpus Inscriptionum Latinarum* escrito por Æmilius Hübnér²⁶. Y durante el siglo XX no

han dejado de aparecer estudios más o menos extensos que versan sobre inscripciones romanas en general, aunque hay algunos dedicados en particular a Jaén y pueblos de su provincia. Como ejemplos, citaré el *Catálogo de las inscripciones romanas del antiguo Reino de Jaén. (Paleografía)*, de Manuel Acedo²⁷; las *Inscripciones latinas de la España romana. Antología de 6.800 textos* de José Vives²⁸; el *Corpus de inscripciones latinas de Andalucía*, de Julián González Fernández y otros²⁹; *La colonia romana de Tucci*, obra de José Miguel Serrano Delgado³⁰, y el *Jaén Romano* escrito por Martín Jiménez Cobo³¹.

No podemos olvidar el nombre de quien a lo largo de muchos años se ha dedicado en Martos al estudio constante de su arqueología, a salvaguardar miles de reliquias, a descifrar múltiples inscripciones, a corregir errores de interpretación y a la catalogación de piezas que, sin su cuidado, estarían irremediablemente perdidas; me refiero al padre Alejandro Recio Vezanzones, autor de numerosos y certeros estudios de historia y epigrafía y, sin duda alguna, reconocido erudito franciscano que habita en su convento marteño. En un estudio muy reciente³² nos ha dado a conocer los nombres de los dos primeros autores renacentistas que se interesaron por las inscripciones romanas de Martos: éstos fueron el embajador veneciano Andrés Navagero y Francisco Delicado, autor del *Retrato de la Lozana andaluza* y de *El modo de*

²⁴ Alejandro RECIO VEGANZONES, "Dos ilustres franciscanos, historiadores de Martos", en *Martos en Fiestas*, Martos, agosto 1955.

²⁵ Bajo el título de "Informe que las autoridades de la Villa de Martos dirigieron en 1796 al Gobierno de la Nación", este manuscrito de don Antonio Escobedo ha sido dado a conocer, con un preámbulo, por el erudito franciscano del convento de Martos Alejandro RECIO VEGANZONES, en la revista local *ALDABA*, n.º 3, Ayuntamiento de Martos, Concejalía de Cultura, diciembre 1997, págs. 13-20.

²⁶ Editado en Berlín, 1869, 1892. 2 vols. (En el 2.º trata de Jaén).

²⁷ Manuel ACEDO, *Catálogo de las inscripciones romanas del antiguo Reino de Jaén. (Paleografía)*. Jerez de la Frontera, Impr. y Litogr. de M. Hurtado, 1928.

²⁸ Barcelona, Universidad de Barcelona-C.S.I.C. (Publicaciones de los Departamentos de Filología Latina), 1971-1972. (En realidad recoge 6.846 textos).

²⁹ (González Román y Mangas Manjarrés), Sevilla, Dirección General de Bienes Culturales, 1991-1996. 2 vols.

³⁰ Torredonjimeno, Gráficas la Paz, 1987.

³¹ Córdoba, Obra Social y Cultural Cajasur, 2000.

³² Alejandro RECIO VEGANZONES, "Los dos primeros escritores renacentistas que trataron de las inscripciones romanas halladas en Martos: el veneciano Andrés Navagero y el marteño D. Francisco Delicado", *ALDABA*, n.º 8, Martos (Jaén), agosto 2000, págs. 25-37.

*adoperare el legno de India occidentale: Salutifero remedio a ogni piaga e mal incurabile*³³.

DOS OBRAS MANUSCRITAS DEL SIGLO XVIII RELATIVAS A MARTOS

Los manuscritos de los que voy a tratar se encuentran, como he dicho, en la Biblioteca del Palacio Real³⁴, contenidos en un tomo encuadernado en piel, siglo XIX, en pasta valenciana con hierros dorados en orla de planos, cantos y lomo, los cortes jaspados en azul; en el lomo lleva dos tejuelos que dicen: "Papeles varios" y "2". El libro tiene un total de 246 folios de papel de tina, que miden 220 x 150 mm, y la caja de escritura 185 x 115 mm. con bastante regularidad. En ellos aparecen cinco documentos diferentes, aunque en el índice sólo constan cuatro porque el segundo, que es el que nos interesa, engloba propiamente dos que tocan la historia marteña vista desde ángulos diferentes; dentro de ese segundo, en primer lugar aparece un breve relato al que su autor Antonio Escobedo y Moreno puso como título *Villa de Martos*, y le sigue la otra obra mucho más extensa titulada *Idea o descripción sucinta, y análisis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Gemella Tucaitana, oy Villa de Martos*, que fue escrita por fray Alonso Antonio Castillejo. Ambas obras están firmadas y rubricadas al final por sus autores y fechadas el 18 de noviembre y el 3 de septiembre de 1796 respectivamente.

El índice de documentos encuadernados dentro de este volumen

aparece en un primer folio sin numerar, y dice así:

- 1º- Apuntes en borrador para forma[r] Disertación sobre los cerramientos de tierras (fols. 1r-83v).
- 2º- Varias noticias curiosas sobre la villa de Martos (fols. 84r-176v).
- 3º- Descripción instructiva de los Baños de Segura³⁵ (fols. 177r-209v).
- 4º- Reglamento para una Junta general y diez diputaciones de caridad de la ciudad de Barcelona (fols. 211r-246v. El 210 está en blanco).

Si nos referimos ahora al contenido del segundo documento, ya vemos que éste comienza en el folio 84r en el que sólo está escrito esto: "Villa de Martos". El folio 85 está en blanco, y la breve historia sobre la *Villa de Martos*, escrita, fechada y firmada por don Antonio Escobedo y Moreno, abarca desde el folio 86r hasta el 104r, en el que aparece la fecha de terminación, 18 de noviembre de 1796, y la firma del autor. Los folios 105 y 106 están en blanco. En el folio 107r aparece la portada del otro documento relativo a Martos: *Idea o descripción sucinta, y análisis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Gemella Tucaitana, oy Villa de Martos* escrita por fray Alonso Antonio Castillejo. En el folio siguiente a esta portada comienza la relación que se extiende hasta el folio 176v; en este último leemos el lugar y la fecha de terminación, "Martos y septiembre 3 de 1796", seguida por la firma y rúbrica del autor.

Para el presente estudio nos interesan únicamente estos dos ma-

nuscritos que se encierran como documento segundo en el índice del volumen que hemos descrito. Juntos ocupan un total de noventa folios. Respetando la cronología de ambos, yo ofreceré en primer lugar la transcripción paleográfica fiel y completa del manuscrito de fray Alonso Antonio Castillejo para dar así a conocer todo el contenido de este interesantísimo trabajo que ha estado ignorado hasta el día de hoy.

ALONSO ANTONIO CASTILLEJO

Este franciscano ilustre³⁶ fue hijo de don Bartolomé Castillejo y doña Elvira Feliciano Benzalá. Nació en Villa del Río (Córdoba) y fue bautizado el 19 de septiembre de 1743. Ingresó en la orden franciscana y debió realizar estudios en Córdoba y Lucena, ciudades en las que habitaba en los años 1760 y 1764. Es probable que desde este año hasta 1768 estudiase teología en el colegio de la *Purísima Concepción* del granadino convento de San Francisco. En 1787 se encontraba en Martos, en donde durante dos trienios diferentes fue guardián o superior del convento de San Francisco de dicha villa. Por sus conocimientos de la oratoria por sus dotes expositivas y dominio de la elocuencia ostentó el cargo de predicador general de la orden franciscana. De sus conocimientos del latín nos da testimonio la obra que voy a transcribir en la que Castillejo traduce al castellano e interpreta múltiples inscripciones de lápidas romanas existentes en Martos; e incluso él escribe en latín, por encargo, alguna posterior inscripción.

³³ Roma, año 1525. Es un breve tratado para curar la sífilis llamada el mal francés. El leño de la India occidental era el árbol del guayaco, también llamado guayacán, que crecía preferentemente en la isla de Santo Domingo. De esta obra se ocupa el P. RECIO VEGANZONES en su trabajo titulado "Don Francisco Delicado y su tratado de medicina casera contra la sífilis, escrito en Roma (1525)", *ALDABA*, n.º 0, año I, Martos, agosto 1996, págs. 19-26.

³⁴ B.P.R., *Papeles varios*. 2. ms. Signatura II/1583, fols. 84r-104r y 107r-176v.

³⁵ Partido de Daroca, en Aragón.

³⁶ Pueden leerse datos de la vida y obras de este franciscano en dos autores: 1º Alejandro RECIO VEGANZONES, "Dos ilustres franciscanos, historiadores de Martos", en *Martos en Fiestas*, agosto 1955. 3 págs. Martos, 1955. 2º Manuel CABALLERO VENZALÁ, *Diccionario Bio-Bibliográfico del Santo Reino de Jaén*, Instituto de Estudios Giennenses, 1986, tomo II, págs. 158-160.

Fue calificador del Santo Tribunal de la Inquisición de Córdoba y examinador sinodal del obispado de Jaén y Albarracín. Nos consta que en agosto de 1805 continuaba viviendo en su convento de San Francisco de Martos; y en esa villa debió morir algunos años después ³⁷.

Uno de los modelos de este erudito franciscano fue otro religioso de su época: el benedictino fray Benito Jerónimo de Feijoo con quien se siente identificado por su afán de conocerlo todo, de opinar sobre los asuntos más dispares, y por su curiosidad universal que lo convirtió en un lector incansable. Además de buen conocedor de la lengua latina, demuestra que no le era ajena la árabe. Las obras de Castillejo de las que teníamos noticias hasta este momento eran dos:

1- *Tertulias Enciclopédicas o Diálogos Eruditos auguriados de Historias Canónicas, Humanas, Políticas, Gentilicias y Críticas*, escritas en el convento de San Francisco de Granada, en 1768. Son dieciséis diálogos entre fray Lope y un Abogado. El autor hace una defensa de Feijoo y trata de los temas más variados, como la creación del mundo, de los ángeles, del infierno, de los incubos y súcubos, del Paraíso Terrenal, de Adán y Eva. Habla de animales exóticos como el ave-fénix y el unicornio, de sátiros y faunos, y se pregunta si es verdad que el cisne canta cuando va a morir. Luego trata de los poetas, filósofos e historiadores, de los obispos, de la invención de la imprenta, de las universidades y de un sinnúmero de temas, difíciles de compendiar, sobre astrología, artes mágicas, medicina, geometría, pintura, escultura, e inventos y descubrimientos

célebres. Por todo ello podemos deducir que fray Alonso Antonio Castillejo poseyó una cultura enciclopédica. No escapó a su curiosidad ningún aspecto de la actividad intelectual humana, y parece que su pluma está movida por su deseo de dar a conocer un tipo de cultura universal que sólo encontró límites ante las fronteras del dogma y de las verdades teológicas. En todo lo que no tocaba estas fronteras, Castillejo supo examinar los hechos, pesar las razones y deducir las consecuencias.

2- *Memoria Chronológica de la Fundación, y progresos del convento de N. P. San Francisco, observantes de la Villa de Martos, Cabeza del / partido del inclito Orden de Caballería de Calatra- / va en Andalucía, [...] a que antecede una breve descripción de dicha Villa de Martos [...], Año de 1793*. Esta obra, estudiada por el padre Alejandro Recio Vezanzones, contiene los anales del convento desde su fundación en 1575 hasta el 31 de agosto de 1805, además de un nomenclátor de los guardianes que tuvo, con otras noticias referentes a la orden franciscana ³⁸.

A estas dos añadimos la tercera:

3- *Idea o descripción sucinta, y análisis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Gemella Tuccitana, oy villa de Martos, cabeza del ilustre partido que en la Andalucía tiene el inclito militar Orden de Calatr[a]va desde el año de 1228* ³⁹.

EL MANUSCRITO DE CASTILLEJO SOBRE LA VILLA DE MARTOS Y SUS "LÁPIDAS LITERATAS"

Ofrezco ahora la transcripción completa de esta obra inédita, fechada y firmada en 1796, contenida dentro del volumen que describí

con anterioridad ⁴⁰. De su autor, Alonso Antonio Castillejo, acabo de dar algunos datos. Vuelvo a advertir que en la presentación de dichos textos no me empuja ningún afán crítico; lo único que pretendo con mi apógrafo es dar a conocer los contenidos del original, sin duda interesantes en el campo de la historia local y de la epigrafía.

IDEA
ò descripción sucinta, y
ANÁLISIS,
e ilustración de las Lápidas, literatas de la
COLONIA AUGUSTA GEMELLA
Tuccitana, oy Villa de
MARTOS,
Cabeza del ilustre Partido, que en la Andalucía tiene el inclito militar Orden de Calatrava, desde el año de 1228.
••••• **OBRA, Y ESTUDIO DEL**
R. P. F. ALONSO ANTONIO CASTILLEJO,
Predicador Gener. de iure, Calif. del Sto. Tribu. de la Inq. de Córdoba, Examinador Sinodal de los Obisps. de Jaén, y Albarracín, y dos veces Guardián del Real Conv. de N. P. S. Francisco de dicha Villa.

[fol. 107r. Portada:]

Idea o descripción sucinta, y análisis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Gemella Tuccitana, oy villa de Martos, cabeza del ilustre partido que en la Andalucía tiene el inclito militar Orden de Calatr[a]va desde el año de 1228.

Obra y estudio del R. P. F. Alonso Antonio Castillejo, Predicador General de iure, Calificador del Santo Tribunal de la Inquisición de Córdoba, Examinador Sinodal de los obispos de Jaén y Albarracín, y dos veces Guardián del Real Convento de N. P. S. Francisco de dicha Villa. Año de 17... [cortadas las dos últimas cifras, pero 1796].

³⁷ Manuel CABALLERO escribe en su *Diccionario*, tomo II, pág. 158b: "Su permanencia en Martos consta hasta el 31 de agosto de 1805, fecha con la que suscribe la *Memoria Cronológica* de aquel convento. Probablemente moriría en él, pasados unos años".

³⁸ Estas dos primeras obras están citadas y descritas por Manuel CABALLERO VENZALÁ en su *Diccionario Bio-Bibliográfico del Santo Reino de Jaén*, tomo II, págs. 159-160.

³⁹ Esta tercera obra no consta en el citado *Diccionario* de don Manuel CABALLERO VENZALÁ.

⁴⁰ B. P. R., *Papeles varios*, 2, ms. signatura II/1583, fols. 107r-176v.

[fol. 107v]

*Nihil earum rerum scire / qua
antequam nasceris facta sunt, hoc est, /
semper esse puerum. / Cognoscere vero res
gestas, memoria veteris / ordinem tenere
Antiquitatis, exemplorumque / omnium
habere notitiam; decorum, laudabile, / ac
prope divinum est.*

Cicer. ex Platon in Timao

*Idea, y descripción
de la Villa de Martos, cabeza del
Partido, que en la Andalucía tie-
ne el inclito militar Orden de
Calatrava.*

§ 1.

*Martos, cuyo inaveriguable ori-
gen ha puesto en tortura muchos inge-
nios, y plumas; contaba ya siglos de*

[fol. 108r]

*Idea y descripción de la Villa de
Martos, cabeza del partido que en la An-
dalucía tiene el inclito militar Orden de
Calatrava.*

§ 1

“Martos, cuyo inaveriguable origen ha puesto en tortura muchos ingenios y plumas, contaba ya siglos de existencia quando señorearon nuestra España los Romanos. Éstos lo hallaron con el nombre de Tucci y lo ennoblecieron con el distinguido de *Colonia Augusta Gemela Tuccitana*, como se lee hasta oy en varios monumentos lapídeos y numismáticos, conservados éstos en los estudios de algunos eruditos y aquéllos en la pared pública de la Real Cárcel de dicha Villa, de todos los [fol. 108v] quales se dará noticia en el *Análisis* que seguirá a esta descripción.

Suena también esta Villa, en algunos de los documentos lapídeos que en ella se conservan, con los nombres de *Clarissima Columna de Hércules* y *Ciudad de Marte*, pero no nos atrevemos a resolver a quáles tiempos de su existencia correspondan estos nombres.

El que oy tiene se disputa entre los historiadores si le provino de este último que, [según] acabamos de referir, tuvo en lo antiguo, o de haverse conquistado y aposeñado de ella el santo rey don Fernando, tercero de este nombre en Castilla, día y baxo el auspicio de santa Marta a quien dedicó su iglesia principal y constituyó su Patrona en el mismo día y año de su toma, que fue el de mil docientos diez y nueve como quieren unos, o mil docientos veinte y quatro, como opinan otros.

[fol. 109r]

§ 2

Su theogonía⁴¹ en los siglos remotos y oscuros sería la misma que siguiesen los demás pueblos de España, como lo fue baxo la dominación de la República e Imperio Romano. Esta época nos ha dexado varias lápidas y otros no despreciables monumentos, los que nos cercioran de el gran culto que los Tuccitanos rendían a todos los dioses del gentilismo, pero singularmente a Hércules y Marte, a quien se dedicaron templos y aras públicas y aún del primero de estos dos permanece estatua sobre la fuente que llaman de la Villa situada en la plaza principal, aunque sin brazos, y parte de la sierpe. Junto a la fuente llamada del Álamo, fuera y cerca de dicha Villa, se descubrieron algunos años hace varios ydolos de plomo; y en nuestros días, inmediato a

un estanque a el lado de poniente en la vega, se halló una estatua del dios Príapo de estatura natural, calzada de sandalias y botas hasta media pierna. Faltábale la cabeza [fol. 109v] y tenía por única vestidura una tunicela recogida con las manos a la cintura, senbrada de varias florecillas. Los muslos y vientre estaban totalmente desnudos, y su armadura era tan fiera y deshonesta que por indecente y provocativa se mandó demoler por el magistrado, lo que costó no poco trabajo, resistiéndose la piedra a los picos y almainas⁴². El tronco se colocó cubierto en la esquina de una casa frente a la Tercia en la calle llamada Carrera.

Cerca del sitio donde se halló este ydolo se han descubierto y están patentes aún grandes cimientos que demuestran haverlo sido de edificio suntuoso. El agua perenne que ay en dicho sitio, su hermosa llanura, la inmediación a el pueblo, los vestigios de fábrica magnífica y la estatua de Príapo allí hallada nos inducen a pensar fundamentadamente haver sido templo dedicado a esta torpe deidad, y que sus inmediaciones estarían plantadas de álamos y otros árboles cuyo enboscado ra- [fol. 110r] mage formaría un teatro proporcionado a las obscenidades con que acostunbraba obsequiarle la supersticiosa gentilidad; a el qual sitio llamarían *Luceo*, nombre con que distinguían de los demás templos de sus dioses los de Príapo y que sienpre colocaban en sitios proporcionados a la ori[ll]ja del bosque, como lo era éste por la inmediación del agua y proximidad a el pueblo; pero hasta aora no se ha descubierto lápida ni otro monumento que nos evidencie este modo de pensar. Acaso siguiendo dicha excavación (como actualmente se está practicando por los dueños y arrendadores del sitio

⁴¹Del latín *theogonia*, y éste del griego: “Generación de los dioses del paganismo”. (D.R.A.E.)

⁴²Almadana, almadena o almadina, según el *Diccionario de Autoridades*. El actual D.R.A.E. dice: Almadena. – Mazo de hierro con mango largo, para romper piedras.

para dar más suelo a sus hazas y utilizarse de la piedra) se hallará el documento que aora se desea.

Sobre la cúspide de la elevada Peña que por el punto de mediodía domina a esta Villa hubo otro templo magnífico dedicado a Hércules; y a su falda, por el lado occidental, un adoratorio, capilla o [fol. 110v] ara de dos gradas que hasta oy permanece sobre la hermita a san Bartolomé, en donde con trabajo casi hercúleo abrió el paganismo altar para que recibiese inciensos del fanático pueblo una estatua del mismo Hércules dedicada por Quinto Julio Celso, como lo fue la de lo alto de la Peña por Tiberio Julio César Augusto, según aparece de las ynscripciones y lápidas que en el *Análisis* de ellas exhibiremos. Todo lo qual nos hace conocer, como ya se dixo, el gran culto que en Tucci tenían las deidades todas del gentilismo.

§ 3

Esta theogonía y culto gentil pereció en Martos muy a los principios de la promulgación del Evangelio y establecimiento de la Iglesia, ya fuese por la predicación de san Eufrasio primer obispo de este reyno de Jaén y mártir glorioso del Señor, ya por los propios obispos de esta iglesia tucitana. En [fol. 111r] opinión de todos los historiadores eclesiásticos de la nación fue silla obispal, y en prueba de ello exhiben su episcopolio⁴³ o catálogo de los obispos que ocuparon su cátedra, cuyos nombres nos ha conservado la edad⁴⁴ del tiempo y roedor diene de los siglos en algunas subscripciones de concilios y en otros documentos auténticos.

Según dictamen del ilustrísimo autor de la *España Sagrada*⁴⁵ puede la iglesia tucitana disputar su primacía a las más antiguas de España, fixándola en el siglo segundo de nuestra reparación, pues a el fin del tercero tenía ya prelado y pastor que asistió a el Concilio Eliberitano y subscribió en él con dos presbíteros de su diócesis o territorio: uno llamado León y otro Januario. Éste firmó por Barbi, pueblo y municipio antiquísimo, cuya situa- [fol. 111v] ción se fixa por algunos en las llamadas oy Torres de Alcázar, una legua oriente de Porcuna y tres entre poniente y mediodía de esta villa de Martos. León firmó por Gemela, cuya firma quiere el padre maestro Flórez corresponda al mismo Martos, y que de aquí fue el presbítero; dictamen que impugna nerviosamente el reverendísimo padre maestro Alexandro del Barco en su obra titulada *Colonias Gemelas*, dando este honor a el lugar de Xamilena sito una corta legua poniente de Martos, su capital.

De qualquiera modo se evidencia quán pronto brilló en Tucci la luminosa antorcha del Evangelio, disipando con sus radiantes destellos las densas sombras del gentilismo en el oriente mismo de la fundación de la Iglesia. Camerino, Velato, Agapio, Fidencio, Guda, Vicente, Sisebado y Cepriano son los nombres que han llegado a nosotros de los obispos que tuvo la Tucitana desde el siglo segundo hasta la entrada de los [fol. 112r] almohades en España, que fue a mediados del doce, el más funesto para los christianos de la Bética. Aunque ignoramos la exacta chronología de este episcopolio, pues perecieron casi del todo las memorias, los hechos y aun los nombres de los que pastorearon este rebaño desde la irupción de

los bárbaros hijos de Ismael el año de setecientos catorce según la más seguida opinión, sin embargo a los escasos reflexos de la poca luz que nos presta un pedazo de lápida que oy existe en el muro de la torre de el real convento de San Francisco de esta villa, en la qual entre un tosco adorno de mal figuradas medias lunas y pésima latinidad, se lee el nombre del obispo Cepriano como edificante de cierta obra que se ignora o que acaso expresaría el resto de la ynscripción, de la que parece ser pequeña parte la conservada, y la que nos franquea en su *Apologético* el V. Abad Sansón, diciendo al fin del Prólogo al tomo 2: *Sed et fidem eorum, cui [fol. 112v] obedire iusserunt filios Tuccitane Cathedra, penes quos ego videor peregrinare, etta.* Digo pues que a los escasos reflexos de estas cortas luces puede conocer muy bien la «la» reflexión menos lince, que aún permanecía en Tucci silla obispal por los años ochocientos sesenta y dos de nuestra Redención en que escribía el Abad Sansón; y que la sucesión de obispos en dicha silla había corrido hasta el referido tiempo sin alguna interrupción con christiandad y prelados, aunque ignoremos quiénes fueron.

Desde el año treientos tres en el qual consta por la firma de Camerino en el Concilio Eliberitano haver obispo en Tucci hasta el de seiscientos noventa y tres en que se celebró el XVI Toledano a el que subscribió como obispo tucitano Sisebado, corrieron treientos y noventa años en cuyo espacio sólo tenemos noticia de siete obispos en [fol. 113r] esta silla. Ni nos consta de su interrupción, ni nos es concedido dar a cada obispo algo más de cincuenta años de pontificado, por lo que debemos dar por cierto que el episcopolio

⁴³Debería decir *episcopologio* que significa, como indica el autor, catálogo y serie de los obispos de una iglesia.

⁴⁴Dicho vocablo no se encuentra en el *D.R.A.E.* ni en otros diccionarios consultados por mí. Seguramente Castillejo trae este neologismo del latin *edre*, comer. Así significaría *comunidad*, que encaja perfectamente en el texto. El autor escribirá más adelante, al comienzo del § IV, "hable la edaz y devoradora lengua de los siglos".

⁴⁵El padre Enrique Flórez.

de Tucci está muy diminuto y que en él, aun hasta la entrada de los árabes, faltan los nombres de otros muchos que pastorearon este rebaño durante la dominación de los Godos. No es por tanto extraño que en unos tiempos tan nebulosos, tan rebueltos y de tanta angustia para los cristianos quales fueron los siglos octavo, nono, décimo, undécimo y duodécimo, padeciesen extravío los catálogos de sus pastores y pereciesen con sus nombres sus memorias. Pero esto no ha de conducirnos hasta el extremo de pensar que perecieron también sus cátedras pontificias, ínterin no se arguya o evidencie de otros principios.

[fol. 113v] Para sostener y hacer existir la Tuccitana en el tiempo de la cautividad sarracena tenemos unos inductivos poderosos en los dos testimonios ya alegados del *Apologético* de Sansón y lápida que se conserva en el muro de la torre de este real convento; pues en ambos se habla de cátedra episcopal y de obispo; de éste sin asignar la época de su pontificado, y de aquélla como existente el año ochocientos sesenta y dos; es decir, casi un siglo después de las últimas noticias que tenemos, por el Concilio XVI de Toledo, de su existencia.

Este silencio del primer siglo del cautiverio nos abre un campo para pensar que en Tucci permaneció rebaño con pastor hasta la mitad del doce en el que, no contentos los almohades con haver destronado a los almorávides, extendieron su odio a los cristianos extinguiendo casi del todo la cristiandad y la religión en la Bética, pues los mismos y aun más urgentes eran los motivos del silencio en estos últimos y posteriores [fol. 114r] siglos, que en el primero. No fueron en éste las persecuciones ni tan crueles ni tan sangrientas como en los posteriores. Los malos ejemplos y perversos dogmas de la nación dominante fueron introduciéndose insensiblemente en los corazones de los dominados; y

unos por flaqueza, otros por ambición, llegaron a el inipio extremo de desanparar las vanderas del Crucificado apostatando de su fe, y de convertirse en acusadores y delatores de los que perseveraban constantes en ella, como lo practicó, entre otros, el malvado Hostigesis simoníacamente intruso en la Iglesia de Málaga, convirtiéndose de pastor en sangriento lobo contra su rebaño y contra todo el de Jesuchristo en esta provincia, la que desde estos tiempos (esto es desde los años 862) enpezó a decaer de su christiandad y de aquel noble y generoso tesón con que havia conservado la religión católica en medio de los tributos, opresiones y persecuciones de los bárbaros, caminando paulatinamente a el abandono de ella por el camino de la relaxación y por la falta de ministros contra quienes [fol. 114v] se encruelció más el furor y la tiranía, no tanto de los moros quanto de los malos cristianos.

Desde el siglo nono debemos considerar a los pastores y obispos de la Bética casi obligados a observar la conducta misma de los primeros obreros evangélicos. Éstos plantaron la Iglesia con su sangre; con su sangre la sostuvieron aquéllos y ni unos ni otros tuvieron fixas residencias ni pública autoridad para el uso y exercicio de sus funciones episcopales. Acudían a todas partes, corrían adonde los llamaba la necesidad y el peligro; sufrían hambres, sedes, destierros, cárceles, azotes y aun la muerte por velar sobre la conservación de la fe en aquel corto rebaño, que cada día iban haciendo menor la tiranía, la infidelidad y la perfidia, sin atender a otra cosa alguna, por lo que ni las ovejas pudieron cuidar de conservar los nombres y memorias de sus pastores, ni éstos asistieron a aquellas asambleas sagradas que dexaron a la posteridad en los anteriores siglos algunas noticias de sus hechos y sus nombres.

[fol. 115r]

§ IV

En la línea civil son muchas y magníficas las ínfulas que distinguen, caracterizan y ennoblecen esta Villa. No debe ceder en esta parte a población alguna de la Bética y puede ser obgeto de envidia a muchas. En prueba de esta verdad hable la edaz y devoradora lengua de los siglos; pues sin embargo de la envidiosa y cruel comezón no ha podido consumir con su roedor diente los monumentos de honor que nos patentizan el que obtuvo este pueblo allá en aquellos remotísimos tiempos en que nuestra España fue un como teatro abierto donde representaron tanta variedad de papeles, todos trágicos a la nación, los mercaderes fenicios, los comerciantes cartaginenses y los conquistadores romanos. En todas estas épocas brilla Martos con singular distinción, atendida, favorecida y ennoblecida con privilegios, franquicias y honores concedidos a sus colonos por sus servicios, méritos y valor.

[fol. 115v] Los romanos, más sagaces y políticos que las otras naciones que la havían dominado, conociendo las grandes ventajas que podían sacar de tener a su favor a Tucci, como que pasaron de liberales a pródigos en honrarla y ennoblecerla. Las glorias civiles que durante la dominación romana obtuvo Martos no es fácil reducirlas a epitome; y como por otra parte todas no constan expresamente por algún monumento lapídeo, se harían necesarias prolixas discusiones si huviésemos de fixarlas como indudables. Daremos en breve la historia de sus honores sin tomar otro partido que el que produzcan o los documentos o las congeturas probables y arregladas a ellos; pues en cosas tan dudosas y antiguas las verosimilitudes deben venerarse por verdades sólidas y darse por contenidos, como en su década primera, libro quinto, capítulo primero nos lo asegura el célebre historiador roma-

no Tito Libio por las siguientes palabras: *In rebus tan antiquis si qua similia veri sint, pro veris accipiantur, satis habe...* [cortada la última línea].

[fol. 116r] § V

Muerto Julio César en el Senado, con treinta y seis puñaladas, año 42 antes de la venida de Christo, le subcedió en el señorío de España su hijo adoptivo Octaviano Augusto quien, después de algunas diferencias con los Cántabros, quedó en pacífica posesión de estos dominios. Fue Octaviano tan amante de los españoles que a su fidelidad y valor fío la custodia de su persona; y fue tan amado de estas provincias que por complacerle y darle un público testimonio de su amor, tomaron como época para sus escrituras y cuentas la era llamada del César que permaneció en Castilla hasta el tiempo de don Juan el primero desde el año 38 antes de Christo en que tuvo principio. Llegó a tal extremo de demencia y superstición el afecto de los españoles a Octaviano que le colocaron entre sus falsas deidades erigiendo templos en su honor varios pueblos. Los que ahora se me ocurren son: Tarragona, Córdoba y [fol. 116v] Ares en el reyno de Valencia. Fue inductivo para este tan supersticioso y fanático enpeño el cúmulo inmenso de favores que con mano pródiga había repartido a sus pueblos, pero singularmente a aquellos que más le habían servido. Uno de éstos fue la población y ciudad de Tucci. Ignoramos qué obsequios o qué servicios le hubiesen hecho los naturales de este país, pero debemos suponer haver sido grandes y aceptos a su soberanía, pues venido a la España Citerior el año veinte y uno antes de Christo, dio a Tucci el honor de *Colonia Romana* con el distinguido renombre de *Augusta Gemella*. Nonbróla *Augusta* que era el agnonbre o apellido de su familia y que después adoptaron por soberanía los emperadores romanos, y del qual usan

los de occidente hasta el presente tiempo. Llamóla también *Gemella* sobre cuya significación opinan con variedad nuestros historiadores.

El P. maestro fray Alexandro del Barco, en su obra de *Colonias Gemelas*, [fol. 117r] apuró la materia e ilustró sobremanera un punto tan intrincado y dudoso, siguiendo y adoptando la opinión del licenciado Juan Fernández Franco que inugna don Fernando de Cárdenas su ilustrador: “De que la colonia Tuccitana se nonbró *Gemella* por el co[n]notado de otra ciudad hermana que tuvo muy cerca y que corresponde a Xamilena, corronpido de *Gemella* que está cerca de Martos”. En dicha obra, que está escrita con bastante pulso, erudición y crítica, pueden saciar sus deseos los apasionados de la antiquaria.

He aquí la época del mayor honor, grandeza y exaltación de Tucci. El tinbre de colonia inmune era muy apreciable, pues estaba exenta de tributar a los enperadores y de subordinación a ningún pueblo o ciudad, sino a Roma. Por lo tanto sólo se concedía este honor a poblaciones principalísimas que tenían el primer lugar y estimación en las provincias después de Roma, y que eran como hijas suyas e imágenes de su grandeza y magestad, [fol. 117v] teniendo senado, duunviros y ediles, todo lo qual tuvo Tucci, pues de todo ay memoria en sus lápidas literatas.

§ VI

Otro rasgo de honor y de gloria para Tucci se deduce de los destrozos de columnas, basas, capiteles y demás piezas de jaspe negro que se ven repartidas por toda esta población, labrado todo con cabal pulimento y que se hallan aplicados a varios usos en diferentes fábricas y edificios, extraídos de la plaza principal en varias excavaciones que en ella se han hecho; la última de las cuales fue en

nuestros días con el fin de limpiar de huesos la parroquia de Santa Marta. Como a unas tres varas de profundidad se descubrió un enlosado de dicho jaspe negro del qual se extrageron muchas piezas alguna de las cuales tenía de quadro vara y media. Sacáronse también algunas basas y capiteles de columnas; de estos últimos subsiste aún uno en la esquina de la iglesia de las MM. Trinitarias muy maltratado, [fol. 118r] pero que demuestra haver tenido de circunferencia algo más de una vara, y casi tres quartas el plano que sentaba sobre la columna, de que se infiere tendría ésta igual magnitud en su cuello. En efecto, esta misma tiene una sacada de dicho sitio en otra excavación anterior, colocada por muchos años en la esquina de las tiendas que oy son de los herederos de don Fernando de Mendoza, quitada de allí en nuestros días y que permanece oy a la puerta de la cochera [palabras tachadas] frente a las casas principales de dichos herederos sin uso alguno. Es de quatro varas de alto y de gran pulimento y labor.

En el nuevo presbiterio construido en la iglesia de dichas MM. Trinitarias se consumió la mayor parte de las piedras y demás que se extraxeron en la última excavación, y muchas otras piezas de las anteriores que estaban repartidas en varias casas y sitios del pueblo. Subsisten aún otras que por su materia corte y tamaño demues- [fol. 118v] tran ser extraídas del mismo sitio. Tales son las que das que sirven de grada, tranquilo y entrada en la iglesia de las MM. de Santa Clara, las que sirven de basamento a las columnas de la portada de la iglesia del real convento de San Francisco, muchas de las que existen oy de gradas en el sitio de la plaza que llaman Escalerillas; y las que se miran repartidas por todo el pueblo sirviendo de montaderos en las puertas y zaguanes de algunas casas.

Estos magníficos despojos hallados en un sitio que por su situación demuestra haber sido siempre el principal del pueblo, junto con leerse en algunas lápidas –que se tienen por ignográficas⁴⁶– los nombres de varios personajes que ejercieron y obtuvieron en él los empleos de flamines, flamínicas y pontífices, y la multitud de templos, aras y adoratorios que alrededor y dentro de él había, nos inducen a pensar que en la Colonia Augusta Gemella Tuccitana, durante la dominación de los romanos, hubo algún magnífico templo dedicado a todos los dios –[fol. 119r] ses del gentilismo a manera del célebre de Roma llamado Pantheon, construido por Marco Agripa yerno de Augusto, restaurado por el emperador Adriano, reparado por Antonino Pío y Septimio Severo, despojado de su gran riqueza por el emperador Constantino, nieto de Eraclio, y consagrado en templo a el Dios verdadero en 13 de mayo del año 607 por Bonifacio IV con annuencia del emperador Phocas a quien lo pidió, dedicándolo a María Santísima y a todos los Santos Mártires, advocación que el papa Gregorio III estendió a todos los Santos, año 734, dando a dicho templo el nombre de Santa María la Rotunda y asignando para la festividad de aquéllos el día primero de noviembre en el que oy se celebran.

Uno de los objetos de primera atención en las Colonias era copiar en sí todo el método del culto y deidades con las mismas ceremonias, ministros y magnificencia que observaba Roma de quien dependían inmediatamente, sin conocer otra superioridad que la senatoria o imperial. Bajo este concepto podemos fundadamente congeturar y suponer Pantheon en Augusta Gemella, en el ya dicho sitio de la plaza. Consta lo tuvo la co- [fol. 119v] lonia Augusta Firma Astigitana,

oy Ézija por una lápida que existe aún en esta ciudad a espaldas de la capilla mayor del convento e iglesia de San Francisco enbutida en la pared, y por iguales destrozos de columnas, mármoles e inscripciones romanas hallados en dicha ciudad. Sólo nos falta en Martos monumento lapídeo que ilustre y apoye el modo de pensar que hemos insinuado sobre la existencia de Pantheon. Entretanto se descubre, quede en la línea de congeturable nuestro pensamiento, sostenido sobre tantos destrozos de fábrica suntuosa como se ve en este pueblo y sobre muchos más que nos constan existir sepultados en dicha plaza y sus inmediaciones; en las que por ser de otra calidad menos preciosa las basas que se descubren, estaría el capitolio, circo o teatro para los sacrificios y juegos.

Que hubiese en España durante la dominación romana capitolios, circos o anfiteatros en los cuales se hacían sacrificios a los ídolos y varios juegos y representaciones, a más de el que en sus ruinas nos presenta Itálica y estanpa el P. Flórez, tomo 12, es común entre los autores. Y que subsistían en el siglo tercero de la Iglesia con los mismos objetos y destinos, se deduce claramente del canon 59 del Concilio Eliberitano en el que aquellos celosos pastores del rebaño de Christo instruidos y cerciora- [fol. 120r] dos por la experiencia de las pésimas consecuencias que producía en los cristianos el comercio con los gentiles en el Capitolio; el ver allí los sacrificios que hacían a los ídolos, los homicidios, tratos ilícitos y usos de coronas floridas que producían los juegos gladiadores, floreales y demás scenas que se representaban en dichos Capitolios, prohibieron expresamente esta mixtión de cristianos con gentiles en dicho sitio por las palabras siguientes: “Ningún cristiano suba a el Capitolio a ver el sacrificio del ído-

lo”. Y siendo, como dejamos sentado, esta Colonia Augusta tan adicta a Roma, no es extraño que para hacerse más su semejante e imitarla en lo posible labrase, en el sitio que oy ocupa la plaza, o algún templo Pantheon dedicado a todos los falsos dioses del gentilismo, o algún suntuoso Capitolio para los sacrificios y juegos que por costumbre y en determinados días se hacían, ya a sus mentidas deidades, ya en ho- [fol. 120v] nor de los emperadores o de otras personas constituidas en dignidad; o ya finalmente por decreto de los magistrados o de los flaminios o sacerdotes, de cuya inspección parece era decretar los florales.

§ VII

No debemos desentendernos ni mirar con indiferencia otro principio de honor mucho más singular y apreciable que el anterior. Fundamos éste sobre la adhesión de los Tuccitanos a el culto gentil y lo apoyamos con haber tenido para ejercer sus ministerios flamines, flamínicas, sacerdotisas y sacerdotes que eran los principales ministros de la superstición, después de aquél que residía en Roma, ya fuese el mismo emperador (como se verificó en muchos ejerciendo también las funciones de sumo sacerdote y pontífice máximo), ya otro a quien se cometiese el arreglo del culto y la inspección sobre quanto a su más exacta observancia conducía.

El que aora pensamos insinuar se funda y apoya sobre el mismo principio de religión; pero con la [fol. 121r] gran diferencia que se advierte entre la verdadera religión que profesamos y la supersticiosa y falsa de que hemos hablado. Sosteníase ésta sobre los entusiasmos y fanáticas ideas de sacerdotes alucinados y seductos por el enemigo del hombre. Extendióse y

⁴⁶ *Ignografía* o mejor *icnografía*. – Del latín *ichnographia*, se usa en arquitectura con el significado de «delineación de la planta de un edificio». (D.R.A.E.)

fixóse aquélla por un hombre-Dios y por unos sacerdotes llenos de su espíritu, sin otro objeto que destronar de su arrogante solio a el Príncipe de las tinieblas que tenía tiranizado el mundo con inmundas doctrinas, subvertir su trono, abolir su dominación y dexar en libertad el corazón del hombre para que, abiertos los ojos de la razón, conociese el fin para que fue criado y adorase en espíritu y en verdad a su Criador. Aquéllos hacían derramar la sangre de los adoradores sacrificándolos miserablemente fanáticos a sus mentidas deidades. Pero el autor de nuestro sacerdocio y los apostólicos sacerdotes, que coadyuvaron sus ideas, plantaron la Iglesia con su sangre propria ofreciéndolos [fol. 121v] a ellos mismos en sacrificio, víctimas de expiación y de amor por los pecados de los hombres, y para darles exemplo de caridad y paciencia. Tal fue la diferencia de unos a otros sacerdotes, de unos a otros sacrificios, de unas a otras víctimas y de uno a otro culto.

§ VIII

Es verdadero, dexamos ya insinuado, haverse fixado⁴⁷ en Martos muy a los principios de la promulgación del Evangelio. No es fácil demostrar ni la época ni el autor de esta grande obra. San Eufasio, primer obispo de este reyno de Jaén y uno de los siete apostólicos ordenados por san Pedro y dirigidos a España, estableció su silla y cátedra episcopal, estando a la opinión más seguida, en la ciudad de Andújar distante seis leguas norte de Augusta Gemela, camino breve para el grande ardor de aquel varón apostólico cuyo corazón abrasado en el celo de la conversión de las almas, volaría por los pueblos comarcanos [fol. 122r] a el de su principal residencia para convertirlos todos a Dios. Debemos pues

dar por cierto que los primeros granos de la semilla evangélica fueron sembrados en este territorio por el glorioso mártir san Eufasio, su primer obispo, pues no hay razón que contradiga este modo de pensar, ni es justo privar de esta gloria a el primer héroe evangélico de los episcopios de este reyno.

La colonia Augusta Gemela Tuccitana que se havia distinguido sobremanera en el culto y theogonía gentil debió conducirse con igual generosidad en el verdadero y católico. En efecto ello parece haver sido así quando antes de los treientos años del establecimiento de la Iglesia, en medio de tantas contradicciones, tiranías y persecuciones con que fue molestada, vemos fundada la de nuestro Tucci con cristiandad bastante extensa y con una silla obispal cuyo prelado Camerino subscribió (o para decirlo más propriamente, asistió) [fol. 122v] a el Concilio Eliberitano celebrado, según la opinión más común, el año treientos tres del nacimiento de Cristo.

Ni pensamos decir por esto haya sido Camerino el primero que ocupó la silla episcopal tuccitana. Decimos, sí, ser el primero de quien tenemos noticia por havérnosla conservado el congreso conciliar a que asistió. Si hubiese havido otros anteriores a éste, acaso tendría Tucci en su episcopio una serie de obispos que pudiese derivarse desde el primero de esta provincia; pues para los sucesivos a Camerino no tenemos tampoco otros documentos que las subscripciones de los concilios a que asistieron. Pero al fin, sea de esto lo que se fuere, lo cierto es que en Tucci hubo silla obispal, inductivo poderoso para conocer no sólo su adhesión a el Evangelio desde el instante de su promulgación, sino también su grandeza, su opulencia y su población en

aquellos tiempos, pues en pueblos que no tuvie- [fol. 123r] sen estas qualidades, entonces (como aora) no se establecía cátedra episcopal.

§ IX

Quál fuese el distrito territorial de la Martos está enbuelto en graves dificultades, como lo está igualmente la distribución de metrópolis y demás sillas eclesiásticas de nuestra Península. Es éste un punto de historia en que se ha dicho mucho, pero sobre el qual hasta aora nada se ha decidido, pues qualquiera partido que se quiera seguir tiene contradicciones. Seguiremos el más común y resolveremos con arreglo a él lo más congeturable.

Suponemos desde luego ser negocio de grande interés para la historia eclesiástica y aun para la civil de España, el averiguar con certeza y demarcar con exactitud e individualidad los términos y límites de las metrópolis y obispados anti- [fol. 123v] guos que en ella hubo durante la dominación de los romanos, godos y árabes; esto sería hallar la lanterna de Diógenes para hacer brillar un sinnúmero de grandezas históricas, de bellezas literarias que por faltar esta luz están sepultadas en las tinieblas de la ignorancia, como se congetura y deduce de algunos leves reflexos que han llegado hasta nosotros en piedras literatas o en numismas, documentos confusos, testimonios, informes que alucinan más que iluminan y que sólo sirven de abultar los libros con las reflexiones y congeturas que sobre ellos se hace, sin otra recomendación que la autoridad extrínseca de los que inventan o siguen las opiniones que sobre ellos se forman. Tómense en la mano los libros de historia nacional y se verá ser una verdad constante la que acabamos de proparlar.

⁴⁷ El sujeto de "haverse fixado" debe de ser la Iglesia, aunque no se mencione aquí.

Demos igualmente por supuesto que en los siglos primero, segundo y tercero de la Iglesia no hubo demarcación ni división [fol. 124r] general de sillas episcopales; pues a más de no haver documento alguno que lo autorize, la misma razón dicta que en unos tiempos tan angustiosos para el cristianismo y en el que las ovejas andaban dispersas y confundidas entre los lobos, los pastores correrían a todas partes para sostenerlas, socorrerlas y preservarlas de los insultos, acometida y titubeaciones que pudieran ocasionarlas. Sabemos que hasta el supremo Pastor observó en los tiempos de angustia y de persecución esta conducta, ocultándose en las crípticas y catacumbas, de donde salía para hacer sus correrías espirituales y acudir adonde le llamaba la necesidad. Demos pues por inconcuso ⁴⁸ que estos operarios evangélicos no tenían residencia fija ni demarcación conocida y que sólo moraban donde había mies capaz de [fol. 124r] llenar de buen grano las troxes de la Iglesia. En este razonable principio fundan su opinión aquellos eruditos que sostienen que ínterin estuvo el Imperio romano en poder de enperadores gentiles, no tuvieron límites fixos las diócesis eclesiásticas.

También debemos suponer con los historiadores de mejor nota y crítica más fina en nuestra nación que según principios de ésta y reglas de aquélla no se pueden adoptar las divisiones o demarcaciones de obispados atribuidas a san Clemente o a san Dionisio; ni las que se dicen practicadas por el Concilio Eliberitano, por el enperador Constantino, por el rey Wamba y por otros. Son demasiado vigorosas y concluyentes las razones en que apoyan su modo de pensar. Por tanto deben ser reputadas dichas divisiones por inpolíticas y fabulosas, fin-

gidas en los tiempos de corrupción para nuestras historias y dadas a luz con fines no rectos o para ganarse fama de eruditos los que las publicaron. Se ignora, pues, absolutamente y es inaveriguable el cuándo se efectuó la grande e interesante obra de fixar límites a las metrópolis y obispados de España.

[fol. 125r] El arzobispo Pedro de Marca en su célebre obra titulada *Concordia sacerdotis et Imperii*, Lib. 6, cap. 1, y otros autores se inclinan a que esta división proviene y tomó origen desde el tiempo mismo de los apóstoles, siguiendo éstos y sus sucesores en el apostólico ministerio la misma distribución civil que observaban los gentiles en las provincias. Esta opinión no carece ni de inpuñadores ni de razones para inpuñarla; pero al fin, habiendo de abrazar por necesidad alguna, nos parece ésta la menos expuesta a contradicción, pues a la manera que un arroyo pequeño, en sus principios débil y escaso en sus aguas, quanto más se alexa de su origen tanto más va incrementando su caudal con las que recolecta en su curso hasta hacerse río caudaloso, así las diócesis que en su origen nada más fueron que aquella mansión de los apóstólicos en [fol. 125r] alguno o algunos pueblos para anunciar el Evangelio, con el transcurso del tiempo se fueron extendiendo e incrementando, según se extendía e incrementaba el rebaño o número de creyentes; y la misma magnitud y muchedunbre de pueblos hizo ver la necesidad de fixar límites, tanto para pastorearlos cómodamente quanto para evitar la confusión y la monstruosa inversión de jurisdicciones que precisamente había de seguirse, de ignorar el pastor hasta dónde le era permitido extender el báculo de su corrección o de su doctrina.

Esto todo podía lograrse a satisfacción siguiendo en lo eclesiástico la demarcación misma que en la línea civil observaban los romanos. Fueron éstos sumamente prolixos, no sólo en arreglar los límites de las provincias entre sí, sino también en la distribución de cada una en particular, dividiendo y repartiendo sus términos (si eran grandes) entre varios legados o subalternos de...”

NOTA.— Aquí termina el folio 125v y queda cortado e inconcluso el texto de esta historia. Se anuncia la primera palabra del que sería folio siguiente: el artículo “los”, pero no sigue nada más. (Los cuadernillos que faltan a esta historia podrían estar encuadernados, por error, en otro volumen). El folio 126, en cuyo recto sólo leemos “Nº 2” que indica el número del documento, no contiene texto alguno; y en blanco está igualmente el 127. En el folio 128r aparece como portada el título de lo que va a ser el estudio y análisis de las *lápidas literatas* hecho por el mismo autor, dividido en cuatro secciones y unas adiciones finales que terminan en el 176v con el que fray Alonso Antonio Castillejo, cuya firma aparece al final de dicho folio, concluye este libro. De modo que, según lo indicado, no conocemos por desgracia la continuación de la historia o *Descripción de la Villa de Martos* que el autor había comenzado en el folio 108r de este documento y que he copiado hasta aquí⁴⁹. Sería una gran fortuna que algún día y en algún lugar apareciesen los folios que aquí faltan. (CONTINUARÁ)

⁴⁸ Firme, sin duda ni contradicción.

⁴⁹ Pienso si sería probable que una copia de esta misma historia, con el título de *Breve descripción de la Villa de Martos, Cabeza del Partido que en la Andalucía tiene el Inulito y militar orden de Calatrava*, se encontrase completa en el tomo primero de *Datos Históricos de Martos*, manuscrito que perteneció a don Mariano de la Torre González, y del que ignoro su paradero.

FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

A) FUENTES MANUSCRITAS:

CASTILLEJO, ALONSO ANTONIO, *Idea o descripción sucinta, y análisis e ilustración de las lápidas literatas, de la Colonia Augusta Concella Tucitana, ay villa de Martos, cabecera del ilustre partido que en la Andalucía tiene el insigne militar Orden de Caballeros desde el año de 1228*. Ms. autógrafo, inédito, fechado el 3 de septiembre de 1796. Biblioteca del Palacio Real, Madrid. En: *Papeles varios*. Signatura: II/1583, fols. 107r-176v.

ESCOBEDO Y MORENO, ANTONIO, [Historia de la] *Villa de Martos*. Ms. fechado en Martos el 18 de noviembre de 1796, Biblioteca del Palacio Real, Madrid. En: *Papeles varios*. 2.- Signatura: II/1583, fols. 84r-104r.

PÉREZ BAYER, F., *Diario del viaje desde Valencia a Andalucía hecho por D. _____ en este año de 1782*. 2 vols. Ms. Biblioteca Nacional. Signatura 5953-4.

ZAMORA PEINADO, FRANCISCO DE, *El viaje de Andalucía, años 1796-1797*, ms. inédito, Biblioteca del Palacio Real, Madrid, 2 tomos. Signaturas: II/3150 (tomo 1º); II/3151 (tomo 2º); Olim: 2-B-10. Para Jaén interesa el tomo I, fols. 32v-78v, y 83rv.

B) FUENTES IMPRESAS:

ACEDO, MANUEL, *Catálogo de las inscripciones romanas del antiguo Reino de Jaén. (Paleografía)*. Jerez de la Frontera, Impr. y Litogr. de M. Hurtado, 1928.

ALCÁZAR MOLINA, CAYETANO, *Las bombas del reinado de Carlos III. D. Pablo de Olanide (el colonizador de Sierra Morena)*, Madrid, Ed. Voluntad, 1927.

ALCÁZAR MOLINA, CAYETANO, *El conde de Floridablanca. Siglo XVIII*, Madrid, Aguilar, s. d. (Biblioteca de la Cultura Española).

ARTEAGA, ESTEBAN DE, *Investigaciones filosóficas sobre la Belleza Ideal, considerada como objeto de todas las artes de imitación*, Madrid, Por D. Antonio de Sancha, 1789, 217 págs. en 8º, 1ª ed.- Edición posterior prologada por Juan García Al-deguer. Madrid, La España Editorial, Imp. de Felipe Marqués, 1899?.- Edición, prólogo y notas del P. M. Batllori, Madrid, Espasa-Calpe, 1943.- Edición de Agustín Izquierdo Sánchez, Madrid, Consejería de Educación y Cultura, 1993, (Col. Clásicos Madrileños, nº 3).

BARCO, ALEJANDRO DEL, *Las Colonias Gemelas reintegradas en la mitad de sus respectivas poblaciones que les tenían usurpadas los soldados eméritos de las legiones romanas. Diálogos Críticos escritos por E.M.R.P.F.A.D.B.L.J.C.D.S.O.R.P.D.P.E.L.D.M.D.G.*, en Madrid, año MDCCLXXXVIII [1788], por don Blas Román, Impresor de la Real Academia del Derecho Español y Público.

BARCO, ALEJANDRO DEL, *Las Colonias Gemelas*, Ed. facsímil del bimilenario de la fundación de la Colonia Augusta Gemella Tucí, con prólogo de José Miguel Serrano Delgado, Martos, Asociación Artística y Cultural "Tucí", 1983.

BOIXAREU, RAMÓN, *Diario de los viajes hechos en*

Cataluña de Francisco de Zamora, Barcelona, Curial Documents de Cultura, 1973. Introducción de Ramón Boixareu con una biografía sobre Francisco de Zamora.

BRAVO MORATA, FEDERICO, *Carlos III y su tiempo. Historia de Madrid*, Madrid, Ediciones Fenicia, 1972.

CABALLERO VENZALÁ, MANUEL, *Diccionario Bio-Bibliográfico del Santo Reino de Jaén*, Jaén, Instituto de Estudios Giennenses y Diputación Provincial, 1979-1996. 4 tomos (hasta la letra F).

DÍAZ-PLAJA, FERNANDO, *La vida española en el siglo XVIII*, Barcelona, Ed. Alberto Martín, 1946.

DOMÍNGUEZ ORTIZ, ANTONIO, *Carlos III y la España de la Ilustración*, Madrid, Alianza, 1988.

FERNÁN NÚÑEZ, CONDE DE, *Vida de Carlos III*, publicada por A. Morel-Fatio y A. Paz y Meliá, con prólogo de D. Juan Valera, Madrid, Librería de los Bibliófilos, Est. Tip. de Ricardo Fe, 1898, 2 tomos. (Hay edición facsímil de la Fundación Universitaria Española, "Clásicos Olvidados", Madrid, 1988).

FERRER DEL RÍO, ANTONIO, *Historia del reinado de Carlos III en España*, Madrid, Imprenta de los Sres. Marute y Compagni, 1856. 4 volúmenes.

FLÓREZ, ENRIQUE, *España Sagrada*. Tomo XII: (Sevilla, Egubra, Ekpla, Eliberi, Itálica, Málaga y Tucí). Madrid, Antonio Marín, 1754. Edición posterior en Madrid, por Fontanet, 1904.

GARCÍA-ROMERAL PÉREZ, CARLOS, *Bio-bibliografía de viajeros españoles (siglo XVIII)*, Madrid, Ollero y Ramos, 1997. (Alude a Francisco de Zamora en las págs. 214-216).

GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, JULIÁN, *Corpus de inscripciones latinas de Andalucía*, Sevilla, Dirección General de Bienes Culturales, 1991-1996. 2 vols. (GONZÁLEZ ROMÁN, CRISTÓBAL, éste trata de Jaén; y MANGAS MANJARRÉS, J.)

GUTIÉRREZ DE LOS RÍOS, CARLOS. (Véase FERNÁN NÚÑEZ, CONDE DE).

HERRERA, ALONSO DE, *Agricultura general que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales, propiedades de las plantas que en ella se contienen y virtudes provechosas a la salud humana [...]*, Madrid, Antonio de Sancha, 1777.

HÜBNER, AEMILIUS, *Corpus Inscriptionum Latinarum*, Berlín, 1869-1892. 2 vols. (En el 2º trata de Jaén).

JIMÉNEZ COBO, MARTÍN, *Jaén Romano*, Córdoba, Obra Social y Cultural Cajasur, 2000.

JURADO SÁNCHEZ, JOSÉ, *Caminos y pueblos de Andalucía (S. XVIII)*. Sevilla, Edits. Andaluzas Unidas, col. Galaxia, 1989. Prólogo de Antonio Domínguez Ortiz.

LAFUENTE, MODESTO, *Historia General de España*, Madrid, Establecimiento Tipográfico de Mellado y Banco Industrial y Mercantil, 1850-1866, 30 tomos. (Interesa especialmente el tomo XXI, caps.

XVIII y XXI, § 6 y 7).

MATÍAS ESCRIBANO, JOSÉ, *Itinerario español o Guía de caminos para ir desde Madrid a todas las ciudades y villas más principales de España, y para ir de unas ciudades a otras, y a algunas cortes de la Europa...* En Madrid, en la Imprenta de Miguel Escribano, 1760.

MENÉNDEZ PELAYO, MARCELINO, *Estudios y discursos de crítica histórica y literaria*, O.C., Santander, C.S.I.C., 1942, tomo IV (Estudios sobre el siglo XVIII).

MOUSNIER, ROLAND, LABROUSSE, ERNEST, *El siglo XV/III. Revolución intelectual, técnica y política (1715-1815)*, Barcelona, Destino, 1963.

MURIEL, ANDRÉS, *Historia de Carlos IV*, Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1959. 2 tomos en un volumen.

PONZ, ANTONIO, *Viaje de España, o cartas, en que se da noticia de las cosas más apreciables y dignas de saberse que hay en ella. Viaje fuera de España*, Madrid, por Joaquín Ibarra y Viuda de Ibarra, 1772-1794, 20 vols.

RECIO VEGANZONES, ALEJANDRO, "Informe que las autoridades de la Villa de Martos dirigieron en 1796 al Gobierno de la Nación", *ALDABA*, nº 3, Martos (Jaén), diciembre 1997, págs. 13-20.

RECIO VEGANZONES, ALEJANDRO, "Los dos primeros escritores renacentistas que trataron de las inscripciones romanas halladas en Martos: el veneciano Andrés Navagero y el marqués D. Francisco Delicado", *ALDABA*, nº 8, Martos (Jaén), agosto 2000, págs. 25-37.

RUS PUERTA, FRANCISCO, *Historia Eclesiástica del Reino y Obispado de Jaén. Primera Parte. Que contiene la predicación de los santos Apóstoles Jacobo, Pedro y Pablo [...], desde el siglo primero de la Iglesia Cristiana hasta el dividición*, Jaén, Francisco Pérez de Castilla, 1634. [No se editó la segunda parte].

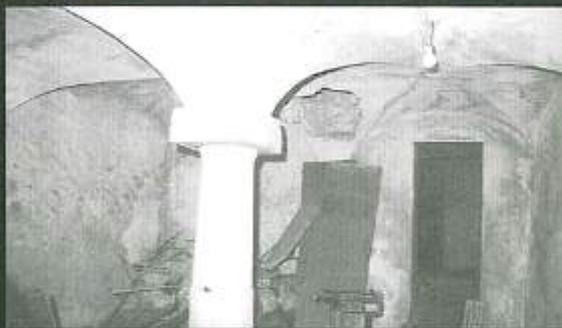
SERRANO DELGADO, JOSÉ MIGUEL, *La colonia romana de Tucí*, Torredonjimeno, Gráficas la Paz, 1987.

VILLALTA, DIEGO DE, *Historia de la antigüedad y fundación de la Peña de Martos*, (dedicada por el autor a Felipe II en 1582). Edición y prólogo de Joaquín Codes y Contreras, Madrid, Hijos de M. G. Hernández, 1923.

VIVES, JOSÉ, *Inscripciones latinas de la España romana. Antología de 6.800 textos*. Barcelona, Universidad de Barcelona-C.S.I.C. (Publicaciones de los Departamentos de Filología Latina), 1971-1972. (En realidad recoge 6.846 textos). Algunas de las inscripciones de Martos quedan reflejadas en los siguientes números: 205, 464, 466, 1017, 2170, etc.

ZAMORA PEINADO, FRANCISCO DE, *Diario de los viajes hechos en Cataluña seguido de la respuesta de la corrección de Barcelona a su cuestionario hecho por Joseph Albert Navarro-Mat i Marquet*. Introducción y edición a cargo de Ramón Boixareu, Barcelona, Documents de Cultura, Curial, 1973.

RESTAURACIÓN



FOTOGRAFÍAS: CANDIDO VILLAR

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

Martos Cultural



Martos al final del siglo XIX.

Un programa de celebraciones por no haber sido afectada la localidad por la epidemia del cólera de 1890

Antonio Teba Camacho

Hasta la invención de las vacunas las epidemias generaban un enorme pánico en la población, que se encontraba indefensa ante ellas. Las más comunes, el cólera, la viruela o la difteria, eran causadas por unas penosas condiciones higiénicas que hoy nos horrorizarían. Para evitarlas las autoridades tomaban las escasas medidas de prevención que había a su alcance. En 1890 se produce en España una fuerte epidemia de cólera que tiene su inicio en Valencia y que, a pesar de ocasionar estragos en poblaciones muy cercanas, no produce víctimas en Martos. Los marteños de la época, convencidos de que la razón de ello habría sido, sin duda, la intervención de sus santos patronos, organizan como acción de gracias un amplio programa de actos religiosos y profanos, que se describen en este trabajo.

A veces, el azar hace que encuentres noticias, hechos... que no esperas y esto me ha ocurrido en esta ocasión. Ocurrió que en una conversación con un amigo y compañero del Consejo de Redacción de *ALDABA*, que versaba sobre un magnífico manuscrito que había llegado a nuestras manos, obra del historiador marteño del siglo XIX Marianó de la Torre, sacó a relucir una especie de programa, mitad religioso, mitad profano, que en él venía incluido, acerca de un acto de acción de gracias que se celebró en nuestra localidad a finales del siglo XIX, creo que del año 1890, aunque en ningún momento se concreta en el documento. Mi amigo y compañero me animó a que, a partir del citado documento, hiciese un comentario de la situación de aquel momento. La verdad, al principio acogí la idea con algo de recelo, mas luego, con el discurrir de los días, la idea comenzó a parecerme cada vez más atractiva y me animé a su realización, lo que ocurre es que, como pasa casi siempre, lo que se piensa al principio luego no

se plasma completamente en la realidad y en esta ocasión lo que pretendía ser un breve comentario se convirtió en algo más extenso.

A los más jóvenes la mención de la palabra "cólera" puede que les deje fríos, que se sientan indiferentes, todo lo más la consideren un simple sinónimo del vocablo "ira", sin fijarse en algo más; a otros les sonará a algo relacionado con una epidemia, pero como cosa de otros tiempos y circunstancias, afortunadamente diríamos nosotros, pero pocos llegarán a entender el pánico que levantaba, nada más que su mención en las gentes de finales del siglo XIX. Poblaciones enteras, más bien diríamos países, se movilizaban con la sola sospecha de su cercanía; tambores de muerte sonaban cuando se presentía su llegada y un escalofrío de terror recorría los cuerpos de los habitantes de las regiones sobre las que se cernía su amenaza.

LA ENFERMEDAD: EL CÓLERA

Antes de nada tengamos en cuenta que las enfermedades infecciosas, a finales del siglo XIX y comienzos del XX, eran las ocupantes de un tétrico primer lugar en las causas de muerte de las gentes de la época; en concreto representaban el 52 % de las muertes que se producían y, dentro



Un tratado de la época que pretendía dar luz sobre la enfermedad.

de ellas, el cólera, la viruela, la difteria... eran las más significadas. Además del carácter mortal de su aparición, su "fama" se incrementaba por el desconocimiento que había acerca de su origen, modos de propagación, remedios, prevención, etc., lo que la hacía aún más temida y acarrea que muchos la achacasen a castigos divinos (y buscasen como respuesta soluciones milagreras a veces irracionales, como veremos). Incluso el desconocimiento de casi todo sobre ellas hacía que se inventasen teorías de lo más disparatado, como ocurriese cuando el cólera asiático invadió Europa en 1830 y a alguien se le ocurrió la idea de que el corazón se comprimía, por su causa, por una fuerza centrípeta que debía ser disminuida mediante la realización de sangrías, logrando con ello que a las víctimas del cólera se le sumasen los que morían desangrados.

Pero vamos a centrarnos con el tema: el cólera es una grave enfermedad infecciosa endémica en la India y en otros países tropicales, aunque también pueden aparecer brotes en países de clima templado. El "Cholera morbus" data de los tiempos de la medicina llamada "humo-

ral"; su etimología se deriva de dos vocablos: "morbus" (en latín significa enfermedad) y "chole" (en griego significa bilis), lo que nos llevaría a considerarla como una "enfermedad de la bilis", como creyeron Haeser y Celsus; otros, como Alejandro Trallianus, creían que provenía de los intestinos y algunos pensaban que se transmitía a través de las aguas de los arroyos, como era el caso de Graus y Littré. Lo cierto es que su agente causal es el "vibrio cholerae", bacteria que fue descubierta por Koch en 1893, aunque la existencia de varios biotipos de ella hacían más dificultoso su control y prevención. Los síntomas más característicos son la diarrea y la pérdida de líquidos y de sales minerales en las heces. En los casos más intensos se da una diarrea muy intensa, con heces características en "agua de arroz", vómitos, sed muy intensa, fallos circulatorios ocasionales...; en estos casos el dañado puede fallecer en muy poco tiempo. En su evolución natural, ocasiona una mortalidad superior al 50%, mas si se sigue un tratamiento adecuado ésta no llega ni al 1%; lo que ocurre es que estos tratamientos eran prácticamente inexistentes en la época que nos ocupa. El contagio se produce a través del agua o de alimentos contaminados por heces (en las que se encuentra la bacteria) de personas enfermas del cólera, o bien porque éstas hayan estado en contacto con utensilios o ropas y éstas no se hayan desinfectado. Se cree que su foco estuvo en el sur y sudeste asiático (India, China...) y sería traído a Europa por viajeros y comerciantes de aquellos lugares o que harían sus negocios allí. La realidad es que en España tuvo gran incidencia durante el siglo XIX y hay constancia de su aparición en los años 1843, 1854 / 1856, 1859 / 1860, 1865, 1884 / 1885, 1890, etc.

Vacunas se descubrieron varias, de diferentes biotipos, siendo las descubiertas por Koch, Ferrán, Halffkine, Pasteur... las más conocidas; por cierto, que en ocasiones su

descubrimiento era de forma casi casual, como le ocurrió a Pasteur (si bien éste tenía una máxima que lo justificaba, "la casualidad sólo favorece a las mentes preparadas" solía decir), que había inoculado a gallinas con un cultivo de bacilos de cólera sin percatarse de que, por un descuido, el cultivo se había envejecido en un rincón del laboratorio. Las gallinas enfermaron pero no murieron y, al darse cuenta de lo ocurrido, tuvo una genial idea: reinocular a las gallinas con una dosis mortal de cultivo fresco y... los animales no se enfermaron; comenzaba así un camino hacia su erradicación que se conseguiría mucho más tarde.

Las principales medidas de prevención para evitar su aparición son: el mantenimiento adecuado de las redes de agua potable, la eliminación de cruces entre cañerías de abastecimientos y de flujo hacia alcantarillas, el control permanente de la potabilidad de las aguas de consumo, el control periódico de los sistemas cloacales, letrinas y pozos ciegos, saneamiento adecuado y eliminación de los almacenamientos de residuos infecciosos, control de la higiene y calidad de los productos alimenticios (sobre todo de los perecederos), lavado minucioso de las frutas y verduras...



Dr. Robert Koch

Retrato del descubridor de uno de los biotipos del cólera, el Dr. Koch.



Un ejemplo de cómo proliferaron las publicaciones sobre la enfermedad.

En resumen, todo un conjunto de medidas higiénicas y sanitarias que eran prácticamente inexistentes en el siglo XIX, lo que hacía que aumentase su incidencia. En el caso de España, las tasas de mortalidad que ocasionó en el siglo XIX estuvieron entre el 6 y el 15 por mil, que con ser elevado no parece lo suficiente para provocar el pánico que generaba; lo que ocurría era que su fase más aguda se concentraba en unas pocas semanas, casi siempre estivales, y esto le hacía convertirse en una auténtica catástrofe social.

EL CÓLERA EN MARTOS

Las epidemias siempre han tenido difusión en todos los continentes y en todas las épocas; conocidas son la denominada "plaga de Justiniano", por ejemplo, que redujo la población del Imperio Bizantino en un 50%, o la muy conocida con la denominación de "peste negra" que asoló Europa en el siglo XIV y que, al igual que el cólera, nos llegó de Asia, causando la mortandad de un 25%, aproximadamente, de la población europea; incluso el rey de Castilla, Alfonso XI, murió de dicha enfermedad cuando sitiaba Algeciras. La cau-

sa del cólera se determinó con seguridad en el año 1854 por Snow en Londres, al comprobar que las muertes ocasionadas por la plaga ocurrían en toda la ciudad sin motivo aparente; al hacer varios trasvases de agua del río Támesis con otros, observó que en algunos de ellos, donde quedaban las aguas más limpias, la enfermedad cedía. Aunque epidemias hubo desde principios del siglo XIX, en concreto se documentan en los años 1817, 1829, 1834..., la primera invasión del cólera en España, que ocasionó 102.500 muertes, ocurrió en 1843; la segunda fue en 1854 y ocasionó 200.000 víctimas. En esta ocasión, tras la experiencia de la primera, para evitar en lo posible su propagación, se crearon cuadrillas que recorrían las calles de los pueblos recogiendo los cadáveres nada más morir, aunque tropezaban con la oposición de los familiares que temían que se les enterrasen sin estar realmente muertos. Al principio les decían una misa antes de enterrarlos, pero eran tantas las víctimas que muchas veces el párroco se limitaba a salir a la puerta de la iglesia y echar la bendición a los cadáveres amontonados en la plaza. Posteriormente, y por no ser repetitivos, se produjeron diversos brotes en los años que ya se han citado, siendo el de 1890 el último, de cierta entidad, que tuvo lugar en el siglo XIX, siendo precisamente el que nos ocupa en el presente artículo.

Cuando una epidemia rondaba los alrededores de una localidad, todo el mundo afinaba el oído y los inevitables rumores recorrían toda la geografía de la población; así vemos cómo un concejal marteño, el concejal Chamorro Dorado, inquiría en un Pleno acerca de "un rumor público que dice que en un circo instalado en la Vega existían enfermos variolosos". La respuesta del

alcalde no se hizo esperar y le comunicó al edil que "inmediatamente después de saberlo los aisló"¹. Por lo demás, cuando se temía la llegada de alguna epidemia, las medidas eran básicamente higiénicas, tal como ocurriese en el año 1894 cuando el concejal Ramón Moscoso pidió que las casetas de la calle Adarve fuesen derribadas por "ser un foco de inmundicias y peligro para los transeúntes", moción que fue aprobada. En otras ocasiones, igualmente, se pedía el exagerar el celo en la limpieza de algunos puntos, como ocurrió en el año 1904 cuando el concejal Martínez Espejo solicitó al alcalde "que excítase el celo de la Guardia Municipal para que cumplierse bien con su cometido y que les recomendase que se fijaran bien en quiénes eran las personas que arrojaban inmundicias a la vía pública y se les sancionase"². El mismo concejal pedía la retirada de "los estiércoles que habían entre las últimas casas de la población y el cementerio" en mayo del mismo año y, al año siguiente, denunciaba que "los depósitos de estiércol que se habían retirado de la población estaban volviendo a llenarse"³. Otras veces, eran los mismos vecinos quienes denunciaban



Porcell practicando la autopsia a una enferma.

la situación, tal como ocurrió cuando Antonio Ortega y otros enviaron un escrito manifestando que “era imposible beber las aguas de la fuente pública sita en la Fuente Nueva por venir en muy malas condiciones”, pidiendo su arreglo. En ocasiones, cuando la amenaza ya era cierta, las autoridades provinciales tomaban medidas, y ya en años posteriores de final de siglo instaban a la vacunación preventiva, tal como ocurriese en 1907 cuando una orden del Ministerio de Gobernación disponía la vacunación inmediata, o revacunación según procediese, “de todos los empleados del municipio, de la provincia y del Estado, individuos existentes o que ingresen en los asilos, centros benéficos, cárceles, familias pobres, alumnos de escuelas públicas y especiales, menos los vacunados en los últimos 6 años o hayan padecido la enfermedad”. El Ayuntamiento acordó comprar las vacunas y publicar un bando para tal fin y establecer el centro en el Hospital⁴. Igualmente, en años anteriores, y ante la escasez de vacunas, el Gobierno Civil de la provincia las enviaba, como ocurrió en 1893, o se le encargaba a algún facultativo que se des-

plazase por cualquier motivo a Granada, Sevilla... que trajese “cristales o tubos de vacuna”; así se hizo en marzo de 1894, cuando se le encargó al facultativo Luis Canis que “cuando vaya a Granada traiga cristales o tubos de vacunas”⁵. Asimismo la Junta Local de Sanidad tomaba acuerdos para mejorar las condiciones sanitarias de la población; de esta forma lo hizo el 21 de mayo de 1894, cuando dispuso que se sacasen los estiércoles e inmundicias fuera del “radio de la población”, el blanqueo total de casas, corrales, etc., facilitando el Ayuntamiento la cal a los más necesitados, la prohibición de verter aguas en las calles, la obligación de los vecinos de limpiar la parte de la calle que les correspondiese, la limpieza de las fuentes públicas y la prohibición de lavar en ellas...⁶

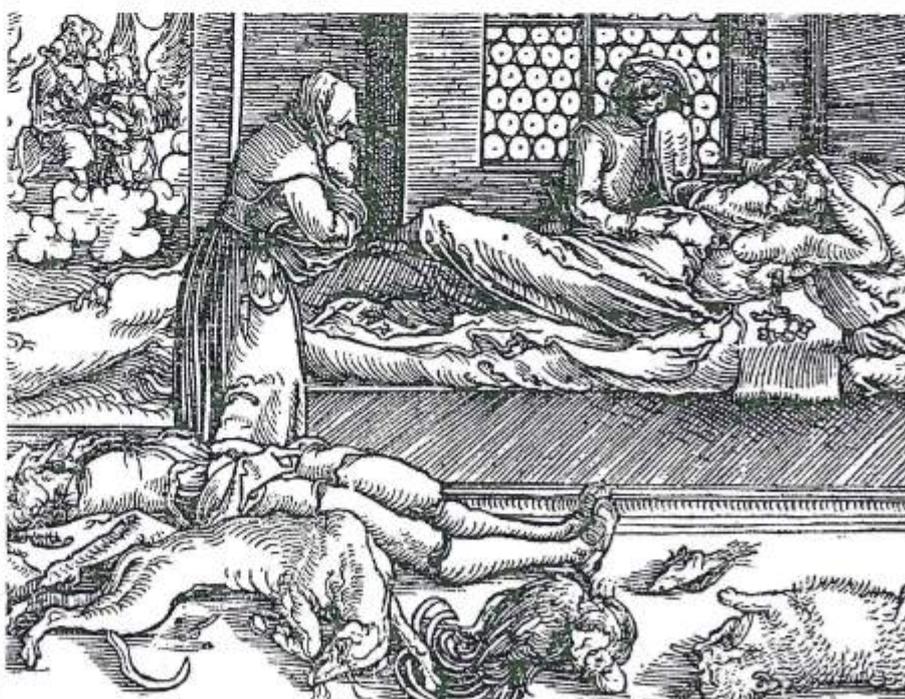
Cuando la epidemia pasaba, tocaba tomar otras medidas, que consistían, básicamente, en intentar borrar las huellas que había dejado la enfermedad. Se hacía con una doble finalidad: por un lado, para evitar que pudiesen ser foco de contagio en el futuro cercano; por otro, para intentar que esa imagen dolorosa y desagra-

dable desapareciese lo antes posible. La principal dificultad con la que se encontraban era la casi absoluta falta de medios disponibles, amén de la deficiente organización de la Administración sanitaria española de la época. Las pésimas condiciones sanitarias e higiénicas que existían en numerosas poblaciones se veían agravadas en los barrios más pobres de las ciudades y en las localidades pequeñas y medianas. Había en ellas estercoleros a escasa distancia de la población; el alcantarillado no existía en muchas zonas y calles y, cuando existía, en muchas áreas urbanas la madres quedaban por cubrir. Era frecuente en las afueras que se encontrasen albercas en las que se decantaban aguas fecales para obtener abono orgánico y lo mismo ocurría con el abono animal, ya que el ganado, en sus cuadras, tenía unas condiciones pésimas...⁷ Igualmente es indudable que la inexistencia en muchos lugares de cloacas o de pozos excrementicios ocasionaba que muchas calles fuesen auténticos depósitos de inmundicias.

En el ámbito de la atención, las instituciones de Beneficencia habían



Visita médica a un apestado.



Los desastres de la peste.



Vista del Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla con los estragos causados por la peste.

ANATOMÍA EN LA HISTORIA

sido, desde tiempos muy antiguos, unos lugares en los que trataba de atender a las necesidades básicas de una gran parte de la población que, en mayor o menor medida, estaba sumida en la pobreza y por ende casi totalmente privada de atenciones sanitarias, de hospicios, asilos... Estos establecimientos habían nacido en un principio con fines puramente caritativos y habían sido fundados con bienes que procedían, en su mayor parte, de donaciones particulares y con mínimas ayudas municipales; pues bien, estos establecimientos durante el siglo que nos ocupa fueron transformándose en instituciones financiadas por Diputaciones Provinciales y Ayuntamientos (como es notorio que ocurría con el marteño Hospital de San Juan de Dios). Igualmente existía una especie de asistencia domiciliaria, que realizaba la Beneficencia, que tenía como principal fin el de calmar en parte la mendicidad crónica de muchas gentes; estos tenían sus períodos de mayor actuación durante las crisis de subsistencias (su ayuda consistía básicamente en socorros de “caldos, pan y medicamentos”). Un duro golpe a estas instituciones de caridad supuso la desamortización realizada por Madoz (comenzada a mitad de siglo, en concreto en 1855),

porque hizo desaparecer las tradicionales fuentes de financiación de estas instituciones; la razón que se argumentó era que, de acuerdo con la ideología liberal extendida en la época, la administración pública debía hacerse cargo del coste de estos establecimientos benéficos.

En la mayoría de los hospitales se disponía de escaso espacio para la atención de los enfermos; asimismo, tampoco había adecuados sistemas de ventilación, ni salas de aislamiento de enfermos contagiosos, ni incluso salas separadas para enfermos, heridos, locos, etc. Si deficientes eran las instalaciones que podríamos considerar como destinadas a la atención directa de los enfermos, igual ocurría con las que se podrían denominar de “servicio”, ya que los lavaderos solían estar en bastantes ocasiones en estado deficiente, no solía haber lugares techados para secar las ropas en invierno; los retretes despedían olores que se extendían por todo el recinto; no habían salas especiales para intervenciones quirúrgicas, ni éstas contaban con los medios para evitar las infecciones... En cuanto a la situación particular de los enfermos, su situación no era mejor; normalmente no tenían una vestimenta apropiada, pasaban un frío considerable

en invierno y al contrario en verano; no había biombos o mamparas que separasen las camas por lo que tenían que ver morir a otros enfermos, las raciones alimenticias eran insuficientes en la mayor parte de las veces... en resumen, un panorama desolador.

En cuanto a la situación de los mercados, no era mucho mejor: el suministro de alimentos presentaba muchas deficiencias en cuanto al control de procedencia y sanitario, eran frecuentes los abusos y fraudes; en el caso de Martos tenemos algunos ejemplos de los que vamos a sacar unos pocos. En el año 1890, año de epidemia de cólera, se denuncia en el Ayuntamiento que una partida de ovejas, pertenecientes a los arrendadores “del difunto José Teodoro Castilla”, fueron vendidas en contra de la voluntad de aquéllos, y algunas de ellas de manera fraudulenta ya que “tenían enfermedad”. Ante la indefinición del veterinario, Francisco Mora, se nombró una comisión para que lo investigase y dictaminar “si pueden comerse y usarse las pieles”⁸. Caso parecido ocurrió unos años más tarde, en 1894, cuando se denunció que se habían sacrificado 47 cerdos, pertenecientes a Amador de la Fuente y a Francisco García, sin “haberlos reconocido el veterinario”. El acuerdo que tomó la Corporación fue el de ordenar su inspección y que el veterinario justificase su estado; igualmente el tratar de extremar la vigilancia para que ese tipo de hechos “no volviera a repetirse”⁹. Poco resultado tuvieron estas anunciadas medidas, ya que poco tiempo después, en 1895, se denuncia el haberse sacrificado y vendido una res enferma; la denuncia debía ser bastante veraz ya que el inspector del Matadero y de la Carnicería Pública, Juan Huesa Serrano, fue sancionado con 25 pesetas de sanción (una cantidad elevada por entonces)¹⁰.

Dicen que el ser humano es el único que tropieza dos veces en la misma piedra; sin embargo, personal-



mente creo que lo deseable sería que fuesen nada más que dos y a los hechos me remito. Al mes de ocurrir lo anterior, se ve que las sanciones serían de poco (a no ser que compensase tenerlas), se reciben numerosas quejas sobre el mal estado en el que se vendían algunos alimentos, principalmente las carnes; ante tal situación el Pleno acordó llevar un registro diario de reses y que el “jefe de los municipales” guardase personalmente la llave del “depósito de carnes” y, como medida que pretendía ser más eficaz, la prohibición de vender “la carne sobrante de días anteriores”¹¹. De todas formas, las cosas no se arreglaron mucho, como vemos once años más tarde, en 1906, cuando el concejal López Buenaño expuso al Pleno la denuncia formulada por el vecino Joaquín Trujillo, consistente en que la casa donde se encerraban “las va-

cas destinadas a surtir de leche a la población”, propiedad de Cayetano Frasquier, no reunía las “condiciones higiénicas necesarias” y “por consecuencia, aunque dichos animales no estén enfermos, la leche que se les extrae puede ser perjudicial para la salud pública”. El Ayuntamiento solicitó un informe del Inspector Municipal¹².

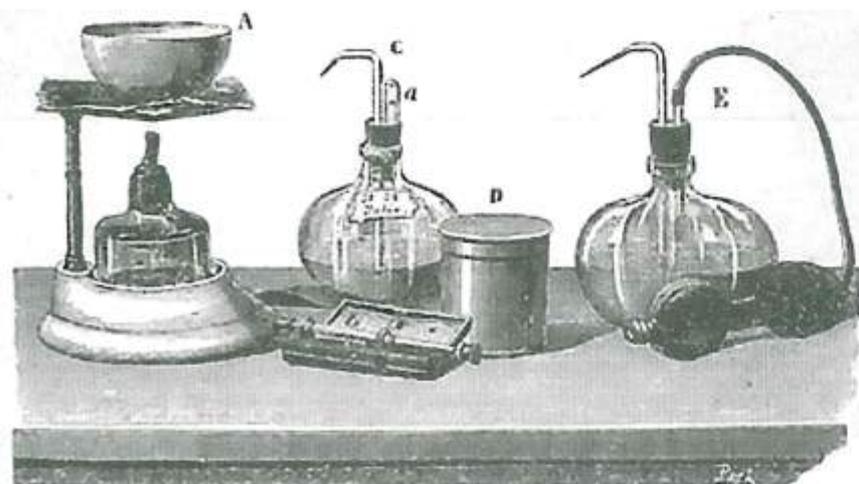
ALGUNOS RASGOS DE LA EPIDEMIA DE 1890

En Martos, el aviso de la llegada de la temible epidemia en el año 1890 hizo que un escalofrío recorriese a todos los habitantes de la localidad; como es natural, incluso desde algún tiempo antes, se procuró extremar las medidas higiénicas y sanitarias para intentar que la incidencia que tuviese fuese menor. Así, en los lugares o en las instituciones en las que más fácil era el contagio, como ocurría, por ejemplo, con la cárcel, se procuraron poner los medios adecuados para tal fin, y vemos cómo se adquirían “dos tinajas con sus tapaderas para guardar el agua de beber” y “unas jarras de lata para beber los presos”, o las órdenes de que fuese pintada, blanqueada y limpiada con urgencia; igualmente se contemplan las repetidas peticiones del director de la misma solicitando que se le su-

ministrasen escobas, escobones, trapos para fregar, recipientes urinarios de diversos tamaños, etc.

Si esto ocurría en ciertos establecimientos, en la localidad entera las actuaciones eran decididas y coordinadas desde el Ayuntamiento y, desde él, por la Junta Local de Sanidad, aunque cuando la situación se ponía lo que se dice negra se recurría a toda la población. En concreto, en este caso, en el mes de agosto se convocó “a los vecinos de todas las clases sociales para oír sus opiniones sobre las medidas a tomar contra el cólera”. Se trataba de adoptar medidas preventivas ante la anunciada epidemia de cólera que ya se había manifestado en la provincia de Valencia y, entre otras, se tomaron las siguientes medidas: vigilar todos los artículos que procediesen de allí, principalmente los “corambres” (especie de cueros u odres) que se usaban para envasar el aceite y de los que se sabía que habían llegado unas partidas que estaban depositadas en la posada de Francisco Cano Abril, sita en la calle Carrera, y en los corrales que tenía Manuel Martínez Cano en la Vega¹³. Se insistió en que hubiese un rígido control sobre ellos y el concejal Joaquín Ruiz Bueno solicitaba en la misma sesión que no se dejase que se introdujesen en el pueblo y que se sacasen los que hubiera. El acuerdo que se tomó fue el de que todos se almacenasen en el corralón de Manuel Martínez Cano. Al mismo tiempo, y por coincidir con la construcción de la vía férrea y se registraba por ese motivo un gran trasiego de gentes en Martos, se solicitó al “contratista del ferrocarril”, de apellido Paredes, “que facilitase diariamente la relación nominal de trabajadores con nombres, apellidos y procedencia”; petición que fue atendida por el citado contratista¹⁴.

Otras medidas tomadas fueron fue la de pedir a la Comisión Municipal de Abastos que extremase el celo sobre las frutas, prohibir la venta de



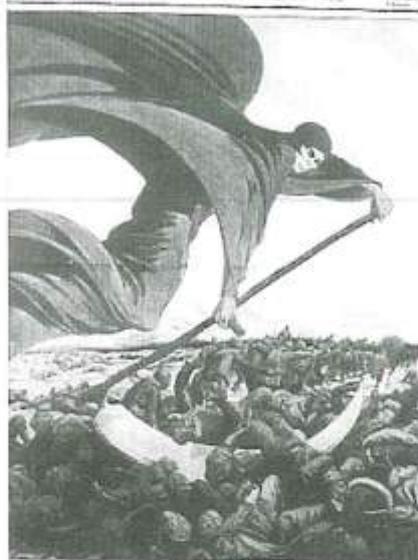
Arriba y sobre estas líneas, instrumentos usados en las investigaciones sobre el cólera.

pescado fresco (aclara que excepto los que parecieran estar en buen estado), reforzar la vigilancia sobre el aseo y limpieza de las calles, quitar de las casas cerdos y otros animales, retirar el estiércol...; otras de mayor calado fueron la de abrir el cauce del del arroyo de la Fuente de La Villa en "su choque con la vía del tren en el Vadillo", al igual que la limpieza de todo su cauce en su recorrido por la población, reforzar el control de todas las personas que entrasen en la localidad, que los facultativos hicieran acopio de medicinas y que comunicasen cualquier sospecha de cólera; asimismo se paralizó la actividad en escuelas y establecimientos similares... y algunas tremendamente impopulares, como eran las de suspender los festejos, las ferias, que eran esperadas impacientemente por muchos que veían en esos escasos días la única ocasión que tenían de encontrar algo de gozo en tiempos tan duros; pues bien, en el año 1890, el Boletín de la Provincia, del 15 de agosto, ordenó la suspensión de todas las ferias de la provincia.

Conjuntamente con estas disposiciones, las gentes realizaban otras actividades que, según creían, les ayudaría a soportar mejor la calamidad o, en el mejor de los casos, soslayarla; consistían sobre todo en rogativas,

caso de Martos, imágenes de la Virgen de la Villa, San Amador, etc. Otras veces recurrían a bebedizos a los que se atribuían unas propiedades que no tenían y que tomaban junto a unos

Le Petit Journ



Una muestra de la repercusión y el terror que provocaba la epidemia.

rezos o algo por el estilo. Un ejemplo lo tenemos en la que fue llamada "agua de San Ignacio", a la que se consideraba como muy milagrosa para luchar contra el cólera y que se repar-

ser, que las gentes de los pueblos acudían en grandes cantidades a las casas de los jesuitas para obtenerla. En Valencia, las gentes viajaban casi en muchedumbres hasta Puig, con el fin de conseguir aceite de la lámpara que alumbraba a la Virgen de la localidad, que creían que era milagroso contra el cólera; por cierto, que parece que surgieron los aprovechados de siempre y algunos desaprensivos hicieron enormes negocios con este aceite. Contribuyó en gran medida a esta situación la actitud de la Iglesia que, como jerarquía y grupo colectivo, entendió el cólera como un castigo divino ante los pecados de los hombres; de esta forma, en los momentos de pánico se potenció la práctica religiosa como un medio de aplacar la "ira divina", como un recurso contra los "ineficaces" remedios que proporcionaba la Medicina; del mismo modo se hacía negocio con la venta de escapularios y otros objetos similares, con lo que muchos enfermos murieron sin acudir al médico, creyendo que las procesiones, rogativas, escapularios, etc., los salvarían; no obstante, hay que añadir que muchos clérigos dieron ejemplo con su ayuda a los enfermos invadidos.

La epidemia que nos ocupa tuvo una gran incidencia en las provincias y localidades limítrofes a Martos; veamos algunas de ellas: en la provincia de Granada se vieron invadidos un total de 132 ayuntamientos; de una población total de 479.066 personas, estuvieron sometidas a epidemias 364.568; el primer caso se dio el 1 de julio y el último el 9 de noviembre, con lo cual hubo 132 días de epidemia, con 25.633 invadidos, de los que fallecieron 10.285; en el caso de la capital hubo 7.011 invadidos, de los que fallecieron 3.254.

En Ciudad Real se vieron invadidos 15 ayuntamientos; de una población total de 260.358, se vieron sometidos a la epidemia 92.879; el primer caso se presentó el 2 de julio y el último el 6 de octubre, con lo que

"...En Martos, el aviso de la llegada de la temible epidemia en el año 1890 hizo que un escalofrío recorriese a todos los habitantes de la localidad; como es natural, incluso desde algún tiempo antes, se procuró extremar las medidas higiénicas y sanitarias para intentar que la incidencia que tuviese fuese menor..."

promesas, manifestaciones religiosas... que deseaban que les protegiesen del mal. Así, por ejemplo, en Jaén era normal que sacasen y se hiciesen rogativas a las imágenes más simbólicas de la ciudad (Nuestro Padre Jesús y la Virgen de la Capilla), o en el

tía por la población en cántaros que habían sido, con anterioridad, bendecidos. Se dice que las gentes tenían tal fe en esta agua que preferían un poco de ella a cualquier medicina; se tomaba acompañándola con un Padre Nuestro y un Ave María y, parece

hubo 96 días de epidemia. Se vieron invadidos 3.727 y de éstos fallecieron 1.318. En la capital, que entonces tenía 13.498 habitantes, hubo 253 invadidos, de los que fallecieron 117. En Córdoba se vieron invadidos 13 ayuntamientos; de un total de población de 385.482 personas se vieron sometidas a la epidemia 138.369; el primer

editó el programa que es el motivo del presente trabajo. Vamos a reproducirlo íntegramente, pues consideramos que puede ayudar a comprender cómo era la religiosidad y posturas eclesiásticas en aquellos años. Aclaremos que la irregular ortografía que aparece en él es copia literal del mismo. Dice así:

“...Conjuntamente con estas disposiciones, las gentes realizaban otras actividades que, según creían, les ayudaría a soportar mejor la calamidad o, en el mejor de los casos, soslayarla; consistían sobre todo en rogativas, promesas, manifestaciones religiosas... que deseaban que les protegiesen del mal. Así, por ejemplo, en Jaén era normal que sacasen y se hiciesen rogativas a las imágenes más simbólicas de la ciudad (Nuestro Padre Jesús y la Virgen de la Capilla), o en el caso de Martos, imágenes de la Virgen de la Villa o San Amador. Otras veces recurrían a bebedizos a los que se atribuían unas propiedades que no tenían y que tomaban junto a unos rezos o algo por el estilo...”

caso se presentó el 18 de julio y el último el 21 de octubre, con lo que hubo, como en el caso anterior, 96 días de epidemia; se vieron invadidos 3.787 habitantes, de los que fallecieron 1.322, de los cuales 154 fueron en Cabra, 239 en Benamejí... En Jaén se vieron invadidos 35 municipios; de una población total de 423.025 personas, 207.024 se vieron expuestos a la epidemia, viéndose el primer caso el 7 de julio y el último el 29 de octubre, con lo que hubo 115 días de epidemia, con 5.039 invadidos, de los que fallecieron 2.590.

En Martos no hubo ningún caso, las precauciones que se tomaron tendrían una gran influencia en ello y, fundamentalmente, la fortuna se alió con los martos que vieron con alivio cómo la enfermedad pasaba de largo sin hacer parada en la ciudad. Influenciada por la actitud de la Iglesia que vimos antes, la ciudad se dispuso a realizar un acto como acción de gracias por tal favor y para ello se

LA FUNCIÓN RELIGIOSA

PROGRAMA de la función religiosa que el pueblo de Martos tiene dispuesta para el día 30 de este mes, en acción de gracias á María Santísima de la Villa, por el nuevo, especial, y patente beneficio que por su eficaz intercesión le acaba de dispensar el Todopoderoso, conservándole en santidad y no afligiéndole como á otros por el terrible azote del cólera.

INMINENTEMENTE amenazada esta población de ser invadida por la cruel enfermedad epidémica de que casi por todos lados y á cortísimas distancias se veía cercada, sus habitantes en masa acudieron como siempre, con el corazón benhecho de fe y de esperanza á su celestial protectora; á la que tantas veces les ha manifestado su predilección; á la Santísima Virgen: invocándola bajo el título especial de la Villa con que es venerada en su antiquísimo templo y rogándole intercediera con su divino Hijo para que los libertara. A la súplica siguió inmediatamente la concesión, y la fe de

este pueblo se ha visto tan misericordiosamente recompensada, que ni un solo caso ha babido del mal, cuando raro es de los convecinos el que no lo ha sufrido en mayor o menor grado.

Los hijos de Martos han recibido, pues, un especialísimo favor; y queriendo demostrar con un acto eterno, aunque débil ó insuficientemente, la gratitud de sus almas, han dispuesto la celebración de la indicada fiesta, para la cual han contribuido todos desde el rico hasta el infeliz mendigo, que ha cercenado lleno de alegría lo que con afanes mil renniera para el escaso sustento de sus hijos.

ORDEN DE LA FUNCION

Concedido por el tribunal competente á los párrocos de las Iglesias de Santa Marta, Santa Ana y San Amador el que asistan sus titulares á la fiesta y procesion acompañando á la Santísima Virgen, cuya gracia especial han solicitado, tanto por contribuir al mayor culto, cuanto por satisfacer los deseos de la población en general, que profesa grandísimo afecto á su Patrona, y á su compatriota San Amador, dichas efigies serán trasladadas con toda pompa desde sus templos hasta el de Ntra. Sra. en la noche del 28 de este mes.

A las doce de la mañana del 29, un repique general de campanas con el que al-



El desconocimiento provocaba que se hiciesen actos casi grotescos.

ternarán las bandas de música que en esta villa dirigen D. Juan de Mata Muñoz y D. Mariano García, ejecutando alegres y variadas piezas, anunciará la festividad del día siguiente.

Al anochecer del mismo 29 se cantará una solemne Salve en el templo de Ntra. Sra. de la Villa, vistosamente adornado al efecto, asistiendo toda la capilla de música de la Santa Iglesia Catedral de Jaén.

Concluida la Salve y estando la población toda iluminada tendrá lugar una magnífica función de fuegos artificiales, dirigidos por los señores Villacañas hermanos y compañía, vecinos de la ciudad de Ubeda. Que tan buen concepto tienen adquirido en dicho arte. Este espectáculo, cuyo programa se dará por separado, será amenizado con la asistencia de las espresadas bandas de música, que se esmerarán en la elección y ejecución de piezas escogidas.

A la alborada del 30 un repique general de campanas indicara la solemnidad del día.

Las rejas y balcones de la población se cubrirán con vistosas colgaduras.

A las nueve de la mañana el Ilustre Ayuntamiento con las demas autoridades se dirigirá al templo, donde tendrá lugar una solemne Misa, que celebrará el Sr. Vicario Juez Eclesiástico ordinario y Visitador de este partido Fray D. Bernardo Callejon y Cbacon, de la Real y Militar orden de

Calatrava, y predicando el Dr. D. Joaquin de Villena, hijo de este pueblo y Dean de la Santa Iglesia Catedral de Jaén. Esta función será servida por la capilla de música de dicha Santa Iglesia.

Concluida la Misa se cantará un solemne Te-Deum.

“...En Jaén se vieron invadidos 35 municipios; de una población total de 423.025 personas, 207.024 se vieron expuestos a la epidemia, viéndose el primer caso el 7 de julio y el último el 29 de octubre, con lo que hubo 115 días de epidemia, con 5.039 invadidos, de los que fallecieron 2.590...”

Después se repartirán a los pobres mil libras de pan en los sitios y por las personas que designarán las papeletas que les darán al efecto.

Por la tarde se sacará en procesion la efigie de Ntra. Sra. de la Villa, acompañada de las de Sta. Marta y S. Amador; a dicho acto concurrirán los tres Cleros, las cofradías, y las Autoridades, presidiendo la

Ilustre Corporación Municipal y asistiendo tambien la capilla y bandas de música.

La estacion se dirigirá por las calles siguientes: Placeta baja, Nueva, Hospital, Arbolon, Plaza de San Francisco, Campiña, Infantes, Real, Plaza de la Constitucion, Puerta de Jaén, Pontanilla, Triana, Fuentes, Plaza otra vez, Franguera, y Villa; haciendo en dicho transito paradas en las Iglesias de S. Francisco, San Miguel, Trinidad, Sta. Clara, Sta. Marta, Sta. Lucia, Sta. Ana y S. Juan de Dios.

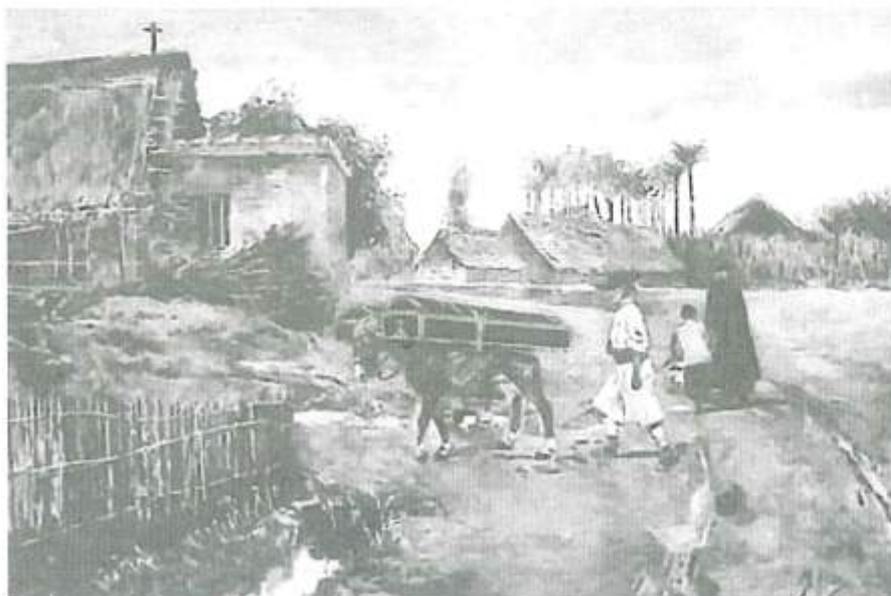
Terminada la función se restituirán las efigies de Sta. Marta y S. Amador a sus respectivos templos con la misma solemnidad que a su salida. Por la noche habrá tambien iluminación general.

FUNCIÓN DE FUEGOS ARTIFICIALES

Una abundante colección de cobetes de todas clases, entre ellos algunos enteramente nuevos y varias palmas reales de reciente invencion, que al arder llenarán el ámbito de vistosas luces de todos colores. Cinco castillos: el principal de cincuenta pies de elevación, constará de seis cuerpos y el remate; en el quinto y sexto tendrá dos golillones, y al pie dos galerías, una de veinte varas en cuadro y otra exterior de treinta, con ocho arcos arabes y ocho espirales. Los otros cuatro castillos subirán a treinta pies, dividiéndose en tres cuerpos y siendo enteramente diferentes. Ademas habrá cuarenta y dos piezas sueltas en su mayor número no conocidas hasta el día y todas del mejor gusto.

Estos fuegos serán quemados en tres tiempos y en la forma siguiente.

PARTE 1.ª Se dará principio a la función con el disparo de doscientos cobetes lanzados a la vez, que llenarán el espacio de voladores; continuando con otros de distintas clases y colores. Después empezarán los fuegos de tierra, ardiendo el primer cuerpo del castillo principal por sus cuatro frentes en alternativa con cuatro ruedas inglesas con cintas de colores. Luego se quemarán tres bonitos juguetes y una rueda a la oriental con cuatro en el centro, la cual presentará una vista agradable. Acto continuo aparecerá el Gorro Tudesco dando fuegos brillantes, después una lluvia de oro que despe-



Una estampa común, el entierro del cadáver del enfermo tras recibir la bendición de un sacerdote que recorre los campos.

dirá balas de iluminación de colores, finalizando con ruedas horizontales y un espiral. Seguirá la **Corona Árabe** empezando con fuego brillante y tomándole inmediatamente cinco esferas. Después se quemará la **Granada de los Alpes** la cual se dividirá en cuatro partes saliendo del centro un espiral con cintas de colores. El quinto cuerpo del castillo principal tomará a continuación fuego comunicándolo a una iluminación de luces brillantes y a ocho espirales, y se concluirá con un trueno.

PARTE 2.ª Otra colección de cobetes y palmas reales diferentes a la anterior. La batería del castillo principal tomará fuego con los otros cuatro que estarán colocados a su frente, empezando un fuego muy nutrido de bala rasa y después de cañón que llenarán el espacio de bombas de colores. Luego se quemarán tres juguetes variados y una rueda a la francesa, en cuyo centro aparecerán cuatro estrellas guarnecidas de colores. Después la **Estrella del Sol**, que dando sus fuegos presentará la salida del Sol. A seguida se quemará uno de los cuatro castillos laterales, siguiendo dos ruedas encontradas, que formarán un contraste agradable. Luego el castillo principal donde aparecerá la **Imágen de Nuestra Señora de la Villa**.

Y a su pie inscripciones alegóricas, variando de tiempo en tiempo de color la escena. La **corona eléctrica** dando sus vueltas se dividirá en tres partes presentando una iluminación de jazmines de colores. El cuarto cuerpo del castillo tomará fuego comunicándolo a los dos golillones, que tendrán doce espirales, ardiendo a la vez la

galería exterior con otros ocho, y ocho arcos arábes; dando fin con un trueno.

PARTE 3.ª Variación de cobetes y palmas reales de más mérito que los anteriores. Tres bonitos juguetes. **El tabaque americano** aparecerá dando vueltas y derramando flores, concluyendo con cintas de colores. Después tomará fuego el tercer castillo al que seguirá la **Columna de Hercúles** que tendrá cintas de colores y acabará con iluminación de jazmines. Inmediatamente se quemará un **Globo horizontal**, en cuyos extremos aparecerán el Sol y la Luna en su carrera, y transformándose en la Estrella del norte fija. De esto se pasará al cuarto castillo, que presentará vistas agradables. Acto seguido tomará fuego el **Sombrero Chinesco** del que se desprenderán seis cintas elásticas. Luego arderá el castillo principal por sus cuatro esquinas y la galería interior, presentando una iluminación de clavellinas reales, fuego de filiera, candelas romanas, despidiendo bombas de todos colores y fuego brillante. Seguidamente ocho diagonales de cobetes de todas clases y colores. Y por último arderá el remate del castillo principal finalizando con un estrepitoso trueno.

El Secretario de la Junta Directiva
Isidoro de Luque

Como vemos, un largo programa en el que se mezclan lo religioso y lo profano, haciendo especial realce en la mediación divina para la "salvación" de la enfermedad, haciendo también mención a la fe de los marteños para que la Virgen se la con-

cediese, lástima que no lo hiciese en otras ocasiones, acaso porque los marteños de otras ocasiones fuesen menos devotos, imaginamos. Por lo demás el programa reúne todos los tópicos que se daban en la época, aunque es de destacar la minuciosa descripción que se hace del desarrollo del programa de fuegos artificiales, del que, no hay duda, disfrutarían los marteños de todas las clases sociales, seguramente más que del anterior, porque, entre otras cosas, suponía un cambio de la monotonía diaria y el fin de un período de pánico general. Asimismo por haberse librado de las molestas, y onerosas, labores que eran inevitables tras el paso de cualquier epidemia, como eran las de desinfección, lavado y quema de ropas, etc.; normalmente estas labores (quema de ropas y desinfección de casas) las realizaba un practicante; en estos años de finales del XIX solía hacerlo un practicante del Hospital llamado Manuel Cortés, que aparece frecuentemente en las Actas Capitulares con motivo de percibir diversas cantidades de dinero por los conceptos ya citados. Para evitar la contaminación solía señalarse un lavadero en el que se podían lavar esas ropas que, por ser de afectados en menor medida, no se quemaban; en Martos el que casi siempre se reservaba para esos fines era el lavadero que había en el paraje de Santo Nicasio (por ser el más alejado de la población).

NOTAS:

- ¹ Archivo Histórico Municipal de Martos (A.H.M.M.), Actas Capitulares (A.C.), Sesión del 3 de agosto de 1906, Caja 7, Legajo 3, página 195.
- ² A. H. M. M., A. C., Sesión del 16 de marzo de 1904, C. 6, L. 7, Pág. del día 16 de marzo.
- ³ A. H. M. M., A. C., Sesión del 18 de mayo de 1904 y del 29 de marzo de 1905. C. 6, L. 7, Pág. del 18 de mayo y C. 7, L. 2, Pág. 54.
- ⁴ A. H. M. M., A. C., Sesión del 26 de mayo de 1909, C. 7, L. 6, Pág. del día 26 de mayo.
- ⁵ A. H. M. M., A. C., Sesión del 5 de marzo de 1894, C. 1, L. 9, Pág. 42.
- ⁶ A. H. M. M., A. C., Sesión del 21 de mayo de 1894, C. 2, L. 1, Pág. 383.

⁷ Buscar el 1 de la medicina en Martos.

- ⁸ A. H. M. M., A. C., Sesión del 1 de octubre de 1890, C. 1, L. 1, Pág. 231.
- ⁹ A. H. M. M., A. C., Sesión del 19 de febrero de 1894, C. 1, L. 9, Pág. 30. Documento original en C. 2, L. 1, Pág. 131.
- ¹⁰ A. H. M. M., A. C., Sesión del 24 de julio de 1895, C. 2, L. 4, Págs. 139 / 140.
- ¹¹ A. H. M. M., A. C., Sesión del 7 de agosto de 1895, C. 2, L. 4, Págs. 149 / 150.
- ¹² A. H. M. M., A. C., Sesión del 3 de septiembre de 1906, C. 7, L. 3, Pág. 194.
- ¹³ A. H. M. M., A. C., Sesión del 21 de junio de 1890, C. 1, L. 1, Págs. 134 / 137.
- ¹⁴ A. H. M. M., A. C., Sesión del 25 de junio de 1890, C. 1, L. 1, Pág. 139.

BIBLIOGRAFÍA:

- Carreras Velasco Antonio. "La última epidemia de cólera en el Jaén finisecular". Revista Códice nº 10. Asociación de Amigos del Archivo Histórico Diocesano de Jaén. Jaén 1996.
- López Cordero Juan Antonio. "Beneficencia y Sanidad. Jaén, 1875-1931 (En Jaén entre dos siglos (1875-1931) Junta de Andalucía. Concejalía de Cultura / Fundación Caja de Granada. Jaén 2000.
- López Piñero José María. "Historia de la Medicina". Alianza Editorial. Madrid 2000
- Rodríguez Cabezas Ángel y Rodríguez Idigoras M^a Isabel. "Historia de la Medicina". Algazara. Málaga 1996.
- Singer, Charles y Underwood, E. Ashwort. "Historia de la Medicina". Guadarrama: Madrid 1966.

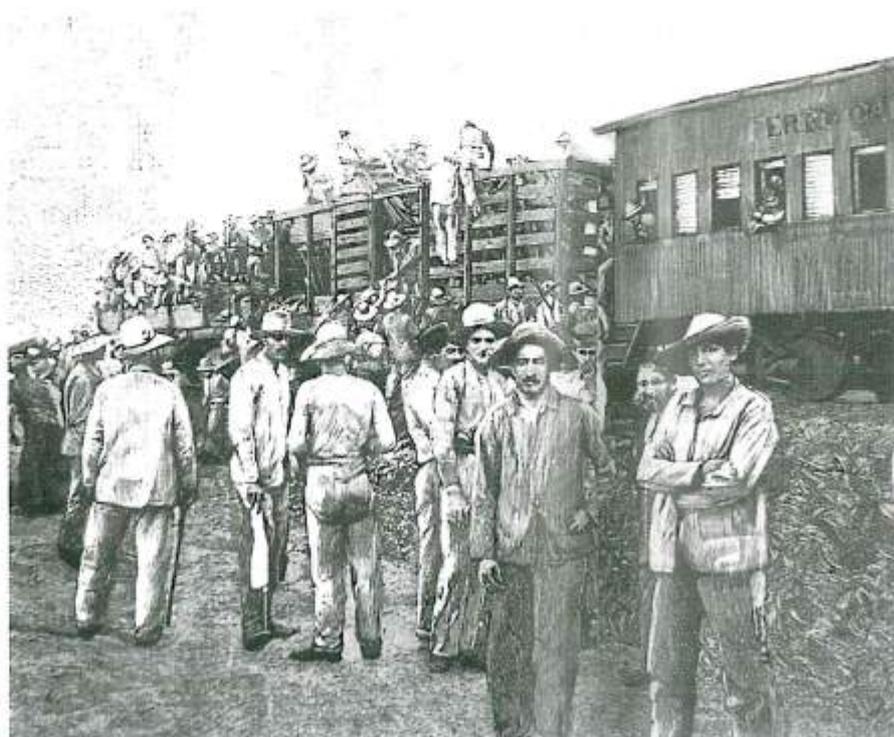
Rasgos del Martos de final del siglo XIX: Manuel Castro Ortiz, un marteño héroe de la Guerra de Cuba

Antonio Teba Camacho

gunas reflexiones sobre el particular y añadíamos algunas notas aclaratorias sobre el conflicto. Uno de los propósitos que mueven a este presente trabajo es el de ampliar algo lo vertido en el anterior número, así como glosar la figura de un marteño que, al igual que los demás, fue partícipe, voluntaria o involuntariamente, de aquel desdichado drama bélico y que destacó por su arrojo y valentía, siendo por ello distinguido con ascensos y condecoraciones.

'Más se perdió en Cuba' es una expresión que se siguió utilizando mucho después de que acabara la Guerra en 1898. La importancia de la Guerra de Cuba y sus consecuencias en la sociedad española y en el orgullo patrio han sido expuestas profusamente por literatos e historiadores; en el presente trabajo el autor nos da una visión bastante ecléctica de los acontecimientos y de las estrategias militares que desencadenaron la derrota. Pero fundamentalmente refiere la participación y el heroico comportamiento de un marteño: MANUEL CASTRO ORTIZ.

En el anterior número de *ALDABA* hablábamos de algunos paisanos nuestros que tomaron parte en la Guerra de Cuba, en el penúltimo conflicto colonial en el que España se vio envuelta. Ya hicimos al-



Las tropas españolas dispuestas para salir hacia el frente, una vez instaladas en Cuba.



Grupo de guerrilleros cubanos a caballo ante un ingenio azucarero.

Ocurrió que en un paseo matutino me encontré con mi buen amigo Fernando Castro; en medio de una informal conversación salió a relucir el artículo antes citado y me comentó que su abuelo paterno, Manuel Castro Ortiz, también había participado en la guerra y que había tenido un comportamiento destacado, participando en la acción en la que cayó el cabecilla insurrecto Aranguren. Me comentó que tenía su expediente militar, según copia facilitada por el Archivo General Militar de Segovia a su padre Manuel Castro Camacho. A mí me interesó el tema y le pedí esa copia para incluirla en el trabajo que tenía pensado elaborar para completar el del número anterior, a lo que accedió gustosamente. Desgraciadamente, un poco antes de que el presente artículo salga a la luz, su padre, Manuel Castro Camacho, hijo de nuestro héroe de Cuba, falleció tras larga y penosa enfermedad, por lo que desde aquí trasladamos el pesar a su familia y le dedicamos el presente trabajo.

Siempre hemos mantenido que, para una correcta comprensión de cualquier asunto, es muy impor-

tante conocer las circunstancias que lo rodean, los antecedentes y, en definitiva, todo lo que nos pueda ayudar a que nuestra visión sea lo más amplia posible.

Es por ello por lo que a modo de introducción haremos un breve bosquejo histórico de la época que nos ocupa.

La derrota en la guerra hispanoamericana de 1898 significó para nuestro país la pérdida de las últimas colonias en Ultramar: Cuba, Puerto

Rico y Filipinas. Este hecho acaeció en el período conocido como La Restauración, en el cual la dinastía borbónica fue restaurada en el trono, siendo el último eslabón para ello el levantamiento que hiciese en Sagunto el general Martínez Campos, gracias al cual Alfonso XII ocupó el trono español. El cerebro de todo el proceso, el malagueño Antonio Cánovas del Castillo, construyó un nuevo Estado que tenía como base a la Constitución de 1876, la cual intentaba abrirse a un amplio espectro de partidos políticos, si bien encontró su mayor estabilidad en un sistema bipartidista en el que los grandes muñidores fueron el ya citado Cánovas (jefe del partido conservador) y Práxedes Mateo Sagasta (prócer del partido liberal). Todo esto en un plano puramente formal o de cara al exterior, ya que en en plano íntimo, interno, lo que se extendió fue el fraude y la corrupción por toda la Administración, tanto en el ámbito nacional como en el local, como ya tratamos en un anterior artículo publicado en el número 8 de *ALDABA*.

Ciñéndonos más al asunto que nos compete, el primer gobierno de la Restauración, presidido por Cánovas y que tenía como ministro de la Guerra a Joaquín Jovellar y como titular de la cartera de Ultramar a



Grupo de soldados españoles ante la puerta de uno de sus cuarteles en La Habana.



Soldados posando ante las insignias de su Compañía.

Adelardo López de Ayala, se encontró de frente con dos graves problemas: la guerra carlista (conflicto interno que desgarraba el país) y la insurrección cubana, focalizada en aquellos momentos en la que fue conocida como "Guerra de los Diez Años" que tuvo su inicio en el año 1868 con el llamado "Grito de Yara".

Hay que tener en cuenta una premisa inicial y no es otra que a lo largo del siglo XIX España fue una potencia colonial muy reticente a establecer reformas en sus posesiones, temerosa tal vez de que cualquier mínimo cambio que acaeciese en el inestable tablero político del momento podía cargarse el juego; de este modo, todo fueron trabas e inconvenientes cuando de conceder algún tipo de autonomía, extensión de derechos, etc., se trataba. Así, en primer lugar, la esclavitud fue una invocación constante, ya que la metrópoli no quería realmente abolirla (en connivencia con los plantadores) para la negativa a extender los derechos constitucionales a todos los antillanos; más tarde serían otros los motivos aducidos para la negativa, como serían el temor que sentían los dirigentes a los riesgos que conllevaba cualquier liberalización comercial o política o, por llevarlo a las últimas consecuencias, la falacia extendida de que la autonomía

nos llevaría irremisiblemente a afrontar la independencia.

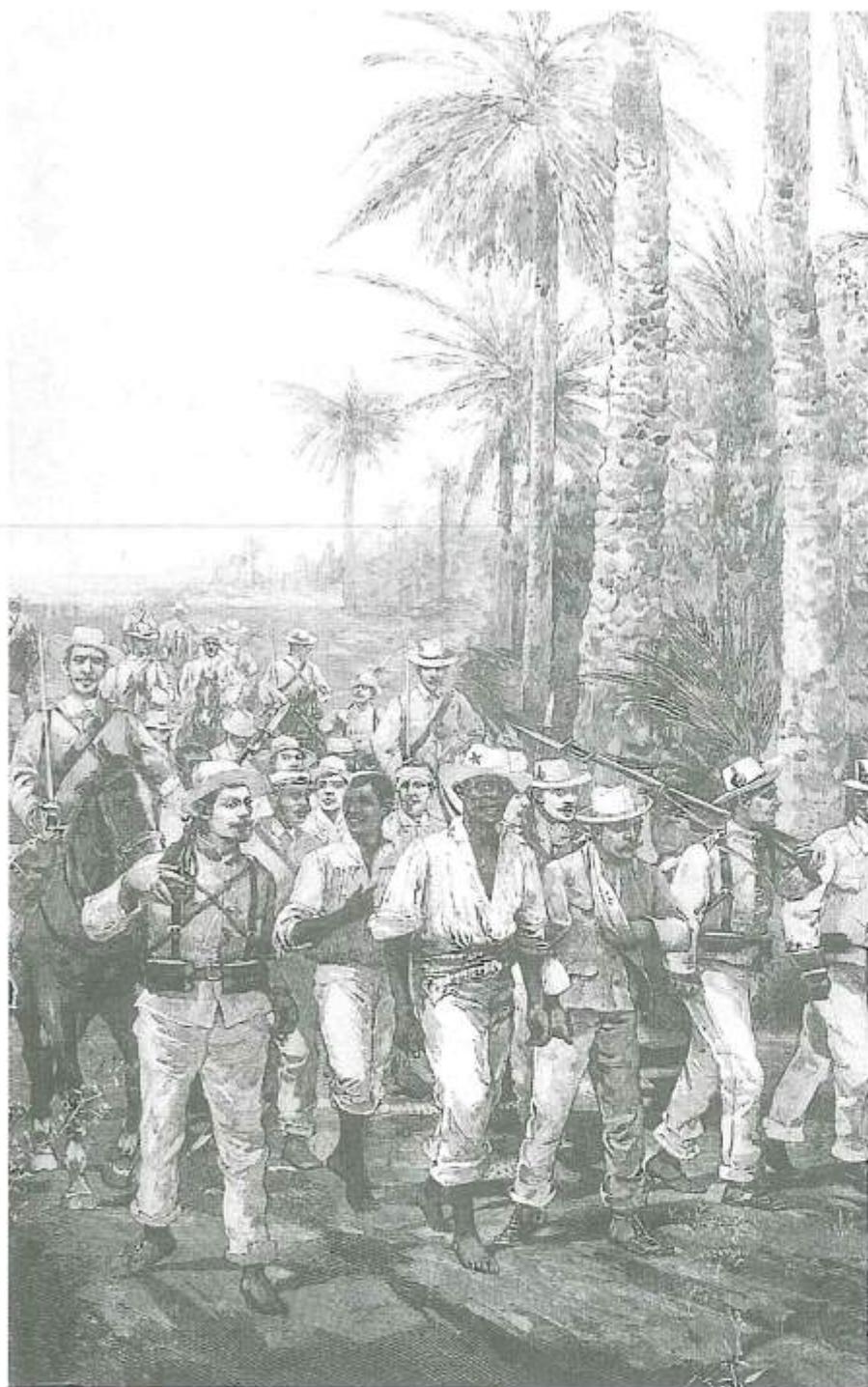
Ante tal panorama, lo que más podría sorprendernos es el que se conservasen tanto tiempo estas colonias y, la verdad, es que factores externos ayudaron durante largas épocas a que fuese así; de este modo, los intereses comerciales de los países más poderosos (principalmente los del Reino Unido y los de la emergente potencia de los Estados Unidos) favorecieron temporalmente a que España mantuviese su status de potencia colonial (luego veremos que cuando cambiaron esos intereses nuestra presencia se acabó). Asimismo,

mo, el que el importante grupo social de los criollos apoyase mayoritariamente a la Administración española, básicamente por el temor que sentían a la gente de color y a sus posibles excesos, tal como había ocurrido en la vecina Haití, favorecía la permanencia. Pero todo se basaba en un equilibrio muy inestable, muy expuesto a los fuertes vaivenes que tenían lugar. De esta manera, cuando a mediados de siglo mudaron algunas de las circunstancias, principalmente con la crisis económica que se desató en los años 60 del siglo, crisis que se vio agravada por el fraude y el engaño de los gobernantes que prometían reformas que nunca llegaban y lo que hacían al final era subir los impuestos, la situación se tornó casi insostenible y dio lugar a que el día 10 de octubre de 1868 Céspedes diese el ya citado "Grito de Yara" y estallase la ya citada "Guerra de los Diez Años".

Esta guerra estuvo lastrada por el esfuerzo que suponía para España el mantener simultáneamente la Guerra Carlista, de modo que cuando ésta terminó en febrero de 1876, se pudo hacerle frente con mayores garantías y se pudo enviar importantes refuerzos a Cuba. De esta forma, a principios de 1877 se contaba con más de



Columna de soldados españoles vigilando en una trocha.



Conducción de prisioneros durante la Guerra de Cuba.

cien mil soldados en la isla y al mando de Martínez Campos, que combinó sabiamente la acción militar con la negociación política, se pudo sofocar la rebelión con la Paz de Zanjón del 12 de febrero de 1878. Pero en el articulado de este tratado, firmado por Martínez Campos con los nacionalistas cubanos, figuraba el que España se comprometía a introducir re-

formas en la isla; mas las reformas fueron en sentido inverso al espíritu del tratado y así lo que se hizo fue intentar españolizar aún más la isla e incrementar su explotación, con lo cual se sembraba la semilla de los conflictos posteriores. Todo muy conforme con la ideología que imperaba entre la clase dirigente española, como bien muestran las ideas de sus princi-

pales representantes; por ejemplo, Cánovas siempre pensaba que “la guerra es consecuencia del bandolerismo, acaudillado por extranjeros u hombres de color, que nada tiene que ver con las reformas políticas, económicas o administrativas”; asimismo supeditaba cualquier tipo de reforma a la consecución de la victoria militar como premisa indiscutible; igualmente había un componente racista en su ideario cuando afirmaba que “Cuba independiente significa una república dominada por negros, pero no como los negros de USA, sino como los negros de África...”.

Es indudable que a estos componentes intransigentes se le añadía el temor ante la postura de los Estados Unidos, que nunca habían disimulado su interés por la isla, apetecible por sus riquezas y por su situación estratégica. Testimonios tenemos de ello, como las palabras de su embajador en Madrid, general Woodford, al embajador británico: “Tan cierto como que amanecerá mañana, Cuba será norteamericana”. O las palabras de Murat Halstead cuando exaltaba, en el año 1897, las riquezas de Cuba a la vez que denunciaba la actitud egoísta y corrupta de la administración española durante períodos que podían ser considerados de paz; actitud que se veía empeoraba en los tiempos bélicos, sospechosamente cuando el general Weyler amenazaba con recuperar el control de la isla, por la crueldad empleada, a la vez que encomiaba la entrega de los antillanos en su lucha por la independencia; concluía su disertación afirmando su total convencimiento de que el final de la isla sería el de la unión con los Estados Unidos. Estas actitudes, que podríamos considerar teóricas, se veían refrendadas con la realidad, como podemos comprobar al ver cómo el 26 de junio de 1897 el secretario de Estado norteamericano, John Sherman, entregaba una nota de protesta al em-



Reparto de comida en una *reconcentración cubana*.

bajador español en Washington, Dupuy de Lôme, en la que condenaba la guerra desarrollada por Weyler, a la vez que pedía un “desarrollo militar civilizado”.

Mas no creamos que los indígenas eran muy favorables a esa anexión por parte del poderoso vecino norteamericano; así se encargó de dejarlo bastante claro uno de sus principales dirigentes, José Martí, que aunque murió muy tempranamente, el 19 de mayo de 1895, dejó, entre otros muchos, un nítido mensaje acerca de las intenciones estadounidenses “...viví en el monstruo y le conozco las entrañas”, aunque es de justicia reconocer que otros dirigentes sí eran bastante cercanos a la postura norteamericana. Éstos, incluso, en determinados momentos propusieron a la administración española la compra de la isla, tal como habían hecho anteriormente con Luisiana; incluso se habló de cifras, barajándose cantidades que oscilaban entre los 120 y los 130 millones de dólares, cantidad enorme en aquellos tiempos y que significaba, además, una lluvia de riqueza para unas arcas vacías y que, de paso, aliviaba los enormes gastos que se debían afrontar para mantener una fuerza bélica en Cuba. Tal vez este camino hubiese sido el más lógico porque, además de la importante canti-

dad de dinero que se ingresaba, significaba también el ahorro de vidas humanas, aunque bien es verdad que para el código moral de algunos de la época, lo era “sin honor”, pero se prefirió el supremo gesto de la guerra, lo que significó varios millares de vidas, un dinero que no había, la pérdida de las escuadras de Cervera y Montojo... Al final, poca gloria y mucha tragedia.

De 1878 a 1895 se vivió una frágil tregua, puesto que durante ella no dejaron de producirse incidentes y conspiraciones contra la metrópoli (la más destacada fue la llamada “Guerra Chiquita”) que fueron refrenadas principalmente por los autonomistas, que confiaban todavía en que la concesión de una amplia autonomía daría frutos y serviría para apagar definitivamente el conflicto; pero no fueron las cosas por ese camino, y la insatisfacción de algunos sectores isleños, que demandaban una mayor igualdad jurídica y legal entre antillanos y peninsulares, fue haciendo germinar un ambiente revolucionario, apoyado por los exiliados, que dio lugar a la fundación del Partido Revolucionario Cubano, de carácter democrático, antillano e interracial con apoyos en amplios sectores de USA, Méjico, Francia... En este bando comenzaron a sobresalir las figuras de

los que luego serían los cabecillas de la independencia, tales como Máximo Gómez, José Martí, Antonio Maceo..., aunque realmente ninguno de ellos llegó a sobresalir sobre los demás y, además, mantenían profundas diferencias entre ellos sobre los modelos sociales, políticos, etc., a implantar tras la liberación.

De modo que podemos tener casi completa seguridad de que los distintos gobiernos de Madrid no supieron llevar el conflicto por el camino correcto, como veremos más adelante, porque se cerraron en banda ante el mayoritario sentir que pedía reformas para Cuba. Y no es que no



José Martí, ideólogo del independentismo cubano y organizador de la insurrección de 1895.



Soldados españoles en una batería artillera.

hubiese gentes que no viesen claro el problema y que incluso adivinasen el porvenir; uno de éstos, el general Polavieja, en carta que llegó por azar o por cualquier otro motivo más oscuro a las manos de Martínez Campos (entonces ministro de la Guerra), en junio de 1879 decía "...debemos, en mi opinión, en vez de querer impedir a todo trance y en todo tiempo la independencia de Cuba, que empeño vano sería, prepararnos para ella, permanecer en la isla sólo el tiempo que en ella racionalmente podamos estar, y tomar las medidas convenientes para no ser arrojados violentamente, con perjuicio de nuestros intereses y mengua de nuestra honra..."

LA GUERRA DE MANUEL CASTRO ORTIZ

Prescindiendo de más detalles de las guerras anteriores nos centraremos en el desarrollo de la guerra que estalló en 1895 y que traería consigo, a la postre, la independencia cubana. *Iremos intercalando noticias del marteño que nos ocupa en par-*

te de este artículo. Comenzaremos con sus datos personales más elementales: Manuel Castro Ortiz nació en Martos el día 10 de mayo de 1874, siendo sus padres Pedro Castro y Encarnación Ortiz. En el año 1893, concretamente el día 9 de diciembre, ingresó "en baja" y en el sorteo que se verificó (ver ALDABA nº 7) obtuvo el número 49. El día 6 de marzo de 1894 causó baja "en baja" (no crean que es un error sino que es así en la terminología empleada en la época) por haber sido destinado al Regimiento de Infantería de la Reina nº 2 (formado por soldados procedentes de la provincia de Jaén), causando alta en la 4ª Compañía del 2º Batallón del citado Regimiento en la revista del mes de abril (con fecha del 7 de marzo anterior), el 11 de cuyo mes se incorporó en

Algeciras (con la partida receptora) y quedó de instrucción y en la citada revista prestó el juramento de fidelidad a las banderas de guarnición en Algeciras. En la revista de diciembre fue ascendido a cabo por elección, según orden y nombramiento aprobado por el coronel del Regimiento.

El año 1895 transcurrió para nuestro paisano en su destino de Algeciras hasta la revista de diciembre en la que fue promovido al empleo de sargento por elección, con la antigüedad del primero de noviembre anterior, todavía sin saber lo que le preparaba el destino aunque, tal vez, se barruntaría lo que se avecinaba.

Efectivamente, el año 1895 se presentó trágico; nada más comenzar el año se iniciaron las hostilidades. Así el día 24 de febrero se levantaron en armas muchas

partidas, aunque no supusieron gran preocupación para las autoridades, que creían que sólo se trataría de hechos aislados, y en parte llevaban razón ya que realmente el conflicto se consolidó solamente en la parte oriental de la isla; no obstante, el capitán general por aquel entonces, Calleja, pidió refuerzos a la metrópoli ante la escasez de tropas disponibles (sólo 19.500 soldados), a lo cual accedió el gobierno central, y con celeridad fue aumentando el número de tropas presentes en la isla, tal como informábamos en el número anterior de *ALDABA*, y este aumento viose acompañado con la sustitución del capitán general; efectivamente, el 23 de marzo, Cánovas sustituyó a Calleja por Martínez Campos, el héroe de la anterior guerra cubana, el forjador del acuerdo con los rebeldes que se vio reflejado en la Paz de Zanjón. El mandato de éste no pudo tener mejor inicio, desde el punto de vista militar,



El general Valeriano Weyler, quien, pese a su dureza, no pudo ganar la guerra.



Cartilla militar de Manuel Castro Ortiz.

puesto que José Martí, uno de los cabecillas y principal ideólogo de los independentistas, murió el 19 de mayo tras el combate sostenido en el lugar conocido como Dos Ríos. Como consecuencia de este hecho, Máximo Gómez y Antonio Maceo asumieron el mando supremo de las tropas mambises, que estaban formadas, fundamentalmente, por campesinos, la gran mayoría de ellos gentes de color.

Martínez Campos puso en práctica una estrategia eminentemente defensiva, que se basaba principalmente en repartir soldados por pueblos y haciendas; con las tropas restantes organizó una especie de columnas que recorrían, cual ejércitos ambulantes, los caminos en busca de rebeldes, aspirando, de esta manera, a obligar así a los rebeldes a sentarse en la mesa de negociaciones. Ocurría, de este modo, que mientras los soldados españoles controlaban casi todas las poblaciones y haciendas, los guerrilleros se adueñaban de los campos. A pesar de todo, tenían lugar frecuentes combates, como el que ocurrió en Peralejo (el 13 de junio), enfrentándose fuerzas mandadas por Maceo y las fuerzas españolas coman-

dadas por el general Santocildes, que resultó muerto en la refriega, o en Mal Tiempo (el 15 de diciembre), en el que murieron más de 300 españoles, o en Coliseo, en la cubana provincia de

“...Manuel Castro Ortiz nació en Martos el día 10 de mayo de 1874, siendo sus padres Pedro Castro y Encarnación Ortiz. En el año 1893, concretamente el día 9 de diciembre, ingresó ‘en baja’ y en el sorteo que se verificó obtuvo el número 49...”

Matanzas. Con anterioridad había tenido lugar lo que los lugareños bautizaron como la “invasión de Occidente”, aprovechando que la “Trocha de Júcaro” no estaba acabada (aclaremos que una “trocha” era una zona despejada de vegetación, que, como si de un camino se tratase, cruzaba la isla por su parte más corta; por él patrullaban las unidades españolas y, en su interior, a distancia regular, había torres de observación, reflec-

tores, fosos, trincheras y otros tipos de fortificaciones); tras numerosos combates los españoles no pudieron evitar que los insurrectos lograsen cruzarla y se adentrasen en el occidente de la isla.

Ante la situación que se planteaba, empeorada por la ceguera de los políticos españoles y la intransigencia que se mantenía en lo referente a la concesión de ciertas libertades y derechos, Martínez Campos tomó la determinación de proponerle a Cánovas su propia sustitución por el general Valeriano Weyler (partidario de aplicar medidas más duras en la lucha), ya que él mismo se sentía incapaz, esta vez, de mandar fusilar sin conmiseración a cuantos rebeldes se apresase. La realidad es que, en esta fase de la guerra, los españoles fueron siempre a remolque de los independentistas, ya que, si bien los rechazaban, los perseguían, les causaban bajas (escasas en comparación con las propias), les privaban de recursos..., el hecho real era que las tropas servían, principalmente, para proteger los ingenios (haciendas y molinos de caña de azúcar) de los españoles y de los proespañoles.

Valeriano Weyler desembarcó el 10 de febrero de 1896. *Curiosamente, no decimos que por azar, esta fecha fue importante para nuestro personaje, nuestro paisano, Manuel Castro Ortiz, quien por Real Orden de 20 de enero del mismo año fue destinado al Primer Batallón Expedicionario para el Ejército de Cuba, en virtud del sorteo efectuado para los de su clase el día 28 de enero; causó alta en el citado Primer Batallón en la revista de febrero, de guarnición en Algeciras hasta el día 10 del mismo mes en el que emprendió la marcha hacia Cádiz (se especifica en su expediente que fue por*

ferrocarril, llegando a su destino al día siguiente) y el día 13 embarcó con dirección a La Habana a bordo del vapor "Buenos Aires", llegando el 27 del mismo mes y al día siguiente, el 28, trasbordó en el vapor "Villaverde Hernández" hasta su asentamiento en la Labana de Esmeraldas y Bajo del Guao, quedando acampados en dicho punto.

Weyler se encontró un panorama desolador: las fuerzas de Maceo dominaban Pinar del Río; las de Máximo Gómez controlaban los accesos a La Habana, circulaban escasísimos trenes (y sólo si llevaban una fuerte protección) y los soldados, en gran parte, estaban enfermos o se hallaban desperdigados en destacamentos. Era muy necesario, y más según su modo de entender la situación, un acusado viraje en el timón y a ello se aplicó.

Mudó toda la estrategia mantenida hasta entonces; su plan consistía en dividir el teatro de la guerra, que abarcaba toda la isla, en tres centros de operaciones mediante dos "trochas", la ya nombrada de "Júcaro" (que habría que terminarla) y la construcción de otra nueva (la que se denominaría de "Mariel-Majana"). Para ello era necesidad urgente la reorganización de las fuerzas. Había que aumentar el número de soldados en lo que podríamos llamar función natural del ejército, a costa de reducir los que se encontraban estacionados en los destacamentos y sustituirlos en esa función por "voluntarios" indígenas armados. Se creaba así columnas militares mucho más fuertes y homogéneas, constituidas por unidades completas al mando de sus jefes naturales, aumentando asimismo su movilidad y autonomía, amén de su coordinación, pasando de este modo de una situación predomi-

nante de defensa del territorio a otra de atacar sin descanso a los mambises, mejorando, al mismo tiempo, al armamento de los soldados, que pasaron a disponer de los modernos fusiles "Mauser" (antecesores de los luego conocidos como "mosquetones").

Sin adentrarnos excesivamente en el desarrollo de la guerra, sí señalaremos que, para que sirva como ejemplo, dividió la provincia de La



Manuel Castro Ortiz posando en Algeciras con el uniforme del Batallón de la Reina.

Habana en varios sectores y a cada uno de ellos destinó una columna de las ya citadas, que estaba formada por un batallón de soldados a pie y por una "guerrilla" a caballo, cuya misión era no dar tregua a los insurgentes. Con el desarrollo de las operaciones consiguió aislar a los diversos ejércitos independentistas, de Maceo, Gómez..., quienes con el

transcurso de numerosos combates se batían en clara desventaja, viéndose obligados a retirarse de numerosos puntos (principalmente del occidente de la isla, quedando prácticamente confinados en la parte oriental). Los grupos rebeldes eran acosados hasta el agotamiento en las estratégicas regiones de Pinar del Río, La Habana y Matanzas, lo que ocasionó que muchos insurrectos se entregasen, ayudados por el mandato de "reconcentración" que dictó Weyler; las razones que llevarían al general a tomar tan dura determinación (consistía en que los "guajiros" o lugareños residiesen en pueblos o ciudades con guarniciones militares, sin derecho a abandonarlas, bajo pena de muerte. Algunas fuentes sostienen, que no todas ya que hay diversidad de opiniones sobre el particular, que el hambre hizo estragos entre los campesinos evacuados a la fuerza: mujeres, niños y ancianos sobre todo, ya que los hombres huyeron y se sumaron a la rebelión) imaginamos que serían las de evitar que los campesinos pudiesen aportar ayudas de todo tipo (material, informaciones...) a los rebeldes. El 9 de noviembre, Weyler, con 35 batallones y 6 baterías, se dirigió a combatir contra Maceo y obligarlo a retirarse, muriendo el cabecilla en uno de los enfrentamientos, junto con el hijo de Máximo Gómez.

¿Y qué pasaba con nuestro paisano? Lo dejamos acantonado en el ingenio que nombrábamos antes; pues bien la fecha anterior vuelve a ser importante; así estuvo hasta el día 9 de noviembre, fecha en la que se incorporó, con su batallón, al mando (citamos textualmente) del "Excelentísimo Señor General en Jefe Don Valeriano Weyler", siguiendo de operaciones por varios puntos de la "Tro-

cha de Marfil-Majama”, en la que el general Weyler había concentrado un fuerte contingente de tropas al mando del general Arolas, a fin de impedir que la línea no fuese atravesada en uno u otro sentido. El 17 de noviembre se balló presente en el encuentro que sostuvieron con los rebeldes en las “Lomas de Farayones y del Brujito y Loroa”. Pocos días más tarde, los días 1 y 2 de diciembre, a las órdenes del general de brigada Cándido Hernández, estuvo involucrado en los enfrentamientos contra los insurgentes que tuvieron lugar en las “Lomas de Guabinacho”; continuó estando presente en las operaciones efectuadas y participó, asimismo, en diferentes reconocimientos. El 24 del mismo mes (¡vaya Nochebuena!) estuvo presente en el combate que tuvo lugar en las “Lomas de Aguacatillar”, donde resultó herido de bala levemente, lo que no le impidió seguir participando en las operaciones que tuvieron lugar el 29 y el 31 del mismo mes en el mismo lugar antes citado y en el de “Arroyo Prieto”. Como reconocimiento, y por resolución del Capitán General de la isla, con fecha 13 de diciembre, le fue concedida la Cruz de Plata del Mérito Militar con distintivo rojo, por el “distinguido comportamiento que observó en el ataque sostenido contra el enemigo en Tablazo y Palmarito el 10 de agosto anterior”.

Sin entrar en muchos detalles sobre el desarrollo de las operaciones de la contienda, digamos que esta política emprendida por Weyler, sin entrar a valorar sus excesos, se reveló bastante eficaz; tal vez su justificación la aportaría el mismo general cuando respondió a estas acusaciones diciendo: “¿Cómo quieren que guerree?, ¿con pastorales de obispos y dádi-

vas de dulces y dinero?”. Lo cierto es que antes de finalizar mayo de 1897 las fuerzas libertadoras se encontraban diseminadas y maltrechas; tanto era así que el mismo capitán general comunicaba el 26 de mayo al

te inmerso en esos acontecimientos nombrados con anterioridad y que puso su granito de arena en esos avances; efectivamente, el año 1897 lo inició de operaciones de campaña por la provincia de Pi-

“...Los días 1 y 2 de diciembre, a las órdenes del general de brigada Cándido Hernández, estuvo involucrado en los enfrentamientos contra los insurgentes que tuvieron lugar en las ‘Lomas de Guabinacho’; continuó estando presente en las operaciones efectuadas y participó, asimismo, en diferentes reconocimientos. El 24 del mismo mes (¡vaya Nochebuena!) estuvo presente en el combate que tuvo lugar en las ‘Lomas de Aguacatillar’, donde resultó herido de bala levemente, lo que no le impidió seguir participando en las operaciones que tuvieron lugar el 29 y el 31 del mismo mes...”

ministro de la Guerra en esos momentos, Marcelo Azcárraga, que, desde occidente hasta la “Trocha Júcaro”, la isla se encontraba pacificada y que una vez pasada la época de las lluvias llevaría a cabo el ataque al oriente.

Ni que decir tiene que nuestro personaje se encontró totalmen-

nar del Río, a las órdenes del general Cándido Hernández; en concreto el mismo día 1 de enero estuvo presente en la acción “que tuvo lugar contra el enemigo en Lomas de Aguacatillar”, el día 9 del mismo mes se encontró inmerso en otra operación en la que resultó herido. Con fecha de 30 de abril le fue concedida otra condecoración que más adelante describiremos, pero que era debida a los méritos contraídos por su participación brillante en las operaciones sostenidas en “Abra Venturosa, Agua Fría, Tumbas de Purgatorio, Peña Blanca, Sevoruco, Sumidero, Palma Letrero, Palma de Agua, Cafetal Vizcaíno y Garundia”. Continuó participando en otras refriegas y se encontró inmerso en los “encuentros tenidos en Lomas La Pacuna, Bacho, Las Libres y La Gallarda y la denominada Melindres”; el día 30 del mismo mes se balló participando en el ataque que tuvo lugar en “Laguna Colorada y Embarcadero de la Manigua”. Tras un período de “relax”



Manuel Castro Ortiz, ya teniente, posa en esta foto de estudio.

(entrecomillado con toda la intención), el 4 de junio lo vemos participando en el combate sostenido en "Lomas La Guajira y Zumbido", en el que se encontraron con la partida del "cabecilla Matagás", a la que batieron y causaron numerosas bajas. Asimismo participó, en ese mismo mes, en los combates que tuvieron lugar en "pazo del Rincón" (el día 14), "Abrón" (el día 18) y "Peña Blanca" (el día 27). El día 11 de junio le fue concedida otra condecoración por las operaciones del mes de febrero anterior. Continuando con su aventura cubana, el día 4 de julio se encontró en las acciones de "los Morejones y Barraguao", donde sostuvo un tiroteo; el día 20 salió con su batallón de la provincia de Pinar del Río para operar en la de La Habana. El día 25, y a las órdenes del general Maroto, se balló con una partida enemiga; del enfrentamiento con ella resultó con una herida leve en la pierna derecha. El día 2 de noviembre, mientras practicaba reconocimientos por "Rechazo", sostuvo "ligeros tiroteos" con el enemigo, al que causó dos muertos y un prisionero. El día 5 del citado mes sostuvo fuego, por



Néstor Aranguren, cabecilla de los insurgentes cubanos, en cuya captura y muerte intervino Manuel Castro.

una zona llamada "Estrada", con el enemigo, al que causó cuatro muertos, apropiándose de las armas y "de cuantos efectos tenían". Al día siguiente, día 5, las escaramuzas tuvieron lugar en "Pinillos" y en el ingenio "Amelia", donde causaron cinco muertos y destru-

"...Era Néstor Aranguren uno de los dirigentes con más futuro de la rebelión.

En 1896 era coronel y, parece ser, estaba propuesto su ascenso al generalato, lo que se frustró por su muerte, acaecida a los 25 años de edad el 27 de enero de 1898 en la finca conocida como 'La Pita'. Precisamente nuestro paisano, Manuel Castro Ortiz, parece ser que fue su captor, por lo que fue homenajeadado y recompensado..."

yeron sus campamentos. El día 23 "sostuvo fuego con un grupo enemigo, dispersándolo y haciéndoles un muerto en los sitios denominados Lomas de Aldama, Prado y Condesa y en operaciones por las inmediaciones de Guanabacoa". Continuó en operaciones similares hasta el 22 de diciembre, cuando por orden del General Jefe de la División salió con su batallón por "Cruz de Piedra, Peñalver y Puente la Condesa", donde sostuvo con el enemigo tiroteos causándoles bastantes bajas.

¿Qué había ocurrido mientras tanto en el ámbito general de la guerra? Pues que las críticas arreciaban sobre Weyler, tanto en España como en el extranjero. En concreto, en los Estados Unidos, país que por muchos

motivos estaba interesado en el conflicto, se desató una feroz campaña contra el general por su manera de conducir el conflicto. En concreto, su iniciativa de "reconcentraciones" levantó enormes críticas y, parece ser, muchas de ellas infundadas o al menos distorsionadas. Un historiador norteamericano, Donald Barr Chidsey, así lo afirma, y argumenta que desde el bar del hotel Inglaterra de La Habana se hacían narraciones por escrito por parte de corresponsales que no habían pisado un solo campamento, y que en los periódicos norteamericanos se publicaban dibujos, realizados por artistas que no habían salido de Chicago, Nueva Cork o Boston, que mostraban a los "reconcentrados" flaquísimos, desnudos, niños aterrizados que se escondían detrás de sus esqueléticas madres...; igualmente, la Junta de Liberación, instalada en Nueva Cork, bajo el liderazgo inspirado en el encargado de propaganda Tomás Estrada Palma, colaboró en aquellas feroces campañas.

En honor a la verdad, parece ser que efectivamente se cometieron bastantes abusos, pero muchos autores exculpan de casi todos ellos al ejército español mientras que hacen recaer la principal responsabilidad en los llamados "guerrilleros" (voluntarios cubanos que colaboraban con los españoles), que serían los autores de la mayor parte de las atrocidades cometidas. Lo cierto es que los corresponsales extranjeros inventaron, o exageraron, historias que reflejaban la crueldad o la mala conducta de los españoles, llegando a ser, algunas de ellas, grotescas, como por ejemplo el decir que Weyler, como diversión nocturna, ordenaba sacar de las mazmorras del castillo Morro a los prisioneros políticos y los arrojaba a los tiburones hambrientos de la bahía, o que los oficiales españoles enviaban las orejas secas de los cubanos asesinados a España... para que sus hijos jugaran con ellas, etc.

Si en cierto modo es comprensible la campaña anti Weyler desatada en los Estados Unidos (por sus egoístas intereses), no es en ningún modo que también se desatase en España algo similar. Bien es cierto que el general no era precisamente lo que se llamaría actualmente un relaciones públicas; de hecho a Weyler no le hacían ninguna gracia los reporteros, tal vez porque éstos no adoptaban la posición de “firmes” cuando él emitía órdenes y porque estaba acostumbrado a ser obedecido sin discusión alguna.

Un desgraciado hecho vino a sumarse a la campaña en contra de Weyler: el 8 de agosto de 1897 Cánovas fue asesinado y fue nombrado para sucederle el general Azcárraga. Sin embargo, fue el de éste un gobierno de transición, ya que el 4 de octubre le sucedió en la presidencia Sagasta. Mientras tanto, en Cuba se preparaba con esmero la campaña de invierno que esperaban que sirviese para acabar con la rebelión; no obstante, Sagasta estaba decidido a sustituir al general y así ocurrió: el 9 de octubre, apenas recién estrenado su gobierno, era cesado de su cargo Valeriano Weyler y era nombrado en su lugar el general Blanco, que había fracasado en la campaña de Filipinas y que llegó a la isla con una idea que era totalmente contraria a lo que había realizado su antecesor, ya que renunció a toda ofensiva y se limitó a perseguir a las partidas que operaban en las zonas ya pacificadas.

Hasta ese momento se habían enviado a Cuba un total de 185.277 soldados, que luego aumentarían, de los que habían muerto 32.500, si bien la gran mayoría no lo había hecho en acciones de guerra (como ya informábamos en el número anterior de ALDABA), ya que 14.500 habían sido víctimas del tifus y la dif-

teria, 6.000 de la fiebre amarilla y 7.000 de la malaria.

La tardía concesión de la autonomía (el 26 de noviembre) no arregló en nada un problema que se había enquistado mucho tiempo antes: la intervención de los Estados Unidos, que Weyler ya había pronosticado, amparándose en el hundimiento del Maine y un hipócrita sentimiento de solidaridad o misericordioso hacia los cubanos, entre otros, que se inició en junio de 1898 cuando 18.000 soldados norteamericanos desembarcaron en Daiquiri y cercaron Santiago, inició el principio del fin; La Habana capituló el 16 de julio y, por fin, con el Tratado de París del 12 de diciembre de 1898 se acabó la presencia española en Cuba. Era el momento de hacer balance, de considerar si era lógico el enorme esfuerzo realizado, tanto en vidas como sangría, para una economía en bancarrota. Hagamos un breve recuento de las fuerzas de que disponía España en Cuba en 1898:

- De Infantería había 4.773 oficiales y 130.146 de tropa, haciendo un total de 134.919.
- De Caballería había 484 oficiales y 7.268 de tropa, sumando un total de 7.752.
- De Artillería eran 285 oficiales y 5.083 de tropa hasta un total de 5.308.
- De Ingenieros había 155 oficiales y 4.750 de tropa, sumando 4.905.
- De un aparato denominado “varios cuerpos” había 1.233 oficiales y 8.088 de tropa, haciendo un total de 9.321.
- De Guerrillas había 1.272 oficiales y 29.309 de tropa, para un total de 30.581.

- De Voluntarios había 4.595 oficiales y 82.033 de tropa, haciendo un total de 86.628.

La suma de todos estos conceptos arrojaba una cifra mareante: 12.737 oficiales, 266.677 de tropa y un total de 279.414 hombres implicados.

¿Y nuestro personaje? Pues continuaba su periplo cubano. Según consta en su expediente, “continuó de operaciones hasta el 13 de enero de 1898”, cuando fue trasladado con su batallón a La Habana “a evitar lo que pudiera ocurrir en esos días por motivo de motín que hubo en esas fechas en

“...Hasta ese momento se habían enviado a Cuba un total de 185.277 soldados, que luego aumentarían, de los que habían muerto 32.500, si bien la gran mayoría no lo habían hecho en acciones de guerra (como ya informábamos en el número anterior de Aldaba), ya que 14.500 habían sido víctimas del tifus y la difteria, 6.000 de la fiebre amarilla y 7.000 de la malaria...”

dicha capital”; siguió allí hasta el día 18 y en esa fecha marchó con su batallón a “operar por la zona de Guanabacoa”, ballándose el día 27 en la zona de “La Pita”, donde se enfrentaron a la partida del cabecilla Aranguren “el cual resultó muerto”. Vamos a detenernos algo en este hecho pues el personaje lo merece. Era Néstor Aranguren uno de los dirigentes con más futuro de la rebelión cubana; nacido el 14 de febrero de 1873, fue, de joven,



FOTODIVULGOR

Anverso y reverso de una de las Cruces de Plata al Mérito Militar obtenidas por Manuel Castro Ortiz.

partícipe de las correrías de grupos de jóvenes independentistas, seguidores de Antonio Maceo, del que llegó a ser su lugarteniente, contribuyendo a formar la Segunda División del Quinto Ejército Libertador; participó en numerosas acciones en Campo Florido, Guanabo, Regla, Guanabacoa...; precisamente su acción más conocida fue el asalto al tren de la línea Regla - Guanabacoa, donde hizo 70 prisioneros, entre ellos varios oficiales y soldados españoles. En 1896 era coronel y, parece ser, estaba propuesto su ascenso al generalato, lo que se frustró por su muerte acaecida a los 25 años de edad el 27 de enero de 1898 en la finca conocida como "La Pita". Precisamente nuestro paisano, Manuel Castro Ortiz, parece ser que fue su captor por lo que fue homenajeado y recompensado.

Continuó "de operaciones", tomando parte el 2 de febrero en el encuentro que tuvo lugar en "Pancho Prado" y el día 25 en el de "Sepultura". El día 10 de febrero el ejército de ese distrito "por orden superior embarcó en el puer-

to de La Habana a bordo del vapor alemán Werca con dirección a Málaga, en cuyo puerto desembarcó el día 18 continuando en aquella plaza hasta el día 22 que marchó a Martos, provincia de Jaén, con objeto de fijar su residencia en dicho punto y disfrutar dos meses de licencia a que, como repatriado del ejército del distrito de Cuba, tiene derecho". Con posterioridad causó baja en su regimiento y es incorporado al Regimiento de Infantería de Jaén nº 58, autorizándosele a residir en Martos. El 26 de noviembre de 1899 contrajo matrimonio en Martos con María Ascensión Fernanda Emilia Camacho Ruiz; siguió residiendo en Martos hasta que en agosto de 1902 causó baja del ejército.

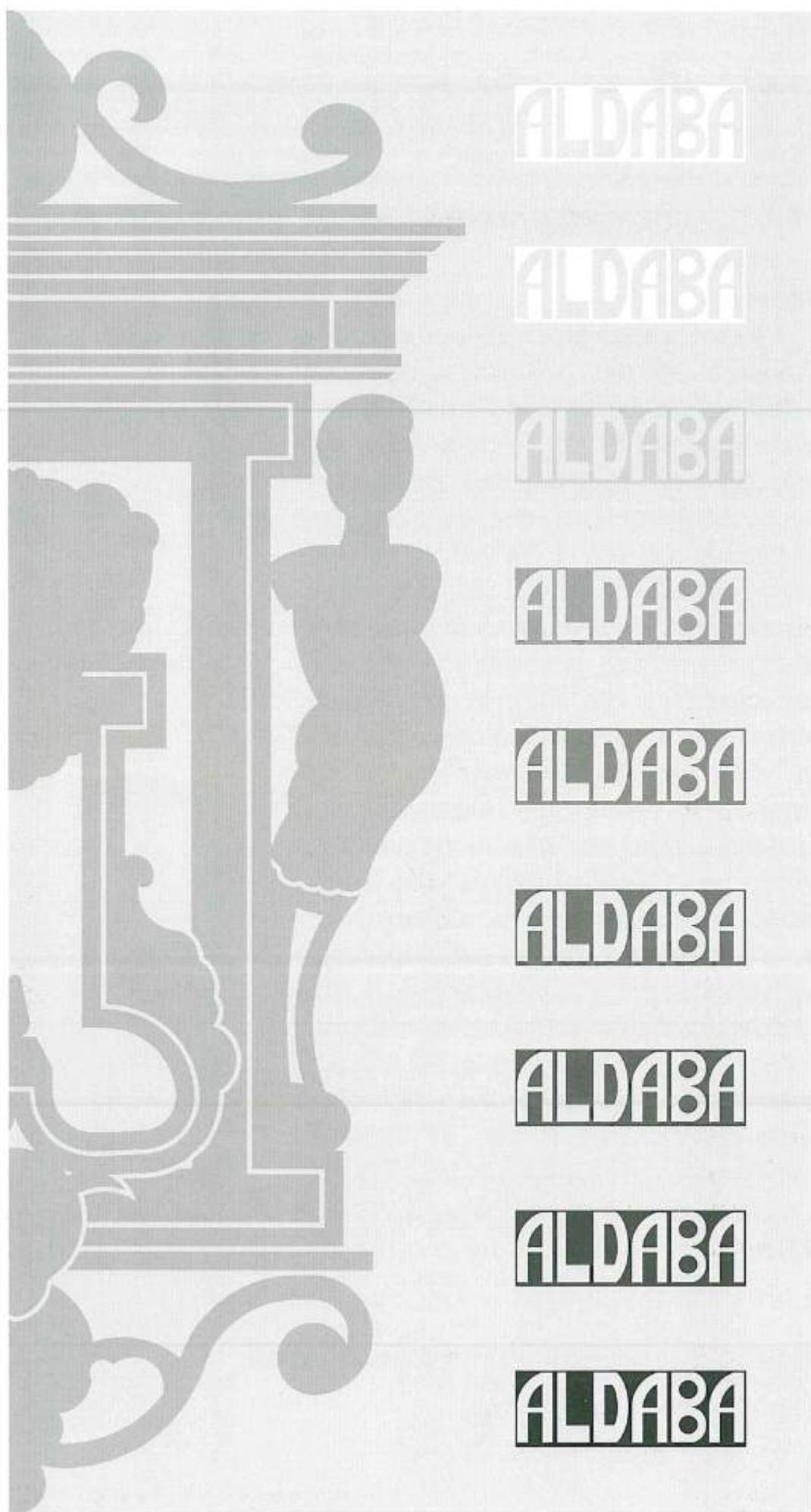
Hasta aquí la narración de la vida militar de Manuel Castro Ortiz; vamos ahora a reflejar brevemente los méritos y recompensas que recibió durante ella. Ingresó como soldado en 1893; en 1894 fue ascendido a cabo por elección, en 1895 lo fue a sargento por el mismo sistema y el 31 de diciembre de 1897 (tras la acción en

que cayó Aranguren) fue promovido al empleo de 2º teniente, grado con el que se retiró. En cuanto a condecoraciones reunió las siguientes:

- En el año 1896 le fue concedida la Cruz de Plata del Mérito Militar con distintivo rojo por su comportamiento tenido en el encuentro de Tablaro y Palmarito del 10 de agosto (B.O. nº 52 de 20 de diciembre).
- En 1897 tuvo varias condecoraciones:
 - La Cruz de Plata del Mérito Militar con distintivo rojo, pensionada con 2'5 pesetas, por el distinguido comportamiento y herida recibida en la acción de Lomas del Toro, Tabares, Peña Blanca y Aguacatillar del 24 al 29 de diciembre (B.O. nº 15 de 15 de marzo).
 - Ídem, asimismo pensionada con 2'5 pesetas, por el buen comportamiento y herida recibida en la acción de Lomas de Casas, Manojos y Tumbas de Torino el 27 de septiembre (B.O. nº 18 del 31 de marzo).
 - Ídem, igualmente pensionada con 2'5 pesetas, por las operaciones practicadas en el mes de enero (B.O. nº 28 de 20 de mayo).
 - Ídem, también pensionada con 2'5 pesetas, por las operaciones del mes de febrero (B.O. nº 34 del 20 de junio).
 - Ídem, sin pensión, por la acción de Cabazadas de Río Hondo el 28 de marzo (B.O. nº 45 del 15 de agosto).
 - Ídem, pensionada con 2'5 pesetas, por los encuentros en Peñablanca y Morejones el 20 de junio (B.O. nº 54 del 30 de septiembre).

BIBLIOGRAFÍA:

- Elorza A. y Hernández Sandoica E.: *La Guerra de Cuba (1895 - 1898). Historia política de una derrota colonial*. Alianza, Madrid, 1998.
- Figuero J. y G. Santa Cecilia, C.: *La España del desastre*. Plaza y Janés, Barcelona, 1997.
- Plaza J. A.: *El mal día veneno del 98*. Temas de Hoy, Madrid, 1998.
- Barr Chidsey Donald: *La guerra hispano-americana (1896 - 1898)*. Grijalbo, Barcelona, 1973.
- Archivo General Militar de Segovia.
- Archivo Histórico Municipal de Martos.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

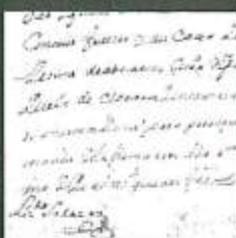
ALDABA

ALDABA

ALDABA

Patrimonio

ARCHIVO



La consolidación de un Archivo Histórico Municipal para nuestra ciudad es un ambicioso proyecto en el que se está trabajando. Para llevarlo a buen término es necesario la colaboración de todos los marteños. Muchos de nosotros tenemos fotos antiguas, documentos, propaganda de fiestas, de actos sociales, revistas, periódicos, boletines, carteles de diferente índole, entradas de toros, teatro, fútbol... con los que, posiblemente, no sabemos qué hacer en nuestra casa. Si la voluntad de los marteños es cuidar de nuestro patrimonio documental, solicitamos esos documentos, o una copia de los mismos, que sueltos e individualmente son una anécdota, pero juntos formarían parte de nuestra historia. Si deseas contribuir y apoyar esta iniciativa, ponte en contacto con el Archivo Histórico Municipal de Martos o con la Casa Municipal de Cultura Marteña.

ARCHIVO
HISTÓRICO
MUNICIPAL
de
Martos

Martos Cultural



Mercería-Perfumería Martínez, en Martos: “Manolito Martínez” para todos

Lidia Santiago Calahorra

En el trasfondo de las estanterías protegidas por cristales, está el esmero del cuidado artesanal del comercio tradicional. En el trasfondo del artículo, la añoranza de las tiendas cercanas y personales de nuestra infancia, de nuestros padres y abuelos: la nostalgia de la Calle Real.

Hay ocasiones en las que, nada más entrar a un lugar, uno siente una especie de vibraciones que le envuelven y le transportan a una realidad en la que el tiempo pasa más lento, más pausado, con un tic-tac firme, pero sereno; muchas veces son sensaciones casi imperceptibles, pero que hacen que uno se sienta, sin saber por qué, cómodo y familiarizado con ese espacio. Así recuerdo yo, de pequeña, la tienda de “Manolito Martínez”, en la calle Real número 66, a la que, cada vez que mi madre iba, acompañaba gustosamente, porque

me encantaba mirar, mientras ella compraba, todas las cosas que había detrás del mostrador.

“Mercería-Perfumería Martínez”, que es el verdadero nombre de este establecimiento, se creó en 1953, cuando Manuel Martínez Ortiz regresó de hacer el servicio militar. Este muchacho, por entonces, llevaba más de una década dedicado al comercio de tejidos, ya que desde 1940 había sido empleado de “Almacenes Los Madrileños”, ubicado en la calle Real, próximo al Convento de *Las Trinitarias*.

Cuando se abrió la tienda, la calle Real de Martos era un eje y un punto comercial neurálgico en nuestra ciudad. En esa época se encontra-

ban también en esta calle otros comercios y tiendas, como “Los Torres” y “Narciso Melero”, de tejidos; o las

“...‘Mercería-Perfumería Martínez’, que es el verdadero nombre de este establecimiento, se creó en 1953, cuando Manuel Martínez Ortiz regresó de hacer el servicio militar...”

tiendas de “Manolito Castro” y “Matilde, la de los Cuadros”. Esta calle, como indica su nombre, tenía otro porte, otro latir, un señorío y un talante alegre,



Fachada original de la tienda, en los años 50.



Manuel Martínez Ortiz tras el mostrador.

con casas suntuosas y señoriales, con mucho movimiento de niños jugando en "Los Patines"; con gente que transitaba de arriba abajo... Se echa de menos la vida que tuvieron antes otros lugares y que hoy, poco a poco, se va perdiendo por la nueva disposición del pueblo (quizá más cómoda y más llana).

Manuel Martínez se casó con Sofía Castillo Castillo, una mujer muy guapa y agradable que siempre ha trabajado con él y ha estado también al frente de la tienda. Fruto de este matrimonio nacieron dos hijos: Manuel, que regenta actualmente el negocio, y la menor, Nuria, que se dedica a otros menesteres.

Manuel y su esposa han estado toda la vida al frente de este negocio que emprendieron con tanta ilusión. Él se encargaba, además de atender al público y a los representantes, de preparar y decorar los escaparates. Su familia, con cierta nostalgia y emoción, señala que "les dedicaba muchas horas fuera del horario comercial, porque era una persona muy meticulosa".

Pronto, la clientela comenzó a llamar a este establecimiento "Manolito Martínez", que es como popularmente se le conoce en Martos. Esta denominación cariñosa aún se conserva, sobre todo, entre los clientes de mayor

edad; pero a sus dueños nunca les ha molestado porque esta nomenclatura popular era una señal de que la gente los apreciaba.

artículos de regalo fundamentalmente. Sin embargo, poco a poco, se fueron introduciendo otros productos, como géneros de punto, artículos de loza y cristal; aunque los artículos que más se vendían al comienzo eran lanas, hilos, botones, colonias, cuchillas de afeitar, cremalleras, broches, hebillas, calcetines, artículos de regalo en general y ropa interior y de bebé.

Recuerdo también haber visto de pequeña figuras de Niño Jesús, recostados sobre alfombritas de pelo blanco, colocados en el escaparate. Hace años, estas figuras se compraban mucho para ponerlas encima de la cómoda o de la mesita de noche; y de niña, no sé por qué, estas figuritas me parecían preciosas y llenas de inocencia.

Además de esto, también se vendían juguetes. Mi abuela me con-

"...La idea originaria de esta tienda era la venta de artículos de mercería, paquetería, bisutería y artículos de regalo fundamentalmente. Sin embargo, poco a poco, se fueron introduciendo otros productos, como géneros de punto, artículos de loza y cristal..."

La idea originaria de esta tienda era la venta de artículos de mercería, paquetería, bisutería y

tó que, en el escaparate de "Manolito Martínez", colocaban, a veces, juguetes y muñecos muy bonitos y visto-



Antiguas estanterías de la mercería repletas de género.



La familia Martínez Castillo en la puerta de la tienda.

sos, que se esmeraban en colocar con mucho primor y que llamaban mucho la atención. Había un niño de unos tres o cuatro años que iba al colegio de "Doña Consolito", una maestra muy buena y querida en Martos, que daba clase a niños pequeños en su casa. El colegio, que era una especie de Parvulario, se encontraba en la calle Porcuna, dos casas más arriba del edificio del antiguo Correos. El niño pasaba todos los días por delante de la tienda para ir desde su casa, en la calle Clarín, hasta el colegio y siempre se detenía a mirar el escaparate de los juguetes. Pegado en el cristal, se pasaba un buen rato; el niño se embobaba y cada vez que pasaba lo contemplaba con ojos de ilusión. Una de las veces, había colocado en el escaparate un precioso muñeco de plástico rosa, con crines azules, que representaba un ciervo pequeño; el niño, cuando lo vio de regreso del colegio, se quedó prendado; así que llegó a su casa pidiendo: "Un Popy". El niño insistía e insistía en que quería un "Popy", pero su madre y sus hermanas no lo entendían; así que el niño se puso a llorar y a llorar y a pedirlo insistente; por lo que su madre tuvo que ir con el niño a la tienda de "Manolo Martínez" y, al llegar, el niño muy contento, señaló el escaparate y

lo que quería era un cervatillo "Bambi". La madre, aunque costaba 60 pesetas, se lo compró por no oír más llorar al niño, que salió de la tienda tan feliz y contento.

A partir del fallecimiento de Manuel, en 1983, su hijo que, por en-

"...A partir del fallecimiento de Manuel, en 1983, su hijo, que por entonces cursaba C.O.U., se vio 'obligado a dejar los estudios' y hacerse cargo de la tienda. No obstante, Manuel hijo, desde pequeño, ha ayudado a sus padres y les ha echado una mano en el negocio siempre que los estudios y el colegio lo permitían..."

tonces cursaba C.O.U., se vio "obligado a dejar los estudios" y hacerse cargo de la tienda. No obstante, Manuel hijo, desde pequeño, ha ayudado a sus padres y les ha "echado una mano en el negocio siempre que los estudios y el colegio lo permitían; sobre todo, en épocas de más venta, como Semana Santa, Navidad y Reyes".

La tienda de "Manolito Martínez" siempre ha estado emplazada en el mismo lugar; pero, a lo largo del tiempo, ha sufrido cambios en la numeración de la calle, pasando del 66 al 82 y actualmente al número 88 de la calle Real. Prácticamente, el local de la tienda no ha sufrido obras o reformas, tan sólo en 1978 se realizaron unas pequeñas obras de ampliación. Este establecimiento, junto con el de "El Afilaor", que está situado enfrente de él, son los dos de mayor antigüedad de esta calle y que han pasado de padres a hijos.

Aunque la tienda lleve el nombre de su padre, Manuel hijo reconoce la labor continua y fundamental de su madre al frente de ella y aclara que, al ser un comercio de carácter familiar, nunca han tenido empleados "aunque siempre han hecho falta dos personas: mi padre y mi madre en los comienzos y, actualmente, además de mí, mi madre, que sigue ayudándome todo lo que puede".

Sofía y su hijo comentan que en su tienda se han vendido también muchos ajuares, ya que, a partir de la década de los setenta, la familia Martínez empezó a incluir también artículos relacionados con el ajuar y las bodas, como cuberterías, cristalerías, vajillas, sábanas bordadas, mantelerías, juegos de toallas, pañuelos y otros, "que tuvieron bastante aceptación entre los clientes".

Manuel afirma que las modas siempre han influido en este comercio, sobre todo en los artículos de confección y géneros de punto; y aclara que esta influencia se acentúa a partir de la década de los 80, cuando "ya las cosas no sólo se compran por la utilidad o necesidad, sino que también interesan el diseño, la forma y los colores".

Como en muchos otros establecimientos de nuestra localidad, y debido a la escasez de recursos y a la necesidad de la época en que se creó la tienda, era posible pagar "a plazos" o por "vales". Gracias a esto, muchas madres iban pagando poco a poco el ajuar de



Puerta y escaparate del actual establecimiento.

sus hijas, que empezaban a comprar con mucho tiempo de antelación (cuando éstas tenían 10 ó 12 años). Manuel dice que esta forma de pago era una costumbre típica de los pueblos y explica: "la gente, desde siempre, ha venido a la tienda y ha sacado vales y luego, mensualmente, venían a dar entregas, o bien íbamos a su casa a cobrarles. Esta costumbre aún perdura en nuestros días, aunque poco a poco se va perdiendo y la gente, sobre todo, la más joven, prefiere pagar al contado".

A lo largo de la vida de este negocio, la familia Martínez ha vivido multitud de anécdotas y de historias, pero a su hijo le viene a la mente una que narra con suma ternura: "recuerdo una vez que fui a una casa a cobrar una factura y, tras llamar a la puerta, me abrió una niña a la que pregunté: *-¿Está tu madre?*, mientras yo veía a la madre escondida detrás de la cortina, la niña me contestó: *-Dice mi madre que no está, que vengas otro día*".

La mayoría de los artículos de venta se compraba a través de representantes que, según narra Sofía, "nos visitaban de las distintas fábricas o almacenes de toda España"; aunque alguna vez fue necesario desplazarse a otras ciudades para adquirirlos.

Amablemente, responden que, durante toda esta época, ha habido rachas mejores y peores, pero cuando más notaron la bajada de las ventas fue "durante los primeros meses de la entrada del euro, porque la gente estaba un poco desconcertada y confundida y sólo gastaban lo justo".

Al preguntarles por su padre y marido, respectivamente, y sobre cómo lo definirían, era fácil percibir que a ambos les embargó la emoción

y el sentimiento contenido por el recuerdo de ese ser tan especial y querido para ellos. A Manuel, se le nota profundamente el cariño, el respeto y el orgullo, cuando afirma: "Mi padre era una persona luchadora, que se dedicaba en cuerpo y alma a su negocio, amable con la gente y, sobre todo, muy detallista". Así lo recuerdan ellos... así lo recordamos todos. De sus palabras se desprende que, en su trabajo diario, de atender al público, él sigue el ejemplo callado de su padre, al que tanto quería, al que tanto admiraba.

Por último, y tras un asedio de preguntas para contestar a través de un paso atrás en la memoria, madre e hijo pidieron poder agradecer, en estas letras, a toda la clientela por la confianza y el apoyo mostrado durante tantos años. Así pues, todos los que compran o alguna vez compraron en esta tienda tan nuestra, tan de nuestro pueblo, quédense con este agradecimiento de corazón; yo, desde aquí, me permito, en nombre de todos ustedes, devolvérselo a ellos, por no sucumbir y ser valientes frente al asedio de tanta cadena y tienda "en serie"; por ser únicos, por ser AUTÉNTICOS.



Sofía y Manuel, madre e hijo, continúan con este entrañable comercio familiar.

Martos en el Siglo XVIII:

Cofradías, Patronos y Obras Pías (III)

Abundio García Caballero
Historiador

Una vez más, Abundio García Caballero nos ilustra con un bello artículo sobre varias obras pías existentes en Martos; con su habitual rigor nos muestra su funcionamiento, fines, rentas... y da luz a unos temas desconocidos para casi todos los marteños.

INTRODUCCIÓN

Nos proponemos abordar en este trabajo la proyección social y religiosa de dos obras pías y dos cofradías arraigadas en esta villa de Martos durante siglos. Ambas tenían en común el haber sido sufragáneas de las dos parroquias principales. Pero, sobre todo, que las dos fundaciones benéficas estaban agregadas a su vez a la cofradía matriz. Eran la obra pía del Bachiller Pescador, ligada a su homónima en Santa María de la Villa, y la obra pía de D. Juan de Abolafia, aneja a la Hermandad del Santísimo de Santa Marta ¹.

Y es que en cada una de las parroquias del pueblo existía una Cofradía bajo la advocación del Santísimo, cuya devoción y festejos compartían los fieles, celebrando la Octava del Señor el domingo siguiente al Corpus, última fiesta móvil del calendario litúrgico ².

Para compensar el tratamiento que estamos dando en estos trabajos a esas obras pías, cofradías y patronatos, hemos elegido una de ellas en cada parroquia y detallamos tanto su patrimonio como el balance de sus gastos e ingresos en el tiempo que los

“...Y es que en cada una de las parroquias del pueblo existía una Cofradía bajo la advocación del Santísimo, cuya devoción y festejos compartían los fieles...”

Señores Visitadores pidieron las cuentas a sus respectivos patronos y administradores. Completamos el estudio haciendo mención a otras fundaciones más modestas.

Decir también que, a diferencia de las obras pías, las hermandades eran de carácter netamente religioso y su patrimonio solía proceder del concurso de los devotos cofrades afiliados a ellas; patrimonio que ocasionalmente se veía incrementado por

donaciones o mandas testamentarias de algún vecino solvente.

He aquí:

- *LA OBRA PÍA DEL BACHILLER PESCADOR Y LA COFRADÍA DEL SANTÍSIMO* -

Adscritas ambas fundaciones a la parroquia de Nuestra Señora de La Villa, era la primera de ellas filial de la segunda y estaba obligada a *“llevar las varas del palio en las procesiones del Santísimo de dicha Iglesia”*.

Rinde las cuentas, por separado, su Mayordomo, Don Juan Antonio de las Yeguas, y este es el balance que ofrece para la década de 1701 a 1711:

- *COFRADÍA DEL SANTÍSIMO SACRAMENTO* -

- Cargo: 466.658 mrs.
- Data: 562.289 mrs. y medio.
- Alcance a favor del Mayordomo: 95.631 mrs. y medio.

- *OBRA PÍA DEL BACHILLER PESCADOR, “AGREGADA A LA DEL SANTÍSIMO”* -

- Cargo: 182.302 mrs. y medio.
- Data: 98.416 mrs.
- Alcance contra el Mayordomo: 83.886 mrs. y medio.
Del balance de las dos cuentas



Calle Alta Santa Lucía.

resulta un alcance final líquido a favor del Mayordomo de 11.745 mrs.

En la década siguiente se le toman cuentas al nuevo Mayordomo, Francisco Urbano de Molina³ y se rinden ambas conjuntamente, aunque separando las partidas. Así:

“...A diferencia de las obras pías, las hermandades eran de carácter netamente religioso y su patrimonio solía proceder del concurso de los devotos cofrades afiliados a ellas...”

- Cargo: 439.881 mrs. y medio.
- Data: 463.282 mrs. y medio.
- Alcance a favor del Mayordomo: 23.401 mrs. = 688 reales.

Sus fuentes de ingresos eran:

- La renta de granos del haza de Cerro Velasco.
- Del haza del Pozo de la Orden.
- Las limosnas de los cofrades.
- Nueve censos a favor de la Co-

fradía, entre ellos uno contra la fábrica de Nuestra Señora Santa Ana, de 37.500 mrs. de principal. Y declaró el Mayordomo: *“Tiene entendido que la iglesia de Santa Ana tiene otro censo contra la fábrica de Señora Santa María de la Villa...”*.

- Y otros siete a favor de la Obra Pía del Bachiller Pescador *“para varas del palio”*.

Los gastos afrontados estaban formados, entre otras, por las siguientes partidas:

- *“Por 621 libras de cera gastadas en el Monumento, «Quarenta oras» (sic), Días del Corpus, su Octava y demás obligaciones de la Cofradía, 5.049 reales”*.

- Por 18 sermones a 30 reales cada uno en fiestas del Corpus..., 540 reales.

- Limosna de 18 misas cantadas a 6 reales cada una, 108 reales.

- Dados al campanero de limosna *“por tocar las campanas los días de la Octava del Corpus... 112 reales”*.

- Por 8 aniversarios con toques por la obligación del Bachiller Pescador, 338 reales.

- Gastos de incienso, 18 reales; *“importe de dos libras y un quarterón”*.

- Gastos del Monumento, 292 reales.

- *“Gastados en cobetes en la celebridad de 40 oras..., 48 reales”*.

- *“Pagados a los fieles ereros (sic) por la recogida de granos pertenecientes a esta Cofradía, 152 reales”*.

- *“Gastos tenidos por las andas que se hicieron, 51 reales; de ellos 36 Rs. para ayuda del dorado de las andas y 15 de unos tornillos para ella”*.

- LA HERMANDAD DEL SANTÍSIMO EN LA IGLESIA DE SANTA MARTA -

De ésta que nos ocupa era su administrador D. Martín de Tojar, presbítero de la parroquia, de Santa Marta, quien rinde estas detalladas cuentas del quinquenio comprendido entre 1794 - 1798.

- Renta de censos : 3.305 reales y 31 mrs. Y consta una lista de 41 obligados y el importe de su principal.

- Renta de las hazas: 2.510 reales. Eran 9 fincas dispersas por los pagos del pueblo.

- Renta de las casas: 1.430 reales. Procedentes de unas viviendas sitas en la Puerta de Jaén y arrendadas a D. Francisco Melgarejo en 26 ducados al año.

- Renta de los olivares: 38.000 reales. De tres olivares ubicados en los sitios de La Almeida, Arroyo del Gato y Belda. Y un molino aceitero que había en la primera de esas suertes, arrendado todo ello a D. Alfonso Santiago Rayado en 7.600 reales/año.

- Contribución de cera: 37 reales y medio. Era una dádiva que hacía el



Calle Baja Santa Lucía.



El Portillo.

clérigo D. Antonio Rodríguez Sobrado, quien contribuía con 7 reales y medio cada año.

- Alcance pasado: 10.356 reales y 20 mrs. a favor de esta Hermandad.

- Deudas contra varios inquilinos, colonos y tributarios de la misma: 10.703 reales y 17 mrs.

- MONTA EL CARGO: 66.233 Reales y 17 Mrs.

En la data se recogen las partidas siguientes:

- Gasto en aceite en el día de Jueves Santo: 29 reales y 10 mrs.

- Para el desayuno de los sacristanes mayor y menor y acólitos: 50 Rs.

- Gasto procesional para llevar la imagen del Santísimo a los enfermos impedidos con asistencia de los capellanes; total en los 5 años: 1.462 Rs. y 26 Mrs.

- Gasto en el Octavario del Corpus en los 5 años: 1.272 Rs. y 16 Mrs.

- Aniversario por el alma del Lcdo. Diego La Peña, en los 5 años: 211 Rs.

- Misas cantadas que tiene por obligación la Hermandad: 807 Rs. y 16 Mrs.

- Misas rezadas. Idem: 952 Rs. y 32 Mrs.

- Música en el día que sale S.M. en público a los enfermos impedidos: 174 Rs.

- Música en el Día Infraoctavo del Corpus: 200 Rs.

- Repique de campanas en la festividad de *Carnestolendas*: 15 reales.

- *Situado* que se da al sacristán: 50 Rs.

- Otro situado a dicho sacristán en los días de *Carnestolendas*: 5 años: 30 Rs.

- Por tocar a la Doctrina los días de Quaresma en los 5 años: 30 Rs.

“...Esta Hermandad hacía fiesta para celebrar el día del Corpus y dedicaba una partida a la compra y pago de ‘cuatro cargas de juncia (sic), aceite, huevos, pan, vino, bizcochos y bizcotelas’. También para pagar a los violinistas y trompas que amenizaban las vísperas...”

- Por enseñar la Doctrina, a razón de 22 Rs. al año: 110 Rs.

- Por el repique de campanas, dado a los sacristanes en 4 años: 12 Rs.

- Importe total de gastos en cera: 16.935 Rs. y 17 mrs.

- *Enser* de cera: 310 Rs.

- Cera pendiente de cobro, por errores en cuentas precedentes: 1.633 Rs.

- Plata y sus aderezos (en varas para el palio que sirve a S.M.): 12.871 Rs. y 12 mrs, pagados a D. Antonio de León y Luque, artista platero vecino de la ciudad de Córdoba.

- Ornamentos de seda y lienzo:
 . Gastados en 78 varas de encajes, 6 varas de puntilla, etc.: 1.480 Rs. y 17 mrs.

. En 63 varas de Irlanda para hacer 7 albas y amitos: 1.071 Rs.

. En siete cíngulos: 364 Rs. y 17 mrs.

. Pagados a Sor Ana de San José, religiosa trinitaria, por la hechura de las siete albas, bordar los puños y siete amitos, etc.: 480 Rs.

Total gastado en albas y amitos: 3.396 Rs.

- Obras de albañilería: carpintería, hierro, cerrajero y cosas de metal:

. En el molino aceitero de La Almeida: 469 Rs. y 12 mrs., cobrados por los *aladrosos*, herreros, picapedreros y alarife.

. Otros reparos hechos en el dicho molino y gastos en yeso y materiales: 267 Rs. y 17 mrs.

. Dados a Juan Armenteros por reparar la piedra corredera: 1.323 Rs. y 17 mrs.

. Por el reparo de la casa de la Puerta de Jaén: 516 Rs. y 6 mrs.

- Total gastado en obras: 2.576 Rs. y 18 mrs.

- Costas de pleitos y derechos de Audiencia: 311 Rs. y 18 mrs.

- Reales contribuciones de paja y utensilios: 1.221 Rs. y 27 mrs. (en los 5 años de la cuenta).

- Restos pendientes de cobro: 7.011 Rs. y 12 mrs.

- Décima que percibe el Mayordomo de la Hermandad: 4.886 Rs. y 18 mrs.

- Y por un terno nuevo comprado en virtud de orden dada por los Srs. Visitadores: 1.450 Rs.

MONTA LA DATA: 57.430 Rs. y 21 mrs.

ALCANCE en contra del mayor-domo: 8.802 Rs. y 30 mrs.

Esta Hermandad hacía fiesta para celebrar el día del Corpus y dedicaba una partida a la compra y pago de "cuatro cargas de juncia (sic), aceite, huevos, pan, vino, bizcochos y bizcotelas". También para pagar a los violinistas y trompas que amenizaban las vísperas. Y para clavos, lias, alfileres y jorales por iluminar la torre, poner flores, arreglar los altares y honorarios de los sacerdotes y clero menor.

- LA OBRA PÍA DE DON JUAN DE ABOLAFIA -

Aneja a la Hermandad del Santísimo Sacramento de Santa Marta, sus recursos eran muy modestos -en torno a los 2.500 reales-, procedentes en su mayoría de doce censos que tenía a su favor. Ejercía como administrador a finales del XVIII el propio D. Martín de Tojar, y entre sus partidas destacamos aquellas que su fundador dispuso fuesen destinadas a "parientas pobres para ayuda a tomar estado de casadas". Fue el caso de Pedro Ruiz y Francisca María Cíbico

Abolafia, matrimonio perceptor de una dote de 220 reales.

Era, pues, esta obra un trasunto de la que con idéntica finalidad fundó en la parroquia de Nuestra Señora de la Villa D. Felipe de Avoz⁴.

"...entre sus partidas destacamos aquellas que su fundador dispuso fuesen destinadas a 'parientas pobres para ayuda a tomar estado de casadas'. Fue el caso de Pedro Ruiz y Francisca María Cíbico Abolafia, matrimonio perceptor de una dote de 220 reales..."

- LA OBRA PÍA DE LA CONCEPCIÓN -

Fundada en la parroquia de Santa Marta por D^a Francisca de Leyva, se toman las cuentas a D. Narciso de La Chica, pbro., por dos años: 1793 a 1795.

- Cargo: 19.201 reales y un maravedí y medio.

- Data: 12.849 reales y 18 mrs.

- Alcance contra el Administrador: 6.351 reales y 17 mrs. y medio.

En la partida de cargo figuran a su favor 26 censos que pesaban sobre distintos obligados con casas de su morada en las calles Yedra, Molino Viejo, Santa Lucía, Triana, Felipe de la Cruz, Puerta del Viento y otras.

También, dos hazas y algún olivar.

Y varias alhajas de N^a. S^a. de la Concepción, vendidas en virtud de Auto del Vicario de esta villa, D. Pedro Agustín Galiano.

En la data constan los gastos de las cuatro fiestas que la fundación celebraba al año en honor de la Virgen: La Purificación, La Encarnación, La Natividad y La Concepción, por valor de 1.557 reales y 25 mrs.

Además, los vestidos y ropa que se compraron para la Virgen: "un manto de raso liso azul; 16 varas de Ruan azul; una cunita para el Niño y componer la corona". Importó todo, 1.587 reales y un maravedí.

Los costos de pleitos, deudas e impagos pendientes importaban: 8.319 reales y 21 mrs.

- LA OBRA PÍA DE D^a. FRANCISCA DE LEYVA -

Fundada así mismo en la parroquia de Santa Marta, se le toman también las cuentas al susodicho D. Narciso de la Chica, por dos años.

Esta Obra Pía destinaba una importante suma a dotes para huérfanas que tomaban el estado de casadas. Gozaron de ella en ese tiempo seis jóvenes marteñas. Fue el caso de María de la Trinidad Callejón y Camacho, nacida en esta villa el 29 de mayo de 1768, hija de José Callejón y de Juana Camacho. Fue bautizada en la parroquia de Santa Ana y San Amador, según consta en la partida que extendió el cura párroco, D. Francisco de Paula de La Orden. Murió su padre el 21 de agosto de 1783.

Se piden informes a varios presbíteros y todos coinciden en afirmar, en éste como en el caso de las otras jóvenes, que Ana María es "huérfana, pobre y de buenas costumbres y moralidades", razón por la cual se admite la petición de su valedor y se hace acreedora a la dote que pretende.

Casó con Juan de Espejo el 5 de noviembre de 1792 y así lo refleja la partida de matrimonio extendida al efecto.



Calle Felipe.

FOTO JUAN DEL



Calle Romero.

Idéntica tramitación se describe para las jóvenes María Catalina Balbina García Teba, María del Carmen Antonia de Albín y Álvarez, Josefa Micaela La Torre y Pestaña, Amadora Toledano y Moral y Amadora Santiago y Vallejo.

Las dotes tenían una cuantía de 300 reales.

Los bienes de esta fundación se concretaban en:

- 19 censos, cuyos réditos cada dos años eran 2.400 reales.
- Rentas cobradas a diferentes inquilinos y tributarios, 12.330 reales y 16 mrs.
- Y un haza y huerta en Castillo de

Locubín que rentaba 616 reales y 8 mrs.

La data fue ésta que reflejamos:

- Seis dotes a 300 reales, 1.800 reales.
- Dados al prior de Santa Marta, patrón de la Obra, 120 reales.
- Derechos de Audiencia, 404 reales y 02 mrs.
- Deudas, atrasos y morosos, 12.407 reales y 16 mrs.
- Décima dada al Administrador, 253 reales y 31 mrs.

En resumen, el ejercicio de 1793 a 1795 se saldó así:

- Cargo, 15.346 reales y 24 mrs.
- Data, 15.065 reales y 15 mrs.
- Alcance contra el Administrador, 281 reales y 09 mrs.

Por las mismas fuentes sabemos que D^a Francisca fundó también una Capellanía cuyo beneficiario era en 1797 el presbítero D. Pedro Sotomayor, y estaba dotada con los siguientes bienes:

- Un haza de 18 fgas. al sitio de Matagallares de este término.
- Otra al sitio del Pozo de La Orden.
- Una más de 14 fgas. al sitio del Campillo, en término de Torredonjimeno.
- Un pedazo de olivar al sitio de La Cuesta del Roble, término del Castillo.
- Un censo de 9 Rs. que paga sobre olivares Rudesindo de Ortega.

- Otro de 10 Rs. que paga sobre olivar Miguel de Santiago.

- Otro de 2 Rs. que paga Juan Román sobre casas en C/ Romero.

- Otro de 2 Rs. sobre casas en El Portillo que paga Antonio López.

- Y otros 10 censos más perdidos desde la última Visita General de 1719.

- LA OBRA PÍA DEL LICENCIADO JUAN DE LA CHICA BAQUEROS -

Estaba ligada a la parroquia de Santa María y contaba a su favor con cinco censos, uno de ellos contra Bartolomé de La Rosa que pagaban Salvador Carrillo y Bernarda Lunero, su suegra, a quienes se cargan 18 y 20 reales de réditos, respectivamente. Y otro contra Juana Palomino, que pagaba Don Francisco Antonio de Lemus, escribano de millones de la villa, a quien se cargan 100 reales de intereses al año. También, algunas hazas de tierra y olivar en La Vega arrendadas a dos vecinos del pueblo y cuyas rentas no superaban los 50 reales al año.

Creemos que se trataba de una fundación cuyos beneficiarios eran los clérigos de la parroquia, los cuales tenían encomendadas decir las misas dispuestas por el testador en las diferentes capillas del templo. Así mismo lo eran el mayordomo, el administrador de dicha obra, el Señor Vicario y el Notario Mayor. Entre todos ellos percibían unos 400 reales anuales.

NOTAS:

¹ A.H.N. (Madrid). Sección de OO.MM: Calatrava. Libros 303 - 314 y 315.

² Las principales fiestas que cambiaban de fecha en el calendario litúrgico eran las comprendidas entre el equinoccio de primavera y el solsticio de verano, a saber: Pascua de Resurrección, Jueves de la Ascensión, Pascua de Pentecostés, Corpus Christi y la Octava del Señor o Día del Santísimo.

³ De este personaje haremos una reseña en otra ocasión, ya que se le abrió un proceso por pedestería en 1735, "por diferentes desonestidades" (sic) con varios menores de la villa.

⁴ Ver *ALDABA*, n.º 16, de agosto de 2004.

VOCABULARIO:

ALADRIERO.- Carpintero que hace maderas para entibar o repara arados y otros útiles de labranza.

CARNISTOLENDAS.- En el calendario eclesiástico, los días de Carnaval.

ENSER.- En existencia; remanente. Lo que resta de un producto. También ajuar, efectos, muebles y utensilios para el servicio doméstico o de un oficio.

FIELHERERO.- Asociamos este cargo al de recaudador de rentas y contribución de granos. En otros lugares se le denominaba *albero* o cogedor.

IRLANDA.- Tela fina de lana y algodón o de lino.

JUNCIA.- Planta aromática y medicinal que crece en sitios húmedos. Se arrojaba en las calles al paso de las procesiones, los días de Corpus Christi y en la Octava del Señor. En otras localidades se sustituía por tomillo, romero, espliego, etc.

RUÁN.- Tela de algodón estampada en colores que se fabricaba en la ciudad francesa del mismo nombre (Rouen).

SITUADO.- Renta o pago que gravitaba sobre ciertos bienes o su producto.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

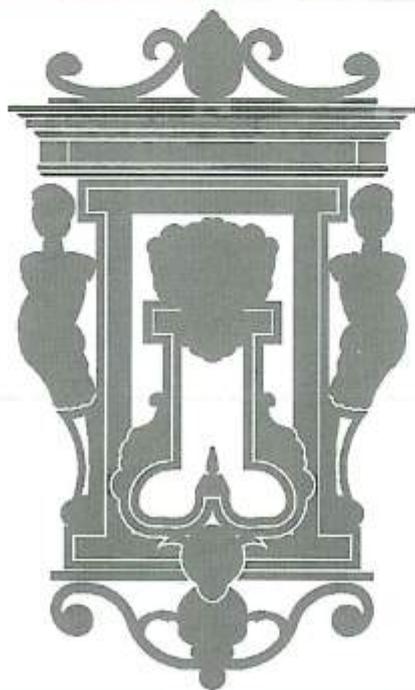
ALDABA

IX
AÑO

ALDABA



ALDABA



Martos Cultural

Museo de la Ciencia

(Sección de Acústica)

Fernando Colodro Campos
Franciscano
Conservador del Museo

A veces ocurre que lo más cercano es también, paradójicamente, lo más ignorado. La falta de información, la confianza que da su cercanía en cuanto a la posibilidad de una futura visita... hacen que ésta se vaya posponiendo. Aquí presentamos un claro ejemplo de lo citado: el Museo de las Ciencias del Colegio San Antonio de Padua. Fernando Colodro, Conservador del Museo, nos muestra con sencillez y con claridad una de sus secciones y nos abre el camino para conocer el resto.

El Museo de la Ciencia del Colegio San Antonio de Padua (Martos) abrió sus puertas al público en noviembre de 1995, con motivo de la celebración del 50 Aniversario de la fundación del Colegio. La colección de instrumentos que en él se exhibe supera las cuatrocientas piezas catalogadas y clasificadas según las secciones siguientes:

• Acústica	46 piezas
• Calor	19 piezas
• Comunicaciones	11 piezas
• Electromagnetismo	54 piezas
• Fluidos	45 piezas
• Fotografía	14 piezas
• Geofísica-Pesas-Medidas-Cálculo	44 piezas
• Mecánica	26 piezas
• Óptica	40 piezas
• Química	97 piezas
• Tecnología	29 piezas

Respondiendo a la petición del amigo Pepe Cuesta Revilla, que me solicitaba un artículo sobre el Museo para la Revista *ALDABA*, y dada la amplitud del tema, he decidido ceñirme a la primera de las secciones antes indicadas.

Pero antes de entrar en la descripción de las principales piezas que componen dicha sección, considero conveniente mostrar al lector una breve panorámica histórica del desarrollo y evolución de la Acústica desde la antigüedad hasta mediados del siglo XX.

La Acústica es una de las ramas de la Física. Está relacionada con el sentido de la audición, que es una de las cinco facultades localizadas en los órganos sensoriales mediante las cuales los hombres y animales adquieren conocimientos del mundo exte-

rior. El sonido percibido o emitido por el hombre o el animal, permiten el diálogo, la comunicación y el intercambio de ideas y sentimientos.

El primer fenómeno sonoro que llamó la atención de los sabios griegos fue la música. Estos sabios de la antigüedad comenzaron ya el estudio mate-

mático del sonido siguiendo el principio de la escuela pitagórica (Pitágoras vivió entre 560-480 a.C.) de que todo lo existente podía reducirse o explicarse por números; o que la esencia de las cosas era el número. De acuerdo con este principio determinaron la relación matemática entre el tono y la longitud de las diferentes cuerdas vibrantes; la consonancia de los sonidos la explicaron como originada por las vibraciones de cuerdas cuyas longitudes tenían entre sí una relación de números sencillos. Así, si una cuerda de una determinada longitud vibra con una frecuencia que corresponde a la nota Do, otra cuerda de longitud la mitad suena con una frecuencia que corresponde al Do de la siguiente octava; y una cuerda de longitud doble dará el Do de la siguiente octava más baja; y si otra cuer-

da es de longitud $2/3$ o $3/2$ de la primera cuerda, el sonido correspondiente será el Sol superior siguiente o el Fa inferior siguiente. También establecieron los pitagóricos que la naturaleza del sonido era un movimiento cuya cualidad dependía del número de percusiones y cuya velocidad era independiente de la frecuencia.

Destacados sabios como Herón de Alejandría siguieron sosteniendo que el sonido consistía en la propagación de sucesivas compresiones o impulsos.

En la Edad Media aparecen algunos tratados sobre música y sobre las escalas; la notación musical es inventada por el monje Guido de Arezzi: cada nota o sonido distinto es representado por un signo que indica su elevación o altura y su duración.

El estudio de la naturaleza del sonido y de sus propiedades físicas no llamó la atención de los medievales; éste no se abordó hasta el S. XVII.

A mediados del S. XVII era comúnmente admitido entre los científicos que el sonido era un movimiento ondulatorio, como las ondas del agua, cuando se produce una perturbación de una superficie en reposo.

La relación entre el tono y la frecuencia fue estudiada por diversos científicos, quienes determinaron dicha relación y la formularon matemáticamente; también se formuló la relación entre la frecuencia de las cuerdas vibrantes y las características físicas de las mismas.

En 1650 Otto de Guericke (1602-1686) inventa la máquina de vacío y se demuestra que el agente transmisor del sonido es el aire, ya que el sonido no se propaga en el vacío.

Mersenne y Pierre Gassendi (1592-1655) realizaron las primeras medidas de la velocidad del sonido y establecieron la constancia de dicha velocidad a lo largo del espacio recorrido en un mismo medio.

Otros científicos posteriores realizaron mediciones sobre la velo-

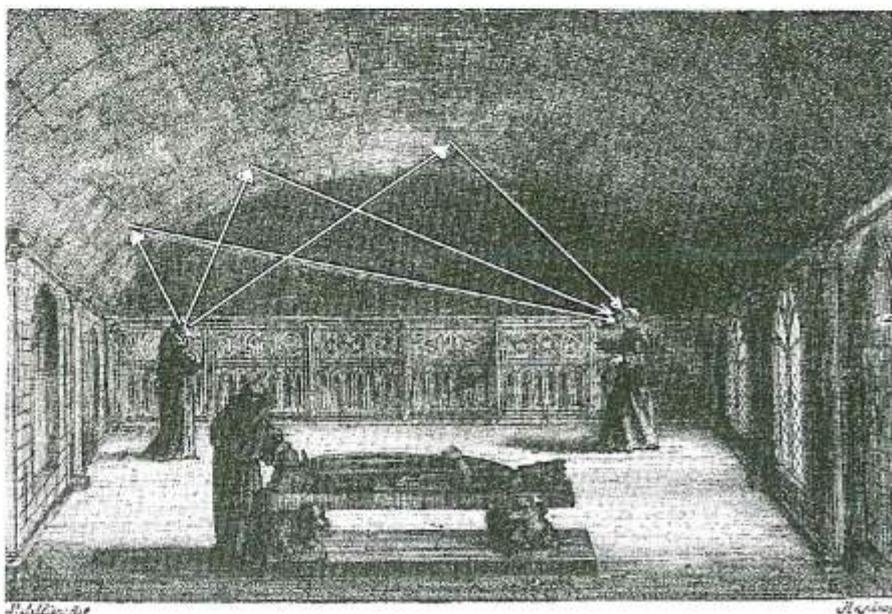
cidad del sonido en diferentes medios sólidos y líquidos.

A principios del S. XVIII se realizaron estudios sobre la relación entre frecuencia y tono; Joseph Sauveur (1653-1716) fue el primero en acuñar el término "acústica" para referirse a este tipo de cuestiones; demostró que las cuerdas podían vibrar simultáneamente con una frecuencia fundamental y con una serie de frecuencias que son múltiplos enteros de la fundamental; a esas frecuencias las llamó armónicos.

"...El primer fenómeno sonoro que llamó la atención de los sabios griegos fue la música. Estos sabios de la antigüedad comenzaron ya el estudio matemático del sonido siguiendo el principio de la escuela pitagórica (Pitágoras vivió entre 560-480 a.C.) de que todo lo existente podía reducirse o explicarse por números; o que la esencia de las cosas era el número..."

Durante el S. XIX la acústica adquiere un gran desarrollo; la velocidad del sonido se determina con mayor precisión al perfeccionarse los aparatos de medida y reducir el elemento subjetivo de los observadores. Se pueden determinar igualmente, como en el caso de la luz, las leyes de la reflexión y refracción. Así se pudo explicar de manera clara el fenómeno acústico que muchos de los que hemos visitado el Palacio de Carlos V en la Alambra de Granada hemos comprobado: hablando en voz baja otra persona situada en el otro extremo de la bóveda elipsoidal puede oírnos perfectamente sin que nadie situado entre ambos puede oír la conversación.

Mediante la sirena de Caignard de la Tour puede determinarse el tono de un sonido. Especialmente importantes fueron los experimentos que visualizaban los sonidos: J.M. Duhamel (1797-1872) inventa en 1840 el *vibroscoPIO* que permitía el registro gráfico de las vibraciones sonoras mediante un punzón que escribía sobre un tambor metálico recubierto de negro de humo; esto permitiría más tarde a Edison la creación del *gramófono*. J.A. Lisajous (1822-1901) orien-



Reflexión del sonido en la superficie de una bóveda de forma elíptica.

tó sus estudios hacia la obtención de las imágenes luminosas de las vibraciones: hacía reflejar sobre una pantalla la luz de los espejos que unía a los diapasones; las figuras obtenidas dependían de las frecuencias, las amplitudes de las vibraciones y de la fase de éstas. Karl R. Koenig (1832-1931) se distinguió por la construcción de aparatos acústicos de gran perfección en su época; el más famoso es su *anализador de sonidos*, que empleó para determinar si un sonido era simple o compuesto, y en este caso determinar los armónicos que lo constituyen. Tanto los estudios de Koenig como los de H. Helmholtz (1821-1894) contribuyeron a esclarecer de manera definitiva que el timbre de un sonido se basa en la presencia de los armónicos que acompañan al sonido fundamental, o más grave, que emite un cuerpo.

En 1843 Georg Ohm (1789-1854) estableció que todos los sonidos pueden describirse como series de Fourier de tonos armónicos sencillos. La ley acústica de Ohm fue justificada en 1863 por Hermann von Helmholtz (1821-1894), quien supuso que las diferentes partes del oído analizaban el tono por resonancia de un conjunto de determinadas frecuencias concretas, y utilizó "resonadores" para poner en evidencia dicho proceso. Junto con los armónicos y las variaciones periódicas de la amplitud, Helmholtz predijo la existencia de una suma de tonos, la cual sería una consecuencia de la respuesta no lineal del oído, y cuya frecuencia se hallaría sumando las frecuencias de los distintos tonos que la forman. La existencia de la suma de tonos fue confirmada por Rudolf Koenig (1832-1901) en 1876. La obra *Teoría y sonido* (1877-1878), de lord Rayleigh (1842-1919), es una recopilación de todo el conocimiento de la época sobre acústica.

En 1877 T.A. Edison inventa su fonógrafo. Las vibraciones del sonido se comunican a una membrana

terminada en una aguja que va trazando unas hendiduras sobre un papel de estaño colocado sobre un cilindro metálico. Un año más tarde, en 1878, inventa su gramófono, en el que el estaño se sustituye por cilindros de cera dura.

En 1889 Emile Berliner inventa el disco plano para el fonógrafo, en el cual la aguja vibraba recorriendo una espiral desde el extremo del disco al centro del mismo. Los discos planos de hoy día son, pues, los que diseñó Berliner.

En 1898 el ingeniero danés Valdemar Poulsen inventa el magnetofón, pero encuentra poca acogida; él lo llama "telegráfono" y es un registrador magnético con hilo de acero. Se le encuentra todavía en Hellerup, Dinamarca, donde se puede oír la voz ronca del emperador Francisco José, grabada con ocasión de la Exposición Universal de Viena.

La invención del gramófono, de los discos planos y del magnetofón marcaron el principio de una industria, la de la grabación del sonido, que evolucionaría rápidamente y tendría amplia repercusión en la segunda mitad del S.XX.

En el siglo XX, la electroacústica ha planteado toda una serie de cuestiones nuevas y se ha abierto un campo de nuevas posibilidades: diseño de micrófonos y altavoces, sistemas de circuitos acústicos y estudios de radiodifusión. Wallace Sabine (1868-1919) reavivó el interés por los estudios de acústica de auditorios

a partir de la ley por él descubierta: esta ley relaciona el tiempo de reverberación de un sonido con el volumen de la sala y la cantidad de material absorbente que hay en la misma (1900).

Entre las aplicaciones militares de esta ciencia están, entre otras, la utilización del sonar submarino. En la actualidad, el uso de los ultrasonidos se presenta prometedor para el conocimiento de la estructura de la materia.

Hecho este breve recorrido a través de la historia pasamos a describir, en el mismo orden histórico, las piezas existentes en nuestro Museo, indicando sus características y funcionamiento.

1. Campana para timbre en el vacío



Características: Campana
 N° Catálogo: 50
 Dimensiones: 17 x 17x 26 cm
 Peso: 1'1 kg
 Estado: bueno
 Material: vidrio

Características: Timbre
 N° Catálogo: 212
 Dimensiones: 10 x 5x 10 cm
 Peso: 0'43 kg
 Estado: regular
 Material: metal

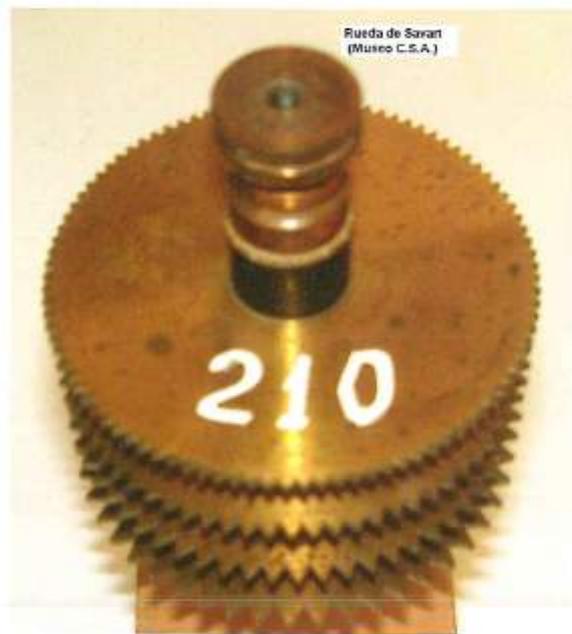
Sirve para demostrar que el sonido no se propaga en el vacío.

El timbre consiste en un aparato de relojería con un martillo (parte izquierda de la foto) que puede golpear la campana del mismo. El tim-

bre se coloca en la platina de la máquina neumática y se cubre con la campana. Girando el mando exterior de la campana puede ponerse en marcha el timbre y el sonido atravesará la pared de vidrio de la campana y puede ser oído. Pero la platina la conectamos a la bomba de vacío, el aire que hay dentro de la campana va siendo extraído y el sonido se va debilitando hasta que llega a perderse totalmente aunque el timbre siga funcionando; si después dejamos entrar lentamente el aire, el sonido comienza a percibirse de nuevo.

El timbre conviene colocarlo sobre piezas blandas (lana, almohadilla...), con objeto de que las partes metálicas de que se compone no transmitan sus vibraciones a la platina y ésta al aire exterior.

2.- Rueda de Savart



Características

Nº Catálogo: 210
Dimensiones: 7 x 7x 16 cm
Peso: 0'53 kg
Estado: bueno
Material: metal

Se denomina así en recuerdo de su invención en 1830 por Félix Savart (1791-1841). Se uti-

liza para determinar el número de vibraciones que corresponden a un sonido determinado.

Consta de una platina metálica con un eje vertical al cual puede imprimirse un movimien-

“...En la Edad Media... la notación musical es inventada por el monje Guido de Arezzi: cada nota o sonido distinto es representado por un signo que indica su elevación o altura y su duración...”

to de rotación por medio de una rueda grande horizontal y una correa sin fin; sobre el eje vertical puede atornillarse la rueda de Savart que puede alcanzar así gran nú-



mero de revoluciones. El perímetro de esta rueda es dentado, de forma que cuando está girando puede hacer vibrar un naipe si lo acercamos a los dientes de la misma,

originando en el transcurso de cada revolución un número de vibraciones igual al número de dientes de la rueda: estas vibraciones originan un determinado sonido.

Si el número de revoluciones es pequeño, se oirán individualmente los chasquidos de cada diente con el naipe; pero si se aumenta la velocidad, se obtiene un sonido continuo más intenso cada vez. Cuando se ha logrado un determinado sonido cuya frecuencia se desea conocer, se procede así: se mantiene constante la velocidad durante un cierto número de segundos; se anota los segundos empleados (t), las vueltas dadas por la rueda en ese tiempo (n) y el número de dientes de la rueda (d). La frecuencia del sonido producido se calcula así:

$$f = \frac{n}{t} \cdot d \text{ (vibraciones / segundo)}$$

En la foto se aprecia que el aparato dispone de cuatro ruedas dentadas con distinto número de dientes (48 dientes la inferior; la siguiente 60 dientes, la siguiente 72 y la superior 94).

3.- Altavoz o bocina



Características

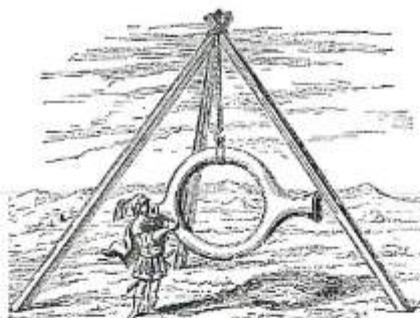
Nº Catálogo: 119
 Dimensiones: 32 x 32 x 45 cm
 Peso: 1'3 kg
 Estado: bueno
 Material: latón

Destinado a transmitir la voz, y en general cualquier sonido, a grandes distancias. Los hay de formas muy diversas, pero en general consisten en un tubo de hoja de lata o latón de forma cónica con una de sus aberturas muy ensanchadas (llamada pabellón). En el extremo contrario se aplica la boca (o cualquier fuente de sonido), lográndose así la transmisión de la voz tanto más lejos cuanto mayores sean las dimensiones del altavoz o bocina (en Martos es cono-



Trompetillas acústicas.

cida de todos la trompeta de Juanillón y las grandes distancias que alcanza el sonido). Se han fabricado bocinas de más de 7 metros de largo, con las que se ha logrado hacer llegar palabras a unos cuatro km. de distancia; si se trata de hacer oír un sonido inarticulado, se pueden alcanzar los 5-6 km. con una buena bocina.



Cuernos de Alejandro Magno, según P. Kircher.

El altavoz en sus formas más primitivas fue utilizado desde la más remota antigüedad. Kircher cita en su obra *Ars Magna lucis et umbra* una especie de gigantesco altavoz que denomina *cuerno de Alejandro Magno*, que se utilizaba para llamar a los soldados que se encontraban distantes.

4.- Fuelle acústico



Características

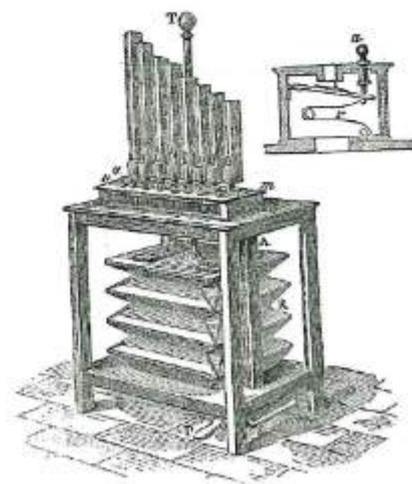
Nº Catálogo: 177
 Dimensiones: 70 x 22 x 84 cm
 Peso: 6 kg
 Estado: falta el fuelle
 Material: madera y marfil

El aparato se compone de dos partes: el fuelle (que falta) y un cuerpo superior. El fuelle recibe el aire por medio de un pedal frontal y está comunicado con el cuerpo superior al que pasa el aire.

El cuerpo de órgano consta de una caja con 8 agujeros para la salida del aire, en los cuales van encajados 8 tubos sonoros de alturas decrecientes. Estos tubos producen el sonido cuando se provoca la vibración de la columna de aire que hay dentro de ellos. El tipo de tubos es de los llamados "de embocadura".

El fuelle acústico se empleaba para hacer vibrar los tubos sonoros y para comprobar sus leyes; se usaba también como depósito de aire para entonar ciertos instrumentos de viento como sirenas u órganos.

Los tubos sonoros de embocadura consiguen la vibración de la columna de aire gracias a su forma. El aire que produce el fuelle se ve obligado a pasar por una estrecha abertura que acaba justo delante de la boca externa; el labio superior de ésta, achafanado, comprime la corriente de aire y provoca por elasticidad la interrupción momentánea de la corriente y, consecuentemente, la vibración.



5.- Vibroscopio de Duhamel



Características

Nº Catálogo: 88
Dimensiones: 35 x 25 x 33 cm
Peso: 2'5 kg
Estado: bueno
Material: hierro y madera

Este aparato está destinado a registrar gráficamente la frecuencia del sonido. Consiste en un tambor metálico colocado sobre el eje de un pie robusto. Sobre el tambor se arrolla una hoja de papel, espolvoreada con negro de humo; por medio de un manubrio se hace gi-



rar el tambor con mayor o menor rapidez, y al mismo tiempo avanza según su eje con un tornillo. Enfrente, y sostenido por un pie vertical, hay un diapasón o cuerpo vibrante en cuyo extremo lleva un punzón delicado que escribe sobre la hoja de papel.

Si el cuerpo no vibra, la línea será una hélice; pero si vibra, la línea será una curva ondulante que, por comparación con la curva de un diapasón de frecuencia conocida, permite:



- Contar el nº de vibraciones en cierto tiempo.
- Aprender la intensidad de las vibraciones por la amplitud de dichas curvas.

6.- Sirena de Cagniard-Latour



Características

Nº Catálogo: 85
Dimensiones: 12 x 12 x 22 cm
Peso: 1'12 kg
Estado: bueno
Material: hierro y madera.

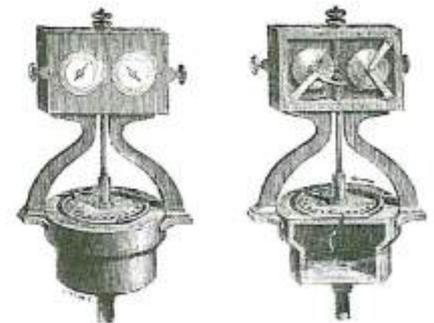
Este aparato permite medir la frecuencia de un sonido determinado.



Recibe este nombre por su capacidad de emitir sonidos en el seno del agua y bajo la presión de una corriente de agua o de aire. Se compone de un tubo por donde sube el aire de un fuelle, y termina en una caja cilíndrica cuya base superior es un disco fijo con 18 agujeros equidistantes en su periferia y practicados en forma oblicua al plano del disco; sobre el eje del disco hay otro disco móvil con el mismo número de agujeros también inclinados, pero su inclinación es contraria. El giro del disco superior se transmite a unas ruedas dentadas que mueven unas agujas indicadoras del número de vueltas. El número de vibraciones o la frecuencia del sonido es:

$$f = 18 \times n^\circ \text{ vueltas/tiempo (seg.)}$$

Este es uno de los mejores métodos de determinación mecánica de frecuencias. Al tener el disco inferior 18 agujeros el sonido se refuerza 18 veces.



Sirena de Cagniard-Latour (vista exterior).
Vista interior y sección de la sirena.

7.- Analizador de sonidos de Koenig



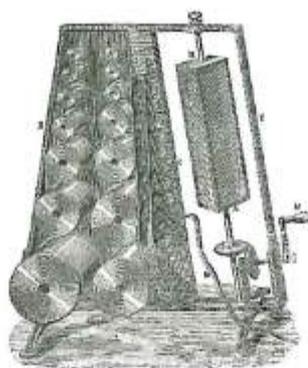
Características

Nº Catálogo: 179
 Dimensiones: 100 x 50 x 115 cm
 Peso: 50 kg
 Estado: bueno
 Material: metal, madera y latón barnizado.

Aparato cuya finalidad es analizar cualquier sonido averiguando las notas simples (armónicos) que le acompañan y constituyen.

“...En 1650 Otto de Guericke (1602-1686) inventa la máquina de vacío y se demuestra que el agente transmisor del sonido es el aire, ya que el sonido no se propaga en el vacío...”

Fue diseñada por el acústico de París Dr. Koenig. Cuando se emite un sonido determinado, entra en vibración uno de los catorce



tubos X del analizador (el correspondiente al armónico fundamental); pero también entran en vibración otros tubos que son los correspondientes a los armónicos acompañantes.

Las vibraciones de estos tubos se comunican a unas llamas denominadas manométricas que salen por la otra parte del analizador, y se observan en el espejo rotatorio B de la parte derecha, que gira por la acción de la manivela M.

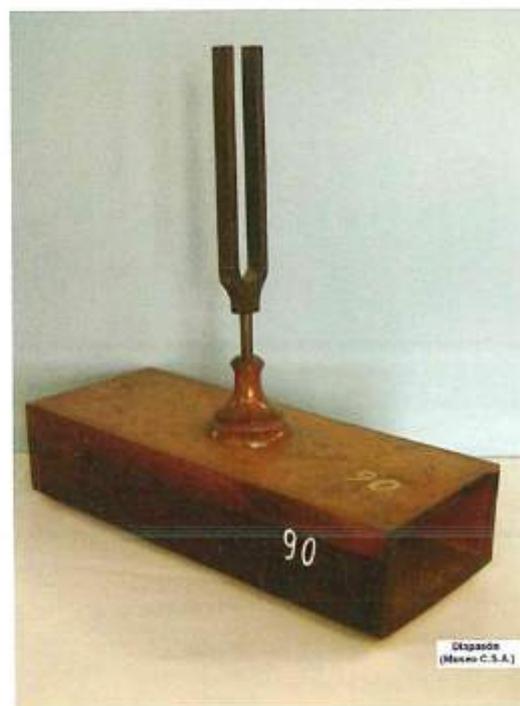
8.- Diapasón

Instrumento destinado a reproducir un sonido de frecuencia invariable.

Está formado por una barra de acero en forma de U, sostenida en su centro por un pie recto; se le hace vibrar pasando por sus extremos un arco, golpeándolos suavemente o punzándolos con los dedos. Las ramas oscilan con una frecuencia constante, pero al ser de amplitud débil, se le refuerza fijando el diapasón por su pie a una caja de madera abierta por uno de sus extremos. La frecuencia del diapasón depende del grosor y de la longitud de sus ramas. Se le gra-

dúa o afina mediante el método de Duhamel (vibroscoPIO).

Primitivamente su frecuencia fue de 428 Hz; pero los distintos teatros (París, Viena, Milán, Berlín...) elevaron su frecuencia a 440 Hz; finalmente una Comisión fijó en Francia el 1-12-1859 la frecuencia en 435 Hz y este diapasón se conserva en Francia. España lo aceptó el 21-12-1859.



Características

Nº Catálogo: 90
 Dimensiones: 30 x 12 x 30 cm
 Peso: 0'575 kg
 Estado: bueno
 Material: acero y madera



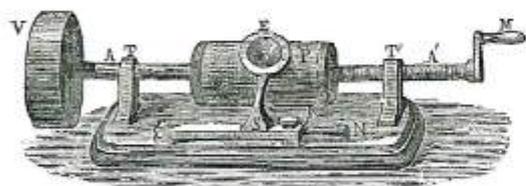
Fonógrafo de Edison
(Museo C.S.A.)

9.- Fonógrafo de Edison

Aparato para registrar y reproducir el sonido.

Se inventó en 1877 y en 1878 se presentó en la Academia de Ciencias de París.

Consta de un cilindro registrador horizontal de latón, P, que



lleva grabada en su superficie una ranura en forma de hélice sobre el que se adapta una hoja de estaño muy delgada; al accionar la manivela M el cilindro gira y avanza al mismo tiempo. La trompetilla E recibe la voz o sonido, y lleva en el fondo una lámina delgada de mica que puede vibrar. Bajo la lámina hay un estilete o punzón que transmite dichas vibraciones a la lámina de estaño que está girando por la acción de la manivela, quedando grabadas en ella las vibraciones del sonido. Llevando el cilindro a su posición inicial y haciéndolo girar con el es-

Características

Nº Catálogo: 91
Dimensiones: 40 x 20 x 15 cm
Peso: 7 kg
Estado: regular
Material: acero, hierro y mica

tilite en contacto, éste transmite a la lámina de mica las vibraciones grabadas, que se transforman en sonido y que puede oírse a través de la trompetilla.

Este primitivo fonógrafo presentaba serias dificultades en cuanto a la regularidad de las revolucio-

nes, que se hacían a mano. Cuando aumenta la velocidad, el tono sube y se hace más agudo el sonido; esto no tenía grandes inconvenientes cuando se trataba de reproducir la voz humana en una conversación; pero el inconveniente sí era grave cuando se trataba de reproducir un fragmento de

música. Este defecto se corrigió en parte colocando en el extremo izquierdo del eje un volante pesado V que permite retardar las variaciones de velocidad, la cual, una vez adquirida, se conserva después durante largo tiempo.

Otra dificultad era la irregularidad de la impresión en la hoja de estaño. Estas hojas al ser blandas facilitan la impresión, pero se borran fácilmente a las pocas audiciones. Entonces se ensayó con hojas de cobre, sirviendo de estilete una punta de rubí que tiene mucha dureza; de esta forma se consiguieron sonidos más amplificadas que llegaban a oírse hasta distancias de 10 y más metros; con la misma finalidad de amplificar más los sonidos se introdujo una bocina o trompetilla.

A los sonidos reproducidos solían acompañar unos chirridos (ruido de fondo); se pudo comprobar que esto se debía a vibraciones bruscas de la lámina a consecuencia de las irregularidades de la impresión en la hoja metálica. Esto se pudo evitar en gran parte sustituyendo la lámina de metal por un disco hueco de pasta blanda.

Estas mejoras y la corrección de otros inconvenientes quedaron resueltos en el Gramófono que Edison patentó al año siguiente.



Fonógrafo de Edison
(Museo C.S.A.)

10.- Gramófono de Edison



Características

Nº Catálogo: 116
Dimensiones: 41x 26 x 40 cm
Peso: 18 kg
Estado: regular
Material: madera, metal, cuero, acero y mica

Aparato destinado a la reproducción del sonido.

Se trata del Fonógrafo de Edison perfeccionado. Las láminas de estaño, que eran de corta duración (3-4 audiciones), son sustituidas por cilindros huecos de cera dura, que pueden soportar muchas audiciones sin estropearse. Las revoluciones poco regulares obtenidas por la manivela se sustituyen por un aparato de relojería: se le da cuerda y el movimiento se mantiene uniforme durante un cierto tiempo con el auxilio de un volante pesado que impide las variaciones de velocidad.



En disco de cera estriado se encuentra grabada la música. Al colocarlo en el Gramófono, y liberar el freno de éste, el estilete recorre las estrías del cilindro y transmite a una lámina elástica las vibraciones registradas, que son amplificadas por el altavoz. Con estas mejoras se consiguió: mayor volumen sonoro, más claridad y alto de timbre.

11.- Cilindros de gramófono



Características

Nº Catálogo: 114
Dimensiones: 11x x6'7x x11cm
Peso: 0'145 kg
Estado: bueno-regular
Material: cera dura

El primer material que Edison utilizó para grabar el sonido fueron hojas de estaño, que si por su blandura facilitaba la inscripción, esta en cambio no era muy clara y se borraba a las pocas audiciones. Luego se ensayaron hojas de cobre, más duraderas y un estilete de rubí.

Más tarde se utilizó el cilindro hueco fabricado de una pasta blanda, fabricada principalmente de cera, que se endurece bastante; este cilindro penetra perfectamente en otro de metal que gira con mucha rapidez, pero que avanza lentamente



Cilindro de gramófono (Museo C.S.A.)

te por ser muy fino el paso de rosca del tornillo que le sirve de eje; de esta forma se aumenta la longitud de la curva donde se inscribe el



Cilindros de gramófono (Museo C.S.A.)

Funda para cilindros.

sonido y además se consiguen resultados muy satisfactorios comparados con los de la lámina de estaño.

Hacia 1905 se comenzó a pensar en sustituir el cilindro hueco por uno plano.



Fondo de la maleta de cilindros.

En la foto viene indicado el precio del cilindro: 7'5 pts.; una cantidad nada despreciable para la época (finales del s.XIX-principios del s.XX); en la foto superior aparece la inscripción:

Societat Fonogràfica Espanyola
Hugens y Acosta
Fundadores
Compañía Anónima
Capital 500.000 pts.
Proveedora de la Real Casa
Barquillo, 3. Madrid

12.- Discos de pizarra



Características

Nº Catálogo: 89
Dimensiones: 25 x 25 x 0'3cm
Peso: 0'222 kg
Estado: regular
Material: pizarra

Los discos cilíndricos de Edison, de cera dura, tenían el inconveniente de estropearse al cabo de varias decenas de audiciones.

En 1889 Emile Berliner inventa el disco plano para el fonógrafo, en el cual la aguja vibraba recorriendo una espiral desde el ex-

“...La invención del gramófono, de los discos planos y del magnetofón marcaron el principio de una industria, la de la grabación del sonido, que evolucionaría rápidamente y tendría amplia repercusión en la segunda mitad del S. XX...”

tremo del disco al centro del mismo. Los movimientos de la aguja eran horizontales y no de arriba abajo como en el disco de Edison. Una vez grabado el disco maestro podía convertirse en un molde de metal que servía para producir las copias que fueran necesarias.

Los primeros discos planos estaban hechos de gomalaca (sustancia resinosa), que resultó ser más adecuada que la cera. A partir de 1895 se impusieron totalmente en el mercado y duraron hasta la llegada de los discos de vinilo.

Los discos planos de hoy día son, pues, los que diseñó Berliner.

13.- Gramola



Características

Nº Catálogo: 420
Dimensiones: 29 x 44x 16 cm
Peso: 6 kg
Estado: bueno
Material: madera, metal, fieltro.

Consiste en una caja de madera en cuya cara superior se encuentra un plato metálico pesado sobre el que se coloca el disco de pizarra. El plato puede girar gracias a un resorte que es comprimido por la acción de una manivela (*se le da cuerda a la gramola*) y que una vez liberado el freno comienza a estirarse. Un brazo articulado metálico lleva en su extremo una aguja metálica que se coloca en el surco del disco. El paso de la aguja por las estrías del disco reproduce las vibraciones que se grabaron en él: repro-

duce el sonido musical o hablado. La caja de madera, al ser hueca, sirve de caja de resonancia; la cara superior de la caja tiene al fondo una ranura para dar salida al sonido.

La reproducción del sonido en la gramola es puramente mecánica.

14.- Tocardiscos



Características

Nº Catálogo: 129
Dimensiones: 39 x 39 x 22 cm
Peso: 12 kg
Estado: Regular
Material: metal, madera, plástico

El funcionamiento del tocardiscos es similar al de la gramola, con estas excepciones:

a) el movimiento del plato sobre el que se coloca el disco viene producido por un motor eléctrico, con lo cual las revoluciones son muy regulares; b) las vibraciones mecánicas de la aguja cuando recorre los surcos del discos son transformadas en señales eléctricas, amplificadas y llevadas a un altavoz de bobina que es el emisor de los sonidos.

Nuestro ejemplar, marca Melodical de los años 1950, permite reproducir discos a distintas revoluciones: 16 r.p.m., 33 r.p.m., 45 r.p.m y 78 r.p.m.



15.- Magnetofón

Valdemar Poulsen, inventor danés (1869-1942), fue el primero en intentar poner en práctica la idea de que el sonido puede inducir y controlar, en definitiva alterar, la magnetización de un hilo de acero. Y

“...Se han fabricado bocinas de más de 7 metros de largo, con las que se ha logrado hacer llegar palabras a unos cuatro km. de distancia; si se trata de hacer oír un sonido inarticulado, se pueden alcanzar los 5-6 km. con una buena bocina...”

ese campo magnético variable serviría luego para reproducir las vibraciones sonoras. Su invento se denominó telegráfico (que fue el precursor del moderno magnetofón).

Poulsen patentó su invento en 1898 pero, al no encontrar el apoyo

Características

Nº Catálogo: 277

Dimensiones: 31 x 27 x 15 cm

Peso: 11 kg

Estado: bueno

Material: metal

económico que necesitaba, su proyecto fracasó de momento. La idea era ingeniosa, pero su realización práctica entrañaba numerosas dificultades.

Durante la década de los años 1930 fue puesto en práctica con éxito por las emisoras de radio utilizando cintas de acero.

Después de la Segunda Guerra Mundial su invento se perfeccionó y se popularizó el uso de la cinta magnetofónica. Esta cinta está hecha de un plástico fuerte y recubierta con polvo de óxido de hierro o dióxido de cromo; cada una de esas partículas que revisten la cinta es un pequeño imán permanente encajado en la cinta, de manera que no puede moverse. En el magnetofón los sonidos se graban pasando la cinta por delante de un cabezal de grabación formado por un electroimán alimentado por las señales eléctricas que provienen de

un micrófono. Los imanes, que son las partículas metálicas, se alinean con el campo magnético formando un dibujo magnético (la imagen magnética del sonido).

Para la reproducción del sonido grabado la cinta pasa por delante de un segundo cabezal induciendo en éste una corriente eléctrica proporcional a la magnetización de la cinta; esta corriente pasa luego, a través de un amplificador, a los altavoces que son los emisores últimos del sonido que percibe el oyente.

A partir de los años 1960 la casa Philips introdujo la cinta compacta o cassette, mucho más cómoda y fácil de manejar, pero las cintas de bobina abierta (o carrete) se siguen utilizando en las transmisiones de radio y TV, donde se exige una calidad muy alta y una gran capacidad de almacenamiento. También se siguen utilizando para recolectar datos en aplicaciones de investigación, en la industria y en la esfera militar.

La eficacia de las cintas se vio aumentada considerablemente cuando el ingeniero Ray-Dolby inventó el sistema que lleva su apellido y que reduce los ruidos de fondo que sin este sistema siempre se oyen.

BIBLIOGRAFÍA

Diccionario de historia de la ciencia, Ed. Herder, Barcelona, 1986.

Diccionario Rioduero, Forjadores de la ciencia, Madrid, 1983.

Diccionario Enciclopédico Salvat.

FELIU, BARTOLOMÉ, Curso elemental de Física Experimental y Aplicada, 4ª ed., 1878.

GANOT, A., Tratado de Física Experimental y Aplicada, 9ª ed., 1887.

Guía didáctica del Museo Nacional de Ciencia y Tecnología, Madrid, 1998.

Gran Enciclopedia Larouse.

Guillemín Amadeo, El Mundo Físico. Barcelona, 1882.

LOZANO, E., Física General, 8ª ed. Madrid, 1911.

MC GRAW - HILL, Enciclopedia de Ciencia y Tecnología, 3ª ed.

MONZÓN, JULIO, Elementos de Física Experimental, 2ª ed., 1921.

RIVERA, JOAQUÍN, Física industrial, t.2.

REAL ACADEMIA DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICA Y NATURALES, Diccionario Esencial de las Ciencias, Espasa Calpe. Madrid, 1999.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

XXIV Fiesta de la Aceituna



Homenaje a los
hombres y a las
mujeres del
olivar marteño



Salvemos los Puentes del Ferrocarril, *nuestro Patrimonio escondido*

Cándido Villar Castro
Texto y Fotografías

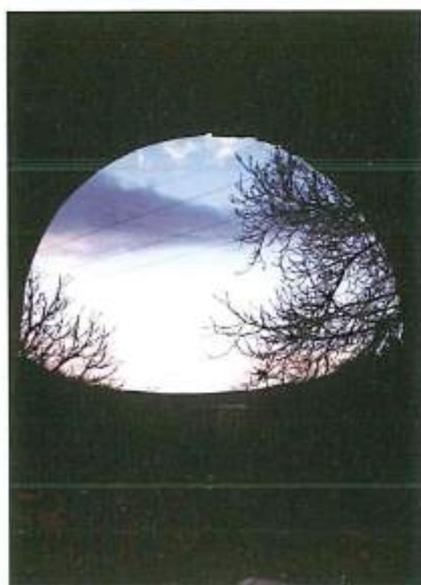
La línea férrea Linares-Puente Genil, aprobada por una ley de 1873, trajo el tren a Martos en 1893¹. Este excepcional medio de transporte para el zumo del fruto de nuestros ubérrimos olivares va a ser una de las fundamentales causas del apogeo monumental de la burguesía de finales del siglo XIX y principios del siglo XX -chalés de La Vega, casas de medianería en el Albullón y en la calle Real, edificios fabriles, funerarios y recreativos...-.

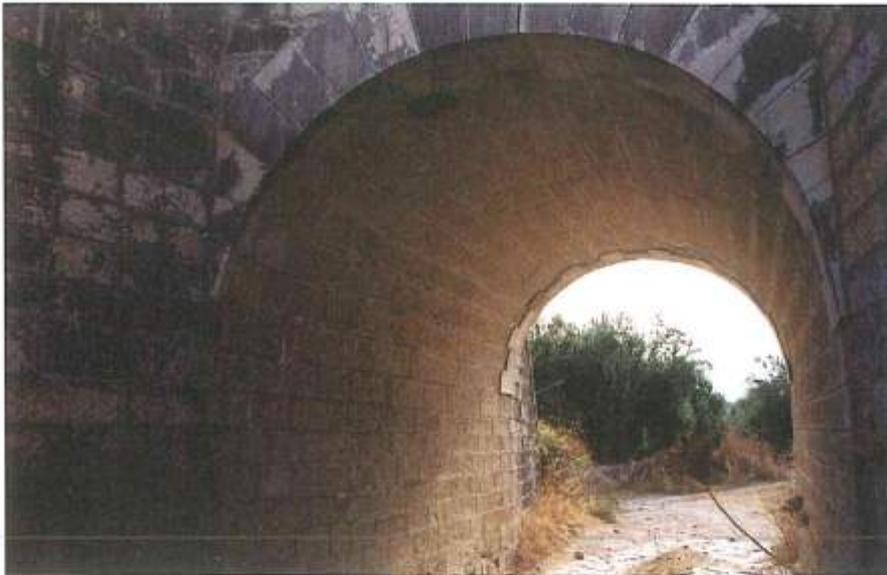
El trazado de esta línea de ferrocarril, a su paso por el término de nuestra localidad, nos ha dejado la presencia de espectaculares viaductos y de bellísimos y monumentales puentes de sillares, encontrándose algunos de ellos en grave peligro de derrumbe:



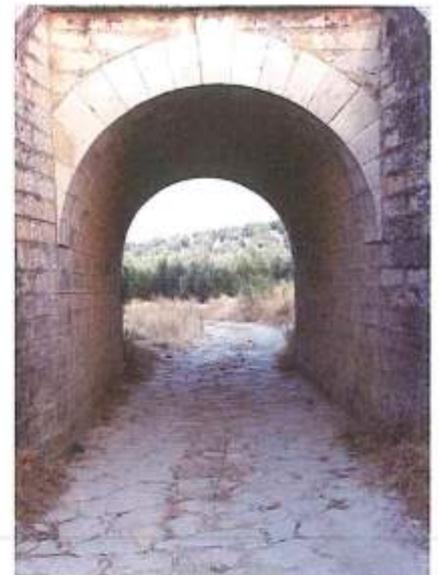
Los sillares del pretel se han alabeado e inclinado peligrosamente.

Puente Superior: sobre su arco de medio punto se configura el Camino de las Quebrás. Debido al paso de camiones de alto tonelaje (evidentemente no estaba pensado para soportar tanto peso), se le han abierto profundas brechas, encontrándose en alarmante situación de desplome.





Bóveda de medio cañón.

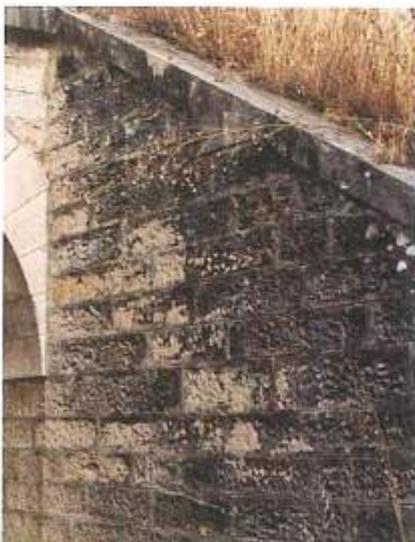


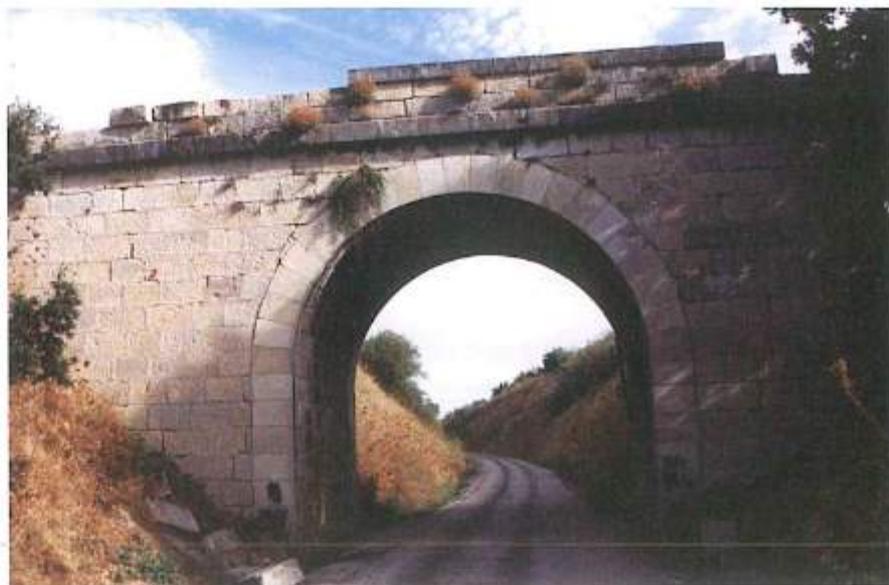
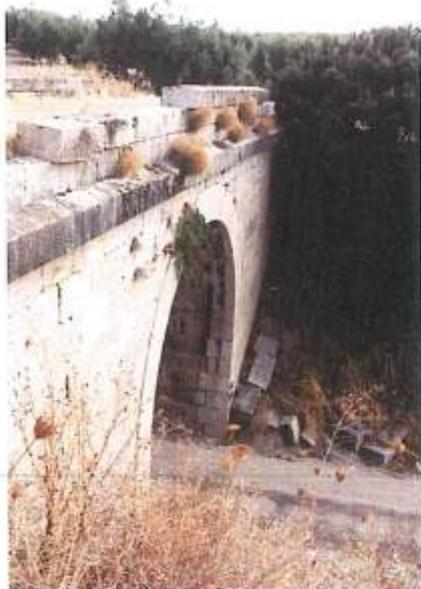
Calzada y arco de medio punto con clave resaltada.

Puente de Los Barreros, sobre el Camino de los Ayozos. Buen estado de conservación (aunque falta un sillar, que sirve de mojón a unos metros de distancia). Éste sí que se trazó pensando para soportar el peso del ferrocarril.



Arco, bóveda y pies de amigo.





Puente de La Tablaica, situado a poca distancia del puente de El Chinche. Su estado de conservación se está deteriorando debido a que algunos de los sillares de su pretil "se han caído" sobre la antigua vía.

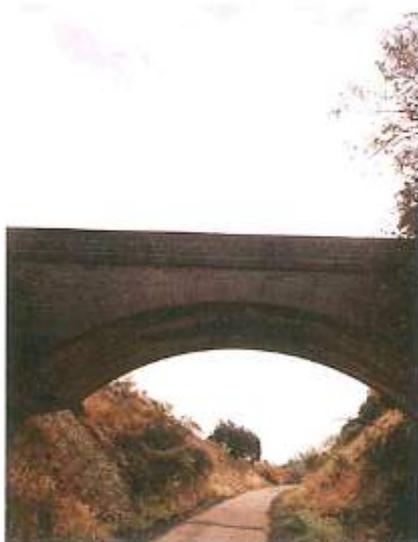


Los sillares han caído sobre la base del puente.



Puente de El Picón de Coches, cerca de la estación de Vado-Jaén, sobre el que pasa la antigua carretera Martos-Venta Pantalones-Alcaudete. Presenta un elegante arco de medio punto rebajado y un buen estado de conservación.

Espectacular arco de medio punto rebajado con clave resaltada en punta de diamante.

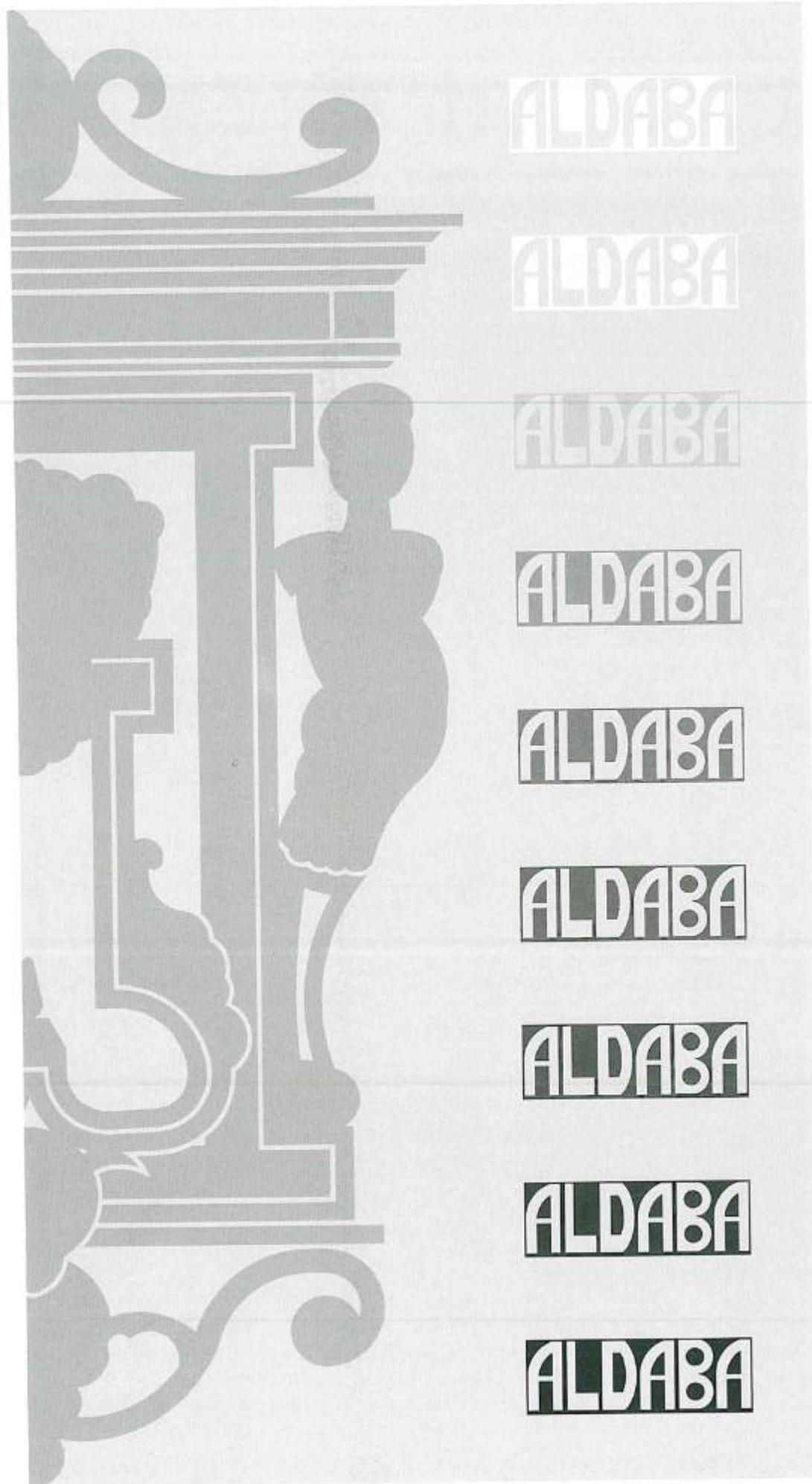


“El programa Vía Verde, llevado a cabo en 1993 por el Ministerio de Obras Públicas, Transportes y Medio Ambiente y, actualmente, por el Ministerio de Medio Ambiente en colaboración con RENFE, FEVE y en el que participan las Comunidades Autónomas, Diputación y Ayuntamientos...” contempla, entre otros puntos, “La reconstrucción de antiguos puentes y viaductos”².

NOTAS:

¹ BURGOS NÚÑEZ, Antonio. El ferrocarril en Martos. *ALDABA* n° 4.

² LÓPEZ TEBA, Silvia. La Vía Verde del Aceite. *ALDABA* n° 13.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

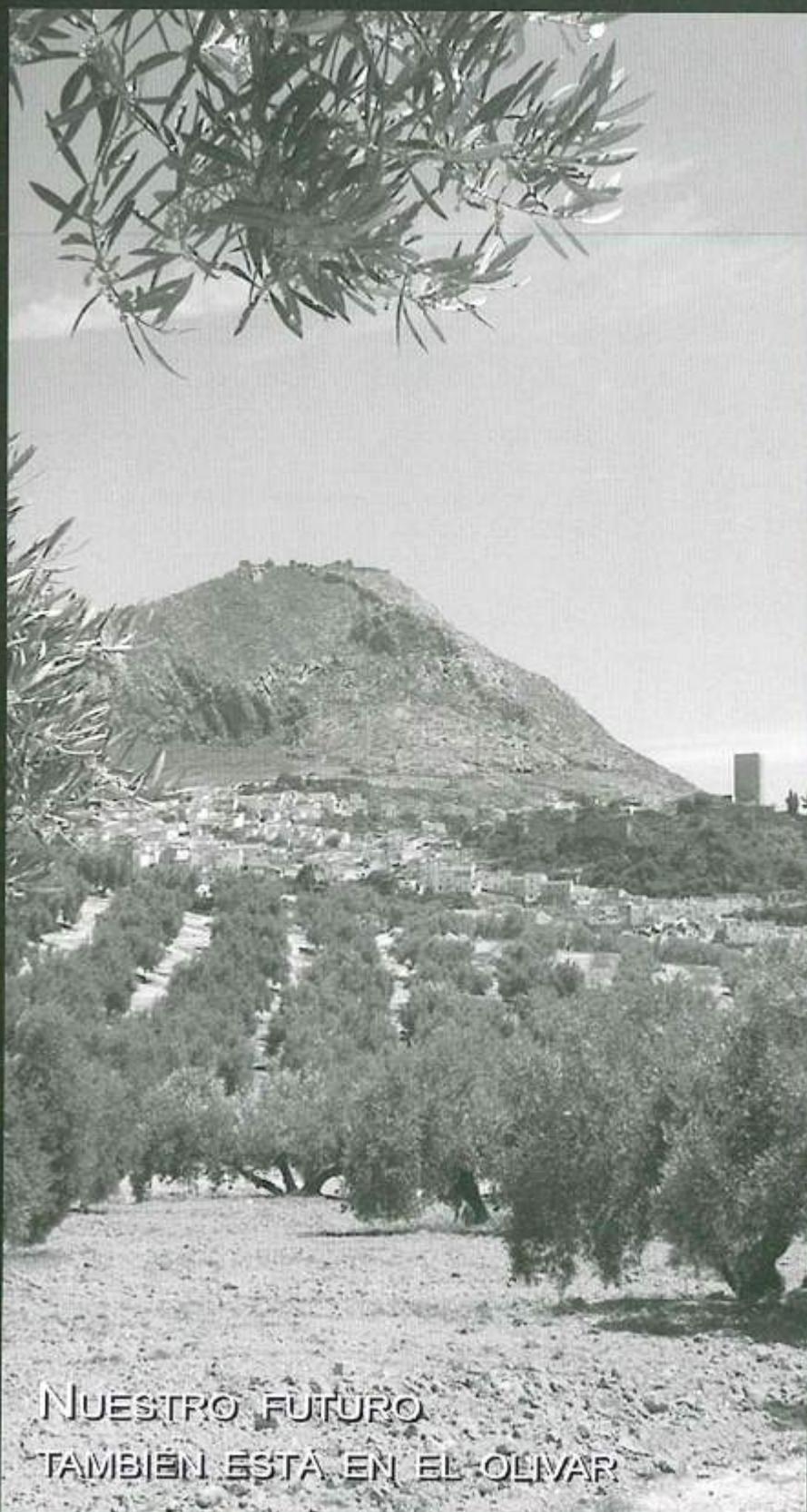
ALDABA

ALDABA

Olivar

Excmo. Ayuntamiento de Martos

ACEITE de OLIVA



NUESTRO FUTURO
TAMBIÉN ESTÁ EN EL OLIVAR



La calidad del aceite de oliva en comparación con otros aceites vegetales.

Aspectos nutricionales y terapéuticos

José Fernández Martínez

El aceite, zumo de la aceituna, ha sido considerado desde antiguo como un alimento rico y nutritivo. En este artículo tenemos la oportunidad de conocer cuáles son los componentes químicos que hacen de él un producto de mayor calidad frente a otros aceites vegetales, profundizando además en sus efectos beneficiosos para la salud.

INTRODUCCIÓN

El aceite de oliva es un importante componente de la dieta de los países mediterráneos que se extrae del fruto del olivo (*Olea europaea* L.). El olivo apareció en Israel hace 45.000 años y su aceite se estima que ha sido utilizado desde tiempos prehistóricos, alrededor de 6.000 años AC. El aceite, que se obtenía por extracción mecánica, un líquido amarillento, trans-

parente y aromático, fue considerado por los antiguos pueblos mediterráneos como un alimento que aumentaba la vitalidad del cuerpo humano. La cultura del aceite de oliva fue transmitida a través de generaciones a multitud de pueblos y culturas integrados en los tres continentes que confluyen en la cuenca mediterránea y hoy en día constituye un producto único para nutricionistas, el zumo de un fruto, a diferencia de sus competidores (girasol, soja, colza) que se extraen de las semillas.

Según datos de la FAO, en 2003 más del 98% de la producción mundial de aceite de oliva se concentra en el área mediterránea, mayormente en Europa (82%), en menor escala en el medio Oeste (10.5%) y norte de África (6%) y el resto (1-2%) en otras zonas del mundo. La producción mundial de aceite de oliva (2.76 millones de toneladas) está muy lejos de la de otros aceites vegetales, soja, palma, colza y girasol, con 31.0, 28.0, 12.0 y 8.4 millones de toneladas respectivamente, que ocupan los cuatro primeros lugares en el ranking mundial. Sin embargo, en la Unión Europea el aceite de oliva representa aproximadamente el 25% de la producción total de aceites vegetales, ocupando el tercer lugar después de los de colza y soja.

EL CONCEPTO DE CALIDAD EN LOS ACEITES VEGETALES

La calidad de un producto puede definirse como el conjunto de características propias que posee y que permiten considerarlo como mejor, similar o peor que los restantes de su misma especie. La calidad es un concepto relativo que depende del uso a que se destine el producto. Respecto

“El aceite, que se obtenía por extracción mecánica, un líquido amarillento, transparente y aromático, fue considerado por los antiguos pueblos mediterráneos como un alimento que aumentaba la vitalidad del cuerpo humano.”

a los aceites destinados al consumo humano, la calidad se puede considerar desde el punto de vista tecnológico y nutricional. El primero hace referencia a las propiedades de los aceites de cara a reacciones como la oxidación, la solidificación, etc., importantes en su utilización en diversos procesos. Por ejemplo, para uso en la

fabricación de margarinas se precisan aceites con elevada proporción de ácidos grasos saturados que den consistencia y plasticidad a las grasas y eviten procesos de hidrogenación que dan lugar a compuestos perjudiciales para la salud, mientras que para usos en frituras se requieren aceites con alto contenido en ácido oleico como el de oliva, que les confiere estabilidad en condiciones de altas temperaturas. Desde el punto de vista nutricional, la calidad se refiere a los efectos beneficiosos o perjudiciales de los compuestos presentes en los aceites sobre la salud humana. Por ejemplo, el efecto negativo de los ácidos grasos saturados sobre los niveles de

oliva que cubren con detalle estos aspectos. Por tanto, este artículo se centra fundamentalmente en los componentes químicos que influyen en la calidad del aceite de oliva en comparación con otros aceites vegetales consumidos en España, así como la incidencia de estos componentes en aspectos nutricionales y terapéuticos.

COMPONENTES QUÍMICOS QUE DEFINEN LA CALIDAD

Químicamente los aceites están formados por moléculas de triglicéridos (97-98%), que constituyen la mayor parte, la llamada fracción saponificable del aceite, de la que

Dichos ácidos grasos difieren entre sí en el número de átomos de carbono que los constituyen y en la presencia de grupos funcionales, especialmente dobles enlaces. La mayor parte de los ácidos grasos presentes en el aceite de oliva y otros aceites vegetales comestibles suelen tener de 16 a 18 átomos de carbono. La posición y el número de dobles enlaces en la cadena carbonada de los ácidos grasos son responsables de las propiedades químicas de los aceites, dividiéndose los ácidos grasos en saturados, si no los tienen, e insaturados, si los poseen. Se representan de forma abreviada por dos números que indican la longitud de la cadena y el número de dobles enlaces. Por ejemplo, el ácido monoinsaturado oleico, el más abundante en el aceite de oliva, se representa por 18:1, mientras que el ácido saturado palmítico se representa por 16:0 (Tabla 1). Adicionalmente, la nomenclatura abreviada incluye el símbolo (n-x) o (w-x), donde "x" indica la posición del primer carbono insaturado en la molécula del ácido graso. Con esta nomenclatura el ácido linolénico, presente en pequeña concentración en el aceite de oliva (Tabla 1) y apreciablemente en los de colza y soja, se representa por "w-3" (omega-3), que actualmente aparece con mucha frecuencia en los medios de comunicación. Otro factor a tener en cuenta es la posición de los ácidos grasos en las moléculas de los triglicéridos (*sn-1*, *sn-2* o *sn-3*) (Fig 1), ya que esta posición determina la digestión y absorción diferencial de los distintos ácidos grasos en el tracto digestivo, siendo la posición *sn-2* la que favorece una mayor absorción y, por tanto, la que determina un mayor efecto aterogénico.

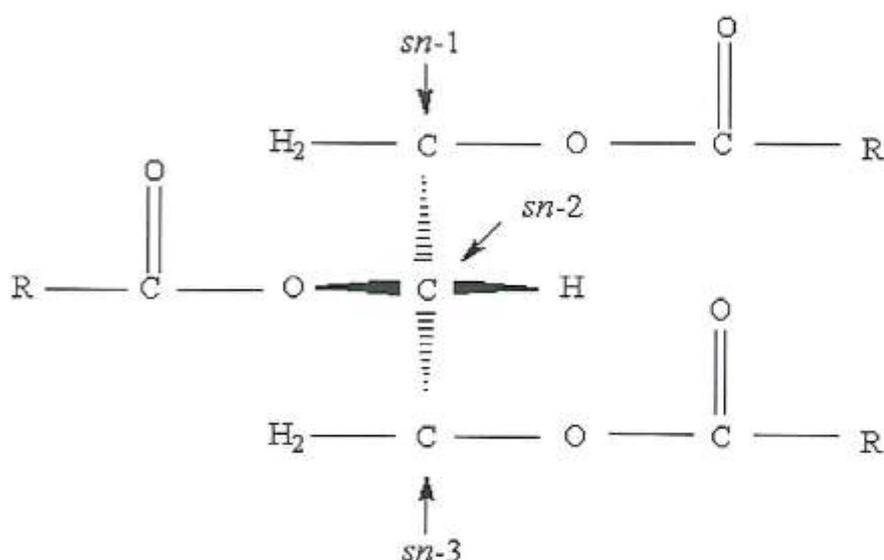


Fig. 1. Estructura de una molécula de triglicérido. *sn-1*, *sn-2* y *sn-3* indican el número de carbono. R son los ácidos grasos. Fuente: Velasco, L. y J. Fernández-Martínez (2002).

colesterol en la sangre y, por el contrario, el efecto positivo del ácido oleico, como se menciona más adelante.

La calidad del aceite de oliva, como en otros aceites vegetales, nace en el campo por la combinación de factores ambientales (clima, suelo, etc.), genéticos (variedad de aceituna), agronómicos (técnicas de cultivo, fertilización) y continúa con las operaciones siguientes a la recolección hasta el envasado. Hacer una descripción detallada de todos estos factores sería muy extenso y existen excelentes revisiones sobre calidad de aceite de

también forman parte los ácidos grasos libres, y la fracción insaponificable, que incluye componentes minoritarios y que, a pesar de su menor proporción (1-2%), confiere a los aceites, especialmente al de oliva, una importantísima actividad biológica. Los triglicéridos son ésteres de los ácidos grasos y la glicerina (Fig. 1). Los ácidos grasos son los que confieren las propiedades fundamentales a las moléculas de los triglicéridos y, por tanto, las características de los aceites vegetales y sus aplicaciones potenciales están asociadas a la composición de ácidos grasos.

Ácidos grasos saturados e insaturados y su incidencia en la calidad para usos alimentarios

El grado de insaturación de un aceite, esto es, la proporción de ácidos

Nombre común	Símbolo	Propiedades nutricionales	Propiedades físicas	Estabilidad oxidativa	Contenido (%) ^b
Palmítico	16:0	Hipocolesterolémico	Sólido	Alta	7.5-20.0
Estearico	18:0	Neutral	Sólido	Alta	0.5-5.0
Oleico	18:1 (w-9)	Hipocolesterolémico	Líquido	Alta	56.0-83.0
Linoleico	18:2 (w-6)	Hipocolesterolémico Ácido graso esencial ^a	Líquido	Baja	3.5-20.0
Linolénico	18:3 (w-3)	Hipocolesterolémico Ácido graso esencial ^a	Líquido	Muy baja	0.0-1.5

Tabla 1. Principales ácidos grasos del aceite de oliva y propiedades más relevantes

^aÁcidos grasos que no son sintetizados por el organismo humano y tienen que ser suministrados en la dieta.

^bFuente: Consejo Oleícola Internacional.

grasos con distinto número de dobles enlaces (saturados, monoinsaturados, poliinsaturados), tiene una gran influencia en la calidad de éste, tanto nutricional como tecnológica. En general, los experimentos de nutrición han puesto de manifiesto que los ácidos grasos saturados presentes en los aceites comestibles, especialmente el palmítico, constituyen uno de los factores determinantes del aumento del colesterol en el suero sanguíneo y uno de los factores que intervienen en el desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Este ácido graso se encuentra en altas proporciones en el aceite de palma y en cantidades más bajas en el de oliva y otros aceites comerciales, existiendo variación en el de oliva principalmente en función de la variedad (Tabla 1). En el aceite de oliva, su proporción es más alta en aceites derivados de la variedad "Arbequina" y mucho más baja en la variedad "Picual", predominante en los olivares de Martos. En la mayoría de los aceites vegetales, excepto en el de palma que se encuentra en posición *sn-2*, el ácido palmítico se encuentra en las posiciones "*sn-1* y *sn-3*" de la molécula del triglicérido (Fig. 1), en las que es fácilmente eliminado después de la digestión por las lipasas pancreáticas por lo que su efecto negativo es menor.

Los ácidos grasos insaturados presentes en el aceite de oliva, oleico, linoleico (w-6) y en mínima cantidad linolénico (w-3), están caracterizados por la presencia de 1 a 3 dobles enlaces (Tabla 1). Los tres tienen un efecto

hipocolesterolémico y juegan un importante papel en la prevención de enfermedades cardiovasculares. Los dos últimos son además ácidos grasos esenciales, es decir, el organismo humano no los puede sintetizar y por ello es imprescindible que se tomen en la dieta diaria. Sin embargo, al ser los dobles enlaces los sitios activos de la oxidación del aceite al reaccionar con el oxígeno en los procesos de oxidación los aceites poliinsaturados que contienen mayores cantidades de los ácidos linoleico y linolénico son mucho más susceptibles a la oxidación que los monoinsaturados (mayor proporción de ácido oleico) como

seables en altas cantidades en los aceites comestibles. En cuanto a la influencia en la prevención de enfermedades cardiovasculares, tradicionalmente se había considerado que los ácidos grasos poliinsaturados, linoleico y linolénico, jugaban un papel importante en su prevención al reducir los niveles de colesterol total y de la lipoproteínas de baja densidad (LDL) en la sangre, evitando su deposición en las paredes arteriales, y por tanto, disminuyendo el riesgo de arteriosclerosis. Sin embargo, las grasas en la sangre están asociadas no solo a proteínas de baja densidad (LHL) sino a las de alta densidad (HDL). El colesterol que se transporta por la lipoproteína LHL se deposita en las arterias (colesterol malo), mientras que la fracción transportada por la HDL (colesterol bueno) tiene un papel antiaterogénico, transportándolo al hígado para su catabolismo. En estudios más recientes se ha comprobado que una dieta rica en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico), similar a la dieta mediterránea basada en el aceite de oliva, e incluso dietas basadas en aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico,

“Los ácidos grasos insaturados presentes en el aceite de oliva, oleico, linoleico (w-6) y en mínima cantidad linolénico (w-3), están caracterizados por la presencia de 1 a 3 dobles enlaces.

Los tres tienen un efecto hipocolesterolémico y juegan un importante papel en la prevención de enfermedades cardiovasculares.”

el aceite de oliva. Esta oxidación tiene dos efectos negativos: por una parte, los productos resultantes de la oxidación dan lugar a malos sabores en los aceites y, por otra, producen radicales libres que están implicados en un número de enfermedades. En consecuencia, aunque los ácidos grasos poliinsaturados son beneficiosos *per se* para la salud, su alta susceptibilidad a la oxidación los hace inde-

ducen los niveles de colesterol LDL (el malo) pero no los de HDL, al contrario que los ácidos grasos poliinsaturados, que reducen los niveles de colesterol total, el bueno (HDL) y el malo (LDL). Por tanto, en la actualidad se prefieren para usos comestibles los aceites ricos en ácido oleico, que combinan propiedades terapéuticas contra las enfermedades coronarias y una mayor estabilidad

oxidativa, frente a los aceites ricos en ácidos grasos poliinsaturados. El aceite de oliva fue tradicionalmente el único aceite vegetal con altos contenidos en ácido oleico. Sin embargo, los progresos en mejora genética en

“...en la actualidad se prefieren para usos comestibles los aceites ricos en ácido oleico, que combinan propiedades terapéuticas contra las enfermedades coronarias y una mayor estabilidad oxidativa, frente a los aceites ricos en ácidos grasos poliinsaturados. El aceite de oliva fue tradicionalmente el único aceite vegetal con altos contenidos en ácido oleico...”

las últimas décadas han hecho posible el desarrollo a nivel comercial de aceites de semilla con altos contenidos en este ácido (>75%), similares al de oliva, en cártamo, girasol, colza y soja, entre otros (Tabla 2).

En España, el más popular ha sido el de girasol, que puede encontrarse en los establecimientos comerciales como aceite alto oleico “para frituras”. En todo caso, estudios comparativos han demostrado que los efectos beneficiosos del aceite de oliva en la incidencia de enfermedades cardiovasculares no se deben exclusivamente al ácido oleico sino que intervienen otros componentes del aceite. Por ejemplo, en estudios comparativos de los efectos en la dieta de aceite de oliva virgen y aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico, similar al de oliva, realizados en el Instituto de la Grasa de Sevilla, se ha comprobado que, aunque ambas dietas reducen los índices aterogénicos, el aceite de oliva reducía la presión

sanguínea en los pacientes hipertensos, concluyéndose que otros componentes del aceite de oliva como la composición de especies de triglicéridos y presencia de polifenoles podían tener efectos biológicos beneficiosos en las enfermedades cardiovasculares.

Componentes minoritarios que inciden en aspectos nutricionales y terapéuticos

Como se ha mencionado anteriormente, además de los triglicéridos existen otros componentes minoritarios (1-2%) presentes en la llamada fracción insaponificable de los aceites vegetales que tienen una gran importancia biológica, especialmente en el aceite de oliva. La característica principal de estos compuestos minoritarios es su potencial antioxidante. Entre estos componentes los más relevantes desde el punto de vista de calidad son los hidrocarburos, entre los que se encuentra el escualeno, los tocoferoles, los esteroides, los compuestos fenólicos y compuestos volátiles (alcoholes, cetonas, ésteres, etc).

hidrocarburos se encuentra también el beta-caroteno, que juega un importante papel como precursor de la vitamina A. Los tocoferoles tienen un enorme valor nutricional y tecnológico para los aceites vegetales por sus propiedades antioxidantes. Esta actividad antioxidante tiene lugar tanto en sistemas biológicos (*in vivo*) como en los alimentos que los contienen (*in vitro*). La actividad *in vivo* se asimila a la vitamina E que protege a los lípidos de las membranas celulares de la oxidación, mientras que la actividad *in vitro* se asimila a la inhibición de la oxidación de los aceites. El aceite de oliva contiene principalmente alfa-tocoferol, que es más activo biológicamente (vitamina E) pero muestra una actividad antioxidante más baja. Los otros tocoferoles (beta-, gamma- y delta-tocoferol) tienen menor actividad como vitamina E pero más actividad antioxidante *in vitro*. Los aceites de semillas varían en su composición de tocoferoles, habiéndose obtenido por mejora genética mutantes ricos en los distintos tipos que pueden ser utili-

Ácido graso	Símbolo	Contenido de ácidos grasos (%)				
		Oliva	Girasol	Colza	Cártamo	Soja
Palmítico	16:0	9.4	5.6	3.9	4.7	6.8
Estearico	18:0	1.5	3.1	1.9	1.1	3.2
Oleico	18:1 (w-9)	81.1	86.1	64.1	85.3	85.2
Linoleico	18:2 (w-6)	7.1	5.2	18.7	8.9	1.3
Linolénico	18:3 (w-3)	0.9	--	9.2	--	3.5

Tabla 2. Principales ácidos grasos del aceite de oliva y de aceite de semillas de plantas oleaginosas seleccionadas para alto contenido en ácido oleico

Fuente: Datos de análisis no publicados del autor excepto los de soja (Kinney, 1996)

La composición de hidrocarburos es una de las características que diferencia al aceite de oliva y otros aceites vegetales. El más importante es el escualeno. Está presente en el aceite de oliva en concentraciones mucho mayores que en los aceites de semillas. Es un precursor en la biosíntesis del colesterol y se le atribuyen otras importantes actividades biológicas y propiedades anticancerígenas. Dentro de los

zados según el uso del aceite. La fracción de esteroides es importante desde el punto de vista biológico, y su cuantificación como criterio de calidad es importante porque ayuda en la caracterización de los distintos aceites vegetales y, por tanto, a detectar fraudes en el caso de aceite de oliva. En el aceite de oliva el fitoesterol más importante es el beta-sitosterol que representa el 93%, variando su con-

tenido en función del grado de maduración del fruto y su contenido en aceite. Este componente interviene competitivamente en la absorción intestinal del colesterol. En los aceites vegetales existen otros esteroides (Δ_7 -stigmasterol en el girasol y brasicasterol en la colza) no presentes en el aceite de oliva y cuya presencia indica mezclas con estos aceites. Otros componentes minoritarios muy importantes son los compuestos fenólicos. Su contenido, expresado en ácido cafeico, es variable en el aceite de oliva (50 a 500 mg/kg) dependiendo de la variedad, grado de maduración y técnica de elaboración, y no se encuentra en cantidades apreciables en otros aceites vegetales que compiten con él como el girasol. Estos componentes son muy importantes en la calidad del aceite de oliva, especialmente en la estabilidad frente a la autooxidación y en sus cualidades organolépticas. Finalmente existen numerosos compuestos volátiles (alcoholes, cetonas, ésteres, etc.) responsables de los aromas y que varían con el tipo de aceite.

CONCLUSIONES: PERSPECTIVAS FUTURAS

Los componentes químicos del aceite de oliva hacen de él un producto con una alta calidad, tanto desde el punto de vista nutricional, por sus efectos beneficiosos en la salud, como desde el punto de vista tecnológico, por su estabilidad y resistencia a la oxidación en los procesos de almacenamiento y calentamiento.

Aunque hasta hace aproximadamente 15 años se consideraban óptimos para la salud aceites con alta proporción de ácidos grasos poliinsaturados (PUFA), especialmente ácido linoleico, predominantes en el aceite de soja, colza y girasol, investigaciones más recientes demostraron que la composición de ácidos grasos del aceite de oliva, en la que predomina el ácido oleico, es mucho más conveniente tanto para prevenir

enfermedades cardiovasculares como para una mayor estabilidad oxidativa frente a las altas temperaturas necesaria para la utilización en frituras. Por tanto, esta composición de ácidos grasos se convirtió en el objetivo de los programas de mejora genética de semillas oleaginosas, en los que se han desarrollado cultivares con aceites con composición de ácidos grasos similar al de oliva (alto oleico) tanto por métodos convencionales (girasol, cártamo y colza) como por ingeniería genética (soja). La composición de tocoferoles, también con una herencia simple, controlada por pocos genes, está siendo modificada asimismo, obteniéndose aceites con distintas composiciones incluida la del aceite de oliva. Sin embargo, estos esfuer-

“...no hay que olvidar que el aceite de oliva es un ‘zumo’ obtenido por medios físicos que conserva sus componentes naturales en contraste con los otros aceites que se extraen por disolventes...”

zos para obtener aceites de semillas con composición similar al de oliva tropiezan con más dificultades en el caso de componentes minoritarios presentes en este aceite y que, como se ha mencionado, tienen un altísimo valor biológico y le dan unas características únicas. En el caso de estos compuestos es mucho más difícil que los cambios genéticos puedan desarrollar estas características en los aceites de semillas. Finalmente no hay que olvidar que el aceite de oliva es un “zumo” obtenido por medios físicos que conserva sus componentes naturales en contraste con los otros aceites que se extraen por disolventes. En el futuro, con los avances en nuevas tecnologías, van a continuar los esfuerzos por mejorar la composición

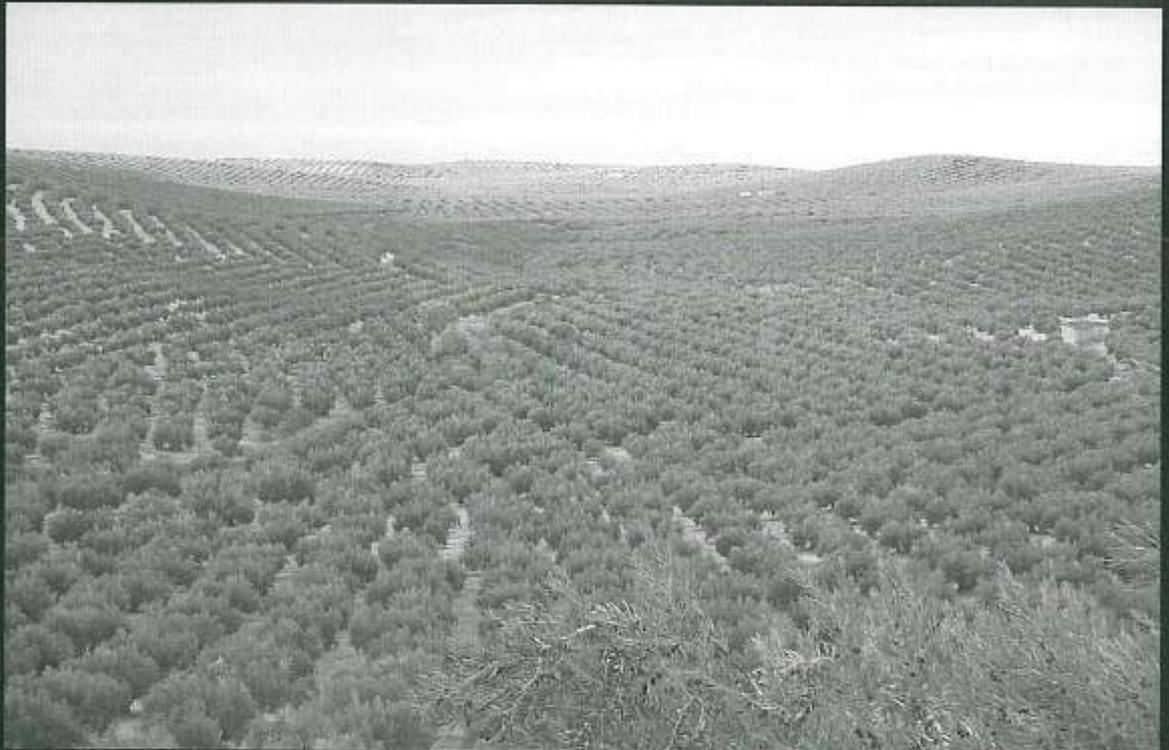
química de los aceites vegetales de semillas. Además del alto oleico actualmente se están desarrollando aceites con muy bajos niveles de ácidos grasos saturados (<7%) por los efectos negativos de estos ácidos grasos en la salud y se empieza a argumentar en algunas publicaciones que estos aceites mejoran la composición del aceite de oliva. Aunque teóricamente los cambios genéticos son también posibles en la composición química del aceite de oliva, es cuestionable que sean necesarios y plantearían dificultades de transferencia al ser una especie perenne. Por tanto, los esfuerzos a corto y medio plazo deben ir dirigidos a la caracterización de los componentes químicos de las variedades actuales, acompañada de la mejora de los factores agronómicos e industriales que inciden en la calidad asociada a una política de denominaciones de origen.

BIBLIOGRAFÍA

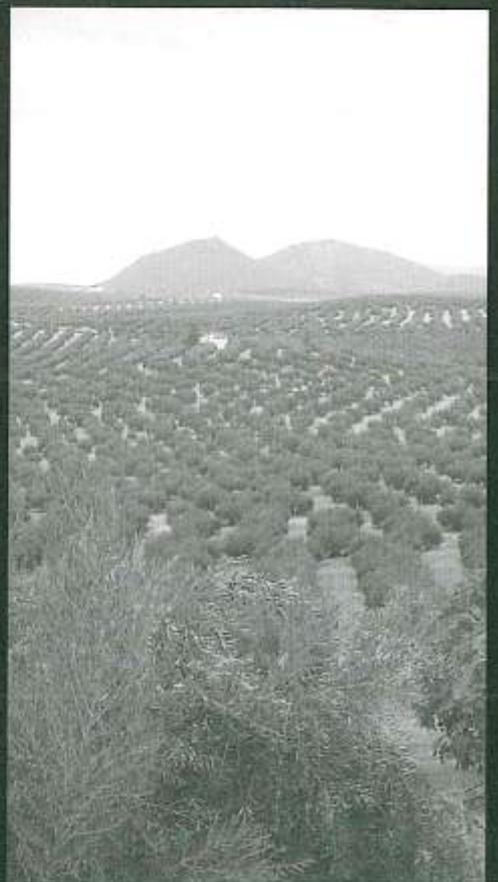
- Díaz Alonso, A.L., C. Lovera Prieto y C. Lobillo Ríos. 1993. Nuestro aceite de oliva. FAO/OMS. 1977. Las grasas y aceites en la nutrición humana. Estudio FAO. Alimentación y Nutrición n° 3. FAO. Roma, Italia. 90 pp.
- FAO. 2003. Base de datos estadísticos. Agricultura. www.fao.org.
- Firestone, D., E. Fideli y E. Wayne Emmons. 1996. Olive Oil. En: Bailey's Industrial Oil & Fat Products. Y.H. (Ed). John Wiley & Sons, INC. New York. Vol. 2 pp. 241-270.
- Kinney, A.J. Development of genetically engineered soybeans for food applications. J. Food Lipids. 3:273-292.
- Martínez-Vitoria, E. y M. Mañas. 1997. En: D. Barranco, D. Fernández-Escobar y L. Rayo (eds). El cultivo del Olivo. Mundi-Prensa y Junta de Andalucía. pp.589-605.
- Mataix, J. y E. Martínez-Vitoria. 1988. El aceite de oliva. Bases para el futuro. ED. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- Ruiz Gutiérrez, V., R. de la Puerta y J.S. Perona. 2000. Beneficial Effects of Virgin Olive oil on Health. Recent Res. Devel. Nutrition, 3: 173-197.
- Uceda, M. y M. Hermoso. 1997. La calidad del aceite de oliva. En: D. Barranco, D. Fernández-Escobar y L. Rayo (eds). El cultivo del Olivo. Mundi-Prensa y Junta de Andalucía. pp.542-564.
- Velasco, L. Y J. Fernández Martínez. 2002. Breeding Oilseed Crops for Improved Oil quality. En: A.S. Basra y L.S. Randhawa (eds). Quality Improvement in Field Crops. Haworth Press, Inc. New York 413 pp.
- Ves, R.O. y J. J. Gottembos. 1989. Nutritional Characteristics and Food uses of Vegetable Oil. En: R.K. Downey, G. Röbbelen y A. Ashri. (eds). Oil Crops of the World. McGraw-Hill, EE.UU. pp. 63-86.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

MARTOS



MAYA GONZÁLEZ - ANTONIO LÓPEZ



**entre un mar
de olivos**

Internet, Comercio Electrónico y Cooperativismo

Adoración Mozas Moral

*Profesora Titular de Organización de Empresas
Directora de la Oficina de Transferencia de
Resultados de la Investigación (OTRI)
de la Universidad de Jaén*

Enrique Bernal Jurado

*Profesor Titular de Economía Aplicada
Vicedecano de Administración y Dirección de
Empresas de la Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas
de la Universidad de Jaén*

Estos dos profesores de la Universidad de Jaén estudian aquí el comercio electrónico que, aplicado a nuestras cooperativas, generarán grandes ventajas empresariales.

INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas, la economía mundial ha estado inmersa en un profundo proceso de transformación que se ha visto acelerado desde mediados de los noventa por la difusión masiva de *Internet* y su aprovechamiento para agilizar los intercambios comerciales entre agentes y regiones. Existe consenso a la hora de señalar que, en la actualidad, el comercio electrónico se encuentra en una fase incipiente representa una modesta aportación al volumen de comercio

global de las economías desarrolladas y se espera que su crecimiento en los próximos años sea muy importante. Así, según eMarketer (2001), en los EE.UU. las previsiones de ventas a través de la red duplican este año las de 2000 y durante el periodo 2000-2004 se multiplican por más de seis veces.

En este contexto, el objetivo de nuestro trabajo consiste en analizar cuál es la situación actual del comercio electrónico en el sector cooperativo español de segundo grado. Con esta información, nuestras cooperativas oleícolas, sobre todo las sociedades cooperativas de segundo grado, podrán conocer en qué posición se encuentran para afrontar los retos que la llamada nueva economía está imponiendo al mundo empresarial.

El método utilizado para este trabajo ha sido la realización de encuestas postales a las sociedades cooperativas de segundo grado españolas. Así, la primera fase del trabajo consistió en la localización de

los Registros de las sociedades cooperativas de segundo grado en cada Comunidad Autónoma así como de las plazas de Ceuta y Melilla. Una vez obtenido el censo completo de las cooperativas se les envió una encuesta con una carta de presentación donde se explicaba el objetivo del trabajo y en la que solicitábamos su colaboración. El número de sociedades cooperativas registradas que obtuvimos asciende a 383. Sin embargo, hemos detectado que existen al menos 103 sociedades cooperativas de segundo grado que han desaparecido, están inactivas o han cambiado de personalidad jurídica. Por tanto, la población real asciende a 280 sociedades cooperativas de segundo grado en España. De ellas nos contestaron 102, esto es, casi el 37% del total.

Para alcanzar el objetivo propuesto, el trabajo se ha estructurado de la siguiente manera: tras esta introducción, en el siguiente apartado se analiza la utilidad comercial de *Internet* para las empresas en general, y para el conglomerado de

empresas que conforman las cooperativas de segundo grado, en particular. En tercer lugar se ofrecen algunos resultados de un cuestionario dirigido a responsables de la gestión en las empresas cooperativas de segundo grado. En un último apartado se exponen algunas reflexiones finales.

LA UTILIDAD COMERCIAL DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN: EL COMERCIO ELECTRÓNICO.

No existe hoy en día una definición de comercio electrónico que sea ampliamente aceptada. La Asociación Española de Empresas de Tecnologías de la Información (SEDISI, 2000), define al comercio electrónico como “gestión de transacciones formales a través de redes electrónicas, de ordenador a ordenador”.

Tal y como se infiere de la definición anterior, el comercio electrónico vía Internet no es más que un caso particular de comercio electrónico. Efectivamente, las primeras formas de comercio electrónico tuvieron como base redes cerradas y privadas, que utilizaban el *Electronic Data Interchange* (EDI), de forma que sus requerimientos técnicos y elevado coste limitaron su disfrute principalmente a grandes compañías y a sus principales proveedores. Sería la posterior extensión del uso de Internet para fines comerciales la que provocaría un gran desarrollo de esta forma comercial, debido a que su carácter abierto permite, por una parte, que las empresas puedan acceder a estas nuevas formas de comercio a costes significativamente inferiores a los que soportaría con redes privadas y, por otra, la configuración de un

mercado en el que cualquier comprador o vendedor puede interactuar a largas distancias a través de la combinación de tecnologías que permiten el *feed-back* de información entre las partes implicadas (OCDE, 1998, p. 6).

Los indicadores existentes sobre la actividad económica generada por la utilización de Internet para fines comerciales y, sobre todo, su crecimiento previsto han llevado a algunos autores a sugerir que nos encontramos ante un nuevo paradigma económico. La existencia a principios de 2004, en el ámbito mundial, de más de 233 millones de *host*¹ -un 36% más que en 2003, de los que en torno a 49 millones tenían dominio “.com” (Internet Software Consortium, 2004), o de en torno a 740 millones de usuarios -un 106% más que en 2000- (Nielsen/NetRating, 2004) configuran un mercado cuya amplitud no cuenta con parangón en la historia económica y cuyo ritmo de crecimiento durante los últimos años no hace más que reafirmar a las denominadas tecnologías de la información y de la comunicación (TIC) como una de las principales fuerzas del fenómeno de la globalización.

Desde un punto de vista comercial, la utilización de *Internet* significa mucho más que una simple red informática como las conocidas hasta entonces, pues permite la convergencia de distintas fases del proceso de compra-venta, que en otros mercados están separadas espacial y/o temporalmente, tales como la información, argumentación, venta, operaciones de cobro y pago, atención al cliente y control de inventario. Además, los ámbitos empresariales en los que es posible el uso de *Internet* son múltiples. Entre ellos, los más desarrollados actualmente y los que más expectativas de crecimiento futuro están generando son los referidos a las relaciones entre empresas y consumidores (*Business to Consumer* -B2C) y a las interempresariales (*Business to Business* -B2B), especialmente éste último, pues en él se concentra en torno al 90 por ciento del volumen total del comercio electrónico actual (figura 1), porcentaje que se espera que se incremente de manera espectacular durante los próximos años.

Desde el comienzo del uso extensivo de Internet para fines comerciales, a principios de los noventa, han surgido numerosos estudios que ponen de manifiesto las impor-

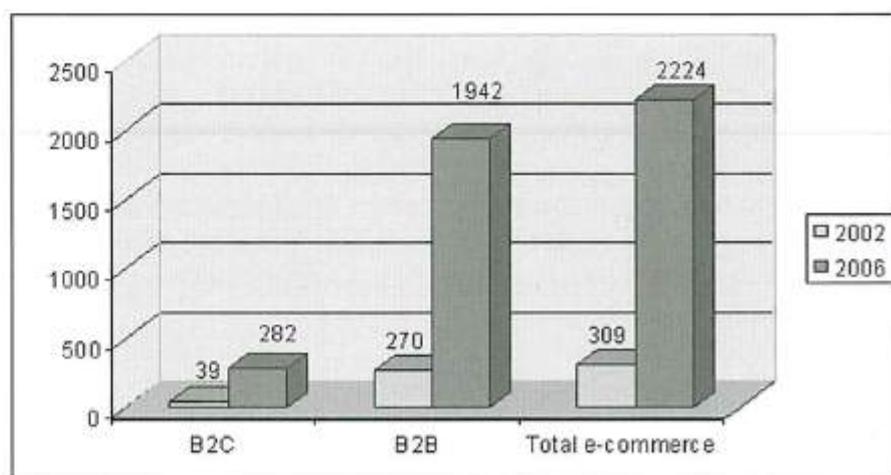


FIGURA 1: EVOLUCIÓN DEL COMERCIO ELECTRÓNICO EN EUROPA OCCIDENTAL, 2002 Y 2006 (MILES DE MILLONES DE EUROS) - Fuente: EITO, 2003.

USO COMERCIAL DE INTERNET EN EL ÁMBITO DE LAS COOPERATIVAS DE SEGUNDO GRADO ESPAÑOLAS

Un elemento básico para valorar el nivel de penetración de las nuevas tecnologías entre las empresas de un sector se refiere a la proporción de ellas que tienen acceso a Internet. A este respecto los resultados del trabajo empírico llevado a cabo (figura 2) indican que el 95,1 por ciento de las cooperativas de segundo grado españolas tenían acceso a Internet en 2004. Este porcentaje es bastante más elevado que el que arroja las estadísticas del Instituto Nacional de Estadística (INE, 2003), según el cual el 81,7 por ciento de las empresas españolas tenían conexión a Internet en 2002.

Este elevado porcentaje desciende hasta el 44,3 por ciento cuando nos referimos al número de empresas que, además de estar conectadas a la red, han decidido tener presencia en Internet a través de la construcción de sus propias páginas web (figura 3).

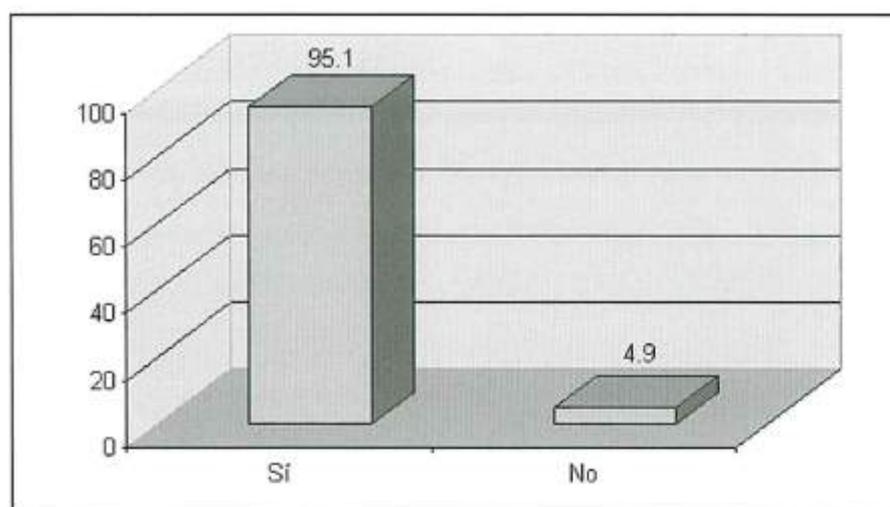


FIGURA 2: ¿ESTÁ SU COOPERATIVA CONECTADA A INTERNET? (EN %)
Fuente: elaboración propia.

tantes posibilidades que ofrece la aplicación de Internet en los distintos ámbitos de la actividad empresarial, tanto en lo que se refiere a las relaciones con los clientes y proveedores (*extranet*), como en la organización interna de la empresa (*Intranet*). Teletrabajo, subastas online, publicidad de ámbito internacional o abastecimientos *on-line* son sólo algunas de las posibilidades que ofrece Internet en su aplicación a la actividad empresarial.

El comercio electrónico puede colaborar al crecimiento empresarial al menos de cuatro formas (Goldstein y O'Connor, 2000): facilitando a las pequeñas empresas su acceso a los mercados mundiales, abriendo vías de internacionalización para los productos locales, permitiendo a las entidades entrar en los canales de comunicación electrónica para el suministro de *inputs* intermedios y mejorando la eficiencia de las empresas proveedoras de servicios.

Estas nuevas formas de comercio permiten a las empresas tanto la reducción de costes de producción, como la eliminación de barreras físicas y temporales para los

pedidos y, en algunos casos, el suministro de productos/servicios a los clientes.

Sin duda, en el ámbito cooperativo, Internet se plantea como una herramienta de gestión en la que las sociedades pueden apoyarse, no sólo para realizar mejoras en el ámbito interno (en la administración, ahorros de costes o generación de nuevos negocios, estimular la participación de sus socios en la toma de decisiones), sino para generar un mayor volumen de negocio a través de la generación de nuevas actividades por la llamada Red.

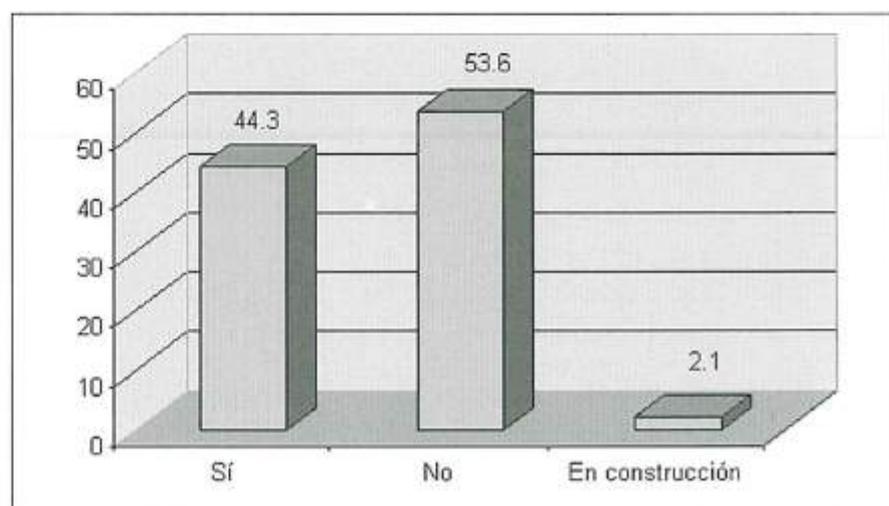


FIGURA 3: ¿TIENE PÁGINA WEB? - Fuente: elaboración propia.

Si nos referimos, no a la simple presencia, sino a la utilización de la Red para fines comerciales (figura 4), nos encontramos que tan sólo el 7 por ciento de las cooperativas encuestadas realizan actividades de venta online. Esta cifra es muy superior a las que se deriva de las estadísticas del INE (2003), según las cuales tan sólo el 1,7 por ciento de las empresas españolas venderían a través de Internet en 2002.

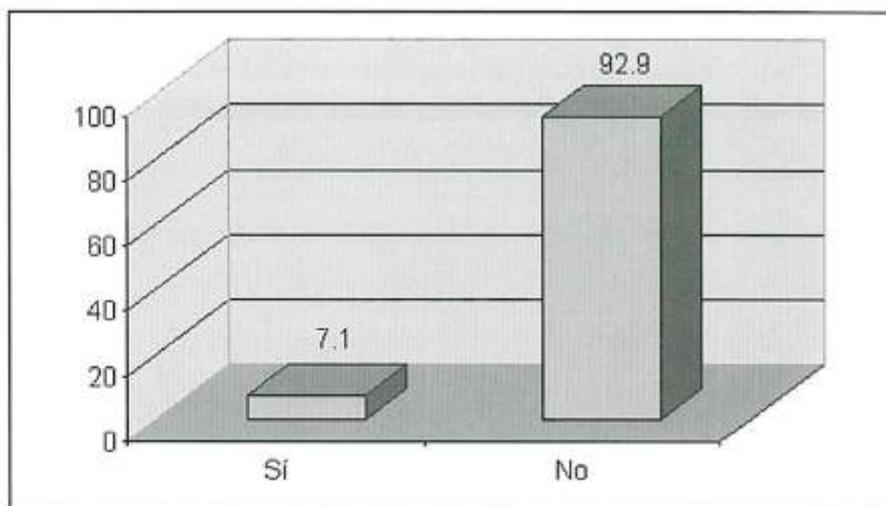


FIGURA 4: ¿VENDE A TRAVÉS DE INTERNET? (EN %) - Fuente: elaboración propia.

Resultados parecidos a los anteriores obtenemos cuando nos referimos al uso de Internet para actividades de abastecimiento (figura 5). El 9 por ciento de las cooperativas entrevistadas reconocía haber comprado a proveedores vía Internet. Cabe señalar que el grado de implantación del B2B entre las empresas española se situaba en 2003, según el estudio de la AECE (2003), en torno al 7 por ciento. Esta cifra es muy similar a la arrojada por el INE (2003), según la cual el porcentaje de empresas que compraban a través de la Red en 2002, ascendía al 6,9 por ciento.

REFLEXIONES FINALES

Internet se ha configurado como una herramienta básica en la gestión de las empresas, con cada vez mayores aplicaciones. Las sociedades cooperativas no deben dejar de integrar esta nueva herramienta en la gestión diaria. El ahorro de costes, la agilidad en la gestión y la rapidez en la obtención de la información son sólo algunas de las ventajas que generan. Sin embargo, los retos a los que se enfrenta el sector agroalimentario y por supuesto el oleícola (liberalización de los mercados, seguridad alimentaria, cumplimiento de normativas

medioambientales, trazabilidad de los productos, etc.) van a convertir a las nuevas tecnologías de la información en un instrumento imprescindible.

NOTAS:

¹ Se refiere a ordenadores servidores que almacenan y proporcionan información y soporte para comunicarse con otros ordenadores de la Red utilizando programas de aplicación o software específico.

BIBLIOGRAFÍA:

- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE COMERCIO ELECTRÓNICO. *Estudio sobre la aplicación del comercio electrónico B2B en las Pymes españolas*, en www.aece.org, 2003.
- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN (SEDISI). *Métrica de la sociedad de la información*, Ministerio de Industria y Energía, Madrid, 2000.
- EMARKETER. *The eCommerce B2B Report*, http://www.emarketer.com/ereports/e-commerce_b2b/welcome.html, 2001.
- GOLDSTEIN, A. y O'CONNOR, D. *E-Commerce for development: prospects and policy issues*, OECD Development Centre, Paris, Mimeo, 2000.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE). *Encuesta sobre el uso de TIC y comercio electrónico en las empresas 2002*, nota de prensa de 6/11/2003, tomado de www.ine.es (12 de marzo de 2004).
- INTERNET SOFTWARE CONSORTIUM. Tomado de <http://www.isc.org>, 2004.
- MOZAS MORAL, A. y BERNAL JURADO, E. "El impacto de las nuevas tecnologías en el cooperativismo agrario-agroalimentario. Perspectivas de futuro", *Revista de Estudios Cooperativos*, nº 73, 2001, pp. 123-147.
- MOZAS MORAL, A. y BERNAL JURADO, E. "Integración cooperativa y TIC's: presente y futuro", *CIRIEC-España*, nº 49, 2004.
- NIELSEN/NETRATING. Tomado de <http://www.netratings.com> 2004.
- OCDE. *The economic and social impacts of electronic commerce: preliminary findings and research agenda*, <http://WWW.OECD.org/subject/e-commerce>, 1998.

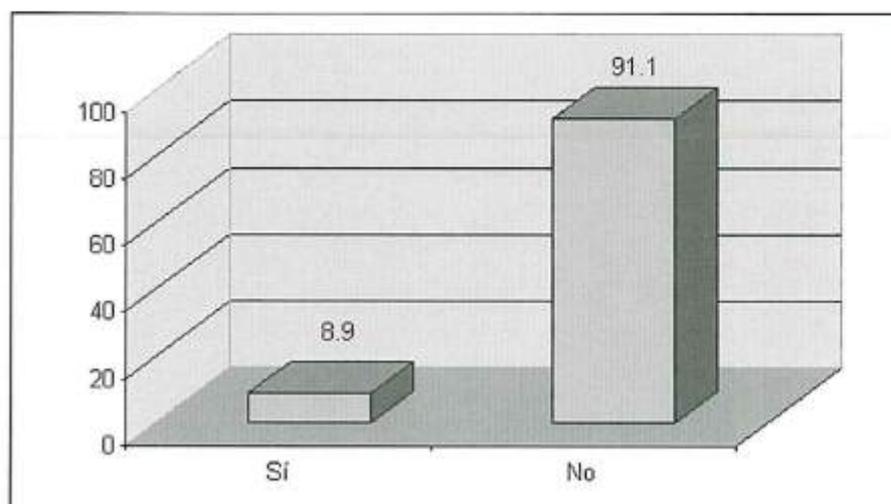


FIGURA 5: ¿COMPRA A PROVEEDORES A TRAVÉS DE INTERNET? - Fuente: elaboración propia.

Glosario de la grandeza milenaria del olivo

Miguel Calvo Morillo
Cronista oficial de Martos

El cronista oficial de nuestra ciudad y fiel colaborador de Aldaba, Miguel Calvo, nos ofrece, en este breve artículo, un sencillo muestrario de nombres de variedades de olivo existentes en toda la geografía española.

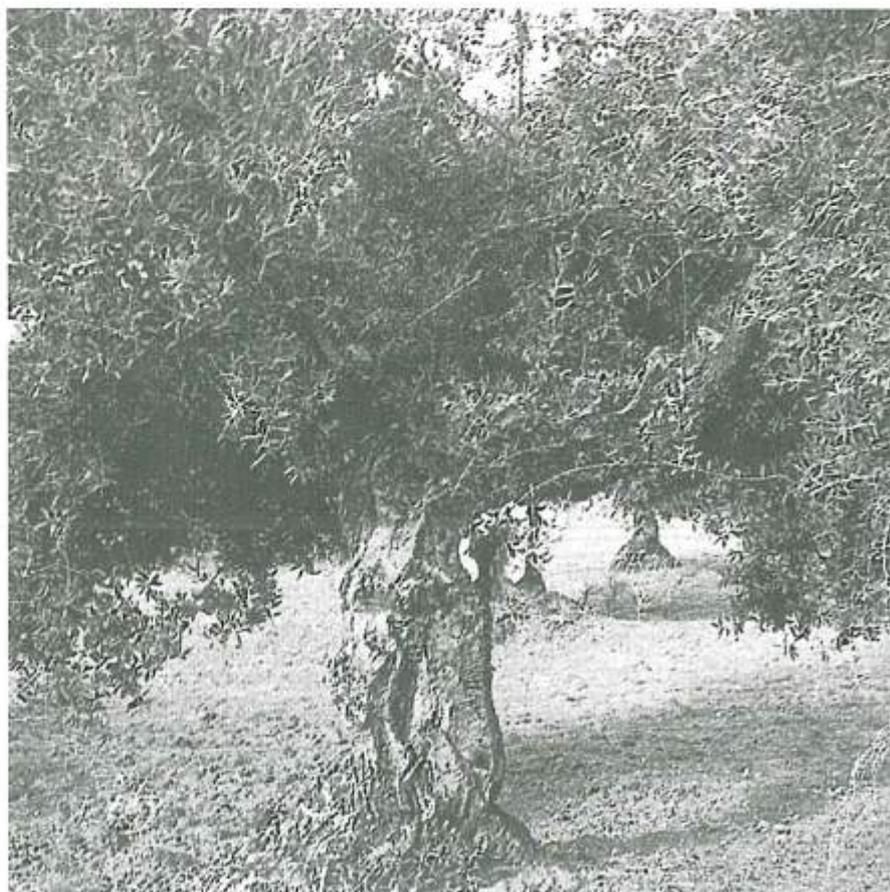
LOS ORÍGENES

Una de las leyendas más hermosas sobre su origen es la siguiente:

“Dicen que Adán, cuando se acercaba la hora de su muerte, a la edad de novecientos años, evocó la palabra por la cual el señor le había prometido el aceite de la misericordia, es decir, su redención y la de la

Humanidad. Por lo cual envió a su hijo Seth a la montaña donde el Paraíso Terrenal había quedado bajo la protección de un querubín. Ante las súplicas de Seth, el ángel tomó tres semillas del árbol el Bien y del Mal y le dijo que las pusiera en la boca del difunto antes de amortajarlo, lo que se hizo cuando se enterró a Adán en el Valle Hebrón cerca del Monte Tabor. Las tres

Los que peinamos canas y hemos nacido en tierra de olivos, en cierta manera nos asombra, como el sagrado árbol, que calladamente cumplía año tras año su misión de ofrecer sus frutos, unas veces con abundancia y otras con estrechez, según el comportamiento de las nubes, haya alcanzado, junto al oro vegetal que emana de exprimir sus frutos, una fama que traspasa las fronteras del área mediterránea donde florecen tan legendarias ramas.



Lechín.



Hojiblanca.

semillas germinaron en la boca del difunto, dando raíces y a continuación tres tallos que llegaron a ser un olivo, un cedro y un ciprés".

La otra leyenda, tal vez la más divulgada, la encontramos en las páginas de la mitología griega, donde podemos leer:

"En el Olimpo, celestial morada de los dioses belénicos, se entabló una discusión acerca de quién pondría el nombre a una ciudad. Discutían Minerva y Neptuno, acordándose que aquel que creara la más útil invención para la humanidad sería el vencedor.

Neptuno golpeó con el tridente al suelo y apareció el caballo. Más tarde, Minerva, clavó su lanza en el suelo y surgió el olivo. La diosa había ganado".

Dos maneras de decirnos el origen divino del olivo. Primero, en los bíblicos y evangélicos lugares del Valle de Hebrón y el Monte Tabor tan cercanos al río Jordán. Biblia y Evangelios textos sagrados en los que el olivo es elemento esencial en la vida y la fe de nuestros sagrados antecesores.

Segundo, en la mitología griega donde el olivo es elemento divinal, rito y alimento de la más grande de las culturas de todos los tiempos.

Libros sagrados, e historia griega están colmados de citas y bellas metáforas sobre nuestro árbol, datos

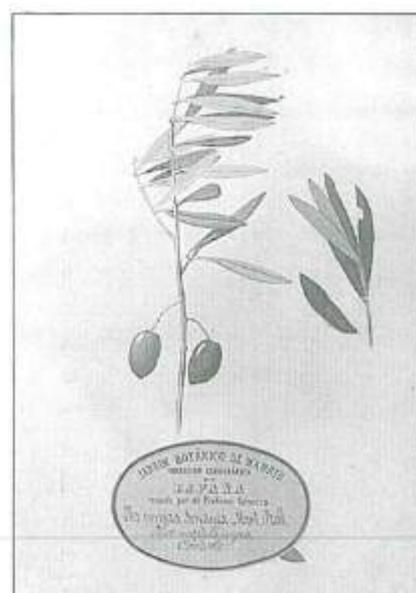


Picual.

que omitimos por haber sido cumplidamente divulgados.

No así otros detalles a continuación especificamos:

Fueron los púnicos, es decir los cartagineses o fenicios – fundadores de Cartago , puerto que le sirvió de base para sus viajes comerciales - y



Nevadillo Negro.

los griegos los que introdujeron en España el olivo, cuyo aceite fue exportado, como ahora, a Roma y otros puntos del imperio. Omito lo del Monte Tastesio, pero muchas de las ánforas allí apiladas llevaron los aceites de TUKKIS, que según Estrabón ya era un centro comercial. Ánforas que



Blanqueta.

se fabricaban en Astigi (Écija), Hispalis (Sevilla) y Corduba (Córdoba).

Y desde entonces la Historia navega junto al olivo y el aceite de oliva, siendo sus grandes propagadores los griegos, los romanos y los árabes.

Los griegos nos dejaron una generosa gama de ritos y ceremonias donde el olivo, como árbol sagrado, será el principal motivo de las mismas.

La Roma del Imperio, coronó nuestro idioma con un ramillete de palabras latinas como una ofrenda a la generosa Iberia OLIVA, AE: El olivo, la aceituna. OLIVIFER: Abundante en olivos. OLIVUM: Aceite de oliva, y con el mismo significado OLEUM.

Pero serán los árabes los que sembrarán nuestro idioma con tantas palabras que el 20 por 100 de léxico español proviene de la lengua islámica:

ACEITUNA, ACEITE, ALMAZARA, ALGORÍN, ALFARJE, ALPECHÍN, JAMILA, FANEGA, MAQUILA, ARROBA, CELEMÍN, ALCUZA, ERRAJ y muchas otras caídas en desuso.

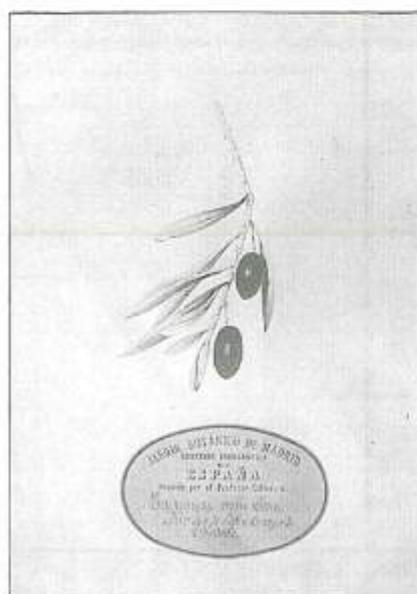
No obstante, para mí, lo más interesante del tema relacionado con el olivo y su fruto, es la gran variedad de clases que se cultivan en la geografía hispana.



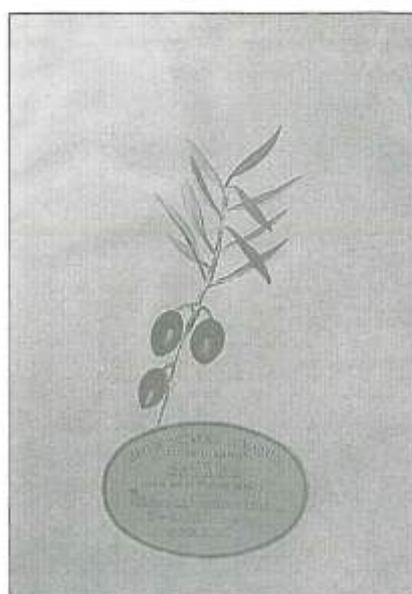
Empeltre.

Gracias al profesor Miguel Colmeiro (Santiago de Compostela 1816, Madrid 1901) he podido conocer muchas de ellas. Colmeiro fue doctor en Medicina y Ciencias y su actividad científica lo llevó a Barcelona y Sevilla, donde creó el Jardín de Plantas. En 1857 obtuvo una Cátedra de Botánica en el Museo de Cien-

cias Naturales de Madrid. Y también en la capital de España fue Director del Jardín Botánico, del Museo de Historia Natural, Rector de la Universidad Central, Miembro de las Academias de la Lengua, de Ciencias y de Medicina, y primer Presidente de la Sociedad Española de Historia Natural.



Ojo Liebre.



Changlot Real.



Cornicabra.



Cornicabra.

Pues bien el profesor Colmeiro a finales del siglo XIX dibujó y clasificó las distintas clases de aceituna que daban las distintas variedades de olivos que se cultivaban en España:

PICUAL, HOJIBLANCA, CORNICABRA, LECHÍN, PICUDO, GORDAL, OJUDO, EMPELTRE, CORNEZUELO, OJO LIEBRE, MEVADILLO NEGRO, CHANGLOTREAL, ALAMEÑO NEGRO, LENGUA DE PÁJARO, CAÑIBANO NEGRO, MANZANILLO, MANZANETO DECASPE, ECIJANO, ARBEQUINA, NEVADILLOBLANCO, ALAMEÑO BLANCO, LOAIMÉ, NEGRETO Y LUCIO, Y ZORZALEÑO.

En total 24 variedades del árbol.

Estas especies y algunas variedades más se cultivan en las zonas olivareras españolas. Cada olivo tiene su propia personalidad, su propia fisonomía. Olivos de varias patas y ramas que semejan inmensas ramas de albahaca, olivos que parecen almendros, o gigantescas retamas o rosales gigantes. Por eso su figura o bien sus

hileras infinitas son tema de inspiración para pintores de todas las épocas y tendencias.

Pero cada variedad o grupo de variedades crece en zonas determinadas:

En HUESCA, Verdeña, Empeltre y Arbequina. En TERUEL, Empeltre, Vera Fina, Manzanilla, Farga, Royal y Negral. En ZARAGOZA: Arbequina, Empeltre Negral y Verdial. En TARRAGONA: Arbequina, Morruda, Sevillenca y Farga. En CIUDAD REAL: Cornicabra, Picual, Manzanilla, Nevadillo Blanco y Corniche. En MADRID: Carrasqueña, Gordal y Picual. En TOLEDO: Cornicabra, Manzanilla y Negrilla. En ALICANTE: Cuquillo, Blanqueta, Gordal, Manzanilla, Changlot Real y Cornicabra. En CASTELLÓN: Farga, Regués o Morrut Roig y Serana-Espadán. En VALENCIA: Farga, Regués, Villalonga, Piñón, Asperilla, Blanqueta, Alfafareña, Morruda, Serrana, Rochal, Grosal y Del Terreno. En BADAJOZ: Morisca, Verdial de Badajoz, Carraqueña, Manzanilla-Serrana y Cornezuelo. En

CÁCERES: Cacerña, Verdial, Corniche, Cordobí y Carraqueña. En GRANADA: Lechín de Granada, Picudo, Lucio, Picual, Hojiblanca, "Marteña" Loaine, Manzanilla de Jaén y Gordal de Granada. En MÁLAGA: Hojiblanca, Verdial de Vélez Málaga, Aloreña, Nevadillo Blanco, Picudo, Lechín de Granada y Lechín de Écija. En CÓRDOBA: Nevadillo Negro, Nevadillo Blanco, Gatuno, Carraqueño, Picual Marteño, Picual Lopereño, Hojiblanca Picudo y "Marteña". En HUELVA: Verdial de Hievar, Verdial de Badajoz, Manzanilla de Dos Hermanas, Zorzaleña y Gordal Sevillana. En SEVILLA: Zorzaleño, Manzanilla, Verdial, Gordal, Rapasayo, Serrana y Morona. Y en JAÉN: Picudo, Hojiblanca, Carraqueño, Manzanilla de Jaén, Manzanilla de Dos Hermanas, Verdilla, Chaglot Real, Moradilla y Royal.

Como es natural estas variedades se cultivan en las distintas zonas olivareras de las provincias citadas. Algunas en pequeñas cantidades, en otras tal vez desaparecidas y sustituidas por otro tipo de plantaciones.

No quiero dejar pasar una cita de San Isidoro de Sevilla sobre el tema que nos ocupa. Y es que en Andalucía ya hace siglos que existían varias clases de aceite. Las aceitunas negras daban aceite común. Las verdes, no maduras, originaban el aceite verde y, por último, el denominado aceite hispano era el que daban las aceitunas blancas. Esta denominación de aceituna blanca es la primera vez que la encuentro, por lo tanto no sé a qué especie se refiere el sabio hispalense.

Y aquí ponemos fin a este Glosario sobre el olivo y el aceite de oliva.

Hemos dejado para otra ocasión, refranero, anécdotas, denominaciones de origen, obras literarias, poéticas y artículos periodísticos sobre el tema. Tiempo habrá, si Dios quiere, para recoger estos otros datos en *ALDABA*.

Fiesta de la Aceituna:

hechos y datos que la configuran

Andaluces de Jaén
aceituneros altivos,
decidme en el alma: ¿quién,
quién levantó los olivos?

.....
no lo levantó la nada,
ni el dinero ni el señor
sino la tierra callada
el trabajo y el sudor.

Miguel Hernández

En el recorrido por los acontecimientos más relevantes ocurridos en torno a la Fiesta de la Aceituna, el autor de estas líneas nos descubre el auténtico sentido de esta celebración: el reconocimiento del trabajo callado y constante de los hombres y mujeres aceituneros. Este homenaje, que desde el 8 de diciembre de 1981 se viene celebrando año tras año en nuestra ciudad, a la vez que valora los usos y formas del pasado, pretende convertirse además en un firme impulsor del sector olivarero hacia el futuro.

Albergo serias dudas sobre la viabilidad del objetivo que pretendo transmitir con este artículo por tratarse de un tema ante el que presento un profundo respeto. Respeto ante quienes son homenajeados y respeto ante quienes son homenajeados. No es más que la recopilación de una serie de datos y hechos que la I Corporación Democrática de nuestra ciudad emprendió como homenaje a todos aquellos hombres y mujeres que han trabajado y trabajan en el campo de sol a sol y día tras día.

A Antonio Villargordo Hernández.
A mi abuelo, Ramón Caballero Rosa.

Víctor Torres Caballero

Según Antonio Villargordo, quien ideó dichos actos, "la idea parte de la clandestinidad y parte como un homenaje a los olivareros", "...entre las múltiples preocupaciones de la nueva Corporación de aquel momento, surgió una idea que a todos nos interesó vivamente, porque ya se tenían noticias de que en otros pueblos y ciudades de menor incidencia en el cultivo del olivo se celebraban fiestas alusivas a enaltecer este árbol y su cultura...". Para Antonio Villargordo y su Partido, el Partido Socialista Obrero Español (PSOE), esto fue una prioridad desde el principio. Por lo tanto, el 7 de noviembre de 1981, en una Asamblea Ordinaria celebrada en la Casa del Pueblo, cuya mesa estuvo compuesta por José Lara Miranda (Presidente), Francisco Cen-

teno Díaz (Secretario de Actas) y Nazario Ruiz (Secretario de Notas), anunció, en el punto del Orden del Día correspondiente a Política Municipal, al resto de compañeros y compañeras del Partido la celebración de la I Fiesta de la Aceituna. El Acta de dicha Asamblea lo expresa del siguiente modo: "...Seguidamente analizó la gestión municipal de esta localidad explicando que, pese a todas las críticas, en Martos se realizaban cosas y prueba de ello es el acto que se va a celebrar el día 8 de diciembre como principio de lo que va a ser todos los años la Fiesta de la Aceituna, y va a ser Martos la primera ciudad de Andalucía que va a celebrar esta fiesta. También, explicó en qué iban a consistir estos actos: actividades folclóricas, oradores oficiales, premios a los aceituneros mejor ataviados, premios de pintura, etc."².

Se presentó a las Comisiones de Cultura y Festejos una "PROPUESTA PARA INSTITUIR LA FIESTA DE LA ACEITUNA". Así "D. Miguel Bueno Aranda..., portavoz de las Comisiones, lee informe aceptando la denominación de 'FIESTA DE



Ofrenda floral, el día 8 de diciembre, en el Monumento a los Aceituneros.

Martos (Jaén). CERTIFICO: Que la Corporación Municipal en Pleno de este Excmo. Ayuntamiento, en su sesión ordinaria celebrada en primera convocatoria el día 6 de noviembre de 1981, adoptó, entre otros, el siguiente acuerdo: SOBRE LA FIESTA DEL OLIVO O DE LA RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA. La Presidencia inicia su parlamento argumentando que Martos es

riales de Martos y de Andalucía, sus aceitunas y sus olivos, acuerdan: PRIMERO.- Instituir 'LA FIESTA DE LA ACEITUNA', que se celebrará el día 8 de diciembre de cada año. Y, SEGUNDO.- Facultar a las Comisiones de Cultura y Festejos para que organicen los actos conducentes al mayor esplendor de la fiesta instituida"⁴.

En virtud de este acuerdo y, particularmente, de su segundo punto, el día 8 de diciembre de 1981 se celebra la I Fiesta de la Aceituna con la siguiente relación de actos: Pasacalles por la Agrupación "Maestro Soler; Lectura del acuerdo de la Corporación Municipal por el señor Secretario; Presentación, a cargo de un miembro de la Comisión de Cultura, del Pregonero de la 1ª Fiesta de la Aceituna; Pregón de la Fiesta a cargo de don Vicente Oya Rodríguez, periodista, escritor y cronista oficial de la ciudad de Jaén (en un principio se pensó en D. Francisco Montero Galvache); Actuación de la Asociación "Lola Torres"; Palabras del Alcalde de la ciudad, Don Antonio Villargordo Hernández dando a conocer la creación del monumento de los aceituneros; Entrega de premios del I Concurso de Pintura... y homenaje a la pareja o parejas de aceituneros más antiguos, ancianos o ejemplares de la ciudad (con el traje popular de los aceituneros), que simbolizan a todos los trabajadores del campo que año a año recogen nuestro preciado fruto; Cierre de la primera parte con la interpretación del "Himno a Martos", por la Agrupación Musical "Maestro Soler" y la Coral Tuccitana; Colocación de la Primera Piedra y Olivo del Monumento al Aceitunero e inauguración oficial de la Campaña Aceitunera; Intervención de autoridades provinciales e interpretación del Himno a Jaén, como homenaje a la Provincia de Jaén, primera productora de aceite del mundo; Intervención de autoridades regionales e interpretación del Himno de An-

"La Corporación Municipal, por aclamación y como canto a los valores humanos y materiales de Martos y de Andalucía, sus aceitunas y sus olivos, acuerdan: PRIMERO.- Instituir 'LA FIESTA DE LA ACEITUNA', que se celebrará el día 8 de diciembre de cada año."

LA ACEITUNA' que se celebrará el día 8 de diciembre de cada año, en que tradicionalmente se inicia la recolección..."³. Por tal motivo se levantó la siguiente acta con la que quedó instaurada la Fiesta de la Aceituna: "Don José Chamorro Arias, Licenciado en Derecho, y Secretario de Administración Local, con ejercicio en el Excmo. Ayuntamiento de

el primer Municipio productor de aceite de oliva del mundo, lo que... le hace acreedor a instituir una fiesta que exalte a nuestros hombres y mujeres, así como es la principal y milenaria riqueza de estas tierras, en mérito a lo cual somete a consideración de la Corporación esta sugerencia... La Corporación Municipal, por aclamación y como canto a los valores humanos y mate-



Monumento conmemorativo al III Año Mundial del Olivo, tras su remodelación.

VICTOR M. TORRES CABALLERO

dalucía; por último, Los asistentes a los actos programados serán obsequiados con la tradicional comida de los aceituneros, compuesta de aceite, pan, bacalao, aceitunas aliñadas y vino ⁵. Por otro lado, aunque no figura en el Programa de Actos, el Proyecto hizo una referencia a “un acto de repulsa y protesta, rogando que al citar los aceites tóxicos incluidos en las listas que ofrece el Gobierno, se aclare que las marcas ‘Los Marteños’ y ‘Los Marteños puro de oliva’, fueron envasados fuera de esta localidad y provincia, y que nada tienen que ver con nuestro pueblo, enviándose notas a la prensa y al propio Gobierno” ⁶.

El Programa de Actos de esta I Fiesta expone del siguiente modo el porqué de la Fiesta: “Martos, isla rocosa entre un mar de olivos, como cantara un poeta de la tierra, no quiere navegar solo en su gran barca por el verde olivar y abre los brazos y el corazón a las tierras de Jaén y Andalucía; a sus gentes y a sus pueblos para que podamos unirnos todos en la misma empresa de exaltación AL OLIVO, nuestro representante y secular árbol, símbolo de PAZ entre todos los seres humanos, y con esta unión, hacer una realidad, que debió consumarse hace años, reclamando y proclamando el título de

ANDALUCÍA OLIVARERA Y ACEITUNERA por excelencia. Fue desde su toma de posesión, un deseo uná-

nime de esta Corporación, hacer realidad esta FIESTA DE LA ACEITUNA, y aunque por sus recursos especiales puede

ostentar Martos la Capitalidad del Olivo y el Aceite, con gran entusiasmo y mayor humildad se la ofrece a toda nuestra Andalucía, como símbolo de la Unidad esperanzadora de Paz y Libertad en la nueva andadura autonómica, así como al resto de nuestra querida España. Por ello, en esta Fiesta de la Aceituna y en la que en años venideros se celebren, rogamos la asistencia de los hombres y mujeres de toda Andalucía, que a través de generaciones han venido recogiendo sus cosechas a la esperanza, para que aquí podamos rendirles un sencillo homenaje, simbolizando en las parejas de aceituneros que se presenten, ofreciéndolo a todos los andaluces que, con su abnegado sacrificio e indigencia, hicieron posible la recogida del fruto que nos dio vida y esperanza de un mañana mejor y hoy nos debe de unir en esta Fiesta que el Pueblo de MARTOS ofrece a todos para que participéis en la misma con entusiasmo y entrega” ⁷.

“...en esta Fiesta de la Aceituna y en la que en años venideros se celebren, rogamos la asistencia de los hombres y mujeres de toda Andalucía, que a través de generaciones han venido recogiendo sus cosechas a la esperanza, para que aquí podamos rendirles un sencillo homenaje...”

El segundo hecho concreto que se llevó a cabo para realzar esta Fiesta fue la inauguración del Mo-



VICTOR M. TORRES CABALLERO

numento a los Aceituneros, idea que entre rumores puede partir de D. Manuel Carrasco. En palabras de Antonio Villargordo: *“Pretendíamos que además de que se celebrase esta fiesta-homenaje cada año, se expresase de alguna manera el símbolo de ésta y además que quedase como el reconocimiento permanente de las generaciones pasadas y pre-*

“...acordamos erigir un monumento que fuese un fiel exponente bajo nuestro cielo azul y a la sombra de nuestra histórica Peña, que expresase y manifestase la fortaleza de la que parece que están constituidos los hombres y mujeres de esta tierra marteña, para que ello fuese el orgullo de las siguientes generaciones al poder presenciarlo...”

sentes, para conocimiento de las futuras, por el esfuerzo y dedicación sin límites al cultivo del olivar. Por ello acordamos erigir un monumento que fuese un fiel exponente bajo nuestro cielo azul y a la sombra de nuestra histórica Peña, que expresase y manifestase la fortaleza de la que parece que están constituidos los hombres y mujeres de esta tierra marteña, para que ello fuese el orgullo de las siguientes generaciones al poder presenciarlo”⁸. “...El molino de rulos, las prensas accionadas por bombas hidráulicas, con todos los medios y sistemas que sostenían a estas fábricas de aceite, ya iban desapareciendo. Ante esta posibilidad que ya se iniciaba incipientemente y deseando que también quedase vivo y presente para siempre el sistema empleado, se pensó en que, junto a lo que habría de ser el permanente homenaje a las mujeres y hombres del campo, también quedase simbólicamente la viva expresión de la técnica que estaba destinada a desaparecer, y quedase como fondo a nuestro monumento...”⁹.

Por tanto, en la II Fiesta de la Aceituna, el 8 de diciembre de 1982, se inauguró, por el Gobernador Civil, Antonio Ojeda Jiménez, y el Presidente de la Diputación, Leocadio

Marín Rodríguez¹⁰, la Primera Fase del Monumento de los Aceituneros, obra del escultor Constantino Ungüetti, que contó con un presupuesto, en concepto de materiales de construcción, de 250.000 ptas.¹¹. En 1983, en la III Fiesta de la Aceituna quedó definitivamente inaugurado el Monumento de los

Aceituneros *“...fundidos en bronce por Constantino Ungüetti, que ha conseguido plasmar en el mismo el alma aceitunera de Andalucía. Representa a una mujer aceitunera recogiendo el fruto y a un vareador, amén de una prensa y rueda de molino...”*¹². A la inauguración asistieron el Presidente del Parlamento Andaluz, Antonio Ojeda Escobar, el Delegado General del Gobierno en Andalucía, Leocadio Marín

Rodríguez, el Consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Miguel Manaute Humanes, el Gobernador Civil, Francisco Rodríguez Caracuel y el Vicepresidente de la Diputación Provincial, José María de la Torre Colmenero. El Presidente del Parlamento Andaluz, en su alocución, dijo: *“...Hay que hablar de una cultura del olivar sin timideces. En este bello monumento que hoy se inaugura he observado el trabajo callado representado por esa pareja de aceituneros, así como la representación del avance de la técnica en esa prensa que está situada junto a ellos. El olivar conjuga perfectamente los factores del esfuerzo humano y el avance tecnológico que ha hecho que la calidad de los aceites y de los productos del olivar hayan ido progresando con el paso del tiempo”*¹³.

El siguiente hecho a destacar es el Hermanamiento con Mora de Toledo. *“...El 19 de junio de 1986 nuestra Corporación Municipal acordó por mayoría hermanar Martos con Mora, y aquella Corporación ratificó por acuerdo plenario el día 3 de julio de ese mismo año su hermanamiento con Martos. Mora en Toledo y Martos en Jaén se hallan hermanados los dos pueblos en reconocimiento y*



Prensa tradicional en la que se extrae el primer aceite del año, de forma simbólica.

escalación al cultivo del *Árbol de la Paz, el olivo...*¹⁴. En la VI Fiesta de la Aceituna, se celebraron los Actos de Hermanamiento con la Villa de Mora, entre el 5 y el 8 de diciembre de 1986. Entre los actos que se realizaron cabe destacar: *Recepción de Autoridades y Comitiva de Mora (Toledo), que desde la Fuente Nueva se trasladaron por las calles Campiña, Llanete y Real hasta la Plaza de la Constitución; en el Salón de Actos del Ayuntamiento se produjo el Acto de Hermanamiento de las ciudades de Mora y Martos; Recorrido por los lugares típicos e históricos de la ciudad; en la Real Parroquia de Santa Marta, la Masa Coral Tucitana y la Orquesta de Música Ligera de Linares dieron un Concierto Homenaje a los visitantes de Mora; en el balcón central del Ayuntamiento se dio lectura por el señor Secretario del Excmo. Ayuntamiento de Martos del acuerdo de la Corporación Municipal de la creación de la bandera de Martos y la bandera se izó por una de las personalidades asistentes al acto*¹⁵.

Otro hecho a reseñar data de 1990, en la X Fiesta de la Aceituna. En esta X Fiesta de la Aceituna, también se conmemoró el III Año Mundial del Olivo, y el día 2 de diciembre se inauguró por el Secreta-



rio General Adjunto del Comité Oleícola Internacional (C.O.I.), en la Avda. Moris Marrodán, el Monumento Conmemorativo del III Año Mundial del Olivo construido por la Escuela Taller (dicho sea de paso, que con su remodelación y reubicación actual se ha resaltado y enaltecido su significado). *“...Esta efeméride sólo se celebra cada diez años y en países donde se cultiva el olivo, significando que fue en España y en nuestro pueblo donde se celebró por primera vez en nuestra península, ya que los dos anteriores se celebraron en Italia y en Túnez”*¹⁶.

El último hecho a destacar es la Feria del Olivar, ExpoMartos, que por primera vez se celebró en 1999. ExpoMartos parece cada vez más consolidada, aunque aún es pronto para decir que ha cumplido plenamente sus objetivos. Posiblemente, el año que viene, en 2005, sea la siguiente fecha en que se produzca un nuevo hecho de vital importancia para el presente y el futuro de nuestro olivar. 2005 debe ser una fecha de referencia en nuestra ciudad y, sobre todo, en el olivar, a la par que se celebra el XXV Aniversario de nuestra Fiesta de la Aceituna.

“Posiblemente, el año que viene, en 2005, sea la siguiente fecha en que se produzca un nuevo hecho de vital importancia para el presente y el futuro de nuestro olivar. 2005 debe ser una fecha de referencia en nuestra ciudad y, sobre todo, en el olivar, a la par que se celebra el XXV Aniversario de nuestra Fiesta de la Aceituna.”

NOTAS:

- ¹ ALDABA n.º 9. Diciembre de 2000. Pregón de la Fiesta de la Aceituna de 1999. Antonio Villargordo Hernández. Página 166.
- ² Libro de Actas de Asambleas del Partido Socialista Obrero Español. Libro I. Páginas 49 y 50.
- ³ Libro de Actas de la Corporación Municipal del Excmo. Ayuntamiento. Acta de la Sesión Plenaria de 6 de noviembre de 1981. Documento “Propuesta para instituir la Fiesta de la Aceituna”.
- ⁴ Libro de Actas de la Corporación Municipal del Excmo. Ayuntamiento. Acta de la Sesión Plenaria de 6 de noviembre de 1981.
- ⁵ Libro de Actas de la Corporación Municipal del Excmo. Ayuntamiento. Acta de la Sesión Plenaria de 6 de noviembre de 1981. Documento ad-

junto “Proyecto de Programa de Actos” y “Programa de Actos”.

- ⁶ Libro de Actas de la Corporación Municipal del Excmo. Ayuntamiento. Acta de la Sesión Plenaria de 6 de noviembre de 1981. Documento adjunto “Proyecto de Programa de Actos”.
- ⁷ Programa de Actos de la I Fiesta de la Aceituna. 1981.
- ⁸ ALDABA n.º 9. Diciembre de 2000. Pregón de la Fiesta de la Aceituna de 1999. Antonio Villargordo Hernández. Página 167.
- ⁹ ALDABA n.º 9. Diciembre de 2000. Pregón de la Fiesta de la Aceituna de 1999. Antonio Villargordo Hernández. Página 168.
- ¹⁰ Periódico IDEAL. Sección Martos. 9 de diciembre de 1982.

¹¹ Acta de las Comisiones de Cultura y Festejos. 16 de noviembre de 1982.

- ¹² Diario JAÉN. 9 de diciembre de 1983. Página 6.
- ¹³ Periódico IDEAL. Sección Martos. 9 de diciembre de 1983.
- ¹⁴ ALDABA n.º 9. Diciembre de 2000. Pregón de la Fiesta de la Aceituna de 1999. Antonio Villargordo Hernández. Página 169.
- ¹⁵ Programa de Actos de la VI Fiesta de la Aceituna y Actos de Hermanamiento con la Villa de Mora. 1986.
- ¹⁶ ALDABA n.º 9. Diciembre de 2000. Pregón de la Fiesta de la Aceituna de 1999. Antonio Villargordo Hernández. Página 170.

PUBLICACIONES

Un Paseo por la Arquitectura Historicista Marteña



ANA CABELLO CANTAR

«... el rigor analítico, la proyección de lo local en lo universal y de lo universal en local, la consideración de la arquitectura urbana, convierten 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 Cibié, 14
23600 Martos (Jaén)
Telf. 953 700 139

libros

revistas

premios

monografías

pregones

relatos



Manejo del suelo: Empleo del no laboreo en el cultivo del olivo

Francisco Civantos Gómez
Ingeniero Técnico Agrícola

Muy a menudo surge la polémica, entre los agricultores, sobre la conveniencia o no del laboreo en sus campos. En estas páginas, un gran experto y conocedor del tema, nuestro paisano Francisco Civantos Gómez, nos explica con precisión, nitidez y profundidad en qué consiste la técnica del no laboreo, sus ventajas, inconvenientes, que también los hay, y cómo soslayarlos, medios para mejorar la técnica...; en resumen, un completo trabajo que, con toda seguridad, ilustrará a muchos de nuestros lectores.

En 1990, a iniciativa del Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas, publiqué un trabajo titulado *Obras de contención de tierra y agua en olivares de no laboreo asentados en suelos con pendiente*.

Este sistema de cultivo DE NO LABOREO comienza a utilizarse en España en el año 1962, implantándose el primer Campo de Demostración en el término de Cambil (Jaén).

Esencialmente consiste en eliminar las malas hierbas mediante la aplicación de productos químicos llamados "herbicidas" en lugar de utilizar para ello los aperos tradicionales: gradas, discos, vertederos, etc.

Como es natural, el resto de las operaciones de cultivo (abonado, poda, tratamientos fitosanitarios...) se siguen realizando en la forma acostumbrada. Por eso, es impropio denominar este sistema con el nombre de "no cultivo", como normalmente se le conoce.

La justificación primordial del cultivo tradicional con la utilización de aperos de labranza es la eliminación de las malas hierbas que consumen nutrientes con detrimento para el olivo y, sobre todo, que absorben gran cantidad de agua, elemento fundamental, como todos sabemos, para la obtención de buenas cosechas.

Basta decir, como prueba de ello, que para la producción de un kilogramo de sustancia vegetal (maíz forrajero), la planta consume, en su función de transpiración, 300 litros de agua; este dato muestra la importancia que tiene el evitar las malas hierbas en nuestro olivar de secano.

Para conseguir mantener el suelo limpio de vegetación se realiza una aplicación, en los meses de septiembre-octubre, de herbicida a base de Diurón, a razón de 3 a 4 Kgs. por Ha. Eso supone la incorporación de unos 10-14 Kgs. de producto comercial del 50% por cuba de 1.500 litros de capacidad.

En el primer año de la implantación de este sistema es imprescindible que el terreno esté bien preparado y ruleado para que el herbicida

"...Este sistema de cultivo DE NO LABOREO comienza a utilizarse en España en el año 1962, implantándose el primer Campo de Demostración en el término de Cambil (Jaén)..."

forme una película continua sobre la superficie del suelo y actúe adecuadamente sobre la raíz en el primer periodo de nascencia (germinación de la semilla) de las hierbas.

Es de reseñar que el herbicida a base de Diurón no controla las hierbas ya nacidas, por lo que siempre debe de aplicarse con anterioridad a las lluvias otoñales. No hay que temer la evaporación del producto por las altas temperaturas porque es de escasísima volatilidad. También se ha

comprobado que incluso a dosis dos veces superiores a las recomendadas no daña en absoluto al olivar adulto.

Además de las ya comentadas, este sistema de no laboreo con suelo desnudo aporta las siguientes ventajas:

a) Aumenta la producción.- Pruebas realizadas por el Departamento de Olivicultura del CRIDA de Córdoba y Delegación de esa capital y Jaén, en un conjunto de 16 ensayos, han dado como resultado que el aumento medio de la producción obtenida ha sido del 19'3% a favor del no laboreo en relación con el sistema tradicional de cultivo.

La razón a la que se debe atribuir los aumentos de producción observados es que, al no producirse rotura de raíces como consecuencia del paso de los aperos, discos y vertederas, se facilita que las mismas ocupen la parte superficial del suelo, que es precisamente la más rica en nutrientes y materia orgánica.

b) Se aprovecha mejor el agua de lluvia de escasa cuantía.- Ello es debido a que a los pocos años de poner en práctica este sistema encontramos raíz fina del olivo a partir de los 2 cm. Una precipitación de solo 10 litros por metro cuadrado ya es aprovechada por la citada raíz superficial.

c) Se mejora la estructura del suelo.- Ya que se facilita, con el tiempo, la desaparición de "la suela" impermeable que se origina principalmente por la utilización de la grada de discos, que impide, en gran manera, en terrenos con pendiente, la penetración del agua de lluvia.

La aplicación de este sistema mejora considerablemente la estructura del suelo que rompen las labores y que ocasiona al principio la aparición de grietas, hecho que no debe alarmarnos, puesto que a partir del tercer año desaparecen en su totalidad.

Además, como consecuencia de esta mejora de la estructura, se produce, en invierno y en primavera, el

aumento de la temperatura del suelo, disminuyéndose con ello el riesgo de heladas, por lo que se observa en estas plantaciones un periodo vegetativo más largo, anticipándose las brotaciones y diferenciación de las yemas de flor.

d) Su eficacia para combatir la erosión.- De todas las ventajas que venimos enumerando a favor del sistema de no laboreo, en suelos con pendiente, esta es la más importante y por sí sola justificaría su utilización.

Del estudio confeccionado por los profesores Phillips y Young, en Ohio, en 1964, se desprende que en un suelo franco-limoso, con el 5% de pendiente, la implantación de esta modalidad de suelo no labrado

"...Esencialmente consiste en eliminar las malas hierbas mediante la aplicación de productos químicos llamados 'herbicidas' en lugar de utilizar para ello los aperos tradicionales: gradas, discos, vertederas, etc."

y desnudo evita la pérdida de 17 Toneladas métricas de tierra por Ha y año en relación con el laboreo tradicional.

El agricultor olivarero que haya seguido atentamente la lectura de cuanto antecede se preguntará, lógicamente, el porqué no se ha extendido suficientemente este sistema de cultivo.

Otros pocos que lo hayan puesto en práctica podrán aducir que al principio el sistema les iba bien, pero que a los pocos años tuvieron que abandonarlo por presentarse algunos problemas insoslayables aparentemente.

A estos interrogantes me propongo responder como base de este trabajo y sirviéndome de mis

más de 30 años de experiencia en el no laboreo.

Recordará el lector que hemos comenzado definiendo en qué consiste, en esencia, este nuevo sistema de cultivo: eliminación de las malas hierbas que crecen en el olivar mediante la aplicación de herbicidas en lugar de emplear aperos de labranza. Esta definición sigue siendo válida, sin ninguna añadidura, solo en los casos en que el olivo esté implantado en suelos sin pendiente o que ésta no supere el 2%.

Esta circunstancia se ha presentado en muy pocos olivares. Por el contrario, los agricultores que, en un principio, decidieron probar el sistema, elegían parcelas de gran pendiente que, incluso, dificultaba las labores y la recolección.

En este tipo de suelos se presentan dos problemas que, en orden de importancia, a continuación apuntamos:

1º) En la mayoría de este tipo de terrenos, transcurridos los 2 ó 3 primeros años, se compacta considerablemente el perfil superficial del suelo, dificultando en gran manera la infiltración de agua de lluvia que se pierde por escorrentía.

Hay que tener en cuenta que esto ocurre, precisamente, cuando las plantas crecen considerablemente, en los 3 primeros años, aumentando las cosechas y siendo, por tanto, mayores sus necesidades hídricas.

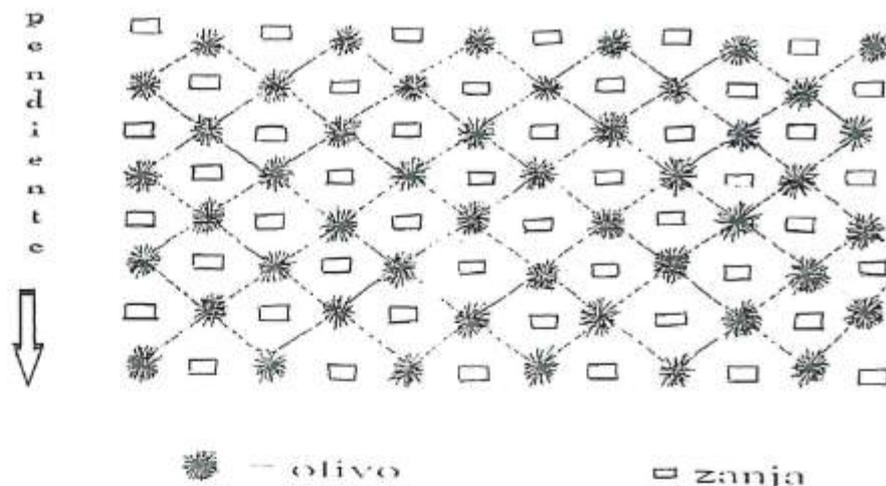
2º) El segundo factor negativo que suele presentarse en este sistema radica en que, al principio, cuando el suelo no está suficientemente compactado, las fuertes lluvias o tormentas pueden ocasionar pequeñas "chorreras" que, al no taparse con las labores tradicionales, terminan, con frecuencia y como consecuencia del aumento de la velocidad del agua de escorrentía, transformándose en verdaderas cárcavas que, sobre todo, en las partes bajas de las parcelas, llegan a dificultar el paso de la maquinaria de tratamientos.

Estos dos graves inconvenientes, causa de la no expansión del nuevo sistema y abandono posterior de algunos olivereros que lo adoptaron, podría haberse evitado si a la definición de la técnica de no laboreo se le hubiera añadido la necesidad imperiosa de realizar, en olivares con pendiente, el tipo de obra necesario para impedir la pérdida de agua y de tierra que, a continuación, comentamos.

Describo aquella que la experiencia me permite hacer comentarios sobre sus ventajas e inconvenientes, así como las circunstancias en las que es aconsejable su construcción. Pretendemos con ello facilitar a los olivereros que se decidan a aplicar esta técnica, la orientación suficiente para adoptar las que consideren más convenientes acorde con las características de sus cultivos.

POZAS.- Es el tipo de obra más extendido y conocido por el agricultor, por lo que se hace innecesaria su definición. Se pueden construir junto al pie de la planta o separada convenientemente para dejar libre el ruedo y, así, no entorpecer la recolección.

En la actualidad, se realizan con apozadoras accionadas por tractor, siendo necesario a la hora de acometer este trabajo que el suelo esté



Esquema del ahoyado en un olivar a trebolillo. Su colocación entre dos olivos y cortando perpendicularmente la pendiente no dificulta la recolección ni el paso de la maquinaria, a la vez que evita la pérdida de agua y corrige considerablemente la erosión.

suelto, lo que ocurrirá antes de implantar el no laboreo.

Rendimiento horario: En suelos bien preparados se pueden hacer de 40 a 50 pozas por hora. Aconsejamos este tipo de obras en terreno de poca pendiente y con estructura fácilmente compactable.

AHOYADO.- Consiste en realizar zanjas de 0'8 a 1 metro de profundidad, 3 a 4 metros de longitud y 1 metro de anchura, intercaladas entre cada dos olivos, dejando, por lo tanto, una carnada libre.

Es una buena práctica, sobre todo en terrenos de gran pendiente.

Como ventaja con las pozas, apuntamos su mayor duración y capacidad de retención de agua, así como posibilidad de aporcar el tronco del olivo con la tierra que se extrae en su construcción y sucesivas limpiezas.

Las aguas de las camadas se conducirán entre las pozas mediante pequeños surcos.

Rendimiento horario: Utilizando retrocavadora puede construirse de 8-10 zanjas de las dimensiones indicadas por hora, en terrenos sin grandes dificultades.

En olivares a "Trebolillo" con pendiente en sentido de la diagonal menor del rombo que forma cada cuatro olivos, recomendamos la apertura del ahoyado sobre la diagonal mayor coincidiendo su centro con el punto donde se cortan ambas diagonales. Esta disposición presenta las siguientes ventajas: elimina dificultades para la recolección; posibilita el paso de la maquinaria en cualquier sentido; disminuye la velocidad de escorrentía.

En el supuesto de realizar 80 zanjas por Ha. de las dimensiones indicadas (1 x 4 x 1 m), la capacidad de esta obra representa 320 m³ que, aparte del beneficio que supone la utilización de la tierra en el aporcado de la planta, su llenado de agua de lluvia supondrá una retención de 320.000 l.



Albarada construida con mampostería.



Figura 1

que equivale a un riego de 4.000 litros por olivo cada vez que se llenan de agua, que suele ocurrir con lluvias que superen los 15 l. por m².

SURCOS ALOMADOS.-

Otro sistema de obras, solo recomendable en suelos de escasa pendiente. Consiste en practicar surcos alomados cortando la pendiente. Se utilizarán en su confección aperos de vertedera o bisurco dando dos o tres pasadas.

Presenta como ventaja su escaso coste, ya que en una hora un tractor puede hacerse entre 1 a 1,5 Has. Tiene como inconveniente que son fáciles de romperse en caso de lluvias de cierta intensidad. Puede paliarse este peligro interrumpiendo la construcción de trecho en trecho (cada 40 - 50 m) para evitar la acumulación del agua.

ATERRAZADO.- Últimamente se han construido terrazas en nuestra provincia en suelos con pendiente que dificulta la entrada de maquinaria. Se consigue con ello evitar la erosión, retener en gran parte las aguas de escorrentía y proporcionar una red de vías de acceso que facilita las prácticas culturales y recolección.

ALBARRADAS.- Consiste en la construcción de una pared o valladar que corta transversalmente las chorreras originadas por el discurrir del agua de lluvia. Su principal finalidad es combatir la erosión, consiguiendo también un mejor aprovechamiento del agua.

Las figuras 1, 2 y 3 representan zanjas cortando cárcavas:

- 1.- Recientemente construida.
- 2.- Llena de agua después de una lluvia.
- 3.- ¿Rellena? de tierra a los dos años de ser construida.



Figura 3

A continuación describimos la construcción de la que consideramos más eficaz.

Se comienza realizando un corte transversal de la chorrera, normalmente utilizando una "Retro", de

"...La aplicación de este sistema mejora considerablemente la estructura del suelo que rompen la labores y que ocasiona al principio la aparición de grietas, hecho que no debe alarmarnos, puesto que a partir del tercer año desaparecen en su totalidad..."

modo que la pared que se construya encaje por sus extremos y fondo en el terreno, circunstancia esta imprescindible para conseguir una buena duración. Se fabrican de mampostería



Figura 2

de cemento o de mampostería en seco recubiertas con tela metálica.

En su parte superior se le deja un "rebaje" para facilitar el paso del agua, en evitación de que esta se encauce por los extremos, originando nuevas cárcavas y su posterior destrucción.

La anchura normal de las albarradas es de 70 a 80 m., dependiendo su altura y longitud de las dimensiones de la cárcava. Deberá empotrarse en el terreno, en cada uno de los extremos, al menos 50 cm. y otros 25 ó 30 cm. en su base, contados desde el punto más bajo del suelo. Como ya comentamos anteriormente, esta condición es imprescindible para su conservación.

A la hora de decidirnos por el tipo de obra más conveniente es imprescindible el conocimiento de las características que concurren en nuestro cultivo.

Además de las condiciones edafológicas y topográficas, debemos tener muy en cuenta el régimen pluviométrico de la zona: frecuencia de lluvias torrenciales, tormentas, situación de la parcela respecto a su entorno, etc.

A veces la solución eficaz del problema pasa por la realización de obras complementarias.

Un buen ahoyado en un olivar, donde se hayan practicado cortacárcavas, puede coadyuvar a su mejor conservación. La construcción de surcos alomados se ha utilizado, con éxito, para preservar un apozado.

En todos los casos, no debemos olvidar la importancia que tiene respetar los espacios necesarios para el paso de la maquinaria utilizada en la práctica de las labores culturales y recolección.

La aplicación de un buen sistema de manejo del suelo puede ser interesante por sí solo o como complemento a la acción que perseguimos en las obras descritas.

Alternando las camadas sin labranza con otras labradas a gran profundidad, conseguiremos disminuir la velocidad del agua de escorrentía y, por tanto, la erosión.

El empleo de cubiertas vegetales puede ser otra práctica a tener en cuenta, siempre que la hierba sea eliminada químicamente, antes de entrar en competencia con el cultivo.

La Consejería Andaluza de Agricultura y Pesca, consciente en esta ocasión de estas obras, ha publicado una Orden concediendo subvenciones para estos fines.

A continuación describimos los herbicidas más utilizados en el olivar, con indicación de dosis y épocas de aplicación.



Aterrazado practicado en suelos de máxima pendiente.

Por su eficacia y tolerancia para el cultivo del olivar los más recomendados son el *DIURON* y la *TERBUTILAZINA*.

El *Diuron* es, sin duda, el herbicida más aconsejable en el NO LABOREO. Se recomienda una dosis de 2-3 Kg. por Ha. de materia activa. Actúa al ser absorbido por la raíces de las plantas a los pocos días de

Aunque la mayoría de las hierbas que nacen en el olivar son controladas por los herbicidas mencionados, también es verdad que existen otras que escapan a su control.

Entre las malas hierbas resistentes a los herbicidas de preemergencia se encuentran todas las perennes (grama, corregüela, cañota, ajoporro, juncia, etc.) y algunas anuales (ballico, cenizo, lapa, etc.).

Para su control se precisa la utilización de otro tipo de productos químicos conocidos por el nombre genérico de *HERBICIDAS DE POSEMERGENCIA* que detallamos a continuación. Todos ellos se aplican, como su nombre indica, cuando las plantas están ya crecidas.

GLIFOSATO.- conocido con los nombres comerciales de *ROUNDUP* y *HERBOLEX*.

Es un buen herbicida de amplio espectro. Controla prácticamente todas las especies vegetales. Es particularmente efectivo sobre las malas hierbas perennes con sistema radicular profundo.

Se absorbe a través de las hojas y tallos, traslocándose con rapidez a todas las partes aéreas y subterráneas de la planta.

“...En el primer año de la implantación de este sistema es imprescindible que el terreno esté bien preparado y ruleado para que el herbicida forme una película continua sobre la superficie del suelo y actúe adecuadamente sobre la raíz en el primer periodo de nascencia (germinación de la semilla) de las hierbas...”

HERBICIDAS UTILIZADOS EN EL NO-LABOREO DEL OLIVO

Según su manera de actuar, se clasifican en dos grandes grupos: *herbicidas de preemergencia* y *herbicidas de post-emergencia*.

HERBICIDAS DE PREEMERGENCIA.- Son los que se utilizan antes de que nazcan las malas hierbas (septiembre-octubre).

la germinación de la semilla, por lo que las hierbas suelen emerger y posteriormente morir. Tiene muy baja solubilidad en el agua, siendo fuertemente absorbido por los coloides de suelo. Por ambas razones se lixivia muy poco.

Su selectividad no es fisiológica sino de posición, pues el herbicida permanece en la capa superficial del suelo, por lo que el olivo no la absorbe o lo hace en cantidad insignificante.

Las dosis utilizadas, en el caso de plantas anuales, es de 1 a 2 litros por Ha. de materia activa y de 3-4 litros para las perennes.

Debe evitarse la aplicación de glifosato si se teme que se produzcan lluvias antes de las 6 horas después de su incorporación.

Se ha comprobado que en la lucha contra la grama mejora su eficacia añadiendo un 10% de sulfato amónico al caldo herbicida.

Los efectos del GLIFOSATO se notan en las especies anuales a partir de los 3-4 días de su aplicación y de los 10-12 días en las perennes. Se trata de un producto de baja toxicidad.

En caso de control de plantas perennes debe aplicarse inmediatamente después de su floración.

AMINOTRIAZOL.- Cuando, por descuido del agricultor u otras razones, sobrevenga la lluvia antes del empleo de la Simacina y dé lugar a la aparición de las malas hierbas previamente a la realización del tratamiento, puede combinarse con dicho herbicida el Aminotriazol, que, como el Glifosato, tiene además la propiedad de controlar las hierbas perennes.



Olivar de no-laboreo con cubierta vegetal entre camadas.

Controla bien la grama, juncia y carrizo. No afecta, en cambio, a la corregüela. La dosis normal es de 4 a 6 kilos de materia activa por Ha.

La dosis normal es de 4-6 Kgr. De materia activa por Ha.

“...Pruebas realizadas por el Departamento de Olivicultura del CRIDA de Córdoba y Delegación de esa capital y Jaén, en un conjunto de 16 ensayos, han dado como resultado que el aumento medio de la producción obtenida ha sido del 19’3 % a favor del no laboreo en relación con el sistema tradicional de cultivo...”

DICUAT-PARACUAT.- Se conoce comercialmente con el nombre de PREEGLONE. Se distingue este herbicida por su rapidez. A las pocas horas de ser aplicado causa la marchitez y desecación de las malas hierbas.

Se absorbe por el sistema foliar, siendo su persistencia prácticamente nula, por lo que a las 2 ó 3 semanas de su aplicación suelen rebrotar las plantas tratadas. Este inconveniente es causa de su poco uso.

MAQUINARIA UTILIZADA PARA LA APLICACIÓN DE HERBICIDAS EN EL OLIVAR

Para la distribución del herbicida en toda la superficie aún se siguen utilizando las cubas con “pistolas” empleadas en los sistemas fitosanitarios aéreos del olivar.

Tenemos que indicar que esta maquinaria es poco adecuada para la aplicación de herbicida porque:

- La distribución del producto es poco uniforme, por lo que en la superficie que no cae caldo aparecen hierbas.

- El coste de aplicación es elevado, ya que se necesitan tres operarios y deben emplearse unos 1.000 litros de agua por Ha.

Esta misma maquinaria puede ser adecuada realizándose las siguientes modificaciones:

- Acoplamiento de una barra equipada con boquillas y colocadas a 40-50 cm. del suelo. Debe ir provista de un sistema de muelle-amortiguador, de modo que pueda retraerse y recuperarse al chocar con troncos, ramas bajas, etc.

- Las boquillas, de chorro plano o abanico de buena calidad y bajo consumo, deben reunir las siguientes características:

- a) apertura de más de 100 grados.
- b) con filtro incorporado para evitar obturaciones.
- c) regulador uniforme de caldo.

- En el extremo de la barra se colocará un boquilla inclinada para conseguir que el líquido llegue a las “tronconeras” de los olivos.

- Equipar la cuba con un agitador mecánico para homogeneizar el caldo mientras dura el tratamiento.

- Mecanismo de apertura y cierre de pulverización colocado en los mandos de tractor.

- Regulador de presión de la bomba de la cuba que le permita trabajar a 2-3 Kg. por centímetro cuadrado.

- Dotar de buenos filtros, tanto la "alcachofa" de aspiración como la boca de llenado de la cuba.

Con estas adaptaciones la cantidad de líquido consumido por Ha. en la aplicación del herbicida DIURON es de unos 300 litros.

Para el tratamiento de rodales de las malas hierbas, perennes y algunas anuales, que detallábamos precedentemente, resistentes a los herbicidas preemergencia (Diuron o Terbutilazina), tenemos que utilizar,

en caso de que su invasión sea significativa, productos de post-emergencia (Glifosato o Aminotriazol).

Por razones de eficacia y economía se recomienda el empleo de las siguientes máquinas de uso manual:

MÁQUINAS DE BAJO VOLUMEN Y GOTA DE TAMAÑO CONTROLADO.-

Se trata de mochilas de 5 litros de capacidad. El producto se distribuye merced a un disco giratorio accionado por un motorcillo de pilas colocado en la lanzadora. Tiene la gran ventaja de su escaso consumo de agua (20-40 litros por Ha).

El Glifosato (Roundup o Herbolex) es un herbicida muy indicado para emplearlo con esta máquina, incorporando a cada mochila 250 c.c. de este producto.

También se puede utilizar la mochila convencional provista de boquilla de bajo volumen con un gasto de 100 a 150 litros por Ha. a dosis de 1-2% de producto comercial, según se trate de plantas anuales o perennes.

"...Del estudio confeccionado por los profesores Phillips y Young, en Ohio, en 1964, se desprende que en un suelo franco-limoso, con el 5% de pendiente, la implantación de esta modalidad de suelo no labrado y desnudo evita la pérdida de 17 Toneladas métricas de tierra por Ha. y año en relación con el laboreo tradicional..."

En la utilización de estos herbicidas de post-emergencia NO SELECTIVOS se evitará mojar la parte aérea del olivo.

Los herbicidas clasificados con la letra "A" son los menos tóxicos, "B" medianamente tóxicos y "C" muy tóxicos. Las dosis que se reflejan en la segunda columna de este cuadro son de materia activa. La enorme cantidad de nombres comerciales con los que estas formulaciones se venden nos ha hecho renunciar a su enumeración. No deben emplearse herbicidas en plantaciones de olivar con menos de 4 años.

MATERIA ACTIVA	DOSIS POR HA	TOXICIDAD	UTILIZACION
Aminotriazol 40	4 - 6 litros	A - B	Post-emergencia
Diuron 80	2 - 4 litros	A - B	Pre-emergencia
Aminotriazol 25 + Diuron 25 + aceite parafínico 35	6 - 8 litros	B	Post-emergencia y pre-emergencia
Aminotriazol 25 + Diuron 25	6 - 8 litros	B	Post-emergencia y pre-emergencia
Terbutilazina 25	3 - 5 litros	A	Pre-emergencia
Diuron 30 + Paraquat 10	3 - 4 litros	C	Pre-emergencia
Diclorabencil 675	6 - 8 Kgs	B	Pre-emergencia
Clorfolurón 40 + Terbutilazina 32 + Terbutrina 8	3 - 7 Kgs	A - B	Post-emergencia y Pre-emergencia
Glifosato 36	3 - 4 litros	A	Post-emergencia
Glifosato 18 + MCPA 18	4 - 8 litros	B	Post-emergencia
Oxifluorfen 25	2 - 4 Kgs	C	Pre-emergencia
Dicual 10 + Paraquat 15	2 - 5 litros	B - A	Post-emergencia
Glufosinato amónico	4 - 8 litros	B	Post-emergencia
Metazol 75	2 - 3 Kgs	B	Pre-emergencia

Cuadro de Herbicidas utilizados en el olivar.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

BIBLIOTECA

SALAS INFANTIL Y ADULTOS

BIBLIOTECA

PÚBLICA

MUNICIPAL

de

Martos

Ven e
infórmate

*Mil historias
te esperan*

Martos Cultural



Quince años después del Año Mundial del Olivo

Anunciación Carpio Dueñas

Anunciación Carpio, auténtica experta en aceite de oliva, vuelve a mostrar su estilo franco y directo en este artículo, en el que habla de la evolución que ha sufrido nuestro olivar y nuestro aceite en los últimos años, de los retos conseguidos y de los muchos que todavía nos quedan por lograr.

mos el evento fue difundir la cultura del olivar y del aceite de oliva.

Creo que, por primera vez en la historia, se llevó este objetivo hasta los centros de enseñanza, para iniciar desde la base ese cambio de mentalidad que el sector del olivar necesitaba: compaginar el criterio de “productividad” con el de “calidad y comercialización”. Se avecinaban tiempos excelentes con la reciente entrada de nuestro país en la Unión Europea, y era necesario optimizar estos recursos para poner nuestro aceite en las cotas más altas del mercado. De todos

Iniciar a los jóvenes-niños en esta nueva etapa era y es de fundamental importancia y, sin ninguna duda, el primer paso es conocer y familiarizarse con el producto, *“solo se ama lo que se conoce, y solo se defiende lo que se ama”*. Llegamos en esos días a todos los centros de enseñanza de Martos, pero eran muchos centros y demasiados niños, tuvimos que seleccionar una mínima parte a los que dirigirnos, con lo que no se cumplieron del todo los objetivos previstos; de todas formas, fue un gran inicio, si hubiera tenido continuidad, claro está. Desde el Cen-

“...Es cierto que la calidad ha mejorado, hemos pasado de dejar pudrir la aceituna en los trojes de las almazaras a molturarla en unas flamantes almazaras...”

Hace quince años que desde la Delegación de Agricultura colaboramos directamente con el Ayuntamiento para celebrar en Martos el “Año Mundial del Olivo” que el Consejo Oleícola Internacional propone celebrar en lugares de gran significación dentro del mundo del olivar. Uno de los objetivos fundamentales de todos los que directamente organizába-

es conocido que las ventas a granel, como único sistema de comercialización, son sólo un método de supervivencia a corto plazo, entre otros motivos porque los precios oscilan a criterio de los intereses de los grandes envasadores y no se puede sustentar una economía en un mercado tan cambiante.

tro de Profesores se organizaron después varios cursos dirigidos a docentes (creo que tres cursos hasta el día de hoy), en los que, aunque más efectivos ya que su repercusión es mucho más amplia, ha llegado a participar una parte insignificante de docentes de toda la provincia, y lo que es seguro es que no era por falta de interés de los profesores.

Hoy, después de quince años, aquellos niños a los que intentamos dirigirnos son hombres y mujeres que, sin duda alguna, tienen responsabilidades más o menos directas sobre el olivar de Martos, y ya se deberían estar recogiendo los resultados de aquel esfuerzo invertido, pero hoy continúa siendo el primer objetivo abaratar costes, y el segundo el cobro de la subvención. Los pasos dados en mejora de calidad y en comercialización desde el sector productor son tan lentos que apenas se notan, al menos en las cifras.

Es cierto que la calidad ha mejorado, hemos pasado de dejar pudrir la aceituna en los trojes de las almazaras a molturarla en unas flamantes almazaras, rodeadas de materiales inalterables, acero inoxidable por doquier, donde las aceitunas se molturan casi a diario, "pero" también es verdad que en demasiadas ocasiones los frutos llegan rotos, por haberlos recogido demasiado tarde, y otras, mezclados con los suelos. Para obtener aceites de calidad hay que "mimar el fruto", no sólo el árbol.

Se han dado importantes pasos en la comercialización, muy pocas marcas de aceites vírgenes en el mercado existían hace quince años, nuestro trabajo nos costó completar la exposición-concurso que en aquellos momentos organizamos en la

Casa de la cultura. Hoy, casi todas las almazaras tienen una envasadora y al menos una marca registrada, pero se continúa vendiendo muy poco aceite envasado.

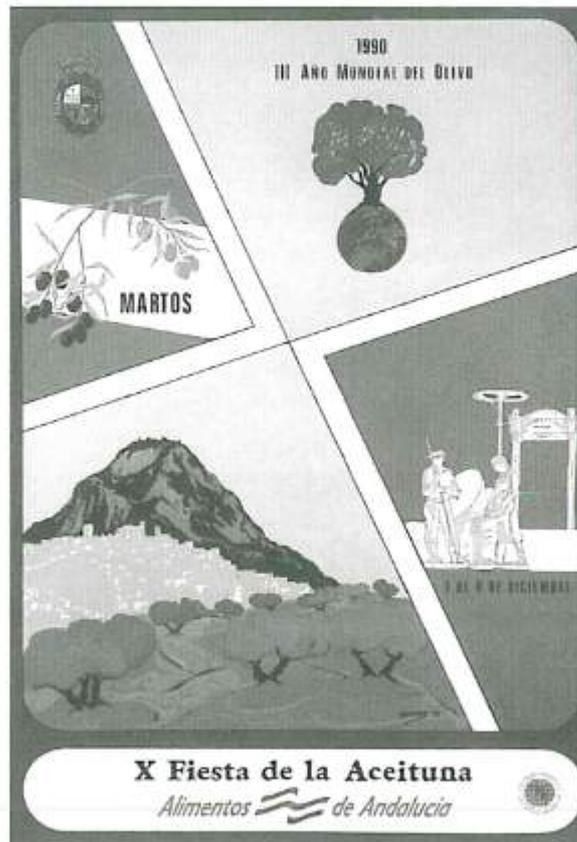
Los buenos aceites, los aceites de "alto standing", los que el medio litro supera los diez euros, están llegando de fuera, ese mercado lo están ocupando personas o empresas que nada han tenido que ver con el olivo ni por tradición ni por cultura, ni casi por con-

sumo. "Empresarios o empresas" que saben que este producto tiene futuro, que cada día aumenta el número de consumidores, pero que

"...Para obtener aceites de calidad hay que 'mimar el fruto', no sólo el árbol..."

también aumenta la superficie plantada en el mundo entero, y que sólo la calidad y llegar los primeros va a asegurarles su cuota de mercado. Solo con visitar las tiendas de "delicatessen", podemos apreciar esas excelentes presentaciones, y lo más importante, con unos productos de altísima calidad, que van mucho más allá de la "calidad reglamentada".

El consumidor cada día es más exigente. El mundo del vino ya ha superado esa etapa: hace unos años, tomábamos el vino "peleón", hoy tomamos vinos de calidad superior, un "Rioja", "Ribera del Duero", y vamos ya conociéndolos por marcas a nivel de tan poco expertos como yo misma. Mi gran duda es si dentro de unos años el consumidor de aceite demandará una botella de aceite de alguna marca especial de aceite de Martos. Me gustaría que así fuera. Esperemos que la nueva Denominación de Origen sea capaz de impulsar ese salto tan importante que Martos y su olivar necesitan.



III Año Mundial del Olivo
X Fiesta de la Aceituna de Martos
Del 1 al 8 de Diciembre de 1990

Programa de actos del III Año Mundial del Olivo y la X Fiesta de la Aceituna.
 El autor del cartel fue Manuel Martos Pérez.

Nuestro aceite de etiqueta.

Una muestra de las etiquetas comerciales de nuestras cooperativas

José Cuesta Revilla

Las etiquetas son el primer acercamiento al producto por parte del consumidor. Presentamos una muestra de las que se usan para el envasado de nuestro aceite, de su variedad, su estética y su contenido.

Aceite de Oliva Virgen Extra

OLEOMAR



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 04 05 06 07 08 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10

MES ANO LOTE

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

750 ml

Ingredientes:
Aceite de Oliva Virgen Extra
RSY. 16490/7
CE/ESP/573

Elaborado y envasado por:
Coop. Oleícola "Virgen de la Villa" S.C.A.
Tta. Gral. Chamorro, 4
Martos - JAEV
Telf: 953 550 243

PRIMERA PRESIÓN EN FRÍO

Aceite de Oliva Virgen

"Aceite de Oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos"

PYDASA

Fábrica Sistema Tradicional de Capachos B-5 ENA-2005

CONTENIDO **5 LITROS**

PEDIDOS
Teléf.: 953 702 906
Fax: 953 704 154

Producción por:
Productora y Distribuidora de Aceites, S.A.
C/ Dr. González Chorroarri, 32 - Telf: 953 702 906
Fax: 953 704 154 - 22600 MARTOS (Jaén)

CONT. **5 L.**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Aceite de Oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos

LA MARTENA

Producido por:
SOC. COOP. AND. «DOMINGO SOLIS»

Para su conservación preservar de la luz o luz solar. Manténgase en sitios frescos y secos. Consuma preferentemente antes del fin de

Oliva del Monzú: 8 - Telf: 953 55 15 51 - MARTOS (Jaén) - R.S. 16 0000617/J

AC. MAX O'S
L. PERVA 20 ml/9,0 kg
CERUS 100 ml/4,5 kg
K2

8433700240010254

0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	30	60	70	80	90	10	20	30	4	
											M	S										
											ANO		LOTE									

Aceite de Oliva Virgen Extra



LA MARTENA

Contenido **75 cl.**

Producido y envasado por:
Coop. And. del Campo
«Domingo Solis»
R.S.I.: 16.0000617/J
Carretera del Monte, 8 - Telf. 953 55 15 51
MARTOS (Jaén)

I. PEROX. ≤ 20 mlEqO/Kg.
CERAS ≤ 250 mg/Kg.
K270 $\leq 0'20$

Aceite de Oliva de Categoría Superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos
Para su conservación preservar de la luz o luz solar
Manténgase en sitios frescos y secos

MES												AÑO															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	03	04	05	06	07	08	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de Oliva de Categoría Superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

OLEOMAR®

R. S. 16.490/J - CE - ESP - 573

Elaborado y Envasado por **COOP. OLIV. "VIRGEN DE LA VILLA" S. C. A.**

Tte. Gral. Chamorro, 4
Tel. 953 550 243 - MARTOS (Jaén) **2 L.**

Consumir preferentemente antes de fin de

MES												AÑO															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	03	04	05	06	07	08	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10

Sierra Viboras

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Producido y Elaborado por:
Sdad. Coop. And.
"Sagrado Corazón de Jesús"
Llano de la Deliesa, 100
Tlf.: 953 55 80 36
Casillas de Martos (Jaén)

Contenido: **500 ml.**

Ingredientes:
Aceite de Oliva Virgen
Variedad Picual

Envasado por:
(CE)-ESP-559
R.S.I N 16.0000639/J

Aceite de Oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PEÑA DE MARTOS

"Aceite de Oliva de Categoría Superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos"

LOTEN.º

Consumir Preferentemente antes de fin de

CONTENIDO NETO **5 LITROS**

R.G. SAN. 16.615/J - (CE)-ESP-460

ELABORADO Y ENVASADO POR: Soc. Coop. Agraria Andaluza "San Amador"
Avda. Príncipe Felipe, 20 - Teléfono 953 550 057 - 23600 MARTOS (Jaén)

La información que ofrecen las etiquetas es muy homogénea; todas ellas contemplan los datos habituales: denominación y calidad del producto, nombre comercial, dirección del productor, contenido en litros, forma de obtención, grado de acidez, propiedades orgánicas, caducidad y normas de conservación.

CAPACHOS

Cont. **500 ml.**

Acete de Oliva Virgen

"Acete de Oliva obtenido directamente de aceitunas y s6lo mediante procedimientos mec6nicos"

PRIMERA PRESI6N EN FRIO

Producido por:
Productora y Distribuidora de Aceites, S.A.
C/ Tte. General Chamorro, 32
23600 MARTOS (Ja6n)

PEDIDOS
Tel6f.: 953 702 906
Fax: 953 704 154

Consumir preferentemente antes del fin de lote. Ver envase

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VADO

CONTENIDO **3 L.**

Acete de oliva de categor6a superior obtenido directamente de aceitunas y s6lo mediante procedimientos mec6nicos

Preservar del calor y del exceso de luz.

ACEITES VADO JAEN, S.A.
Carretera del Monte, 6
23600 Martos - Ja6n - Espa6a
R.S.I. N.º. 16.802/J

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:

MES: 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12
AÑO: 05 06 07 08
LOTE N.º: 01 02 03 04 05 06 07 08 09

Algunas etiquetas son m6s expl6citas, dando a conocer la variedad de aceituna utilizada para la elaboraci6n del acete, el lugar de procedencia de dicha aceituna, Martos, y sus propiedades beneficiosas para la salud. Este detalle nos parece muy interesante dado el creciente inter6s del consumidor por todos aquellos productos que, por sus caracter6sticas, ayudan a la salud. El mercado se vuelca con aquellos que proporcionan beneficios a6nados, ¿por qu6 no recordarles, en el momento de la compra, todos los que tiene el acete de oliva virgen extra?

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

de Pydasa, ha sido elaborado en su almazara, situada en la localidad de Martos (Ja6n) con aceitunas seleccionadas en sus propias fincas, de la variedad Picual o Mar6eria.

Mediante el **SISTEMA TRADICIONAL DE PRESI6N SOBRE LOS CAPACHOS.**

Conservando todo el sabor y pureza del aut6ntico Acete de Oliva Virgen y sin aditivo de ninguna clase. Nuestro acete es zumo 100% natural de aceituna con todas sus caracter6sticas. Nuestro Acete es aconsejado para todo tipo de enfermedades cardiovasculares, reduciendo el colesterol y siendo un producto indispensable para nuestra afamada cocina mediterr6nea.

Acete de Oliva Virgen en Rama de Primera Presi6n en Frio

	TIENE	M6XIMO PERMISIVO
Acidez	0,4	
Per6xidos	4,9	20
Ceras	95	250
Absorbancias U.V. K270	0,13	0,25
Absorbancias U.V. K232	1,42	2,60
Absorbancias Deltak <math><0,01</math>	<math><0,01</math>	0,01

LOTE 3 / 03

Consumir preferentemente antes del 31 de Julio de 2005

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PE6A DE MARTOS

ELABORADO Y ENVASADO POR:
Soc. Coop. Agraria Andaluza "San Amador"

Pr6ncipa Felipe, 20 - Tel6fono 953 550 057
23600 MARTOS (Ja6n)
RG. SAN. 16.8150/J-(CE)-ESP-460

Acete de Aceituna de la VARIEDAD PICUAL, con una tradici6n desde siglos, ambientalmente seleccionados y mejorados por m6todos b6licos, para resaltar sus caracter6sticas naturales de un acete obtenido, uso m6ximo y un peculiar amargor e intenso sabor a aceituna, que hace del acete de Oliva Virgen Extra, PE6A DE MARTOS, un acete excepcional.

Contenido 750 c.c. - Ace. Max. 0,5%

Consumir preferentemente antes del fin de lote:

LOTE: 1 2 3 4 5

CONTENIDO **5 L.**

Acete de Oliva de categor6a superior obtenido directamente de aceitunas y s6lo mediante procedimientos mec6nicos.

Preservar del calor y del exceso de luz

Consumir preferentemente antes del fin de lote.

LOTE:

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Cortijo del Carmen

Producido por:
S.C.A. VIRGEN DEL CARMEN
C/ Buena, 28
Tel. 953-57 00 00
23615 Monte Lope Alvarez MARTOS (JAEN) ESPA6A
N.º R.S. 16.000623/J

1er Premio a la CALIDAD DE ACEITE 1999

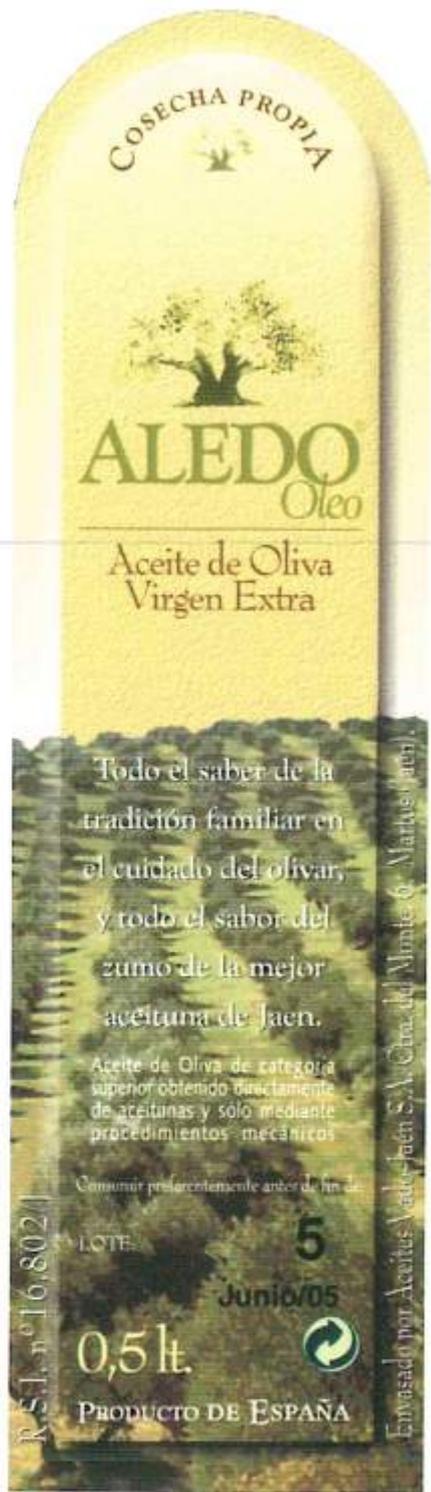
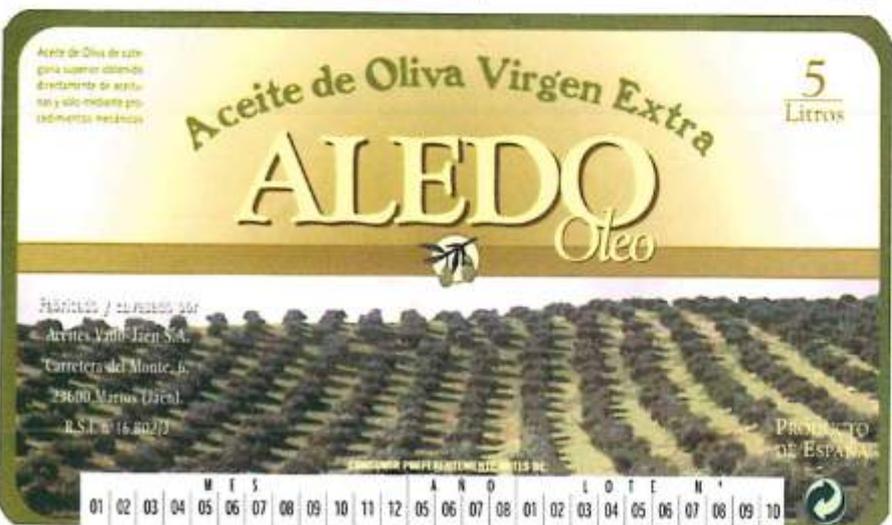
OLEOMAR

50 años

ENVASANDO

1954-2004 CALIDAD

Las cooperativas reservan etiquetas distintas para productos especiales, ya sea por presentación o modo de extracción o cualquier otra característica de calidad superior o de envasado.



Todo el saber de la tradición familiar en el cuidado del olivar, y todo el sabor del zumo de la mejor aceituna de Jaén. Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Consumir preferentemente antes de fin de lote.

LOTE: 5 Junio/05

0,5 lt. PRODUCTO DE ESPAÑA

Envasado por Aceites Vado Jaén S.A. Ctra. del Monte 6 - Martos (Jaén).



Aceite de Oliva Virgen Extra
 Premio Especial a la Calidad al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra
 Campaña 2004-2002
 2003-2004
 Medalla de Oro






LA MARGENA
 Acidez Máx. 0,4° Contenido 200 ml.
 Producido y envasado por:
 Coop. And. del Campo "Domingo Solís"
 Aceite de Oliva de Categoría Superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.
 I. PEROX. \leq 20 mlEqO./Kg.
 CERAS \leq 250 mg./Kg.
 K270 \leq 0'20

Para su conservación preservar de la luz o luz solar. Manténgase en sitios frescos y secos.
 R. S. I.: 16.0000617/J
 Carretera del Monte, 8
 Telf. 953 55 15 51 • MARTOS (Jaén)
 e-mail: domingosolis@prosur.com

Aquellas cooperativas que han recibido premios a la calidad en algún año también lo hacen constar como prueba de garantía. En algunos casos incluyen un número de teléfono para hacer pedidos, y en otros, además, una dirección de correo

Premio Especial a la Calidad al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra
 Campaña 2004-2002
 Medalla de Oro




Aceite de Oliva Virgen Extra
LA MARGENA
 Producido y envasado por:
 Coop. And. del Campo "Domingo Solís"
 Aceite de Oliva de Categoría Superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.
 I. PEROX. \leq 20 mlEqO./Kg.
 CERAS \leq 250 mg./Kg.
 K270 \leq 0'20

Para su conservación preservar de la luz o luz solar. Manténgase en sitios frescos y secos.
 R. S. I.: 16.0000617/J
 Carretera del Monte, 8
 Telf. 953 55 15 51 • MARTOS (Jaén)
 e-mail: domingosolis@prosur.com

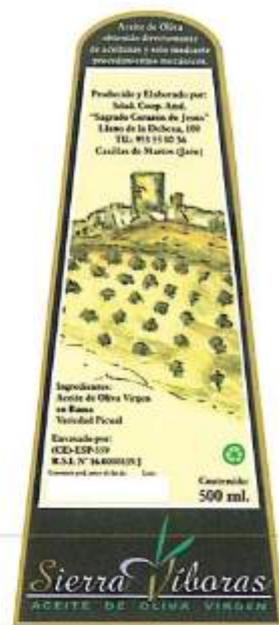
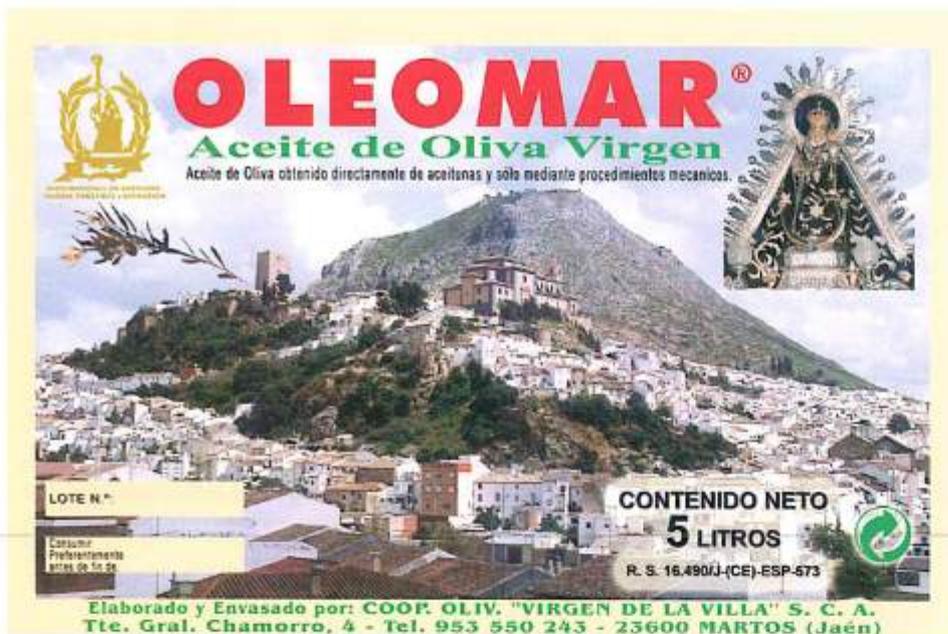
Acidez Máx. 0,4° Contenido 75 cl.

electrónico. Quizá se echa de menos una dirección de página web, que daría la posibilidad de hacer publicidad del producto, con fotografías y textos explicativos sobre el proceso de elaboración del aceite, así como de las instalaciones. Esta forma de darse a conocer es cada vez más demandada por el consumidor, requiere una inversión mínima de dinero y tiempo y sería un gran escaparate del aceite marteño y sus empresas en el mundo.

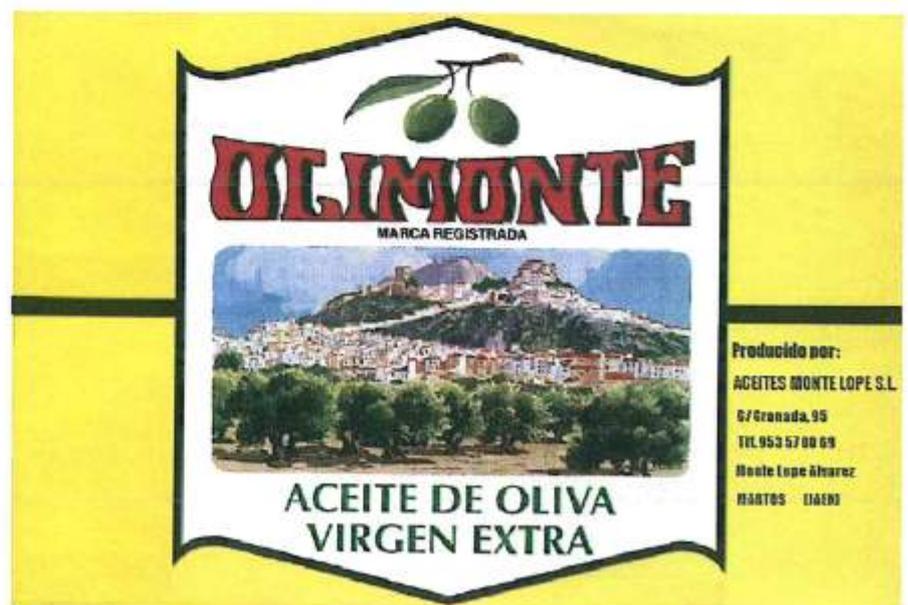


V A D O
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
 Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.
 Consumir preferentemente antes de fin de:

LOTE: Contenido 0,50 l.
 Preservar del calor y del exceso de luz
 Envasado por ACEITES VADO JAEN S.A.
 Ctra. Monte, 6 - MARTOS (Jaén)
 CEE-ESP/367 R.S.I. 16002/J



Por último, debemos fijarnos en las imágenes, aunque aquí es más difícil ser original. La mayoría apuesta por un campo de olivos marteños o dibuja una aceituna. También encontramos otras señas de identidad de nuestro pueblo, como el Escudo o la imagen de la Virgen de la Villa. Es importante cuidar la imagen, hacer referencia a Martos, a nuestra Peña, y también estaría bien que procurásemos imaginar otros puntos de vista. La forma de los envases, sobre todo los de un litro, es lo primero que entra por los ojos al comprador, y las etiquetas armoniosas, modernas, originales, son más atractivas cuando queremos hacer un regalo especial a personas de fuera o promocionar nuestros productos en el mercado exterior.



Las Cooperativas Marteñas: *La Cooperativa Agrícola de San Amador*

Antonio Domínguez Jiménez
Antonio Teba Camacho

La Cooperativa San Amador inició su funcionamiento en 1960, adquiriendo como sede un edificio, primorosamente labrado, de más de 100 años de antigüedad. Desde entonces ha habido numerosas vicisitudes, cambios de dirigentes, de personal y de sistema de murturación (el más decisivo la implantación del sistema continuo que data de la década de los 90). Hoy su objetivo es, sobre todo, que se consiga la Denominación de Origen “Campiñas de Jaén” y conseguir un producto de calidad.

En un número anterior de *Aldaba*, en concreto el nº 15, publicado en el mes de diciembre de 2003, iniciábamos una serie de artículos sobre las Cooperativas Olivareras existentes en Martos; se empezó con la más antigua de ellas, la llamada *Virgen de la Villa*, y ahora toca su continuación con la segunda en antigüedad, la denominada *San Amador*, en honor al patrón marteño.

Ya se dijo en el anterior artículo algo acerca del origen de las cooperativas. Se hizo una breve historia de ellas a través de los tiempos y señalábamos como principales precedentes a algunos de las siguientes: las organizaciones para la explotación de la tierra en común de los babilonios, la colonia comunal mantenida por los Esenios en Ein Guedi, a las orillas del Mar Muerto, las sociedades funerarias y de seguros de griegos y romanos, los “ágapes” de los primeros cristianos como forma primitiva de las cooperativas, la vida agraria entre los germanos, las organizaciones agrarias y de trabajo entre los pueblos eslavos (el Mir y el Artel entre los rusos, la Zadruga entre los serbios), la organización del trabajo y de la producción en el Manoir medieval, las agrupaciones de campesinos para la transformación de la leche: queserías de los armenios y de los campesinos europeos de los Alpes, del Jura y del Saboya.

Otras que pueden considerarse como precursoras serían las organizaciones para el cultivo de la tierra y el trabajo en la América Precolombina, principalmente entre los aztecas y los incas (también la Minga y el Convite); asimismo, algunas realizaciones que se hicieron en la colonización o después de ella, como ocurrió con las Reducciones de los jesuitas en el Paraguay o las Cajas de Comunidad o las colonias de carácter religioso de los inmigrantes en Norteamérica.

Si todos estos ejemplos pueden considerarse precedentes y muy influyentes en el posterior movimiento cooperativista, ha habido también una serie de obras que han tenido gran transcendencia en el pensamiento cooperativista. Algunas de ellas serían “La República” de Platón, “Utopía” de Tomás Moro, “La Nueva Atlántida” de Francis Bacon o “El viaje a Icaria” de Etienne Cabet... En todas ellas es evidente el deseo que muestran de orga-



Fachada de la Cooperativa *San Amador*.

nizar una sociedad de manera más justa y fraternal, siendo su medio principal el eliminar las diferencias de orden económico por medio de procedimientos de propiedad comunitaria y de trabajo colectivo.

Si importante fue la labor de estos precursores, no lo fue menos la labor de pensadores que dieron forma a estas ideologías, como fueron los casos de William King, Michel Derrion, Felipe Bauchez, Luis Blanc, Robert Owen, Charles Fourier, etc.

Se reflejaba de igual manera que la situación vivida en Inglaterra con motivo de la Revolución Industrial, que con sus injusticias sociales hacía perentoria la creación de unas organizaciones que paliasen la brutal situación que se vivía. Fue un estímulo para su creación y desarrollo, como ya lo reflejamos en el anteriormente citado artículo, omitimos por tanto una mayor extensión. Sólo nos quedaría reflejar que en España el cooperativismo de consumo, que apareció a finales del siglo XIX, tuvo dos orientaciones: en Cataluña principalmente se desarrollaron las cooperativas de consumo, en el Centro y otras provincias el mayor auge lo tuvieron las cooperativas del campo.

Sin incidir mucho más sobre el asunto, que como decimos ya quedó más ampliamente explicado en el número citado anteriormente, añadamos solamente que en España tuvieron un desarrollo bastante irregular, con constantes altibajos, que nunca permitieron un gran desarrollo del movimiento cooperativista. Vamos, a modo de síntesis, a señalar unas cuantas fechas que tuvieron bastante significado para el cooperativismo en España y, en especial, en Andalucía; serían las siguientes:

- 1856, cuando se constituyó la primera Cooperativa en España.
- 1870, aparece un Decreto por el que se reconoce la legalidad de las Cooperativas.
- 1887, se publicó la Ley de Asociaciones que contemplaba a las Cooperativas de Producción y de Consumo.
- 1906, publicación de la Ley de Sindicatos Agrícolas, gracias a la cual se fundaron muchas Cooperativas

Agrarias, ya que les reconocía ventajas de tipo fiscal y diversos incentivos económicos.

- 1931, apareció la primera Ley de Cooperación.
- 1942, apareció otra nueva Ley de Cooperación bajo la cual se crearon la mayoría de las Cooperativas olivícolas existentes en Andalucía, por ejemplo la que hoy nos ocupa y la de la *Virgen de la Villa*.
- 1974, promulgación de la Ley General de Cooperativas.
- 1985, se publicó la Ley de Cooperativas Andaluzas.
- 1987, apareció la Ley General de Cooperativas, para aquellas Sociedades Cooperativas de ámbito superior a la autonomía andaluza, como por ejemplo una que fuese andaluza-murciana.

LA COOPERATIVA Y CAJA RURAL SAN AMADOR

LOS COMIENZOS

Resulta un poco sorprendente, en una población donde existían tantos fabricantes privados (recordemos algunas de las almazaras que existían como *Aceites Blanco, Manuel Marín, Pallarés, Salvio Codes, Máximo Codes, Faustino Llavines, Borrero...* amén de las que ha-

bía en algunos cortijos como las del Madroño, Begíjar, Aramundos...), que surtiese una iniciativa así, o tal vez fuese por eso, si bien no fue pionera como bien sabemos. Cuando inquieres a las personas que fueron socios fundadores de la sociedad por los motivos que les empujaron a formar una cooperativa, muchos de ellos se encogen de hombros, unos por tener cierta desconfianza a decir "después de tanto tiempo" los motivos reales que les llevaron a esta realización; otros, tal vez, porque el paso del tiempo les ha borrado muchas de las vicisitudes pasadas; algunos, quizás, porque piensan que fueron muchas las causas que los motivaron... pero bueno, sacando cosas de unos y de otros, hemos podido señalar varios, como serían el ejemplo de la primera cooperativa ya formada y que suponía una especie de espejo donde mirarse, visto el buen funcionamiento que se le observaba; acompañado a éste, estaba el que muchos no pudieron ingresar en la primera por diversas circunstancias, que no es el momento ahora de airearlas, y deseaban obtener los mismos beneficios y ventajas; otro motivo sería el lógico deseo de sacar más rendimiento a sus cosechas, de manera que los costes fuesen más económicos y los ingresos más elevados al agregarse el beneficio de fabricante y vendedor al de productor; también influirían los desacuerdos con los fabricantes privados, en lo referente a lo que se les pagaba por su producción, a los descuentos que les hacían sobre el producto ingresado (la tradicional "maquila") que podrían parecerles excesivos... En resumen, un cúmulo de motivos que animó a un puñado de marteños de todas las clases sociales a unirse y conformar una sociedad.

LA SEDE

Lo primero que sorprende de la Cooperativa *San Amador* es su sede. Normalmente, cuando piensas en un tipo de organización como ésta, sin querer te imaginas unas instalaciones funcionales, edificios de los sesenta o algo por el estilo; por eso resulta chocante cuando te encuentras ante la sede



Mosaico de azulejos que representa al Patrón de nuestra ciudad.



Arco de la puerta de la bodega.

social de la Cooperativa. Nos cuentan, los que tienen más años que nosotros, que perteneció, hace más de cien años, a la familia Castilla Muñoz, en concreto a Dolores Castilla Muñoz, que serían los que la construyeron en el siglo XIX, junto a la vivienda anexa a ella, que conserva aún restos de su pasado esplendor, al igual que la parte superior de la almazara que se encuentra prácticamente igual a cómo estaba. El fin de su construcción obviamente, sería el de molturar en ella sus cosechas de aceituna, amén de residir en ella, puesto que era costumbre en la época adosar vivienda y almazara, y de la cual tenemos varios bellos ejemplos en Martos. Posteriormente, la finca pasó a ser propiedad de la familia Caballero Chamorro, que segregaron de ella varias partes. Más tarde, en el año 1940, la finca fue adquirida por Fernando Pallarés, perteneciente a una familia de aceiteros de Cabra (Córdoba), que la explotó hasta el año 1960, cuando pasó a ser propiedad de sus actuales dueños. El 21 de diciembre de 1963 se hizo la escritura ante el notario de Martos, José López Uceda; se formalizó la consiguiente escritura de compra-venta, aunque repetimos que la compra real se hizo en 1960, año en el que ya se molturó en ella por parte de la Cooperativa. Falta por añadir el valor en que se adquirió la propiedad: exactamente

fueron 3.250.000 pesetas de las de entonces, una ganga vista a los ojos de ahora, pero no tanto si lo comparamos con el nivel de ingresos de la época. De esta cantidad, el anterior propietario ya había percibido la suma de 2.150.000 pesetas en entregas anteriores, por lo que hubo que abonarle en el momento 1.100.000 pesetas.

Hagamos una breve descripción de las edificaciones y espacios que la rodean. La citada vivienda y fábrica de aceites se situaba en la calle Tercia (luego Felipe Solís y, más tarde, Príncipe Felipe) y ocupaba una extensión de 7.602 metros cuadrados, que pocos años más tarde se ampliaría con otros 172 adquiridos a la familia Caballero Chamorro, incluyendo en ellos las bodegas, trojes, dos jardines y un huerto. Lindaba, a la derecha, con la casa y jardines de Antonio Toro Durio; a la izquierda, con terrenos de la familia Caballero Chamorro y la casa y terrenos propiedad de Fernando Feijóo Montes; al fondo, también con terrenos del citado anteriormente Fernando Feijóo, terrenos de la familia Caballero Chamorro y con la carretera de Jaén a Alcaudete. La casa tenía, tiene, una superficie de 189 metros cuadrados en tres pisos. La fábrica de aceites, con 52 metros de fachada, ocupa una superficie de 1.014 metros cuadrados en los que se incluyen el paso a los patios, fábrica

y bodegas; consta de dos pisos y estaba equipada de los elementos tradicionales de una almazara. Otros espacios los ocupaban las bodegas de timbales, orejera, patios y trojes..., y por último los jardines y el huerto. En concreto había dos jardines, uno que arrancaba desde el fondo de la casa y fábrica con 561 metros cuadrados de superficie, a continuación el huerto (con 3.120 metros de superficie), y sembrado con diversos árboles frutales; y el otro jardín, con 366 metros cuadrados de superficie, que daba a la todavía existente verja de color verde, lindera con la citada carretera de Alcaudete.

CONSTITUCIÓN DE LA COOPERATIVA

En una primera reunión, que tuvo lugar a las 19 horas del 28 de mayo de 1960, en el Salón de Actos de la Casa Comarcal de Sindicatos, se reunieron los aspirantes a formar la Cooperativa con el Jefe de la Hermandad de Labradores y Ganaderos y el Presidente de la Unión Territorial de Cooperativas, Domingo Solís Ruiz, con el objeto de recibir información sobre el particular, llegándose al acuerdo de constituir la Sociedad. Posteriormente, el 15 de junio de 1960, se firmó, ante el notario de Martos José López Uceda, la constitución de la Cooperativa y Caja Rural *San Amador*, siendo sus socios fundadores Rafael Mudarra Cuenca, Rafael Rubia Merino, Cándido Villar Torres, Amador Águila García, Francisco Águila Castillo, Amador Águila Peinado, Juan Villar Torres, Antonio Ortega Rando, Aniceto Luque Buenaño, Diego Castro Marchal, Manuel Navas Luque, Juan Jiménez Pulido, Juan de la Torre Villar, José Melero Espejo, Emilio López López, Germán Ocaña Navas, Sebastián Ibáñez Bermúdez, Amador Aranda Consuegra, Miguel Díaz Torres, Máximo Ruiz Armenteros, Miguel Ruiz Sánchez, Andrés Espejo López, José Sánchez Camacho, José de la Torre Hernández, Julio Melero López, Manuel Luque Trillo, Luis Acebrón Chamorro, Samuel López Rosa, Manuel Santiago Ortega, Nicolás Ortega Espejo, Manuel Miranda Rodríguez, Luis López Ocaña, Antonio Luque Garri-

do, Manuel López Garrido, José Castro Marín, Pancracio Galán Serrano, Antonio Mena Torres, Fernando Camacho Cano, Aurelio Camacho Martos, José Virgil Camacho, Jerónimo Lara Consuegra, Emilio Lara Buenaño, Benjamín Cortés Martínez, Antonio Marín Vico, Francisco López Castellano, Agustín Calderay Fernández, José Luque Chamorro, José Chamorro Damas, Antonio Chica Rubia, Antonio Ruiz Ocaña, José Camacho Pareja, Fernando Espejo López, Amador Espejo Villena, Juan López Torres, Luis Luque Fuentes, Manuel Luque Fuentes, Miguel Fúnez Villar, Gregorio Jiménez Gómez, Antonio Centeno Chamorro, José Pestaña Trillo, Antonio Lara Santiago, Emilio Gómez de la Torre, Bernardo Millán Pulido, Julián Castillo Rubia, Francisco Torres Ortiz, José Luque Garrido, Lucas Luque Espejo, Antonio Maestro Siles, Valeriano Castillo Castillo, Mariano Centeno Chamorro, Manuel Miranda Melero, Diego Cano Peinado, Ramón Caballero Barranco, Rafael Melero Caño, Francisco Águila Zúcar, Manuel Chamorro Martínez, Manuel López Castro, Manuel Martínez Martos, José Teba Miranda, Antonio Chamorro Chica, Custodio Ribera Marín y Antonio Gutiérrez Barranco.

Éstos fueron los 82 socios fundadores, bien lejos de los 736 actuales, y de entre ellos se eligió la Junta Rectora provisional, que quedó de esta manera:

- Jefe: Rafael Mudarra Cuenca.
- Secretario: Rafael Rubia Merino.
- Tesorero: Agustín Caldera y Fernández.
- Vocales: Cándido Villar Castro, Samuel López Rosa, Juan López Torres y José Luque Chamorro.

Como rasgos más destacables, que aparecen en los estatutos que se firmaron en el mismo día, podemos entresacar los siguientes:

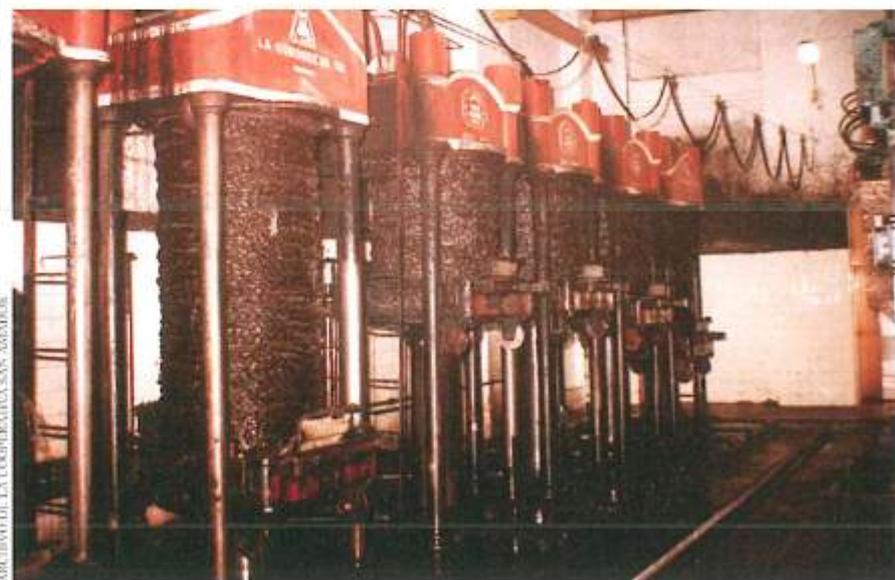
- Que todos los socios facultaban a la directiva para que, actuando en su nombre, hiciesen todas las gestiones, acudir a actos, gestionar ayudas públicas, solicitar créditos a entidades bancarias, etc., así como la compra de los materiales, enseres, maquinaria... necesarios para la realización de las activi-

dades que se preveían en los estatutos.

- La Junta Rectora se comprometía a rendir cuentas de su gestión ante la Asamblea de socios, que podría ser convocada por su propia iniciativa o porque lo pidiese, al menos, un tercio de los asociados
- Los asociados se comprometían a no darse de baja en la Cooperativa hasta que se amortizase el pasivo existente en el momento, así como a ser responsables solidarios de todas las obligaciones que contrajese la sociedad.
- Se ajustaba a los preceptos de la Ley de enero de 1942 y se encuadraba en la Hermandad de Labradores y Ganaderos de la localidad.
- Su objeto, muy amplio, podemos resumirlo en la realización de todo tipo de actividades relacionadas con la explotación olivarera.
- Se fijaban las condiciones que debía cumplir el aspirante a socio, siendo las más destacadas:
 - Ser agricultor o ganadero en concepto de propiedad, arrendatario, aparcerero o censalista
 - No formar parte de otras sociedades que tuviesen por base la responsabilidad solidaria o ilimitada de sus asociados.
 - Que sus fincas no fuesen de riego y estuviesen enclavadas en lugares que no fuesen de "mala producción".
 - Se aclaraba que la cualidad de socio era intransferible.

- Las causas por las que se podía causar baja también se fijaban. Las más importantes eran:

- Por solicitud propia.
- En caso de muerte o interdicción civil.
- Por expulsión de la Cooperativa, decisión que adoptaría la Junta Rectora ante una mala conducta o la realización de cualquier acto que perjudicase a la sociedad; cuando se comprobase que no ingresaba en la almazara la totalidad de su cosecha de aceituna o no tuviese incluidas todas las fincas de su pertenencia que estuviesen dentro del término municipal de Martos. Por cierto, que hubo que hacer, a lo largo de la historia de la Cooperativa, muchas veces uso de estas condiciones para dar de baja a gentes que las incumplieron.
- Se fijan los deberes de los asociados, entre ellos el de "observar buena conducta", asistir a los actos a los que se les convocase, aceptar los cargos sociales para los que fueran nombrados...
- Como principales derechos, recogemos el de tomar parte en las Juntas generales con voz y voto, poder ser elegidos para los cargos sociales, inspeccionar y ser informado de las operaciones sociales que se realizasen y el de disfrutar de los bienes y servicios sociales.
- En cuanto al régimen económico, los asociados se comprometían a las co-



Prensas del sistema tradicional.

rrespondientes y necesarias aportaciones, el reembolso de algunas de ellas en caso de baja...

- En lo referente al gobierno de la sociedad cooperativa, se establece que se hará a través de la Junta General, la Junta Rectora y el Consejo de Vigilancia; se establecen las facultades de cada uno de estos órganos, así como su funcionamiento:

- La Junta General estaría formada por todos los socios, se regulan sus reuniones, convocatorias, etc.
- La Junta Rectora se componía por un Jefe, un Secretario, un Tesorero y cuatro vocales, composición que fue modificada en sucesivas ocasiones, siempre adaptándose a las diversas leyes de Cooperativas que hemos citado antes, como por ejemplo cuando en el año 1975 se creó el puesto de vicepresidente de la Junta Rectora y se suprimió un vocal. Los cargos, al principio, tenían una vigencia de dos años y se renovaban por mitad anualmente, pudiendo ser reelegidos, cosa que también ha cambiado adaptándose a las nuevas leyes; así vemos que actualmente se eligen y cesan todos al mismo tiempo. Se renovaban en un año el jefe, el tesorero y un vocal, y el resto lo hacía al año siguiente. Se regula el calendario de sus reuniones y se establece que los cargos son gratuitos, pudiendo únicamente resarcirse de los gastos ocasionados por el desempeño de ellos. Asimismo, se establecen sus principales competencias, individualizando en cada cargo las suyas.

- El Consejo de Vigilancia estaba formado por tres socios de la Cooperativa, nombrados por el Jefe Provincial de la Obra Sindical, a propuesta de la Asamblea General de asociados de la Cooperativa.

Se regula, también, la sección de Caja Rural, siendo ésta de especial interés, ya que la incapacidad del Estado para estimular el acceso del pequeño agricultor al crédito agrario fue uno de los grandes problemas de la agricultura desde mediados del siglo XIX. Eran notorias las dificultades que tenía el pequeño agricultor para acceder al sistema bancario, tanto por la complejidad de éste como por la desconfianza

existente hacia los pequeños agricultores. Desde tiempos pasados se intentó solucionarlo con la creación de cooperativas o cajas de crédito, pero no tuvieron el resultado esperado, dejando al agricultor en manos de los denostados y temidos "usureros", quienes cobraban unos intereses que podían llegar al 120% anual.

Un precedente fueron los "pósitos", instituciones locales de titularidad municipal, algunos con una antigüedad anterior al siglo XVI y que tenían como principal función la de prestar pequeñas cantidades de grano (a partir de 1907 se realizaba el préstamo en metálico) a un año de plazo. La solución de incluir la Sección de Caja Rural en las Cooperativas fue una de las tentativas que se tomaron para encontrar solución al problema, en principio como remedio ante la crisis que experimentaban las modestas economías de la mayoría de los asociados y función importantísima, la de financiar la expansión, obras de mejora, renovaciones... de la propia Sociedad. Entre los fines que le asignan los estatutos, podemos destacar algunos como el de facilitar créditos a los asociados para asuntos agrícolas y a la Sociedad para la realización de sus objetivos, fomentar el ahorro popular, admitiendo imposiciones tanto de sus asociados como de los que no lo eran esto varió en el

año 1969, cuando se cambió en los estatutos este apartado haciendo constar que únicamente podían hacer imposiciones los asociados)...; sin embargo, sólo podían prestarse fondos a los asociados y únicamente para fines agrícolas o ganaderos, pudiendo responder con su garantía personal o bien pignorando futuras cosechas o con garantía hipotecaria de sus propiedades.

PERSONAL Y CIFRAS DE LA COOPERATIVA

Como es de suponer, el funcionamiento de la Sociedad desde su fundación arroja mil y una anécdotas, otras tantas vicisitudes y no menos "problemas"; es normal que en cualquier actividad humana los haya y ésta no iba a ser una excepción. Nos proponemos en este apartado ir viendo algunos de los aspectos más sobresalientes del discorrir de la vida de la Cooperativa desde su fundación hasta el presente.

Empezando por el personal que ha laborado en ella, ha habido multitud de marteños que han dejado su sudor entre sus paredes; en un principio, los primeros en incorporarse a la Sociedad, y a los que podríamos considerar como el núcleo a partir del cual se fue formando el personal de la misma, fueron su jefe de administración, Rafael Rubia Merino, su ayudante en estas ta-



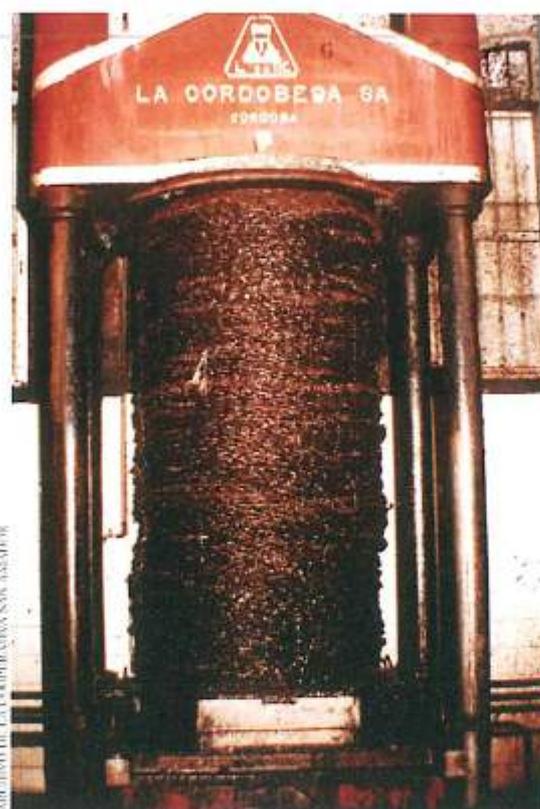
ARCHIVO DE LA COOPERATIVA SAN AMADOR

Cuerpo de fábrica con el, ya sustituido, sistema tradicional.

reas, Pedro Pulido Santiago, y Francisco Teba Melgarejo en su oficio de "Maestro molino", como lo llamamos aquí. En la plantilla inicial, la del primer año, la de 1960, había hasta un total de 59 personas; citarlas a todas sería un ejercicio arduo y tal vez tedioso, por lo que solamente vamos a nombrar a unos cuantos, por ejemplo a Leandro Martínez López (encargado de bodega), Daniel Vera Rodríguez, Manuel Pulido Arrabal, Miguel Espejo Peinado, Enrique Martínez Pulido, Manuel Garrido López, Amador Vasco González (con categoría de maestros de prensas); Manuel Barranco Buenazo, Enrique Ruiz Álvarez (peones de bodega); José Martos Camacho (fogonero), José Gata Jiménez (carretero), Amador Muñoz López (peón de patio), José Teba Muñoz (maquinista), Vicente Pastor López (ayudante del maestro)... y muchos otros. A lo largo de sus cuarenta y tantos años de vida, la Cooperativa ha acogido a cientos de trabajadores entre sus muros; ha habido temporadas en que la abundancia de la cosecha, la ampliación de los artilugios, etc., ha hecho que aumente el personal, pasando de los 59 iniciales a los 92 en el año 1962 ó a los más de 100 que hubo en el año 1987, por ejemplo; también ha ocurrido lo contrario, cuando las cosechas han sido, por desgracia, bastante menguadas, como ocurrió en el año 1964 cuando solamente se le dio empleo a 28 personas. Ha habido cargos que han tenido poca variabilidad en el transcurrir del tiempo, así vemos que solamente han ocupado el cargo de "Maestro de molino" dos personas, el ya citado Francisco Teba Melgarejo y el actual Julio Fuentes Villén; algo parecido ocurre con las gentes encargadas del aparato administrativo: a los dos iniciales ya citados se les fueron añadiendo, y sustituyendo, Cándido Villar Galán, Ángel Garrido Jiménez, Enrique Ortega López, Susana Díaz Roldán..., entre otros. Luego, con la transformación en los años 90 del sistema de molturación, del método tradicional al que conocemos como "gru-

po continuo", descendió enormemente la cantidad de gente que trabajaba en la almazara. Actualmente suele haber alrededor de 30 personas, como dan las previsiones para esta campaña, y eso, como dice el presidente, "porque no queremos que esté solo por la noche un encargado de las máquinas".

En lo referente a las producciones, ha habido los lógicos vaivenes que proporcionan las circunstancias climatológicas, si bien es ciertamente apreciable el crecimiento casi continuo, basado tanto en la mejora de métodos de



Prensa tradicional de capachos. Hoy en desuso.

molturación como en el aumento de capacidad, así como en los progresos en los sistemas de cultivo. De esta forma vemos que en la primera "temporada", la del año 1960/61, se molturaron 5.928.909 kilos de aceituna, que generaron 1.243.793 kilos de aceite y 1.991.286 kilos de orujo. La posterior fue algo menor (5.019.563 kilos), y peor fue la siguiente (3.259.060 kilos), para recuperar la senda del crecimiento en la que vendría a continuación (8.668.599 kilos con 1.962.010 kilos de aceite y 3.273.939 kilos de oru-

jo). Sin embargo, fue el prólogo de dos campañas, que podríamos calificar como calamitosas, sobre todo la primera, la 1964/65, en la que sólo se molturaron 165.683 kilos que dejaron unos paupérrimos 40.863 kilos de aceite y 61.050 kilos de orujo; en la segunda se subió hasta los 1.912.959 kilos con 404.126 kilos de aceite y 486.987 kilos de orujo. Las razones que explicaron estas dos cosechas tan catastróficas, las justifican los miembros de la actual directiva, en concreto su presidente y el tesorero, en años de sequía y en la práctica ausencia de regadío en el olivar

marteño (que por otra parte estaba prohibido en los estatutos para poder ser socio de la Cooperativa aunque parece ser que esta cláusula mereció escasa atención y control). A partir de estas dos malas cosechas, la producción ha ido paulatinamente aumentando, aunque sufriendo los naturales altibajos ocasionados por la climatología, siendo años de listón más alto el 87, con 12.357.677 kilos de aceituna molida, dando 2.761.899 kilos de aceite y 4.358.855 kilos de orujo; la del año 90 dio también más de 10.000.000 de kilos, al igual que la de 1.996 (ya con el nuevo sistema de molturación conocido como de "grupos continuos", que fue instalado en el año 1994, al principio con tres grupos y luego se amplió con uno más, circunstancia que hizo que se eliminasen los enormes montones de aceituna que se veían en las trojes y que se acortase la campaña por su mucha mayor capacidad de molturación). La de 1997 trajo cifras inalcanzadas hasta

la fecha, con 13.084.287 kilos de aceituna molturada, que dieron 2.875.996 kilos de aceite y 10.627.553 kilos de orujo; este techo lo batió la del año 2000, con 14.072.391 kilos (3.042.457 kilos de aceite y 11.557.030 de orujo); al año siguiente volvió a ocurrir lo mismo, y se molieron 16.221.847 kilos (4.199.141 de aceite y 11.557.457 de orujo), hasta llegar a la última que ha sido la campaña récord: se molturaron 17.341.145 kilos de aceituna que, sin embargo, dieron menos aceite que la anteriormente citada (3.910.453 kilos) y 14.320.070 kilos de orujo.



Dependencias de administración y oficinas. Destacan las bellas molduras que recorren sus muros.

Si ésto es lo referente a las cifras brutas de producción, las de los precios medios obtenidos por el aceite sí son más interesantes para los asociados, por lo que repercute en su bolsillo, y en este apartado sí es perceptible un constante aumento desde la fundación hasta la campaña 1995/96, en la que se alcanzó techo, produciéndose a continuación un desplome de los precios que, actualmente, se va remontando. Pero vamos con las cifras. En el año inicial de la Sociedad, campaña 1960/61, se obtuvo un precio medio de 23,11 pesetas por kilo; este precio fue continuamente creciendo (29,45 ptas. en la campaña 62/63; 34,27 ptas. en la 65/66; 37,40 ptas. en la 69/70; 45,56 ptas. en la 71/72; 59,59 ptas. en la 73/74; 79,75 ptas. en la 76/77; 117,50 ptas. en la 79/80; 186,77 ptas. en la 83/84; 207 ptas. en la 86/87; 272,30 ptas. en la 88/89; 282,72 ptas. en la 91/92...). A partir de este último año, viene una escalada impresionante en los cuatro siguientes: 340, 87 ptas. en la campaña 92/93; 403,36 ptas. en la 93/94; 508,13 ptas. en la 94/95 y el tope, que se alcanzó en la siguiente, en la de los años 1995/96 se vendió el aceite de la Cooperativa a un precio medio de 616,08 pesetas. ¿Qué causas explican esta brutal subida? Pues la verdad, como ocurre siempre, hay varias; la principal, sin lugar a dudas, fue la escasez de oferta, ya que las cosechas de esos años, caracteriza-

dos por una pertinaz sequía, fueron cayendo hasta llegar a los pobres 1.224.446 kilos del año récord de precio; ésto, junto a una fuerte demanda, hizo que los precios se disparasen. Al año siguiente, final de la sequía, el aumento de la cosecha hasta niveles normales (más de 10.000.000 de kilos), junto al descenso de la demanda, debido a que los altos precios hicieron retraerse a muchos consumidores "no adictos" al aceite de oliva, contribuyó a que los precios tuviesen una brutal caída (bajaron casi un 50%, hasta las 325,26 pesetas el kilo); y a partir de ahí, han ido fluctuando en cantidades cercanas a las 300 pesetas, en concreto la última cifra que conocemos es la de la campaña 2002/2003, en la que se obtuvieron 313,48 pesetas por litro. Añadir que desde la campaña de los años 1981/82 los asociados se beneficiaban de subvenciones, primero del Ministerio de Agricultura español y a partir de la campaña de 1986/87 de la Unión Europea. Las cuantías de estas subvenciones han ido variando; se comenzó con 10 pesetas por kilogramo de aceite, luego ascendió a 12 y, posteriormente, se fueron incrementando, aunque ahora éste es un tema polémico por las sucesivas reformas que se han ido efectuando.

Los diversos tipos de aceites que se han producido en la almazara se han vendido a múltiples firmas aceiteras, tanto nacionales como de otros países.

Los orujos, por empezar por alguno de ellos, se han vendido a firmas como Aceites Campanario de Montoro (Córdoba), Salgado y Cía. de Madrid, Gra-so y Cía. también de Madrid, Aceites Elosúa de Martos, José Alonso Redondo de Béjar (Salamanca), Espuny de Martos, etc. Los "turbios" (residuos del aceite que quedaba en los depósitos, que se vendían antes para hacer jabón y que aún hoy tienen buena venta) a Hermanos Ortega de Jaén, Manuel Caballero González de Sevilla, Aceites Bernal de Torredonjimeno... El resto de los aceites, amén del dispensado a los asociados durante todo el año, se ha vendido en la misma almazara a todo el que ha deseado adquirirlo y, la gran mayoría, a empresas envasadoras de otros lugares como Almacenes Palomar de Gerona, Viuda de Luis Fernández de Ibros (Jaén), Francisco Mata Ruiz de Antequera (Málaga), Aceites Blanco de Montoro (Córdoba), Manuel González López de Almería, Coloniales Íñigo de Logroño, Pedro Alonso y Sobrinos, Rodríguez Hermanos de Córdoba, Industrias Candil de Priego (Córdoba)..., y en grandes cantidades a la antigua Comisaría de Abastecimientos.

LOS ÓRGANOS DE GOBIERNO

Fundamentalmente son tres: la Junta Rectora, que es la encargada de resolver los asuntos del día a día de la Sociedad; el Comité de Vigilancia, que "está / estaba" formado por tres miembros encargados de lo que dice su nombre; y la Asamblea General, que es el órgano supremo de la institución. Habrán observado que al mencionar al Comité de Vigilancia hemos escrito "está / estaba" y no crean que es un error, es que actualmente, y desde hace bastantes años, según nos informan los miembros de la Junta Rectora con los que hemos tenido el placer de comunicarnos para la elaboración de este trabajo, los miembros de este Comité, aunque se eligen como tales, se incorporan de hecho como miembros de la Junta Rectora. Las funciones vienen perfectamente reflejadas en los estatutos, por lo que no es cuestión de repetirlos aquí; baste con decir que llevan todo lo que

ocurre en el devenir diario de la Sociedad, bien es verdad que continuamente auxiliados por el personal administrativo.

Ya hemos visto cómo estaba constituida la primera junta provisional, que fue casi ratificada en la primera Asamblea que tuvo lugar, ya que apenas hubo algún cambio en ella, quedando compuesta por:

- Presidente: Rafael Mudarra Cuenca.
- Secretario: Juan López Torres.
- Tesorero: Agustín Caldera y Fernández.
- Vocales: Cándido Villar Torres, José Luque Chamorro, Miguel Ruiz Sánchez y Antonio Ortega Rando.

La Junta Rectora se reunía semanalmente, una vez al principio, normalmente los sábados por la tarde, y cuando hubiese alguna urgencia en el día que se presentase. A partir del mes de marzo de 1963 se acordó que las reuniones tuvieran lugar quincenalmente. Los socios que la han presidido han sido cinco: el inicial Rafael Mudarra Cuenca, que ocupó el cargo hasta el 19 de diciembre de 1962, cuando fue sustituido por José Chamorro Damas, quien estuvo ocupando el cargo diez años, en concreto hasta la Asamblea celebrada el 3 de diciembre de 1972, en la que fue nombrado Presidente de Honor y se vio sustituido en la Presidencia Ejecutiva por José Becerra Ratia. Éste estuvo en el cargo hasta el año 1981, cuando le sustituyó Rafael Rubia Merino, quien la ocupó hasta su dimisión en el año 1986. En esa Asamblea se acordó que el resto de la Junta Rectora eligiese, entre ellos, al nuevo Presidente, siendo elegido Juan López Torres, que ha pertenecido a la Junta Rectora desde la fundación de la Cooperativa, que la ocupa hasta la actualidad. El resto de cargos han tenido múltiples ocupantes, por lo que no vamos a hacer una relación tan extensa; tan sólo indicaremos que el primer vicepresidente fue Cayetano Carrasco Sánchez, elegido cuando se creó el cargo en 1975. La actual directiva está compuesta por:

- Presidente: Juan López Torres.
- Vicepresidente: Eduardo Chamorro Alonso.
- Secretario: Antonio Teba Burgos.

- Tesorero: Teodoro Martínez Martos.
- Vocales: Miguel Miranda López, Antonio Centeno Chamorro, Ildefonso Luque Cano, Gregorio Aranda Alonso, José Luis Castillo Castillo y Francisco Galán García. Queremos hacer la aclaración que los tres últimos son realmente el "Comité de Vigilancia", pero en su funcionamiento actúan como si fuesen miembros de la Junta Rectora, que se renueva cada cuatro años actualmente.

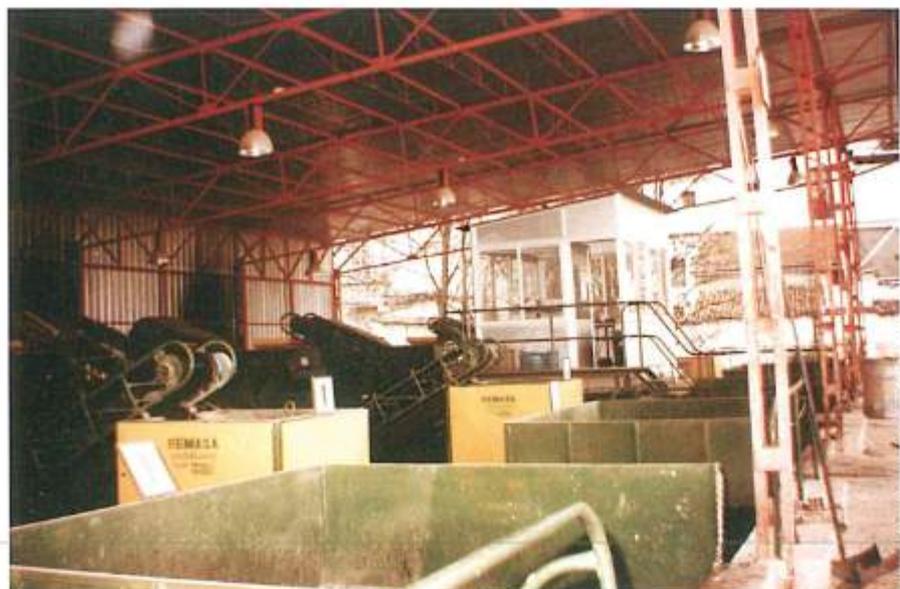
A lo largo de los años, las diversas Juntas han tenido multitud de actuaciones, han debido solucionar gran cantidad de problemas, resolver conflictos, tomar decisiones muy importantes para el futuro de la Sociedad, etc. Algunas de ellas serían la de nombrar o elegir a los empleados o atender en todos los asuntos referentes al personal de la Cooperativa, como se hizo en la primera reunión que celebraron el 20 de agosto de 1960 cuando nombraron Jefe de Contabilidad a Rafael Rubia Merino, o cuando en octubre del mismo año se nombró a "una mujer para la limpieza de las oficinas con un jornal de 8 pesetas por día trabajado", o pocos días después cuando acordó dar preferencia a los socios para trabajar como molineros, nombrar tres socios diarios para que vigilasen la entrada de la aceituna, ver la necesidad de ampliar los turnos de personal ante la gran can-

tidad de aceituna que moler... o incluso autorizar al "Maestro de molino para cultivar por su cuenta el huerto". Otra de sus funciones es la de admitir, o denegar la petición, a nuevos socios; resolver los conflictos que se presentaban con los asociados, muchos de ellos surgidos a la entrada de la almazara en relación con la suciedad de la aceituna, o lo que la acompañaba, y el correspondiente descuento que había que hacerle. Esto último motivó bastantes trifulcas y hubo que recurrir, en algunos casos, a la expulsión del socio (este apartado se vería posteriormente solucionado con la instalación de limpiadoras y lavadoras en la almazara). Incluso tenían que aguantar en las Asambleas algunos improperios, como le ocurrió a la que dirigía la Cooperativa en el año 1962, cuando un socio (omitimos el nombre por discreción) le acusó de apropiarse de comisiones, llevar aceituna a otras almazaras y otras ofensas y calumnias; el infamante fue expulsado de la Sociedad.

Otra de sus funciones es la de suscribir acuerdos de todo tipo en representación de la Cooperativa, como, por ejemplo, pólizas de seguros (en 1960 firmó el primer seguro de incendios con la Cía. La Aurora); encargar proyectos de reformas y de obras, como el que se firmó, nada más constituirse, con el ingeniero Sr. González Miravalles,



Detalle del techo de la Capilla de la fábrica.



Planta de limpieza y lavado de aceituna.

sobre instalación de una báscula de 50.000 kg., construcción de trujales con capacidad de 500.000 kg., adecuación y ampliación de trojes... o en cualquiera de las continuas reformas que se han hecho en las instalaciones. Una de ellas, la de comprar toda clase de suministros para el funcionamiento de la almazara, englobaba cosas que hoy en día están en desuso, como es lo referente a los capachos; efectivamente, estos elementos, antes fundamentales en la molturación, se fabricaban en las mismas dependencias de la almazara, por parte de un personal en su mayor parte femenino, para lo cual se encargaban la compra de los materiales necesarios para su fabricación, llamados "filetes" y "piolas", como se hizo en mayo de 1961 cuando se le encargaron a Antonio Ramírez Marco, de Hellín (Albacete), 24.000 kg. de estos materiales para la fabricación de capachos, o, una vez confeccionados éstos, se encargaba su "traba", como ocurrió en noviembre de 1960, cuando se le encargó esta tarea al capachero Diego López, "a razón de 21 pesetas la docena".

También se ocupaba de pedir los préstamos necesarios para facilitar el funcionamiento de la Sociedad; en concreto, en la primera campaña en la que estuvo en funcionamiento, en noviembre de 1960, vemos cómo pidió un préstamo a la Caja Rural Provincial de Jaén

de un millón de pesetas "para hacer anticipos a los asociados para la recolección", lo que se tradujo en mil pesetas de anticipo a cada asociado por cada fanega de olivar.

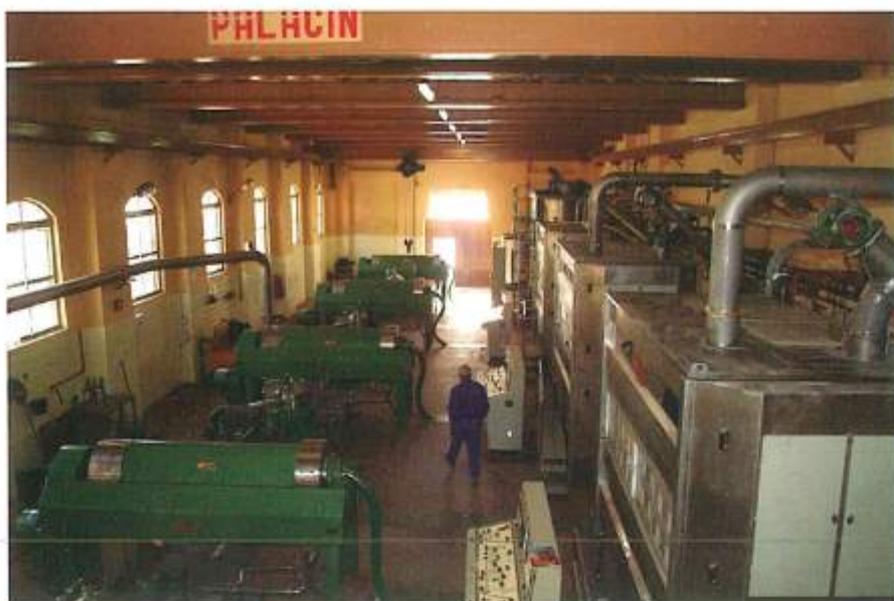
Asimismo, se encargaba de la realización de toda clase de obras de caridad, como eran los regalos de aceite a los asilos "de San José, del Hospital y Asilo Residencia" o al Colegio San Antonio (25 kilos a cada uno anualmente), o los regalos que se hacían cada año a la "tómbola de Beneficencia", consistentes en 500 pesetas anuales, o la donación que se hizo en 1963 "para la adquisición de una custodia para la catedral de Jaén", eso sí, a instancias del Delegado Provincial de Sindicatos; igualmente se encargó la compra de una imagen del patrón, de San Amador, en 1964, para colocarla en la capilla existente en la almazara.

Como es de suponer, también se encargaba de las relaciones de la Cooperativa con otros organismos o instituciones, como ocurriese con la extinta UTECO, con la que se mantuvo una relación algo distante, ya que si bien se enviaban delegados a sus Asambleas, como se hizo en 1962 ó 1965 por ejemplo, al mismo tiempo se mantenían las distancias, como se hiciese en 1968 cuando se rechazó su oferta para vender conjuntamente el aceite. Por supuesto, otra de sus funciones era la de regular el funcionamiento de la Caja

Rural, en la que fijaba el interés que devengaban los préstamos (el 6,5% se fijó en 1961); se autorizaban la concesión o denegación de éstos, las relaciones de la Caja con otras entidades, etc. También se autorizaba el uso de algunas instalaciones para la gente del exterior, como ocurría con la báscula que, previo pago, era utilizada por particulares de la ciudad a razón de 10 pesetas por pesada de una caballería, 25 por un camión, 50 por una cisterna...

El Comité de Vigilancia es otro de los órganos de la Sociedad, aunque, como ya se ha dicho anteriormente, ahora se ha integrado prácticamente en la Junta Rectora. Su principal función es la de fiscalizar los actos de la Junta Rectora y presentar un informe en la Asamblea anual de todos los asociados. Antes lo nombraba la Obra de Cooperación de Jaén, a propuesta de la Cooperativa, que enviaba ocho nombres para que se escogiesen tres de ellos; a título de curiosidad, digamos que el primer Comité de Vigilancia nombrado fue el formado por José Chamorro Damas, Máximo Codes Contreras y Francisco Pulido Burgos.

El tercer órgano de gobierno era la Asamblea General de Asociados, que era el órgano supremo en el que estaban presentes todos los asociados, 736 en la actualidad; su principal función era la de aprobar o reprobar la gestión de la Junta Rectora, así como el nombrar a ésta o aprobar las cuestiones que por su gran interés e importancia se salían de las competencias de la Junta Rectora (grandes inversiones, modificación de directrices importantes de la Caja Rural, modificación de estatutos, etc.). Así, nos encontramos en las Actas que reflejan su funcionamiento cómo se aprueban, en el año 1960, obras por valor de 2.474.849 pesetas, adquisición de elementos de la almazara (moledero, prensas...) por valor de 1.200.000 pesetas en 1962; igualmente, marcaba las grandes directrices de la Caja Rural, como hiciera en 1961 cuando exigió que, para la concesión de préstamos, se pidiese a los solicitantes dos fiadores "si no tenían ingresada aceituna en la Cooperativa", condición que desaparecía en caso de tenerla ingresa-



Nave central de la fábrica con el nuevo sistema.

da; también se encargaba de fijar el porcentaje que, por cada kilo de aceituna, se retenía a cada socio para los gastos de funcionamiento, obras..., de la Sociedad; durante mucho tiempo estuvo fijado en 25 céntimos por kilo, aunque a veces algunos socios pidieron que se bajase, como ocurrió en el año 1970 cuando solicitaron que se bajase a 10 céntimos.

Un acuerdo crucial que tomó la Asamblea fue el de pagar la aceituna por su rendimiento; ésto tuvo lugar en el año 1980 y costó tiempo conseguirlo, ya que esta propuesta fue desechada varias veces. Igual ocurrió con la modernización del proceso de molturación, ya que desde el año 1980 hubo propuestas por parte de varios socios para la instalación de "grupos continuos", propuestas que se fueron rechazando hasta su instalación en 1994.

EL FUTURO

Como ocurriese en el anterior trabajo que hicimos sobre la Cooperativa *Virgen de la Villa*, cuando llegamos a esta cuestión se abre un gran interrogante, motivado por las perspectivas que plantean las nuevas O. C. M. por parte de la Unión Europea que tendrán, en un futuro más o menos próximo, gran repercusión en el agro marteño. En su intento de mantenerse siempre

en la avanzadilla de estas instituciones, la Cooperativa *San Amador* ha sido reconocida como "Organización de Productores de Aceite de Oliva" por parte de Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en 1999, reconocimiento que no tienen casi ninguna de las organizaciones similares de la comarca.

Igualmente, como nos informa su secretario, Antonio Teba Burgos, "la S. C. A. *San Amador* ha entrado a formar parte, como miembro de su Consejo Regulador, en la Denominación de Origen "Campañas de Jaén", organismo encargado de certificar la calidad del aceite virgen extra de la variedad de aceituna picual, denominación que aglutina a una importante cantidad de municipios de Jaén y a unas noventa empresas del sector. Se considera un elemento necesario para encauzar al sector del aceite dentro de la senda de la calidad del producto y así poder conseguir un valor añadido al aceite". Según Antonio Teba Burgos "tanto nuestra Cooperativa como las restantes de Martos, deben enfocar su actividad a la elaboración de un producto de calidad, para lo cual estar dentro de la Denominación Campañas de Jaén es fundamental, puesto que tradicionalmente en nuestra localidad se ha tendido a la producción y se ha descuidado un poco la calidad del producto final. También es importante señalar que el otro objetivo

de la DOCJ es la promoción del aceite de oliva virgen extra de la variedad picual, cuestión que se podrá conseguir con unos costes, para los miembros integrantes, relativamente baratos, redundando en un beneficio añadido a nuestro aceite". Con estas premisas, es indudable que se abre un camino para el sector, pero creemos que debe ir acompañado de otras medidas ya insinuadas en el anterior artículo. La transformación, otra modernización, en una gran sociedad anónima que ayudase a bajar aún más los costes, la contratación de profesionales que consigan abrir nuevos mercados, la asociación con otras sociedades análogas o parecidas para ofrecer una oferta más fuerte, la creación de marcas propias, nuevas redes de distribución..., se antojan indispensables para conseguir estos objetivos. Pendiente está el futuro traslado al Polígono Olivarero, a crear en el paraje conocido como Llano de Las Monjas, en la carretera de Alcaudete, si bien la postura ante este evento es un poco escéptica, ya que, como dicen sus directivos, "se habla mucho pero la realidad es que estamos como al principio"; la venta de los terrenos para poder afrontar el traslado, la concesión de ayudas por parte de la Administración para tal fin..., son temas que todavía están pendientes y que no ven con claridad sus dirigentes, al mismo tiempo preocupados por la localización de la almazara, en pleno centro urbano de Martos, que les plantea múltiples problemas a ellos como al municipio (circulatorios, de suciedad en las vías, ambientales...); en resumen, un panorama que, si bien no es pesimista, presenta algunos nubarrones en un futuro próximo.

Finalizamos el presente artículo mostrando nuestro agradecimiento a nuestro amigo Ángel Garrido Jiménez, Jefe Administrativo de la entidad, sin cuya ayuda y colaboración se hubiese hecho casi imposible la realización del mismo; también mostramos nuestro agradecimiento al Presidente, Tesorero, Secretario..., miembros de la administración de la Sociedad, etc., que nos han ayudado en la elaboración del trabajo.

Cultivo ecológico del olivar

Manuel Pajarón Sotomayor
Jefe de la Oficina Comarcal
Agraria de Sierra de Segura

Manuel Pajarón, ingeniero agrónomo y técnico prestigioso, nos resume, en este clarificador artículo, la evolución histórica que ha sufrido la explotación del olivo y nos da las claves para interpretar el cultivo ecológico del olivar con el fin de conseguir una prolongación de la naturaleza un ecosistema.

EL OLIVAR: UN CULTIVO MILENARIO QUE SE HA MODERNIZADO (RECIENTEMENTE...)

El olivo fue uno de los primeros frutales cultivados por el hombre. Su cultivo, a partir de los acebuches silvestres, se originó en Oriente Medio, desde donde se expandió, a lo largo del primer milenio antes de Cristo, con el auge del comercio fenicio, por ambas orillas del Mediterráneo. En la Península Ibérica, desde su llegada, no ha dejado de expandirse; esta expansión ha sido muy desigual, con

acelerones y frenazos: hubo una primera aceleración con la colonización romana, que se frenó con la invasión de los godos, un nuevo relanzamiento con la influencia árabe, para decaer de nuevo con la conquista cristiana y recuperarse en el siglo XVI con el fuerte incremento del precio del aceite y las posibilidades que brindaba el comercio con América, que provocó un nuevo aumento de la superficie -especialmente en Andalucía-, y así hasta el siglo XIX, que, con la liberalización del mercado interior y la coyuntura favorable del mercado exterior, se inició una expansión sin precedentes, que, con algunos cambios de ritmo, ha durado hasta nuestros días y es responsable de la situación actual, tanto que muchos de los árboles que se plantaron entonces siguen hoy produciendo.

El olivar ha sido desde la antigüedad un cultivo dirigido hacia el mercado - son célebres las exportaciones de aceite de la Bética hacia la metrópoli, Roma, en tiempos del imperio - y se ha presentado, junto con la vid, como "punta de lanza" del capitalismo agrario (Naredo, 1986). Su evolución, en los últimos ciento cincuenta años, ha respondido fundamentalmente a criterios de rentabilidad (precio del aceite en el mercado frente a costes de cultivo).

En la agricultura tradicional (esta que ha durado casi tres mil años) el olivar no estaba solo, se integraba en sistemas agrarios más complejos - cereal, vid y olivo, por ejemplo -,

configurados por una estricta necesidad económica y ecológica, que fundamentaban su estabilidad en el conjunto de interrelaciones que se establecían entre sus componentes, basadas en el intercambio horizontal de materiales y energía (Mesa, 1997). La gran transformación en el olivar, el paso de la agricultura tradicional a la agricultura moderna, se produjo en el inicio de la segunda mitad del siglo pasado, cuando -debido a la presión alcista de los salarios - se sustituyó la tracción animal por la mecánica, eliminando a un tiempo la principal fuente de fertilidad para los suelos que sustentaban al olivar, y la dependencia de este de la "tierra calma", imprescindible hasta entonces para el mantenimiento del ganado de trabajo. Así se da lugar a toda una cascada de cambios en las técnicas de cultivo, como en tantas otras especies, aunque con una peculiaridad: en el olivar, debido a la longevidad de los árboles, los cambios, con ser profundos, sólo afectan a las operaciones de cultivo, no a la estructura de las plantaciones, que se mantiene (los mismos árboles, las mismas variedades, los mismos marcos de plantación); se sustituye la yunta por el tractor, el arado romano por la vertedera o las gradas de discos, el hacha por la motosierra, el estiércol por los abonos minerales; se introducen los insecticidas y los fungicidas de síntesis química, y bastante después los herbicidas, pero, al tiempo, sin ruidos ni estridencias, casi de "tapadillo", se ha dado paso a un cambio mucho

mayor: se ha abierto la puerta al “monocultivo”, y el monocultivo más feo ha entrado y se ha instalado.

El olivar ocupa en Andalucía cerca de 1.400.000 Has. (el 59% de la superficie de este cultivo en España y el 30% sobre el olivar de la Unión Europea). Esta cifra supone casi el 30% de la superficie agrícola útil (SAU) andaluza, pero el dato así planteado es engañoso, pues el olivar no se distribuye de forma regular sobre el territorio; al contrario, entre sólo dos provincias (Córdoba y Jaén) se acumulan las dos terceras partes del olivar andaluz, llegando, en el caso de Jaén, al extremo de ocupar el 85% de la SAU y más del 40% de la superficie provincial total. Así, en muchas comarcas andaluzas, y en casi todas las giennenses, el olivar no es sólo un cultivo, es el paisaje y el medio en que se desenvuelve la vida de sus habitantes; su importancia no es sólo económica y social, también es ecológica, y el manejo que de él se hace está determinando, además de la rentabilidad de las propias explotaciones, también las condiciones de vida y trabajo de cerca de trescientos pueblos, y la calidad ambiental –con todo lo que esto implica– de esos mismos territorios.

UNA PRIMERA APROXIMACIÓN AL CULTIVO ECOLÓGICO

El rasgo que mejor caracteriza, para los profanos, este sistema de producción es la renuncia al uso de los productos químicos de síntesis. Así lo establecía el primer reglamento español, y así es como seguramente resulta más fácil empezar su práctica: prescindiendo de los productos químicos de síntesis y sustituyéndolos por otros productos de origen más o menos natural, autorizados por la reglamentación vigente (en la Unión Europea el Reglamento 2092/91).

Pero las simples sustituciones no son suficientes; los productos químicos cumplen una función en el cultivo convencional que no siempre es

posible sustituir o, en el mejor de los casos, tienen como alternativa un insumo mucho más caro. Esta práctica conduce, irremediablemente, a una caída de las producciones o a un encarecimiento del cultivo, o a las dos cosas. Y además, ecológicamente, tiene pocas ventajas.

El cultivo ecológico, para ser viable (económicamente y ecológicamente sostenible), exige un esfuerzo bastante mayor, exige un cambio de encuadre en la consideración del cultivo, un cambio que nos lleve a ver el olivar como un sistema vivo, un retazo funcional de la naturaleza; en términos científicos: un ecosistema, modificado, pero ecosistema al fin y al cabo, en el que habrá que ser capaces de

“...en muchas comarcas andaluzas, y en casi todas las giennenses, el olivar no es sólo un cultivo, es el paisaje y el medio en que se desenvuelve la vida de sus habitantes; su importancia no es sólo económica y social, también es ecológica...”

identificar su estructura (la conocida cadena trófica, con sus eslabones: productores, consumidores, descomponedores), sus atributos (biomasa, diversidad, etc.) y su función (flujo de energía, ciclos de nutrientes, relaciones bióticas). Adoptar este punto de vista es imprescindible para hacer posible una gestión ecológicamente consciente.

SIGNIFICADO ECOLÓGICO DEL OLIVAR

El hombre, para hacer agricultura, interviene en los ecosistemas naturales simplificándolos – eliminando numerosos componentes del ecosistema original e interrumpiendo las relaciones que mantenían – y reduciendo, por tanto, la diversidad

complejidad de su estructura, y en consecuencia disminuyendo la madurez-estabilidad del mismo.

En términos de la ecología clásica, la agricultura representa una regresión en la sucesión ecológica hacia etapas menos maduras, en las que la relación producción / biomasa es más alta (mayor la tasa de renovación), lo que permite una extracción más fácil. Como norma general, a mayor simplificación corresponde mayor producción, pero también mayor caída de la estabilidad. Esta caída de la estabilidad se intenta remediar mediante las aportaciones de energía y materiales de fuera del sistema (trabajo humano y animal, combustibles fósiles, fertilizantes orgánicos o minerales, productos fitosanitarios naturales o de síntesis química), que deberán ser mayores cuanto mayor sea el estado de regresión. Cuando el efecto de estas aportaciones, por la razón que sea, es una mayor simplificación – mayor inestabilidad – el remedio será aumentarlas, entrando en una dinámica en espiral creciente – muy conocida en la historia reciente de la agricultura – de la que es muy difícil escapar.

El olivar, el enfoque anterior, representa una etapa intermedia de la sucesión entre el bosque natural maduro (silva) y los campos de cultivos herbáceos (ager) (González Bernáldez, 1981). El olivar tradicional y también el especializado – sobre todo el de secano – es un cultivo extensivo con, relativamente, escasa demanda de aportaciones externas. Ya decía Columela: “...y de todas las plantas con tronco la que exige menor gasto, con mucho, es el olivo, que es a su vez el primero entre los árboles” (Columela, siglo I d.C.).

Así, puede considerarse el olivar como un paisaje derivable del bosque mediterráneo, como un bosque aclarado, sabanoide, una dehesa de acebuche/olivo, donde el arbolado ha tomado un papel preponderante, al contrario de lo que ocurre en la clásica dehesa de encinas, en la que se suele dar preponderancia al sustrato herbáceo¹.

A esta posición de madurez intermedia, con cierta complejidad y estabilidad del "agrosistema olivar", hay que añadir, en las comarcas de sierra, la especial estructura paisajística de sus olivares, con múltiples discontinuidades en forma de manchas de vegetación espontánea, arbustiva e incluso arbórea, que ocupan linderos, barrancos, escarpes y, en general, cualquiera de las abundantes irregularidades topográficas. Esta estructura ofrece una resolución al dilema "conservación-explotación", por medio de la localización espacial de zonas donde se hace máxima la estabilidad -reductos de vegetación- junto a zonas donde lo que se maximiza es la producción (Margalef, 1974). Se trata de una solución muy similar a la que se da en otros paisajes agrarios con los sistemas de "setos". Según algunos autores, esta heterogeneidad espacial constituye, en sí misma, una propiedad que potencia la resiliencia de los suelos y la vegetación frente a las perturbaciones, lo que es especialmente importante en los ecosistemas -modificados o no- mediterráneos, sometidos a unas condiciones ambientales variables y extremadas.

UN EFECTO CLARO DE LA REDUCCIÓN DE LA DIVERSIDAD: LAS PLAGAS

Cuando se mira el olivar como un ecosistema modificado -como realmente es-, las plagas no aparecen como tales; encontramos poblaciones de insectos², u otros artrópodos, que quedan incluidas entre los fitófagos, dentro de una lista mucho más extensa que la lista más completa de plagas que un pesimista pueda elaborar. El que una o varias de estas especies dispare su población y llegue a presentarse, habitualmente, como una amenaza es algo a lo que estamos acostumbrados y que aceptamos como normal, pero que no tiene por qué serlo. Los controles naturales han saltado, el equilibrio se ha roto. La

intervención humana ha simplificado tanto el sistema que la estabilidad se ha hundido.

Si para remediar este desequilibrio disminuimos aún más la complejidad, interviniendo de forma drástica en el agrosistema, aplicando tóxicos de amplio espectro -químicos o naturales-, el equilibrio será cada vez más difícil de recuperar y serán necesarias nuevas intervenciones -más tratamientos, más energía gastada-, la dinámica en espiral creciente ya citada. No pueden combatirse los efectos -las plagas- de la desestabilización insistiendo en disminuir la estabilidad. Y esta afirmación es válida tanto para los tratamientos con productos químicos de síntesis como para los realizados con productos de origen vegetal e, incluso, para algunas formas de lucha dirigida, como el trampeo masivo si las trampas no son selectivas en un alto grado.

Vistas de esta forma, las plagas son un síntoma de una enfermedad del sistema -la pérdida de estabilidad- y no será suficiente un tratamiento sintomático, aunque, en algunas ocasiones, sea necesario para evitar pérdidas económicas. Si la estabilidad se pierde por reducción de la diversidad, la única intervención coherente será la restauración de la diversidad perdida.

EL MANEJO DE LOS CICLOS DE NUTRIENTES

La energía fluye a través de los ecosistemas -modificados o no- en una única dirección y sin posibilidad

de reutilización, pero no pasa lo mismo con los nutrientes, que pueden circular indefinidamente por las redes tróficas, recorriéndolas de forma cíclica, eso sí, con velocidades muy diferentes, y a través de un complejo entramado, en el que el componente vivo del suelo interpreta el papel estelar.

En los agrosistemas -ecosistemas modificados por el cultivo-, el ciclo de algunos nutrientes está abierto o se cierra en muy pequeña proporción, siendo muy grandes las pérdidas, no sólo por extracción de la cosecha, sino también como resultado de los procesos de lixiviación en profundidad y, sobre todo, de erosión. Estas pérdidas se pretenden compensar mediante aportes externos, que normalmente no están en relación ni en calidad ni en cantidad con lo perdido.

El olivar, como bosque perennifolio mediterráneo -aunque aclarado-, atesora en su biomasa grandes cantidades de nutrientes. Por orden de importancia: calcio (Ca), nitrógeno (N), potasio (K), magnesio (Mg) y fósforo (P). Los nutrientes contenidos en la madera quedan secuestrados del ciclo general durante largos periodos, mientras que los existentes en hojas, flores y frutos circulan más activamente. Las hojas son muy ricas en nitrógeno, mientras que el calcio se acumula en la madera y la corteza. La mayor parte de la biomasa corresponde a las partes leñosas.

Una visión global del movimiento de nutrientes en el olivar se muestra en el cuadro siguiente:

ENTRADAS	SALIDAS	ALMACENAMIENTO	RECICLAJE
<i>Subsidiadas</i> Fertilizantes orgánicos	<i>Deseadas</i> Aceituna	Biomasa	Ceniza de quema de ramas
<i>No subsidiadas</i>	<i>Consentidas</i> Hojín	Materia orgánica del suelo	Hojas caídas
N precipitado por la lluvia	Ramón	Complejo de cambio del suelo	Hierba incorporada al suelo
N fijado biológicamente	Leña		
C,H y O fijado en fotosíntesis	<i>No deseadas</i> Erosión Lixiviación y volatilización		

Adaptado de Ávila Cano (1996).

En la **entrada** de materiales en el olivar se pueden distinguir dos categorías: entradas *subsidiadas* y *no subsidiadas*.

Las *entradas no subsidiadas*, las que se producen de forma espontánea en la naturaleza -gratuitas-, se reducen en el olivar convencional y en el de cultivo ecológico en el que se mantiene el suelo desnudo, a las primeras y las últimas, al ser el olivo el organismo fotosintetizador casi exclusivo. La ausencia de otras plantas, como las leguminosas, unida a los bajos niveles de materia orgánica en el suelo condicionan otras posibles entradas.

olivares de riego estas pérdidas pueden ser mucho mayores, especialmente si la dosificación del riego no está bien hecha.

En tanto que las salidas de materiales consideradas hasta aquí pueden considerarse "pérdidas", no sería coherente darle el mismo calificativo a las salidas por cosecha. El objetivo que se persigue con el cultivo suele ser maximizar -precisamente- esta salida. En el olivar de almazara, de la cosecha extraída sólo una pequeña parte -alrededor del 21%- es realmente valiosa: el aceite; el resto tiene la consideración de subproductos de poco -o nulo- valor como el alperujo,

unos objetivos específicos para lograr el primero, y estos pueden ser:

* *disminuir al mínimo las salidas*, especialmente las inútiles:

- evitando las pérdidas por erosión, que son las de mayor importancia cuantitativa y cualitativa; para ello es indispensable la aplicación razonable de las técnicas de *conservación de suelos*.
- recuperando los subproductos de la almazara para su uso como fertilizantes orgánicos, por medio del compostaje.
- limitando las pérdidas por lixiviación, como en el caso del lavado de N, para lo que es preciso incrementar el contenido en humus del suelo. La escasez de materia orgánica en el suelo limita -entre otras cosas- la fijación de nutrientes en el complejo arcillohúmico, favoreciendo su lixiviación (caso del N en los suelos mediterráneos).

* *aumentar al máximo las entradas no subsidiadas*:

- fijación biológica de N (simbiótica y libre), con la famosa labor de las bacterias del género *Rhizobium* asociadas a las raíces de las leguminosas, y la menos conocida acción de los microorganismos libres fijadores de nitrógeno, como *Azotobacter*, cuya actividad se potencia con la presencia de restos ricos en fibras vegetales.
- fijación fotosintética, que depende de la superficie de captación.

* *aumentar la disponibilidad de los nutrientes*, haciéndolos accesibles para las plantas, facilitando el último paso del ciclo. Como esta labor la realiza la población microbiana del suelo, protagonista -como ya se ha indicado- de los procesos de fijación y movilización de los nutrientes, se puede potenciar incrementando la actividad biológica del suelo³. Esta potenciación se consigue:

- proporcionándole la materia orgánica (energía solar almacenada)

"...El cultivo ecológico, para ser viable, exige un cambio de encuadre en la consideración del cultivo, un cambio que nos lleve a ver el olivar como un sistema vivo, un retazo funcional de la naturaleza; en términos científicos: un ecosistema, en el que habrá que ser capaces de identificar su estructura, sus atributos y su función..."

Sobre las salidas hay que señalar que, hoy por hoy, la mayor salida de nutrientes del olivar no se debe a las extracciones de la cosecha, ni a los restos de poda; se debe a los arrastres de partículas del suelo por la erosión.

La erosión del suelo en los olivares andaluces supone una pérdida media anual de 80 Tm./Ha. (López Cuervo, 1990). Teniendo en cuenta que la erosión suele arrastrar las capas superficiales del suelo, las más ricas en materia orgánica, y de estas preferentemente las partículas de tamaño arcilla, las más activas químicamente, responsables de la capacidad de intercambio de un suelo, las pérdidas por este motivo se pueden estimar como de la mayor importancia.

La lixiviación de nutrientes en profundidad, fuera del alcance de las raíces, es poco significativa en los olivares de secano; las zonas más sensibles son los centros de las calles, donde hay menos raíces. En los

cuando no es un residuo de problemática eliminación, como el alpechín. Y si nos fijamos con atención vemos que el aceite está formado -casi exclusivamente- por C, H y O, tres elementos *no subsidiados*, que el árbol toma de del aire y del agua. La cosecha verdaderamente valiosa no toma nutrientes del suelo; los nutrientes del suelo (N, P, K, Ca, S, etc.) se extraen con los subproductos, y se eliminan con ellos. No parece descabellado plantearse su recuperación para cerrar ciclos en el olivar.

Reciclaje de materiales, en sentido estricto, sólo se produce con las hojas caídas bajo la copa del árbol, y con la biomasa de la hierba adventicia que se incorpora al suelo con las labores.

La intervención para la mejora del ciclo de nutrientes debe centrarse en un único objetivo general: *cerrar los ciclos de nutrientes*; pero conviene concretar más y establecer al-

que necesita para mantenerse en funcionamiento. La materia orgánica, o se trae de fuera del sistema, con el coste (económico y ecológico) que esto suponga, o se genera dentro, y para ello es indispensable aprovechar toda la materia orgánica que se genera en la parcela: los subproductos de poda y almazara, y contar con la aportación de la hierba, sea espontánea o cultivada.

- incrementando la actividad metabólica de los microorganismos mediante la utilización de los "abonos verdes" (técnica conocida y aplicada en el olivar tradicionalmente).

BALANCE HÍDRICO EN EL OLIVAR

En el clima mediterráneo, con una larga temporada seca que coincide con la época de máxima demanda por las altas temperaturas, y con una distribución muy irregular de las lluvias, el agua es el principal factor limitante.

Puesto que las entradas en secano -las precipitaciones (y los posibles casos de flujo lateral)- son aleatorias e irregulares, y no admiten modificaciones, o muy pocas, el elemento clave en el balance hídrico está en el binomio "minimización de salidas/almacenamiento del agua en el suelo". De nada serviría retener mayor cantidad de agua si no se puede almacenar por falta de capacidad, ni tampoco aumentar la capacidad de almacenamiento mientras se sigue teniendo grandes pérdidas por evaporación o escorrentía.

En el cuadro de la derecha se muestran los componentes del balance hídrico en el olivar.

Si no pueden aumentarse las entradas, para mejorar el balance, habrá que disminuir las salidas, y aumentar, al tiempo, la capacidad de almacenamiento. Esto exige:

- evitar las pérdidas por escorrentía.
- aumentar la infiltración.

- aumentar la capacidad de retención de los horizontes superficiales.
- evitar la evaporación directa.
- reducir o eliminar la transpiración de las plantas adventicias.

Estos papeles se le han atribuido tradicionalmente al laboreo, con los distintos aperos (cultivador, grada de discos, rastra, etc.) y en diferentes épocas a lo largo del año (alzar, binar, terciar, rastreos de verano, etc.), pero sólo los ha interpretado medianamente, y su empleo presenta, además, un grave inconveniente: que facilita la erosión. Con el laboreo se consigue una mejora temporal de la infiltración superficial, que cesa con el paso del tiempo, o inmediatamente si se produce una lluvia intensa sobre el terreno recién labrado y un control, más o menos eficaz, de las "malas hierbas".

No hay una receta única para el manejo del suelo y del agua en el olivar, pero sí parece que la utilización de cubiertas herbáceas puede ser una solución aceptable en la mayoría de los casos (sin descartar el laboreo, para aquellos suelos en los que no exista riesgo de erosión).

Una cubierta herbácea para ser positiva debe colaborar en la mejora del balance hídrico del suelo, aunque en principio parezca un contrasentido ya que en cualquier caso colaborará a aumentar la transpiración, pero en el clima mediterráneo no todos los meses son secos, existe una parte considerable del año en que

la evapotranspiración no supera a las precipitaciones. Con un manejo adecuado una cubierta herbácea conseguirá todos los objetivos propuestos: actuará de barrera contra la escorrentía, favorecerá la infiltración, mejorará la estructura superficial, aportará materia orgánica y, además, protegerá el suelo contra el golpeteo de la lluvia. En resumen: mejorará el balance hídrico y protegerá el suelo contra la erosión, siempre que se evite la competencia en las épocas de escasez.

Evidentemente en nuestro clima es impensable que la cubierta sea permanente, y para que siendo temporal el balance sea positivo, es necesario que la desecación de la hierba se produzca cuando la lluvia esperada pueda, aún, reponer lo gastado. La elección de ese momento puede parecer imprecisa y difícil, pero los agricultores de nuestros secanos han venido haciéndola, con acierto suficiente, desde tiempo inmemorial.

Aunque en la determinación del momento preciso de eliminación esté una de las principales incógnitas de este sistema, la novedad no está en el momento de eliminar la hierba, sino en la forma de hacerlo. Si tradicionalmente se ha hecho mediante el laboreo, con distintos aperos, y en varias pasadas consecutivas, ahora se trata de proponer sistemas que permitan que la hierba siga cubriendo el suelo después de cortada, para conseguir el doble efecto de acolchado y

ENTRADAS	ALMACENAMIENTO	SALIDAS
<ul style="list-style-type: none"> • Precipitaciones • Riego • Flujo lateral 	<ul style="list-style-type: none"> • Biomasa • Retención en el suelo 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaporación del suelo • Transpiración de las plantas • Escorrentía • Infiltración en profundidad • Exportación de biomasa

Adaptado de Ávila Cano (1996)

compostaje en superficie (protección y enriquecimiento en materia orgánica, en lugar de alterar la estructura del suelo y de acelerar la mineralización de la materia orgánica, mediante las labores).

ECOLOGÍA PARA UN MONOCULTIVO: LAS CLAVES DEL CULTIVO ECOLÓGICO DEL OLIVAR

Las transformaciones que ha sufrido el olivar tradicional en los últimas décadas, las que han conducido al olivar actual (un paréntesis para señalar que agricultura tradicional y

“...En el clima mediterráneo, con una larga temporada seca que coincide con la época de máxima demanda por las altas temperaturas, y con una distribución muy irregular de las lluvias, el agua es el principal factor limitante...”

agricultura ecológica no son lo mismo, pero hay virtudes de la primera que la segunda debe aprovechar), se iniciaron con un gran salto –en los años 50 y 60– cuando se sustituyó la tracción animal por la mecánica –como ya se ha dicho–, eliminando a un tiempo la fuente de fertilidad pro-

pia para los suelos del olivar, y la dependencia del cereal para alimentar a los animales de trabajo, con lo que se dio paso al monocultivo.

Esta es la situación del olivar de hoy, el convencional y el ecológico, un monocultivo excluyente que ha acentuado hasta el extremo dos problemas ecológicos:

- la pérdida de diversidad que cualquier cultivo supone, pérdida de diversidad paisajística y específica. El “no va más” se alcanza en los olivares que se mantienen con el suelo desnudo todo el año. (La diversidad genética, propia del cultivo, se mantiene en el olivar en niveles aceptables gracias a la peculiar situación varietal, aunque no le faltan amenazas de reducción en las nuevas plantaciones).
- la pérdida de fertilidad de los suelos, que se centra en dos aspectos diferentes.
 - * erosión: pérdida del horizonte superficial del suelo.
 - * degradación biológica, por reducción de la materia orgánica, que supone la disminución de la biomasa edáfica viva y de su actividad, o sea, del eslabón de los descomponedores de la cadena trófica, protagonistas del cierre del ciclo de los nutrientes.

Así, a grandes rasgos, la producción ecológica en el olivar actual se basa en romper estas dos tendencias para alcanzar dos obje-

tivos (que se concretan en tres líneas de actuación):

- restauración de la diversidad (en los agrosistemas no interesa la diversidad como patrimonio biológico a maximizar, sino alcanzar un grado suficiente de diversidad funcional que permita establecer entre sus elementos una red de interrelaciones tal que proporcione efectos y sinergismos beneficiosos; como hasta ahora en el olivar no se ha desarrollado una teoría que permita establecer qué elementos hay que conservar y cuáles no, habrá que comenzar por la restauración de la diversidad vegetal, base de la del resto de los componentes de las redes tróficas. Esto supone.
 - * el uso de cubiertas herbáceas (totales, en franjas, cordones, en las lindes).
 - * la conservación o la plantación de árboles y arbustos, en formaciones lineales o no.
- recuperación de la fertilidad, para hacer funcional el ciclo de los nutrientes. Esto exige:
 - * detener la erosión.
 - * elevar el contenido de materia orgánica del suelo.

Estas líneas de acción exigen un manejo integrador adecuado del suelo y las hierbas, lo que supone el mayor reto para el cultivador ecológico (mucho mayor que el control de plagas y enfermedades).

BIBLIOGRAFÍA:

- Avila Cano, J.C., 1996. "Agroecosistema olivar: estructura, diagnóstico e indicadores de sostenibilidad". Primer Curso de Olivar Ecológico. Escuela de Agricultura Ecológica "Sierra de Segura". Puente de Génave (Jaén).
- González Bernáldez, F., 1981. "Ecología y paisaje". H.Blume. Ed. Madrid.
- López Cuervo, S., 1990. "La erosión en los suelos agrícolas de Andalucía". Congresos y Jornadas 17/90. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.
- Margalef, R. 1974. Ecología. Omega. Barcelona.
- Mesa, S. 1997 "Conocimiento del cultivo tradicional del olivar y su aportación agroecológica". En Ecoliva 97. Primeras Jornadas Mediterráneas del Olivar Ecológico. Tomo II pp: 395 - 423. Jaén.

- Naredo, J.M. 1983. "La crisis del olivar como cultivo biológico tradicional". Agricultura y Sociedad. Vol.26. Madrid.

NOTAS:

¹ Debe quedar claro que la propuesta anterior es sólo un modelo que puede ser útil, ya que, desde un punto de vista fitosociológico, al no estar el olivo presente de forma autóctona en las comunidades vegetales nativas de gran parte de su área actual de distribución, es impensable pretender que esta derivación sea real, o sea, que se haya producido por "aclareo e injerto". De hecho, la mayoría de los olivares se han originado tras la roturación del monte, o sobre suelos dedicados con anterioridad a

otros cultivos- cereales en muchos casos- por plantación sobre suelos desnudos.

² Del centenar de insectos fitófagos (consumidores de plantas) identificados sobre el olivar sólo unos pocos (4 ó 5) constituyen un problema para los agricultores o, lo que es lo mismo, llegan a constituirse en "plaga".

³ Ejemplo paradigmático es el caso del fósforo (P) en los suelos alcalinos, puesto a disposición de los pelos radiculares del olivo por la acción movilizador de las micorrizas (Avila Cano, 1996), y también lo es la actividad de las bacterias *Nitrosomonas* y *Nitrobacter* del ciclo del nitrógeno (N).

El cooperativismo de *segundo grado en el sector oleícola*

Dra. Olga Senise Barrio
*Profesora del Área de Comercialización
e Investigación de Mercados de la
Universidad de Jaén*

La autora centra su trabajo en el cooperativismo integrado, en las razones que hacen adecuada la estrategia de cooperación en el ámbito oleícola, así como en los objetivos de los acuerdos y en las causas del éxito o fracaso que se dan en las cooperativas de segundo grado.

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

Las empresas desde siempre han cooperado unas con otras para fines específicos, pero la extensión, así como la diversidad de tal actividad, ha aumentado mucho, desplazándose desde la periferia para ocupar un puesto central en las estrategias de algunas empresas (Moss, 1990, p. 123). Así, es a partir de la década de los setenta, cuando la situación en la economía favorece que se lleven a cabo en mayor medida y, cada vez con mayor complejidad, los acuerdos de cooperación, que se convierten en una práctica habitual en el mundo em-

presarial en la década de los ochenta (Menguzzato, 1992). En este sentido, Menguzzato y Renau (1991, pp. 37-40), entre otros autores, explican los cambios del entorno que se han producido desde mitad de los años setenta, y que han propiciado la extensión de la cooperación interempresas. En efecto, hasta mediados de los setenta, las condiciones económicas eran favorables y estables, la tecnología era un instrumento controlable, el clima sociopolítico era relativamente neutral y, por lo tanto, la única variable activa del entorno a considerar con atención era la competencia. Poco a poco, sin embargo, las condiciones económicas generales se volvieron particularmente difíciles: reducción de la tasa de crecimiento económico tras la crisis de los años setenta, aumento de la inflación, del paro, de la economía sumergida, del déficit de la balanza de pagos y de la competencia que fue incrementando su intensidad por variados motivos –unos mercados con un ritmo de crecimiento más bajo suponen un endurecimiento de la competencia y, a su vez, la internacionalización y globalización de la competencia implican un verdadero reto para las empresas. Además, se acelera el ritmo del proceso tecnológico con cambios cada vez más rápidos y radicales. En este sentido, también aumenta la interdependencia entre diferentes tecnologías que deben utilizarse conjuntamente para ofertar un determinado produc-

to y adquieren mayor importancia las tecnologías multiusos, que reducen de forma drástica el ciclo de vida de los productos. Por otra parte, la empresa también ha de hacer frente a los requerimientos y presiones de nuevos grupos sociales tales como asociaciones de consumidores, grupos de ecologistas, etc.

Muchas de las dificultades de carácter económico y socio-político que surgieron después de la crisis de los años setenta, se han ido superando con la recuperación de la economía, pero esta mejora ha ido acompañada de otros factores que complican el entorno. En este sentido, se ha incrementado la globalización de los mercados, es decir, la globalización de la oferta, de la demanda y de la competencia, debido, básicamente, a la liberalización del comercio y a una reducción en los costes de transporte y comunicación. Esta globalización dificulta que las empresas puedan afrontar en solitario la competencia internacional así como los rápidos cambios tecnológicos. En suma, la globalización de los mercados y, como consecuencia, la inestabilidad y complejidad del entorno en el que las empresas desarrollan su actividad, obliga a éstas a adoptar estructuras más flexibles que les permitan una adaptación más rápida y eficaz al nuevo entorno, caracterizado, desde el lado de la demanda y en los países industrializados, por un consumidor con un nivel cultural mayor, más in-

formado y exigente en cuanto a la calidad de los productos, con niveles de renta, en general, más altos y con menos tiempo libre, con estilos de vida más sofisticados, preocupado por el medio ambiente y los productos ecológicos, más acostumbrado a los cambios y, por tanto, más proclive a los nuevos productos.

Ante la situación descrita, es necesario apuntar que las empresas deben disponer de mayor información y dimensión, debido a que será complicado y, a veces, imposible para una empresa aislada actuar en el mercado. Frente a esta posibilidad poco viable de aislamiento, se presentan los acuerdos de cooperación como necesidad más que como alternativa, estando ampliamente extendida y aceptada la idea de que los acuerdos de cooperación se están desarrollando en los últimos tiempos porque constituyen la forma más adecuada para responder a los cambios del entorno. Así, por un lado, los acuerdos de cooperación permiten mantener la flexibilidad de las empresas individuales, que no tienen que aglutinar todas las etapas del proceso productivo y, por otro, estas empresas pueden aprovecharse de los recursos y capacidades que poseen sus socios. De un modo general, los motivos que llevan a las empresas a cooperar son la escasez de recursos, evitar la duplicidad de actividades, obtener tecnología, penetrar en nuevos mercados, aprender del socio, compartir los riesgos, incrementar el poder de la empresa en el entorno competitivo, adquirir mayor flexibilidad, reducir costes y obtener economías de escala.

Por este motivo y por su importancia, dedicamos el presente trabajo a la profundización en el estudio del fenómeno de la cooperación, centrándonos en lo que acontece en el sector oleícola, donde el cooperativismo integrado es la forma más habitual de cooperación. En los subepígrafos que siguen, plasmaremos, además de las razones que ha-

cen adecuada la estrategia de cooperación en el ámbito oleícola, los objetivos de los acuerdos de cooperación y las características que debe poseer todo acuerdo de cooperación para garantizar en cierta medida su éxito, así como las principales razones que provocan el fracaso de los mismos y, por tanto, los factores que más hay que cuidar para que estos acuerdos, fundamentalmente, las cooperativas de segundo grado consigan los objetivos para los que se diseñaron.

LA NECESIDAD DE COOPERACIÓN EN EL SECTOR OLEÍCOLA

El entorno en el que las empresas agrarias desarrollan su actividad comparte las características de turbulencia y globalización antes indicadas, a las que hay que añadir elementos propios. Entre las modificaciones más importantes podemos resaltar las siguientes (Brown, 1995 y Vargas, 1995): a) producciones excedentarias de carácter estructural, b) tendencia a la caída de precios, c) deficiencias estructurales de las empresas agrarias, d) la incorporación de la tecnología y la investigación a la actividad agroalimentaria, e) una elevada concentración de la industria y la distribución planteando problemas de negociación a la empresa agraria, f) la profunda globalización de los mercados, y g) la elevada competencia.

A estos factores de cambio, habría que añadir otros de extraordinaria trascendencia: los cambios en los hábitos de compra en el comportamiento de los consumidores de productos agroalimentarios; los cambios de tipo político y legislativo, tendentes a conseguir una mayor liberalización y desregulación de los mercados agrarios; la pérdida de peso de los productos agrarios frente a los agroalimentarios; las nuevas funciones de la agricultura, etc.

Las transformaciones reseñadas redundan en una serie de cambios estructurales en las empresas del sector

agrario y agroalimentario, que deben necesariamente orientarse al mercado. Las nuevas condiciones del mercado de la agroalimentación imponen cambios de actitud estratégica en la comercialización con base en el asociacionismo de productores agrarios, tanto en España como en los países de nuestro entorno (Chomel, 1993). En este contexto, la opción estratégica adecuada debe ser doble: la potenciación de las cooperativas de primer y segundo grado y la búsqueda de nuevas formas de cooperación interempresarial.

Centrándonos en el sector oleícola, los dos rasgos que, en nuestra opinión, están generando los principales cambios en la forma de actuar del sector oleícola en su conjunto y que están provocando la necesidad de una mayor cooperación, son, de un lado, los cambios en los hábitos de compra y consumo y, de otro, la reforma de las materias grasas, en el seno de la tendencia liberalizadora de la PAC. Asimismo, está siendo determinante el desequilibrio de poder existente entre el sector productor y el sector de la distribución. Por todo ello, en el ámbito de la oleicultura la concentración de la oferta aparece como uno de los medios más adecuados para conseguir el desarrollo comercial del sector productor. Hasta hace unos años, el sector oleícola estaba fuertemente protegido, de manera que quedaba totalmente garantizada la venta del producto a un precio mínimo fijado desde el principio de cada campaña. Esta situación ha provocado que las cooperativas, en general, no se hayan desarrollado mucho comercialmente, porque tampoco les resultaba necesario. Así, actualmente, en torno al 90 por 100 de su producción se comercializa a granel, disponiendo de poca capacidad para influir en el precio o demás condiciones de venta de su producto, por su escaso poder de negociación, y perdiendo el valor añadido que puede generar la venta de producto envasado porque

pocas de ellas han invertido en imagen de marca, en análisis del comportamiento de sus clientes, etc.

En los últimos años, las empresas oleícolas están cada vez siendo más conscientes de los cambios del entorno y de las cada vez mayores dificultades de la venta de aceite tanto a granel, por la eliminación del mecanismo de intervención y los incrementos en la producción, como de aceite envasado, por la escasa experiencia y escasos recursos destinados tradicionalmente a esta actividad. Todo esto se traduce en una necesidad de abordar procesos de cooperación con otras empresas para alcanzar y mantener ventajas competitivas sostenibles, que serían inalcanzables para una empresa en solitario.

Así, la fórmula cooperativa ha sido el tipo de organización tradicionalmente elegido por el grueso de olivicultores para solucionar sus problemas de molturación, almacenamiento y venta del aceite. En la actualidad, más del 60 por 100 de las almazaras andaluzas oleícolas son cooperativas, poniendo de manifiesto la importancia de este movimiento y, por tanto, de la cooperación entre olivicultores. No obstante, cuando se califica de pasiva la forma de actuar comercialmente de estas cooperativas y se considera necesario un mayor nivel de coordinación por parte de los productores para ganar poder de negociación y abordar proyectos comerciales de cierta envergadura, la fórmula de cooperación que ha gozado de más aceptación ha sido la integración cooperativa, mediante la creación de cooperativas de segundo y ulterior grado.

En este sentido, en las últimas décadas se han creado en el sector oleícola una veintena de cooperativas de segundo grado, con la finalidad de diseñar y desarrollar procesos de comercialización conjunta que les permita mejorar la venta de sus productos, tanto en el mercado a granel como en el envasado. La creación de cooperativas de segundo grado se manifiesta

como una posible solución para que, manteniendo la autonomía y la flexibilidad que le es propia a cada organización, puedan tener acceso a los recursos y capacidades necesarios para competir que, en muchas ocasiones, son patrimonio exclusivo de grandes empresas. No obstante, debemos puntualizar que, del mismo modo que están proliferando de forma acelerada los acuerdos de cooperación, éstos no suponen la solución a todo tipo de situaciones y, además, también hay que resaltar la importante tasa de fracaso que presentan, debido a que es necesario mucho esfuerzo y asumir altos niveles de riesgo. A estas cuestiones dedicamos los siguientes epígrafes.

JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS DE LOS ACUERDOS DE COOPERACIÓN. ESPECIAL REFERENCIA A LAS COOPERATIVAS DE SEGUNDO GRADO

En la actualidad, la cooperación se concibe principalmente para hacer frente a un creciente dinamismo en las

innovaciones tecnológicas y a una intensificación de la competitividad en los mercados globales. De forma general, los objetivos han consistido en construir una ventaja competitiva, evitar barreras de entrada, incrementar la velocidad de entrada en los mercados, reducir los costes de desarrollo de nuevos productos, diversificarse y evitar la competencia.

Fernández (1999, p. 35) distingue tres grandes grupos de razones que justifican la existencia de grupos empresariales: razones económicas, financieras y directivas. Entre las primeras, se encontraría la búsqueda de un mayor poder de mercado (aumento de la capacidad de negociación) tanto frente a competidores como frente a proveedores y clientes, y la explotación de interrelaciones, como fuente de ventaja competitiva, tanto tangibles (compartir actividades) como intangibles (compartir o transferir conocimientos). Entre las razones de carácter financiero se encontrarían el abaratamiento del coste de capital, la diversificación del riesgo y la asignación eficiente de recursos

Áreas de la empresa	Principales objetivos de los acuerdos
Técnica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducir los costes productivos ▪ Aumentar las barreras de entrada. ▪ Buscar complementariedades. ▪ Mejorar los aprovisionamientos. ▪ Explotar sinergias técnicas.
Tecnología	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Búsqueda de complementariedad tecnológica. ▪ Ahorro de tiempo en la innovación. ▪ Reducir riesgos tecnológicos. ▪ Reducir costes de investigación. ▪ Conseguir know-how exterior. ▪ Desarrollar la tecnología. ▪ Estandarizar y normalizar productos.
Comercial	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Búsqueda de un mayor poder de mercado. ▪ Responder mejor a las necesidades de los mercados actuales. ▪ Reducción de riesgos comerciales. ▪ Reducir los plazos de entrega. ▪ Desarrollar el producto. ▪ Reestructuración de los mercados.
Financiera	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asignación eficiente de recursos. ▪ Diversificar riesgos financieros. ▪ Incremento de la financiación. ▪ Reducción de costes.
Gestión	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenciar los sistemas de gestión. ▪ Acortar organigramas. ▪ Aprovechar las capacidades directivas. ▪ Mejorar la formación.

Cuadro 1: Principales objetivos de los acuerdos de cooperación en función de las distintas áreas de la empresa.

Fuente: Elaboración propia a partir de Hagedoorn (1993), Yagüe (1998) y Fernández (1999).

financieros. Por último, las razones de tipo directivo incluirían el control de los directivos y el aprovechamiento de las capacidades directivas cuando éstas escasean.

Para el caso del sector agrario, en general, y del oleícola en particular, las cooperativas de segundo grado se han considerado la mejor forma de cooperación entre cooperativas, ya que mantienen y promueven los mismos principios rectores que las cooperativas de base. Así, Vargas (1995) explica que el cooperativismo de segundo grado supone la aplicación más fiel y extensiva del principio de intercooperación. En este sentido, se ha argumentado que las cooperativas de primer grado por su gran dispersión y pequeño tamaño, en lugar de ayudarse entran en competencia, perdiendo capacidad negociadora y posibilidad de mejorar en la administración y financiación que le proporcionaría este tipo de estructuras de segundo grado. La repercusión de estos hechos lleva a la imposibilidad de introducirse en actividades posteriores para convertir el producto agrario en agroalimentario, actividades que, por el contrario, se realizan muy frecuentemente en sociedades cooperativas de la Unión Europea (Mozas, 1998, p. 363).

Según la Ley 27/1999, de 16 de julio, de Cooperativas, en su artículo 77, establece que las cooperativas de segundo grado tienen como objetivo promover, coordinar y desarrollar fines económicos comunes de sus socios y reforzar e integrar la actividad económica de los mismos. Por tanto, el objetivo que la Ley les otorga es el de potenciar el desarrollo comercial de las cooperativas que las integran, esto es, para el caso del sector oleícola, ayudar a subsanar la principal limitación con la que actualmente se encuentra el sector.

El cooperativismo de segundo grado representa en España un elemento de enorme interés, ya que en torno al 70 por 100 de las cooperativas de primer grado pertenece a cooperativas de

segundo grado, pero además es destacable que más del 30 por 100 del volumen comercializado por las empresas cooperativas hoy es por estas organizaciones y que han permitido que las empresas cooperativas con una dimensión reducida hayan podido abordar proce-

Arcas (1999) establece con un nivel de detalle mayor las ventajas de las cooperativas agrarias de segundo grado para sus socios en el ámbito de la administración, producción y comercialización. En el cuadro siguiente recogemos su aportación.

Administración	<ul style="list-style-type: none"> - Prestan servicios administrativos que facilitan las tareas en la gestión de técnicos y directivos - Liberan a los gerentes de las cooperativas socias de las tareas comerciales, lo que les permite mejorar su gestión en otros aspectos - Mejoran la gestión financiera al realizarla en común - Facilitan al socio información más ágil y clara - Se profesionaliza y abarata la gestión
Producción	<ul style="list-style-type: none"> - Asesoran al socio acerca de variedades, volúmenes de producción, técnicas de cultivo o momento de salir al mercado - Disminuyen los costes de producción al convertirse en centrales de compra, en empresas de servicios o en fabricantes de inputs - Permiten el acceso a nuevas tecnologías a través de la investigación permanente y la asistencia técnica
Comercialización	<ul style="list-style-type: none"> - Posibilitan la transformación y la comercialización conjunta - Permiten el acceso a los mercados internacionales y a las grandes cadenas de distribución - Disminuyen la competencia entre cooperativas - Concentran, diversifican la oferta y prolongan la presencia en los mercados - Mejoran las condiciones en la adquisición y contratación del transporte - Aumentan la seguridad y la rapidez en los servicios - Mejoran la capacidad negociadora frente a las cadenas de distribución y la profesionalización de la gestión comercial - Facilitan la colaboración con empresas de transformación y de distribución - Posibilitan la investigación y el desarrollo de nuevos productos - Facilitan la diversificación y el desarrollo de una política de marcas y promoción - Mejoran la imagen corporativa y facilitan la diferenciación

Cuadro 2: Ventajas de las cooperativas agrarias de segundo grado.

Fuente: Arcas (1999).

tos comerciales que de otra forma hubieran sido inalcanzables económicamente (Barea y Monzón, 1996).

Barea y Monzón (1992, p. 191) establecen que el cooperativismo de segundo grado, desde una perspectiva empresarial, ha permitido el desarrollo cooperativo con una mayor eficacia dadas las economías de escala que se derivaban de dicho proceso asociativo y básicamente han sido:

- concentración de la oferta,
- diversificación de productos y calendario,
- apertura de mercados,
- contratación de servicios de manera asociada,
- concentración de demanda de factores,
- realización de nuevos procesos de industrialización,
- fomento de las realidades intercooperativas.

También se ha derivado una serie de efectos sobre la gestión de las cooperativas asociadas. Así, en algunos casos, la pertenencia a estructuras de segundo grado ha motivado una mejora en la gestión contable, por utilización de procesos informáticos, sistemas de liquidación comunes. También ha supuesto, en muchos casos, una mayor profesionalización en la gestión de las entidades.

A pesar de las ventajas que se pueden obtener de estas fórmulas, se ha contrastado que en ocasiones los propios socios de las cooperativas de primer grado son reacios a integrarse en estructuras de grado superior. En opinión de Montero (1991, p. 24), la constitución de estructuras de segundo grado choca con algunos problemas, como los localismos, protagonismos, desconfianzas, politización, intereses creados, falta de tiempo o de infor-

mación de los consejos rectores o de los socios, carencia de equipos promotores, medios, etc. Así, hay que reconocer la importancia en número de las cooperativas de segundo grado, aunque no siempre están consiguiendo los objetivos que la Ley les asigna, es decir, la mejora de las actividades de comercialización de las cooperativas de base que las forman. Por ello, en el siguiente apartado recogemos, tanto desde una perspectiva teórica y general como desde el punto de vista particular del sector oleícola, los factores que han contribuido al éxito o fracaso de los acuerdos de cooperación desarrollados. Por tanto, una vez analizadas las cooperativas oleícolas desde el punto de vista de los acuerdos de cooperación, determinamos las variables que se hacen relevantes en su gestión y que son determinantes de que éstas alcancen los objetivos para los que se crearon.

CAUSAS DE ÉXITO Y FRACASO DE LOS ACUERDOS DE COOPERACIÓN

La cooperación entre empresas, para llegar a ser efectiva, requiere la presencia de un amplio conjunto de factores. Entre estos, uno de los más relevantes es la comunicación, frecuente y fluida, que debe existir entre las partes implicadas en un acuerdo. Otros factores de éxito son asegurarse de que los socios contribuyen al acuerdo tal y como se había establecido, creación de una percepción de igualdad de beneficios entre socios y construcción de un ambiente de confianza, además de la necesidad de flexibilidad (Litter et al., 1995, p. 16).

Respecto a la comunicación, es claro que si dos o más empresas van a compartir riesgos, costes, ejecución de tareas, mercados, etc., se hace imprescindible la aparición de una comunicación frecuente entre ellas, que le permita adaptarse mutuamente a los requerimientos del acuerdo, de la otra parte y del mercado. Al mismo

tiempo, este flujo de comunicación supone uno de los riesgos más temidos por las empresas. Esto es, si se utiliza de forma adecuada, la existencia de un canal de comunicación eficiente servirá para alcanzar los objetivos que se habían planificado con el acuerdo. En caso contrario, uno de los socios puede actuar de forma oportunista, accediendo a información que el otro no deseaba compartir y que, además, no es relevante para el acuerdo, aunque sí para el socio en otras áreas de trabajo.

Otros problemas que frecuentemente surgen en los acuerdos de cooperación son los relativos a la pérdida de control y autonomía por parte de las empresas, los costes financieros y de tiempo adicionales que conlleva la gestión de un acuerdo y los enfrentamientos fruto de la incompatibilidad o falta de adaptación entre las culturas de las respectivas organizaciones.

Al contrario, los mismos factores que pueden suponer problemas para estos procesos, gestionados de forma adecuada llevarán al éxito de la rela-

ción de un proceso cuidadoso de selección del socio y la posesión de flexibilidad y experiencia para gestionar el acuerdo. Para evitar estos posibles factores de fracaso es importante que desde el principio queden claramente establecidas las reglas, objetivos y responsabilidades derivadas del acuerdo, de forma que, en la medida de lo posible, se elimine o se reduzca la ambigüedad.

Asimismo, los procesos de cooperación han de seguir un protocolo y cumplir una serie de requisitos mínimos para garantizar su perdurabilidad y permitir que las partes implicadas alcancen sus objetivos particulares, así como el objetivo común propuesto. En la medida en que dicho protocolo se cumpla con mayor «pulcritud», así como los citados requisitos estén presentes, los resultados serán coherentes con los objetivos propuestos. En el cuadro 3 recogemos los aspectos que consideramos determinantes del éxito de los acuerdos de cooperación desde un punto de vista dinámico, diferenciando las tres grandes etapas de los mismos.

ETAPA DEL ACUERDO	PRINCIPALES FACTORES
ORIGEN	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la idoneidad de la estrategia de cooperación para hacer frente a la situación que presenta el entorno - Determinación del modelo de cooperación más adecuado - Establecimiento de los requisitos, recursos y capacidades que ha de poseer el futuro socio - Fijación clara y concisa de los objetivos del acuerdo - Delimitación de las responsabilidades de cada una de las partes, así como un sistema de recompensas y sanciones
DESARROLLO	<ul style="list-style-type: none"> - Implantación de los mecanismos que permitan una actuación conjunta - Promover la confianza y el compromiso de los socios entre ellos y con los objetivos del acuerdo - Desarrollo de sistemas que permitan analizar y evaluar el comportamiento y los resultados generados por cada socio, así como aplicar las sanciones y recompensas, en caso de ser necesario
FUTURO	<ul style="list-style-type: none"> - Afianzar las medidas adoptadas en la etapa de origen y desarrollo del acuerdo que permitan la continuidad de los mismos - Potenciar los mecanismos para que se pueda producir el aprendizaje continuo y que el acuerdo siga siendo útil y genere satisfacción para todos los miembros individuales - Gestionar los conflictos, en caso de que aparezcan

Cuadro 3: Aspectos determinantes del éxito de los acuerdos de cooperación desde un punto de vista dinámico.

Fuente: Elaboración propia.

ción. Estos son: la complementariedad existente entre las empresas, que conducirá hacia mayores sinergias y al aumento de la competitividad, la reali-

En el caso del sector oleícola, existe un grupo de cooperativas de segundo grado que no están consiguiendo el desarrollo comercial de sus

socios, debido a una serie de errores en el protocolo de cooperación desarrollado. Así, los errores más comunes cometidos son:

- A la hora de tomar la decisión de constituir la cooperativa de segundo grado, no existe una predisposición real a la cooperación, debido a que ni los propios socios están convencidos de la necesidad de la misma ni del éxito de estas cooperativas integradas.
- En ocasiones, se crean cooperativas de segundo grado siguiendo las recomendaciones e impulsos de la Administración u otros organismos, pero no surge la iniciativa desde el interior del propio sector, es decir, por parte de los propios implicados.
- Cuando se toma la decisión de crear cooperativas de segundo grado, en pocos casos se analizan las características que son necesarias que reúnan las cooperativas socias. Como resultado aparecen grupos con una falta de homogeneidad interna y con gran divergencia en sus intereses, lo que hace más difícil la coordinación.
- Es frecuente que no se definan claramente los objetivos de la cooperativa de segundo grado ni las estrategias a seguir para alcanzarlos. En estos casos, falta una visión más empresarial y una gestión totalmente profesionalizada.

Del mismo modo, existe otro grupo de cooperativas que sí ha de-

sarrollado de manera adecuada este proceso de cooperación, prestando la necesaria atención a los factores anteriores y que están consiguiendo desarrollar estructuras cooperativas sólidas, así como mejorar la comercialización de sus productos y obtener mejores resultados empresariales. Se trata, en definitiva, de cooperativas con una marcada gestión empresarial y profesional, que ha desarrollado una serie de normas de actuación internas de obligado cumplimiento para todos los integrantes de las cooperativas de segundo grado, con un sistema de sanciones y recompensas, de manera que todo ello se traduce en unos claros objetivos empresariales, compartidos por todos y en el diseño de una estrategia adecuada para su consecución.

CONCLUSIONES

Con el presente trabajo hemos puesto de manifiesto la importancia del desarrollo y potenciación de las cooperativas de segundo grado en el sector oleícola, debido a que, desde un punto de vista teórico, reúnen los requisitos adecuados para solucionar el problema de comercialización por el que atraviesa el sector. No obstante, el desarrollo adecuado de estas cooperativas integradas, así como su gestión empresarial, no es fácil, como prueba el hecho de su importante tasa de fracaso o el importante número de cooperativas en el sector que, simplemente, no están actuando como

verdaderas cooperativas de segundo grado, sino que simplemente suponen la mera suma de sociedades cooperativas independientes, que no han obtenido ninguna sinergia, por su falta de actuación en común y que desarrollan una comercialización pasiva.

Así, como adelantamos, es frecuente que por diferentes iniciativas, en ocasiones ajenas al propio sector, se fomente el desarrollo de estrategias de cooperación, pero sin el convencimiento de los implicados y sin la apuesta necesaria en tiempo, dinero y capacidades, por lo que difícilmente pueden tener éxito. Es más, en muchas ocasiones, las malas experiencias por falta de una adecuada planificación estratégica para obtener las sinergias y ventajas posibles, causan un rechazo generalizado hacia procesos de cooperación por parte del sector, pensando que siempre van a generar malos resultados.

Desde aquí, defendemos la idoneidad y necesidad de la creación y potenciación de este tipo de estructuras para abordar, con ciertas garantías de éxito, proyectos comerciales de envergadura, pero siempre que exista un grupo de empresas dispuesto a recibir asesoramiento de profesionales, invertir tiempo y dinero en el desarrollo de esta estructura y, lo más importante, que estén convencidos de la necesidad de mejorar la situación comercial de sus empresas y de que esta fórmula resulta la más adecuada para sus objetivos.

BIBLIOGRAFÍA:

ARCAS LARIO, N. (1999): *El marketing de las cooperativas agrarias. Claves para la competitividad de la empresa agraria*, CIRIEC, Valencia.

BAREA TEJEIRO, J. y MONZÓN CAMPOS, J. L. (dir.) (1992): *Libro Blanco de la Economía Social en España*, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Madrid.

- (1996): *Informe sobre la situación de las cooperativas y las sociedades laborales en España*, CIRIEC-España e INFES, Valencia.

BROWN, R. E. (1995): "UK agricultural cooperatives. Responding to change. The world of co-operative enterprise", *Scottish Agricultural Organisation Society*, UK, pp. 221-224.

CHOMEL, A. (1993): "Observaciones sobre la evolución de la práctica y de las normas de las sociedades cooperativas en Francia", *CIRIEC-España*, nº 14.

FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, Z. (1999): "Introducción a los grupos", en Barea, Juliá y Monzón (dir.), *Grupos empresariales de la economía social*, CIRIEC-España, Valencia, pp. 29-65.

HAGEDOORN, J. (1993): "Understanding the rationale of strategic technology partnering: interorganizational modes of cooperation and sectorial differences", *Strategic Management Journal*, vol. 14, pp. 371-385.

LITTLER, D.; LEVERICK, F. y BRUCE, M. (1995): "Factors affecting the process of collaborative product development: a study of UK manufacturers of information and communications technology products", *Journal of Product Innovation Management*, vol. 12, pp. 16-32.

MENGUZZATO BOULARD, M. (1992): "La cooperación: una alternativa para la empresa de los 90 (I, 2)", *Dirección y Organización*, nº 4, octubre-noviembre-diciembre 1992, pp. 54-62.

MENGUZZATO BOULARD, M. y RENAU, J. J. (1991): *La dirección estratégica de la empresa. Un enfoque innovador del management*, Ariel, Barcelona.

MONTERO GARCÍA, A. (1991): *Cooperativismo agrario de segundo grado*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.

MOSS KANTER, R. (1990): *Cuando los gigantes aprenden a bailar*, Plaza y Janés, Barcelona. Tomado de Fernández (1992, p. 403).

MOZAS MORAL, A. (1998): *Análisis de la organización de las almazaras cooperativas jienenses*, Tesis Doctoral, Universidad de Jaén, Jaén.

VARGAS SÁNCHEZ, A. (1995): *Claves para el desarrollo del cooperativismo agrario. Concentración empresarial y asociacionismo*, Universidad de Huelva Publicaciones, Huelva.

YAGÜE GUILLÉN, M. J. (1998): "La cooperación interempresarial: fusiones, concentraciones y alianzas estratégicas", *Economía Industrial*, nº 320, pp. 65-75.

El Mercado de Futuros del **Aceite de Oliva (MFAO)**

Antonio Martín Mesa
Presidente de MFAO
Catedrático de Economía Aplicada de la
Universidad de Jaén

El profesor Martín Mesa, como Presidente de la Sociedad Rectora del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva, nos explica en este artículo de una forma fácil y clara en que consiste dicho Mercado, a través de un juego de preguntas y respuestas que lo hace comprensible para las personas que aún no están familiarizadas con el tema.

INTRODUCCIÓN

El 8 de noviembre de 1995 la Consejería de Economía y Hacienda, la Fundación para la Promoción del Olivar y del Aceite de Oliva y la Universidad de Jaén suscribieron un convenio para la realización de un estudio de viabilidad en relación con la creación de un Mercado de Futuros del Aceite de Oliva. Posteriormente, el 15 de enero de 1999 se firma un protocolo para la constitución de la denominada Sociedad Promotora del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva, cuya transformación en Sociedad Rectora del Mercado se produjo el 17 de diciembre de 2003. Tras este amplio período

de gestación, el día 6 de febrero de 2004 el Mercado empezó a operar.

Este Mercado, como todos los existentes referenciados en otros productos agrarios o materias primas, es un mercado organizado que complementa a los tradicionales, dando cobertura a las variaciones de precio y dotándoles de mecanismos de garantía, transparencia y liquidez.

“...La participación en este tipo de mercados constituye una ayuda al agricultor para planificar el precio que cabe esperar de su cosecha, con la garantía de que las operaciones negociadas llegarán a buen fin...”

En MFAO se compran y venden contratos de futuros que pueden liquidarse por diferencias de precio entre la compra y la venta de un determinado contrato antes del vencimiento del mismo o bien dan derecho a la adquisición/ven-

ta del subyacente del contrato (aceite de oliva).

La participación en este tipo de mercados constituye una ayuda al agricultor para planificar el precio que cabe esperar de su cosecha, con la garantía de que las operaciones negociadas llegarán a buen fin. Ahora bien, el Mercado de Futuros no sustituye al mercado físico, sino que actúa como complementario, con una clara función de cobertura de precios. En definitiva, el MFAO genera un sistema de formación de precios indicativos a diversos plazos que sirven de referencia al mercado de contado.

A continuación se incluyen algunas de las preguntas más usuales que suelen plantearse a

quien se acerca a la operativa de este Mercado.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

¿CÓMO ABRIR UNA CUENTA EN MFAO? ¿CÓMO EMPEZAR A NEGOCIAR?

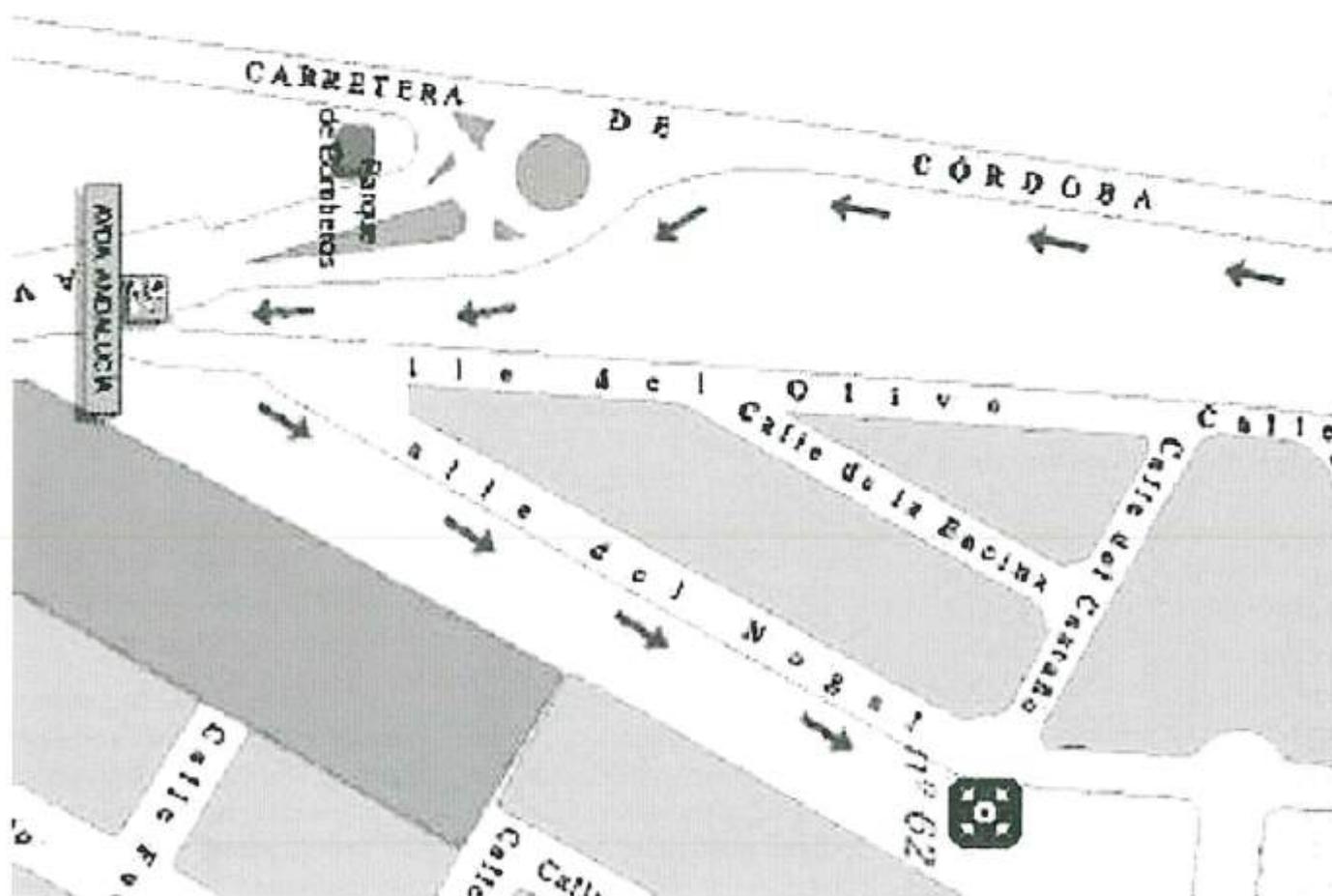
Personándose con el DNI o CIF en cualquier entidad Miembro del Mercado y firmando un contrato de apertura de cuenta. Si el Miembro al que acudo es un Miembro Negociador, se deberá firmar un contrato tripartito que implique también a un Miembro Liquidador (una entidad financiera), que puede ser propuesto por el mismo Negociador o por el cliente.

¿CUÁNTO DINERO SE NECESITA PARA OPERAR?

Se necesita un 12% del total del valor de los compromisos contraídos en concepto de garantía. Es decir, si se desea abrir una posición de 200 contratos (200 toneladas) a un precio de 1,8 Euros/kg, el valor total de la posición será de $(200 \times 1,8 \times 1.000) = 360.000$ Euros. De esta cantidad, que son las obligaciones totales contraídas -comprar o vender 200 toneladas de aceite-, se deberán depositar $360.000 \text{ Euros} \times 12\% = 43.200$ Euros en concepto de garantía.

¿SE PUEDE OPERAR EN FUTUROS SIN TENER ACEITE?

Sí. En el Mercado de Futuros se asumen obligaciones futu-



Cómo llegar a la sede de MFAO en Jaén, en la urbanización Azahar - (ilustración obtenida de la página web del MFAO: <http://www.mfao.es>)

ras de vender o comprar aceite, lo cual no implica que el aceite esté ya en poder del vendedor en el momento de realizar el acuerdo (puede, por ejemplo, tratarse de aceite de campañas venideras o de aceite que el vendedor piensa comprar).

Sin embargo, si se llega al vencimiento del contrato y por tanto a la entrega física (si no se ha cerrado la posición antes) sí que existe una obligación inmediata e ineludible para el vendedor de entregar aceite.

¿SE PUEDE COMPRAR O VENDER LA CANTIDAD QUE SE DESEE?

DEPENDENDE. Existe un límite al número de contratos que se pueden mantener abiertos. No obstante, si el cliente es coberturista (el que opera en futuros para protegerse de cambios de precio del aceite de oliva) podrá solicitar una exención del límite, demostrando la naturaleza de su posición de cobertura.

¿QUIÉN ES LA CONTRAPARTIDA?

La Cámara (el Mercado) siempre se interpone entre la parte compradora y la parte vendedora como principal y garante de la operación, pero la Cámara nunca puede ser sólo compradora o sólo vendedora en ninguna operación, es decir que para que un Contrato de Futuros nazca debe haber un comprador y un vendedor. El cliente no conoce su contrapartida excepto en el caso de que se llegue a entregar.

¿CUÁNDO SE PUEDE DAR UNA ORDEN DE COMPRA O VENTA?

La orden se podrá introducir durante las horas de oficina del Miembro a través del cual se opere. Si se trata de una entidad financiera, será de horario de cursal o similar. Si se trata de un agente comercial, será su horario de despacho al público. Las órdenes serán transmitidas por el Miembro a MFAO durante las horas de negociación de MFAO.

“...El Mercado de Futuros no sustituye al mercado físico, sino que actúa como complementario, con una clara función de cobertura de precios. En definitiva, el MFAO genera un sistema de formación de precios indicativos a diversos plazos que sirven de referencia al mercado de contado...”

¿SE PUEDE RECTIFICAR O MODIFICAR LA ORDEN UNA VEZ TRANSMITIDA?

Sí, siempre y cuando no haya sido ejecutada en el Mercado. Algunas modificaciones (por ejemplo ampliar el número de contratos de una orden) pueden modificar su prioridad en la cola de órdenes que estén al mismo precio.

¿QUÉ RIESGO SE ASUME NEGOCIANDO FUTUROS? ¿CUÁNTO SE PUEDE PERDER?

Se asume el riesgo equiva-

lente a las oscilaciones de precio del lote de aceite de oliva que un participante se obliga a comprar o vender, independientemente del importe de garantías depositado. Esto quiere decir que operando en futuros las pérdidas pueden exceder las garantías depositadas.

Si un cliente prevé una evolución del precio en contra de su posición puede optar por cerrar su posición, en cualquier momento.

¿QUIÉN GESTIONA LAS GARANTÍAS? ¿ESTÁN REMUNERADAS?

Las garantías son custodiadas por los Miembros Liquidadores (más exactamente por aquellos Liquidadores que además hayan adquirido la condición de Custodios de MFAO, aunque a efectos del cliente esta distinción es irrelevante). Las garantías que se depositen en forma de efectivo serán remuneradas a un tipo de interés de mercado.

¿QUÉ SE PUEDE ENTREGAR COMO GARANTÍA?

Las garantías podrán ser depositadas en forma de efectivo o deuda pública. La garantía a vencimiento, que será exigida inmediatamente antes de la entrega física, una vez vencido el contrato, podrá ser un aval bancario.

¿SE AVISARÁ A LOS PARTICIPANTES DE LA PROXIMIDAD DE LA ENTREGA?

Sí. Es responsabilidad de los Miembros del Mercado a través de los cuales operen, para que así todo

el que lo desee pueda, con tiempo suficiente, cerrar la posición o traspasarla al vencimiento siguiente si no se desea llegar a la entrega.

¿ES POSIBLE RECHAZAR IR A LA ENTREGA UNA VEZ VENCIDO EL CONTRATO?

No. Una vez vencido el contrato, aquellos clientes con posiciones abiertas deberán entrar en el proceso de entrega. Los vendedores tendrán la obligación de entregar aceite y los compradores tendrán la obligación de recibir aceite.

¿SE PUEDE APLAZAR LA ENTREGA/PAGO A VENCIMIENTO?

No. Si no se efectúa la entrega o el pago en el momento acordado, el contrato entra en fase de incumplimiento.

¿DÓNDE SE ENTREGARÁ LA MERCANCÍA?

La mercancía se entregará en el almacén autorizado designado por la Cámara, tras efectuar un case de preferencias entre vendedores y compradores que minimice los costes de transporte.

¿QUIÉN SE HACE CARGO DE LOS COSTES (ALMACENAMIENTO, ANÁLISIS QUÍMICO, TRANSPORTE)?

Los costes de almacenamiento durante los 15 días que dura como máximo el proceso de entrega son por cuenta del vendedor. Los costes del primer análisis químico son por cuenta del vendedor, y los del segundo análisis, si es requerido, corren por cuenta del comprador en el caso de que el primer análisis facilitado por el vendedor fuera correc-

to, en el caso contrario, los costes del segundo análisis correrían por cuenta del comprador.

“...En el Mercado de Futuros se asumen obligaciones futuras de vender o comprar aceite, lo cual no implica que el aceite esté ya en poder del vendedor en el momento de realizar el acuerdo (puede, por ejemplo, tratarse de aceite de campañas venideras o de aceite que el vendedor piense comprar)...”

Los costes de transporte al almacén autorizado por la Cámara corren por cuenta del vendedor, si bien puede evitar incurrir en ellos obteniendo la autoriza-



MFAO - c/ NOGAL, 62 - 23006 JAÉN - TIF: 953 245 250
(ilustración obtenida de la página web del MFAO: <http://www.mfao.es>)

ción de su propio almacén si cumple los requisitos exigidos por MFAO. Los costes de transporte a partir del almacén autorizado corren por cuenta del comprador.

¿QUÉ PRECIO PAGARÁ EL COMPRADOR EN EL VENCIMIENTO DEL CONTRATO?

La diferencia entre el precio al que el comprador abrió en su día la posición (el precio al que

compró futuros) y el precio oficial de vencimiento del Contrato de Futuros habrá ya sido pagada o cobrada a través de la liquidación diaria de pérdidas y ganancias. Así pues, llegado el momento de la entrega, el comprador paga el precio oficial de vencimiento del Contrato de Futuros, restando las garantías que ya ha adelantado a la Cámara y ajustando los conceptos de Base 1º y desviaciones de pesaje.

¿CUESTA DINERO UN CONTRATO DE FUTUROS?

La Cámara cobra una pequeña comisión de registro, y operar a través de uno o varios Miembros del Mercado supondrá comisiones adicionales.

¿QUÉ RELACIÓN HAY ENTRE UN CONTRATO DE FUTUROS Y UN SEGURO DE RENDIMIENTO DEL OLIVAR?

Una relación de complementariedad. Mientras el seguro de rendimiento protege al agricultor de las oscilaciones de la cantidad de su cosecha, el Mercado de Futuros lo protege de las oscilaciones del precio al que la va a vender. Una buena gestión financiera de la empresa agrícola usaría ambas a la vez.

“...Mientras el seguro de rendimiento protege al agricultor de las oscilaciones de la cantidad de su cosecha, el Mercado de Futuros lo protege de las oscilaciones del precio al que la va a vender. Una buena gestión financiera de la empresa agrícola usaría ambas a la vez...”

DIRECCIONES DE INTERÉS EXTRAÍDAS DE LA PÁGINA WEB DE MFAO:

* Página web de MFAO: <http://www.mfao.es>

* Elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra: <http://www.oliflix.com/>

* Universidad de Jaén, información sobre el aceite de oliva: <http://www.ujaen.es/huesped/aceite/index.html>

* Portal del Aceite: <http://www.mercacei.com/>

* Revista Oleo: Publicación Periódica sobre el mercado de Aceite de Oliva
<http://www.tecnipublicaciones.com/oleo/>

* Revista Futuroлива: publicación mensual que ha venido editando la Sociedad Promotora del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva, S.A. durante los casi cuatro años que duró la gestación del proyecto, con el fin de divulgar el conocimiento de los mercados de futuros en general y el del aceite de oliva en particular. Ha publicado hasta ahora 40 números.

* Boletín Futuroлива es una publicación semanal que edita MFAO, Sociedad Rectora del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva, S.A. con la finalidad de llevar la información, fundamentalmente de precios y volúmenes negociados en el mercado durante la última semana, al amplio sector oleícola. Si desea recibir el Boletín de forma gratuita por e-mail o fax, puede hacerlo a través de la página web del MFAO.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

¡PONLE COLOR

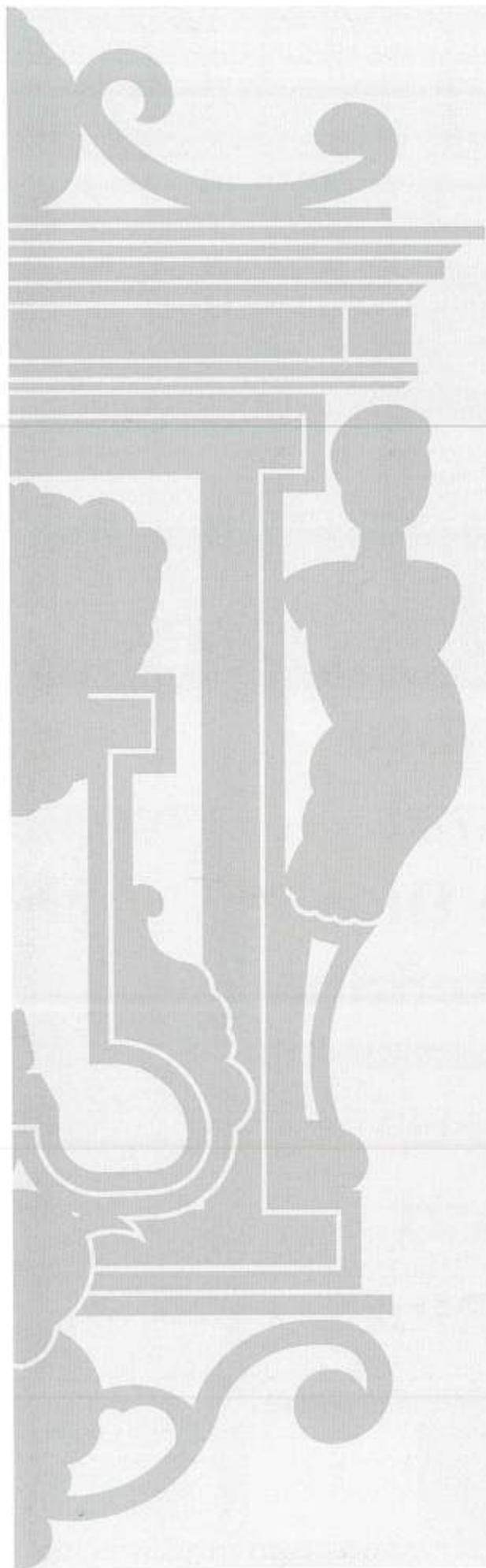


A MARTOS!



FOTOGRAFÍAS: ANA CABELLO

Poner color a Martos es dar vida a nuestra ciudad, es embellecer nuestro querido pueblo, hacerlo agradable, más habitable. Pongamos flores en nuestros balcones, cuidemos de los árboles y plantas de nuestras calles y jardines públicos, todo ello en beneficio de la comunidad. Hagamos de Martos una ciudad de color.



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

La Fiesta

Excmo. Ayuntamiento de Martos

**P R E G Ó N
D E L A
X X I V F I E S T A
D E L A
A C E I T U N A**

**8 de diciembre
Sala cultural
San Juan de Dios
11'30 de la mañana**

**Pregonero
FRANCISCO
VALLEJO SERRANO**

Martos Cultural



Pregón de la Fiesta de la Aceituna

2003

Gaspar Zarrías Arévalo

El Consejero Gaspar Zarrías pregonó la Fiesta de la Aceituna del pasado año y, en su discurso, entrelazó la importancia histórica del olivo y de su fruto en la cultura mediterránea con su protagonismo en nuestra historia cotidiana. Además este giennense no dejó de pedir el continuo esfuerzo de todos en tres pilares básicos para nuestro futuro: calidad, investigación y comercialización.

Tan pronto como las aceitunas empiezan a cambiar de color convendrá cogerlas a mano con buen tiempo y, poniendo debajo esteras o cañas, cribarlas y limpiarlas; luego, con sumo cuidado, llevarlas de inmediato al lagar, meterlas aún enteras en cestillos nuevos y ponerlas debajo de las prensas para exprimirlas durante el menor tiempo posible (...). El primer aceite que haya caído es el de clase superior, o sea, el del primer prensado”.

Excmo. Sr. Alcalde, Ilmas. Autoridades, Sras. y Sres.

El texto que acabo de citar, escrito hace 2.000 años por el gaditano Lucio Columela, es la más antigua y completa descripción de la recogida y elaboración del aceite conservada en Andalucía. Su contenido enmarca con precisa exactitud esta celebración olivarera de Martos y nos hace partícipes, siglos después, de una tradición y de una historia legendaria.

Sean, pues, mis primeras palabras, queridos amigos y amigas, para saludar a los habitantes de esta noble Villa y para agradecer a la Corporación Municipal el inmerecido honor de haberme nombrado Pregonero de la Fiesta de la Aceituna de este año.

Es en verdad un gran honor corresponder a una invitación que me permite ocupar la misma tribuna por la que han pasado ilustres personalidades de la vida provincial andaluza. Entre otros, nuestro paisano y laureado escritor Juan Eslava Galán, el Consejero de Agricultura Paulino Plata, Felipe López, Presidente de la Diputación de Jaén, sin olvidar a Antonio Villagordo, amigo de todos, alcalde de todos y creador, hace ya más de veinte años, de esta gran festividad marteña.



Gaspar Zarrías pregonando la Fiesta de la Aceituna 2003.

Es también un honor y una profunda satisfacción volver a Martos y, a la sombra de La Peña, evocar la gloria de su pasado y la de sus hijas e hijos más insignes.

Aún pervive, entre sus calles y sus plazas recónditas, la Tucci ibérica citada por Ptolomeo y Estrabón; el viejo emplazamiento donde se hizo fuerte Viriato; la Colonia romana creada por Cesar Augusto; la alcazaba y la mezquita árabe; la tragedia de los Carvajales y su eco en la obra dramática de Tirso o de Lope de Vega; la belleza de Isabel de Solís que, siendo cautiva, cautivó el corazón de un rey

de Granada; la emoción de Francisco Delicado, recordando a su pueblo en *La Lozana Andaluza* o la nostalgia contenida del maestro Antonio Álvarez y sus *Suspiros de España*.

Martos es un compendio de historia y de arte; un impulso creativo enhebrado con muestras góticas, renacentistas y barrocas; una estructura urbana que conserva el sabor morisco en el barrio alto del Baluarte y que ha introducido elementos de indudable modernidad en la zona baja o del ensanche.

Es, también, un sistema económico con una equilibrada mezcla de tradición y progreso; y una sociedad civil que siente legítimo orgullo

por sus raíces e identidad y una vocación insobornable por innovar y conquistar el futuro.

A esta Ciudad y a sus ciudadanas y ciudadanas me dirijo en estos momentos para anunciar, en mi calidad de Pregonero, que ha llegado la Fiesta de la Aceituna y que, tomando en la mano un hoyo de aceite y bacalao, como mandan los cánones, se moviliza una vez más y entra en plena actividad el primer municipio olivarero del mundo.

¡Qué profundo significado tiene el olivo en nuestra cultura y en nuestros hábitos cotidianos, en la vida de Andalucía y en la de los pueblos que circundan el Mediterráneo!

¡Cuántas cosas sugiere al mismo tiempo y con cuánta fuerza nos llegan y nos afectan a pesar de los siglos transcurridos!

No dudemos, Sras. y Sres., al utilizar determinadas palabras o calificativos. La nueva cosecha es, ante todo y sobre todo, la repetición anual de un rito y de un acontecimiento secular. Un verdadero acontecimiento, en el sentido pleno y absoluto del término, porque el olivar es trabajo y sustento, es riqueza y empleo, es comercio e intercambio, es dietética y gastronomía, es ciencia e investigación, es inspiración poética y artística, es símbolo y referencia cultural.

Para nosotros, el olivar lo es todo y hay que entenderlo y asumirlo en su integridad, sin que debamos desprendernos ni podar algunas de sus ramas o manifestaciones.

Ahora que está tan de moda hablar de globalización, sería difícil encontrar un producto tan completo y tan global, tan totalizante del quehacer humano, como el aceite virgen de oliva.

Tengamos en cuenta, amigos y amigas, que en los ritos litúrgicos el aceite nos acompaña desde el nacimiento hasta la muerte, que ha servido para ungir a los profetas de Israel, a los héroes de las Olimpiadas, a los emperadores de Roma y a los reyes de la Cristiandad. Que igual consigue atenuar el hambre del pobre, que dar lustre y prestigio a las mesas de postín.

Habría que remontarse siglos atrás para señalar el origen o la presencia del olivo en Andalucía. Algunos estudiosos hablan de hace tres mil años o más.

Dejemos a los especialistas dilucidar la cuestión. Nos conformamos con la evidencia, con la indiscutible vinculación de los andaluces, de los jiennenses y de los marteces a un cultivo y a un fruto que forma parte de la vieja sabiduría de un pueblo, que ha hecho del aceite de oliva alimento y cultura, medio y estilo de vida.

Nuestra historia agraria ha ido ligada siempre al hermoso y retorcido tronco de un árbol que, casi sin



OLIVARERO MARICHAL, QUÉREZ

interrupción, se extendía desde Esmirna y el Ática hasta los campos de Córdoba y Jaén, hasta el Aljarafe sevillano y el Condado de Huelva, donde embarcaría hacia América en un prodigioso despliegue de adaptación y universalidad.

Este impacto hizo del olivo emblema de Andalucía y también signo de sus contradicciones económicas o sociales. Fue símbolo de paz para los Pueblos del Libro, para judíos, árabes y cristianos que coincidieron y convivieron a su sombra en el territorio andaluz, y ha sido señal de discordia y de conflicto, al convertirse en una muestra de ostentación y de poder que crecía junto al sueño de repartos y de aspiraciones fallidas.

¡Cuántas enseñanzas encierran los olivares andaluces!

Los de la Sierra de Segura y la Loma de Úbeda, los que inundan como un mar de verdor y de esperanza esta comarca marteña entre Torredonjimeno y Alcaudete, los olivos de Velez-Málaga junto al mar y los de Antequera o de Baena en el esplendor de la campiña, los de Arahal y Marchena, los de almazara y de mesa, los de riego y labrantío...

El olivar, Sras. y Sres., es testigo vivo y testimonio vivificante de Andalucía.

No podemos olvidar esta realidad y, como quiero centrarme sobre todo en el futuro, permitan unas pinceladas del pasado, un breve homenaje al trabajo y al sufrimiento de nuestros mayores, los jornaleros y campesinos jiennenses que recogían las bíblicas aceitunas con el sudor de su frente y a duras penas el salario para mantener a los suyos.

Es un texto de 1919 y está inspirado en la experiencia que su autor conoció muy de cerca, precisamente, aquí en Martos. Se titula *El Destajo* y lo publicó en una revista de circulación nacional el socialista de Begíjar, Ramón Lamoneda, que aquel mismo año se presentó a diputado por este distrito electoral. Dice así:

JUAN JOSÉ MARCHENA GARCÍA

“Cada equipo de destajeros tiene que recoger por término medio 250 fanegas... Las cuadrillas se reúnen para dirigirse al olivar a las cinco de la mañana. Las varas y los lienzos los han de comprar los propios trabajadores, gastando así una parte importante del jornal, y de manejarlos se encargan los jóvenes, originándose mil discordias porque, cuando llueve, pesa y molesta y se llena de barro pringoso.

Los aceituneros, sus mujeres e hijos, tienen que pasar la temporada en alojamientos inhumanos. A veces, bajo una viga de molino aceitero, se establecen dormitorios para treinta familias, colgando entre unas y otras simples mantones”.

Hasta aquí esta dura y descarnada descripción. No he querido, amigos y amigas de Martos, renun-

ciar a leerla en un pregón festivo, que parece más bien ocasión destinada a cantar las maravillas del olivar. Pero callando, no hubiera sido fiel a lo que ha significado la recogida de la aceituna en unos años no demasiado lejanos, ni tampoco a mi compromiso personal.

Muchos de los aspectos descritos responden a una situación, por fortuna, ya superada. Hemos evolucionado y las condiciones de vida y trabajo han mejorado sustancialmente. Recordemos, sin embargo, este ayer para no repetirlo en el presente, convirtiendo ahora a los emigrantes en los “nuevos destajeros”.

El olivar y el aceite de oliva han sido tradicionales fuentes de riqueza de la economía agraria andaluza y, en pleno siglo XXI, época de cambios y de



J. Marchena
2004

apasionantes desafíos, tienen que aportar mayor valor añadido aún, a fin de poder garantizar el progreso y el bienestar de empresarios y trabajadores.

El reto actual, Sras. y Sres., es desarrollar e incrementar nuestro potencial olivarero. Tenemos que aprovechar la experiencia adquirida, el conocimiento de la olivicultura, las posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías y, preservando la riqueza medioambiental de este magnífico bosque mediterráneo, impulsar una estrategia de excelencia y calidad para hacernos presentes e imponernos en los mercados internacionales.

Estamos ante una ampliación de la Unión Europea que va a significar, en el corto plazo, la incorporación de nuevos países y la creación de una comunidad de casi 500 millones de habitantes. Pues bien, no deberíamos descansar hasta conseguir que el aceite de oliva de Jaén -y no por mediación o intervención de los italianos- se convierta en la base alimenticia y culinaria de los europeos y, si me lo permiten, en la sustancia que engrase los mecanismos políticos e institucionales y hasta las mentes de los responsables de la Política Agraria Común.

Desde esta ciudad, que es el máximo exponente de la producción aceitera del mundo, quiero incidir en una cuestión que nos afecta a todos, la Reforma de la OCM del Aceite, que como saben ustedes está en fase de negociación.

Nuestro país se ha visto perjudicado en el periodo transitorio de esta Reforma al asignarle un cupo muy inferior a su producción real. Esto supone que, siendo los mayores productores del mundo, somos los que al mismo tiempo tenemos las mayores penalizaciones, lo que nos coloca en una situación de desventaja respecto a otros países productores que tienen cupos ajustados a su realidad.

Para soportar esta aseveración, baste citar que solo la provincia de Jaén tiene más producción que toda Italia, segundo productor mundial de

aceite. Un dato que no es solo una cifra fría puesta en un informe; esto supone trabajo, desarrollo económico, desarrollo social y, al mismo tiempo, identidad cultural.

Tenemos, por lo tanto, la obligación de defender este producto, que es parte fundamental de nuestra historia como pueblo. La defensa del olivar tradicional que ha curtido nuestras tierras es defensa de una forma de vida justa. De ahí la importancia de que este producto, este oro verde para nosotros, no se quede marginado en un reparto que a todas luces consideramos injusto, tal y como se ha propuesto desde 1998.

Pedimos lo que nos corresponde, entendemos que hemos realizado

grandes esfuerzos por modernizar, comercializar y cuidar el aceite y esto tiene que verse reflejado en subvenciones que primen el trabajo.

Podemos presumir, Sras. y Sres., de la variedad y del nivel que han alcanzado las producciones andaluzas. Su elemento más representativo y, a la vez, más sano y nutritivo es, sin duda, el Aceite, aconsejado hoy por especialistas e investigadores, por famosos restauradores y consumidores exigentes.

Después de realizar incursiones por cocinas bastante extrañas, la ciencia médica y la gastronomía actual se acercan de nuevo a la dieta mediterránea, recuperando una fórmula que, hace muchos siglos, descubrió el mismo Hipócrates.



En realidad, consiste en una sencilla pero perfecta conjunción de saberes y sabores que, al adoptar como base el aceite de oliva, nos ayuda además a mantener a raya la invasión de lípidos y triglicéridos que nos amenaza, a remediar el exceso de estrés y otros males e incluso alarga la vida como decía, por propia experiencia, Plinio el Viejo.

Es decir, que casi podemos considerarnos el pueblo privilegiado porque hemos dado con la tecla, con esa piedra filosofal o elixir de juventud, buscado inútilmente desde la antigüedad, que es hoy sinónimo de salud y garantía de bienestar.

Dejando a un lado exageraciones e ironías, sí creo, amigos y ami-

gas, que estamos ante una cuestión de fondo, ante una realidad y unas circunstancias dignas de conjurar el compromiso y el esfuerzo de todos.

La comarca de Martos y el conjunto de la provincia de Jaén, primera y principal zona olivarera del mundo, tienen que aprovechar esta favorable opinión de científicos y especialistas y, una vez decantada la verdad y el poder del aceite de oliva, hemos de procurar que esta tendencia o proceso de reconversión en torno a nuestro principal producto, se convierta en un definitivo acto de fe y no en una moda fugaz o pasajera.

Conseguirlo, Sras. y Sres., depende de nosotros mismos: del esfuerzo de cada uno, de la colabora-

ción entre el sector público y privado, del apoyo que prestemos a la investigación y al desarrollo tecnológico, de la capacidad para promocionar y competir con otras grasas en los mercados nacionales e internacionales y, sobre todo, de una lucha eficaz contra el fraude y de una mayor exigencia de controles.

En definitiva, Calidad, Innovación y Comercialización constituyen el trípode sobre el que construir y asentar un futuro de grandes perspectivas y amplios horizontes para el olivar andaluz.

La Calidad, como saben bien los agricultores marteños, es un curso largo y complejo que se inicia con la preparación del terreno y el cuidado del árbol, que continúa con la recogida de la aceituna en el momento oportuno -ni verdes ni negras, sino moradas-; que se extiende a la limpieza y escrupulosidad de todo el sistema de molienda, que se completa con la adecuada mezcla de las distintas variedades y que exige, para culminar todo el proceso, medir con precisión y suficiente frecuencia el grado de acidez del aceite que vamos obteniendo.

Innovación e Investigación para ir de la mano de los avances científicos; para recurrir cada vez que sea necesario al laboratorio y a los especialistas; para ampliar las diversas utilidades de un producto que no sólo tiene funciones alimenticias, sino también medicinales y curativas, así como posibles aplicaciones en otros muchos campos; para hacernos presentes, en fin, a través de las nuevas tecnologías, en la nueva sociedad y en la nueva economía.

La puesta en marcha, hace ahora diez años, de la Universidad de Jaén y la realización durante esta etapa de numerosas investigaciones e innovaciones, la creación del Parque Tecnológico del Aceite y del Mercado de Futuros, son algunas de las apuestas de la Junta de Andalucía para consolidar aún más el indiscutible



J. Manuel
2.004

ROMÁN MARCHAL ORTIZ

protagonismo de nuestra provincia en el sector olivarero.

Una nueva y más eficaz Comercialización, finalmente, porque este es hoy un aspecto decisivo. Hay que renovar en bases, diseños y etiquetados, impulsar campañas publicitarias, buscar canales de distribución más eficientes y establecer una estrategia de presentación basada en la certificación y en las denominaciones de origen.

En la cerrada competencia que domina el mundo, cada uno tiene que perfilarse y afirmarse ante los demás con la singularidad de sus ofertas autóctonas.

Quienes conocen las técnicas del marketing moderno, han demostrado que en la decisión final de los distintos países y de nuestros potenciales compradores, influirá la calidad o excelencia del producto ante todo y no el precio u otro tipo de apreciaciones.

Permitan, Sras. y Sres., esta enumeración de las actividades más usuales que, a modo de "excursus", me he atrevido a recordarle a un público experto en la materia. De su buen hacer tenemos testimonios cualificados y muy antiguos, aunque el que sigue sea tal vez uno de los más recientes:

"Todas estas reflexiones, basadas en nuestros hábitos culturales, pueden hoy pregonarse gracias a la calidad del aceite de oliva virgen. Calidad que se percibe en el olivar andaluz y en el cuidado que le prestan sus agricultores. Este primor en la labranza lo hemos contemplado a lo largo y ancho del camino recorrido.

Después de Úbeda llega enseguida Baeza, también señorial y renacentista. Hasta Jaén se extienden las plantaciones, para luego hacerse todavía más frondosas cuando llegamos a La Peña de Martos, en su perpetua vista de pájaro sobre un inmenso e interminable bosque de olivos".

No pretendo, por tanto, dar lecciones y menos aún a quienes no las necesitan. Sólo aspiro a que

Martos, Jaén y Andalucía no pierdan el sello que atestigua la condición de ser los primeros productores mundiales de aceite de oliva y que una tradición secular, fuente de riqueza e identidad mediterránea, siga creciendo y supere con facilidad los retos y desafíos del siglo XXI.

Llegado a este punto, el Pregonero considera haber cumplido el encargo recibido, dando respuesta, dentro de sus posibilidades, a las expectativas que genera, desde hace más de dos décadas, la Fiesta de la Aceituna de Martos.

Empecé citando un viejo texto andaluz y voy a terminar con unos versos de D. Antonio Machado, ins-

pirados en estos campos de olivos. El gran poeta de la palabra y el pensamiento profundo resumió así el deseo que cada año por estas fechas anida en el corazón de los jiennenses y de los marteños:

"Olivares, Dios os dé
los eneros
de aguaceros,
los agostos de agua al pie.
Los vientos primaverales,
vuestras flores racimadas.
Y las lluvias otoñales
vuestras olivas moradas"

¡Gracias a todos y Felices Fiestas!



Un sello, una ilusión

UN SELLO: "yo seré recordado por el tema de las células madre, haga lo que haga".

UNA ILUSIÓN: "conseguir que el mundo de la Universidad y el de la empresa asuman una cultura de cooperación". Estas pueden ser la señas de identidad de un hombre que ha gestionado brillantemente tres Consejerías: la de Obras Públicas y Transportes, la de Salud y, actualmente, la de Innovación, Ciencia y Empresa. Un hombre cuyo carácter solidario y luchador empezó a forjarse aquí en Martos, entre nosotros.

Francisco Vallejo Serrano

Antonio Domínguez Jiménez

ser Fernando, Paco o Antonio. Como podéis ver, los de mi generación teníamos nombre gracias a ellas. Un motivo como para estarles agradecidos desde entonces. De aquella época recuerdo, vagamen-

se ha convertido nada más y nada menos que en el Consejero de Innovación, Ciencia y Empresa. Una persona de difícil acceso, y no por culpa suya, sino en virtud del cargo que ocupa, que no le deja un

Cuando yo estudiaba el Bachillerato, no teníamos nombre, sólo disponíamos de apellido. Tú te llamabas Sánchez o Tejero o Domínguez, como era mi caso. El nombre era un bien que pertenecía al ámbito privado y familiar, y lo perdías en cuanto entrabas en el colegio. Esta pérdida, sin embargo, era transitoria; el nombre lo recuperabas años después, ya en la adolescencia, cuando empezabas a salir con una pandilla en la que hubiera chicas, entonces pasabas a

"...la política es una actividad que te permite imaginar un mundo mejor y ver que tu trabajo se va plasmando en consecuciones concretas. Probablemente esta frase es la que mejor nos puede definir al personaje, su concepto de idealismo a pie de obra. Buscar un mundo mejor pero con los pies asentados en el suelo, o como decía la letra de una canción que estuvo de moda hace unos años: 'una mano pide el cielo, la otra en el cajón del pan'..."

te, a Vallejo, uno que estaba en el internado de los frailes porque era de fuera, de Alcaudete, y que estaba en el curso siguiente al mío. Un tío algo serio, pero muy buena gente al decir de sus compañeros. Pues bien, aquel chaval de mi nebuloso recuerdo, con el paso del tiempo

minuto libre. Charlar un rato con él para hacerle esta presentación no ha resultado nada fácil. Veréis. Primero tienes que trepar al Ayuntamiento para que te sirva de trampolín hacia la Consejería. Luego hay que escalar hasta un grupo de varias secretarías, que te dan el ac-

ceso para subir hasta su responsable de prensa, una chica de eufónico nombre con resonancias mitológicas, Iraida se llama. Desde ahí ya puedes auparte a la cima donde él se encuentra. Cuando llegas ahí, miras abajo, y en ese punto te entra el vértigo, porque entiendes lo alto que ha llegado aquel antiguo compañero de colegio de *los frailes*. De su paso por este colegio quedaron complicidades y amigos, éstos últimos son los “culpables” de que le hayan propuesto el Pregón de la XXIV Fiesta de la Aceituna. Os explico el proceso. Esta revista que tenéis en las manos incluye al final una sección que titulamos *MARTEÑOS EN ELMUNDO*, en la que presentamos personajes que, siendo de aquí, tienen una proyección importante y destacan en algún ámbito de la vida regional y/o nacional. Paco Navas, vecino y buen amigo del que suscribe, había sido compañero de curso de Paco Vallejo. Me informó de que el Consejero había manifestado en alguna ocasión que tenía recuerdos muy gratos de sus años de estudiante y de su estancia en nuestra ciudad, y que en cierta manera se sentía marteño. Como es tosiario, Navas argumentaba que el hecho de haber nacido en el pueblo no debe ser tan determinante, que ya lo afirmó Francisco Delicado, el de *La Lozana Andaluza*, que siendo cordobés de nacimiento se sentía marteño, “no donde naces, sino donde paces”. La Concejalía de Cultura finalmente amplió la propuesta y de esta manera le ofrecieron el Pregón de una fiesta que cada vez tiene más repercusión y de la que los marteños nos sentimos más orgullosos.

Una vez hecha esta introducción, diremos que Francisco Vallejo Serrano, nació en Alcaudete, el 9 de enero de 1957. Allí hizo los estudios primarios, como es natural.



Francisco Vallejo Serrano.

Pero por entonces en su pueblo no había Instituto para continuar estudiando, así que la necesidad le

“...por quienes demuestra una admiración infinita es por los políticos del País Vasco. Esos sí que son gente encomiable, porque se lo juegan todo: su intimidad, la vida, su familia...”

hizo venir a Martos a cursar la enseñanza media. Debí suponer una ruptura bastante fuerte, tengamos en cuenta que entonces el Bachi-

llerato se empezaba con 10 u 11 años y esa es una edad muy tierna como para dejar la casa y la protección paterna. A fuerza de no ejercitarlo, “por mi dedicación tengo poco tiempo para el recuerdo”, la evocación que tiene de aquellos años le ha ido cogiendo un color amarillo sepia y se reduce a las 4 paredes del colegio “como éramos unos micos no nos dejaban salir a ningún sitio”, al patio de recreo, el de arriba, donde nos pasábamos la vida jugando y en sana competencia con los seráficos. Reconoce, sin embargo, que “esa edad entre los 10 y los 15 años te deja muy marcado. Date cuenta de que yo inauguré el internado. En el primer año éramos sólo 25 internos. Era una familia, una familia con muchos hijos, pero no te parecen tantos, si piensas que por ejemplo mi bisabuela tuvo 21”, manifiesta con una risa franca y espontánea. Una época de tu vida puede marcarte tanto positiva como negativamente. Por su tono y por el contexto, intuyo que se refiere a unos conocimientos que te da la vida y que no vienen desde la pizarra: es el aprendizaje del compañerismo, de la solidaridad, de la amistad. De ese tiempo con olor a goma de borrar y manchas de tinta de boli bic, por la escasez con que se producían, recuerda sobre todo las salidas: al Parque, que todavía no se llamaba Manuel Carrasco y que estaba en construcción, a las Pastoras a ver las niñas y sobre todo las excursiones “hacíamos algunas a la falda de La Peña, a una zona que no recuerdo bien y que había muchos fósiles. Todavía tengo algunos, a mí me encantaba aquello”. De entre los compañeros de curso se acuerda sobre todo de Pepe Pozo, que ahora regenta un restaurante

en Jaén y al que ha vuelto a ver con alguna frecuencia. También de las carreras que había que hacer en la clase de gimnasia, dando la vuelta a Martos por detrás del Cementerio *"nos sacaba 16 kilómetros a cada uno. Jo, el Pozo, cómo corría. Ahora ya ná, lo he visto hace poco y está hecho polvo"*, comenta divertido.

Con 15 años deja el internado porque felizmente han hecho un instituto en Alcaudete, lo que le permite volver a vivir con la familia. Pero dura poco, sólo un curso. Para estudiar COU, marcha a Granada. Es el año 1973. Aquel año a un ministro de Franco, Julio Rodríguez de nombre, y Julio el Breve de mote, por lo poco que duró, se le ocurrió la genial idea de que el curso debía ir paralelo al año, empezar en enero y acabar en diciembre. A la idea la bautizaron inmediatamente como *el calendario juliano*, me recuerda el Consejero, en honor a su inventor. Tan descabellada idea tuvo como consecuencia el rechazo estudiantil generalizado. En estas acciones de protesta participa un joven Paco Vallejo. Rememorando los hechos él cree que ahí se encuentra el origen, el primer germen de su dedicación a la política.

Para los estudios superiores se traslada a Madrid entre 1974 y 1980, en plena transición. De los primeros años de su estancia, data su militancia en el Partido Socialista Popular de Tierno Galván, el entrañable "Viejo Profesor". Se licencia en Derecho por la Universidad de Deusto y además en Ciencias Empresariales por el ICADE, que, como todos sabéis, tiene un altísimo nivel de exigencia.

Recién iniciada la década de los 80, la de la movida, encontra-

mos a Francisco Vallejo con dos flamantes títulos universitarios, dos carreras a las que hay que empezar a sacarles rendimiento. Es la hora de comenzar a trabajar. Si uno cree en el destino, habrá que convenir en que lo llevó a La Carolina bajo la forma de su primer empleo *"vi un anuncio en el periódico, eché la solicitud y me dieron el trabajo"*. Empieza en la empresa privada, en una de telecomunicaciones. Al año siguiente (1981) deja la firma que le contrató en primera instancia y monta una asesoría jurídica y eco-

"...En el curso de una reunión con Bernat Soria en la que se ha constituido la red de investigación con células madre y han fijado la capital aquí, en Sevilla, y han venido todos los investigadores europeos, me parecía que habíamos hecho algo importante. Algo que puede mejorar la vida y la salud de cientos de miles de personas..."

nómica. Esta actividad estaba siendo cada vez más demandada por las empresas y él disponía de una preparación idónea para tal fin. Al cabo de un par de años o tres domina el trabajo a la perfección y empieza a aburrirse, *"en un pueblo un despacho tampoco creas que da para mucho"*, necesita más caña, que se diría ahora. Como le sobra tiempo, se apunta a un curso de especialista en Obras Públicas. Conseguir la preparación lo contratan como abogado en este campo. Su gestión, sin lugar a dudas, debió de ser brillante puesto que poco tiem-

po después, en 1986, en septiembre, le nombran Delegado Provincial.

En este intervalo de tiempo, entre el 80 y el 84, Francisco Vallejo tiene un tanto olvidada la política; él considera que la democracia está implantada y que la lucha por conseguirla no tiene sentido. Pero la localidad en la que reside (La Carolina) vive una situación atípica, allí aún no ha llegado la democracia: un alcalde del régimen anterior mantiene unos comportamientos semif feudales. *"La gente del PSOE, no sé por qué, vinieron a proponérmelo y no lo dudé. Entré con ellos en la lista de las municipales en el 83"*.

En el año 1988 encabeza la lista y sale elegido alcalde de La Carolina, cargo que ocupa durante seis años.

A partir de ahí empieza a ocupar puestos de la máxima responsabilidad: en el mes de agosto de 1994 tiene lugar su designación como Consejero de Obras Públicas y Transportes, y mantiene la titularidad de este departamento hasta el mes de abril de 2000. Durante los seis años al frente de esta Consejería, su labor destaca por el fortalecimiento y la dinamización del tejido empresarial andaluz en el sector de la construcción.

En abril de 2000 es investido Consejero de Salud, responsabilidad que ostenta hasta su designación, en el presente mes de abril de 2004, como titular de la nueva Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa.

Paco Vallejo ve un aspecto muy positivo en su dedicación a la política *"es una actividad que te permite imaginar un mundo mejor y ver que tu*

trabajo se va plasmando en consecuciones concretas". Probablemente esta frase es la que mejor nos puede definir al personaje, su concepto de idealismo a pie de obra. Buscar un mundo mejor pero con los pies asentados en el suelo, o como decía la letra de una canción que estuvo de moda hace unos años: "una mano pide el cielo, la otra en el cajón del pan". Paco es un político realista porque pide lo imposible, entiende que las utopías tienen validez, no debemos descartarlas como algo inútil por imposible. Deben estar presentes porque hacia ellas caminamos, y cuanto más se acerque a ellas más eficaz y generosa habrá sido la gestión del político.

Afirma no tener personajes de referencia en el ámbito político, ni "padrinos". Admira, si acaso, a Tierno Galván, y considera impresionante "como casi todos los que tenemos unas ideas socialistas, la figura de Felipe González". Pero a por quienes demuestra una admiración infinita es por "los políticos del País Vasco. Esos sí que son gente encomiable, porque se lo juegan todo: su intimidad, la vida, su familia. Cuando estás cansado, hartos de las responsabilidades, piensas en ellos y son un estímulo. Lo de ellos es valor en todos los sentidos de la palabra. Ellos sí que son idealistas..., idealistas hasta el límite porque se lo juegan absolutamente todo por una idea". No hacen falta comentarios.

El bienestar y el progreso de Andalucía entran de lleno en el ámbito del trabajo de la Consejería que dirige. "A finales del siglo XIX y principios del XX, Andalucía no fue capaz de subirse al tren de la Revolución Industrial, hubo una serie de circunstancias que se lo impidieron. Ahora estamos asistiendo a una nueva revolución, la de las tecnologías de la comunicación y

de la información. Tenemos elementos que nos van a permitir subirnos a ese tren y queremos que Andalucía no sólo lo coja, sino que viaje en clase VIP". Como meta no puede ser más ambiciosa y digna de aplauso.

Andalucía, de un tiempo a esta parte, se ha situado a la cabeza de la investigación con células madre. La Consejería ha prestado un apoyo incondicional para que esto haya sido posible. "En el curso de una reunión con Bernat Soria en la que se ha constituido la red de investigación con células madre y han fijado la capital aquí, en Sevilla, y han venido todos los investigadores europeos, me parecía que habíamos hecho algo importante. Algo que pue-

"...El Centro Tecnológico del Plástico. Es una experiencia muy interesante. Uno de los pocos Centros Tecnológicos que hay en Andalucía, está ahí, en Martos. Y en un tema clave como es el del Plástico. Yo creo que la identificación de objetivos y la tecnología y la existencia de una empresa tan potente como Valeo, pueden hacer que sea un Centro de referencia en Andalucía y fuera de ella..."

de mejorar la vida y la salud de cientos de miles de personas". Este es su concepto de la política y el poder entendidos como servicio.

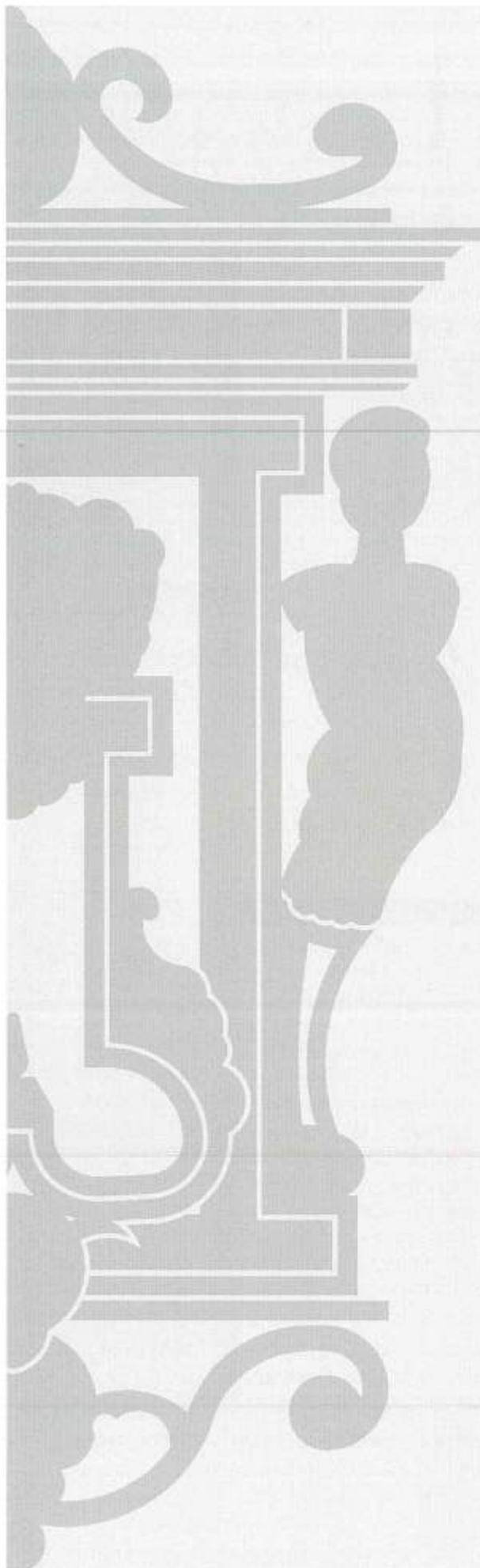
La relación de Francisco Vallejo con Martos no se reduce a aquellos lejanos años infantiles. Actualmente nuestra ciudad depende en gran medida de su Consejería en un tema de vital importancia para nosotros: el Centro Tecnológico del Plástico. "Es una experiencia muy interesante. Uno de los pocos Centros Tecnológicos que hay en Andalucía, está ahí, en Martos. Y en un tema clave como es el del Plástico. Yo creo que la identificación de objetivos y la tec-

nología y la existencia de una empresa tan potente como Valeo, pueden hacer que sea un Centro de referencia en Andalucía y fuera de ella". El Centro Tecnológico del Plástico supone la puesta en práctica de una de las directrices de su gestión, la meta última que le gustaría alcanzar "conseguir que investigación y empresa cooperen. Que dejen de mirarse como rivales y entiendan que son compañeros de viaje. En Andalucía hay muchas empresas pequeñas, que si no es a base de esta colaboración no podrán sobrevivir, no podrán competir, ni salir a los mercados. Conseguir esta cooperación sería un cambio espectacular". Es la cima a la que aspira y está dando pasos para acercarse a ella.

Respecto al pregón que pronunciará el día 8 de diciembre, no ha querido soltar prenda, quiere que sea una sorpresa. En la entrevista no me ha dado la receta con la que lo piensa cocer, pero sí algunos ingredientes "hombre, hablaré de mis tiempos ahí, de lo que pienso de Martos, del olivo como referencia y elemento clave, de mi Consejería y de su apuesta".

Te esperamos el día 8. Tienes una cita en Martos. Ahí te veremos:

¡Bienvenido a casa, Consejero!
¡Bienvenido a tu casa!



ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

ALDABA

Literatura

Certamen Literario

Certamen Literario «Ciudad de Martos»

1977 AGUSTÍN LASARTE 1978 MERCEDES MEDINA
ESTEO 1979 MIGUEL CALVO MORILLO 1980 LUIS
SEPÚLVEDA CALFUCURA 1981 PALOMA COLOMER ARRO-
YO 1982 FELIPE MOLINA VERDEJO 1983 ALICIA CASTI-
LLO GARCÍA 1984 CARMEN SANTAMARÍA 1985 MANUEL
TURCO MARTÍN 1986 JOSÉ LUIS MASEGOSA REQUENA
1987 SALVADOR COMPÁN VÁZQUEZ 1988 MIGUEL LÓPEZ
CRESPI 1989 MIGUEL MARTÍN RODRÍGUEZ 1990 JUAN
MANUEL DE PRADA BLANCO 1991 JUAN F. GAMBARTE
1992 JOSÉ ANTONIO ILLÁÑEZ FERNÁNDEZ 1993
AGUSTÍN POVEDA NIETO 1994 ÁNGEL GONZÁLEZ
QUESADA 1995 ANTONIO RIVERO COELLO 1996 JOSÉ
ANTONIO LÓPEZ FUENTES 1997 ADOLFO VARGAS IZ-
QUIERDO 1998 FERNANDO BERMÚDEZ 1999 JESÚS PA-
LOMAR VOZMEDIANO 2000 JESÚS PALOMAR
VOZMEDIANO 2001 MANUEL TERRÍN BENAVIDES 2002
MIGUEL SÁNCHEZ ROBLES 2004 JUAN GONZÁLEZ MESA

1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004



Martos Cultural

Edición 2005 - Infórmese:
Casa Municipal de Cultura
Avda. Pierre Cibié, 14
23600 Martos (Jaén)

“No puede uno recordar el nombre de una calle o de un conocido o la música de una canción cuando uno quiere: parece como si el empeño de recordar sirviera para olvidar, pero el empeño de olvidar vuelve más vivos los recuerdos”.

Justo Navarro. *El alma del controlador aéreo*.

Olga

Amador Aranda Gallardo

No sé por qué, las historias, las escritas y las vividas, tienen un tipo de interés mayor cuando en ellas se habla de la muerte. Puede que sea eso, no lo sé, que en la vida el hecho de la muerte sea un acontecimiento tan conocido que nos impacta a todos de igual manera.

Olga murió.

Me resulta raro contar esto ahora que ya sé que ha acabado, escribir una historia, tampoco sé mucho de historias, en la que el final es el principio del relato que ahora comienzo, aunque no sé muy bien cómo hacerlo o si me dará algún tipo de respuesta, creo que no, que no tendré respuestas.

Sé que Olga murió sola, en nuestro apartamento, rodeada de botes de medicinas que yo era el que compraba con asiduidad en la farmacia de al lado de casa. Cuando tomó las píldoras, una sobredosis de tranquilizantes, yo me debía encontrar en un bar con Carlos, serían las cuatro y media de la madrugada, no lo sé, es absurdo pensar qué estaba haciendo yo en el momento en que ella ingería las pastillas con un vaso de agua y las dejaba depositarse en su estómago ejerciendo una función para la que no estaban hechas. Yo no estuve allí, no puedo imaginar la escena vivida, seguramente su cuerpo, tan delgado en los últi-

mos años, caería lentamente en la almohada, la cual abrazaría con sus dos manos en ausencia de mi cuerpo; en principio las pastillas la harían dormir, hasta que yo llegué, a las cinco menos cuarto, y la besé en la mejilla para preguntarle cómo estaba, y ella, a punto de morir, no hablara, profundamente dormida de un sueño del que no iba a despertar. No me di cuenta, sé que es absurdo pensar que no hice nada cuando no me contestó, sé que, en otro momento, hubiera llamado rápidamente a un médico y se hubiese salvado, o incluso yo le hubiera dado muchos cafés, aunque no sé si servirían, y la hubiera obligado a vomitar todas las pastillas que había decidido ingerir. Dormí con ella, abrazado a su espalda, fría, húmeda del sudor. A las nueve me desperté y me fui; seguía viva, lo sé: respiraba torpemente. Estuve trabajando mientras ella agonizaba en silencio en nuestro cuarto, en nuestra casa, sin nadie a quien coger de la mano, sin nadie a quien mirar por última vez. Yo me encontraba en otro lugar, sin estar con ella, mirando un absurdo ordenador, aunque era lo que tenía que hacer, no estar allí con ella, si hubiera estado no sé qué habría hecho; nervioso, viendo su cuerpo sin vida habría retrasado el momento de llamar a la policía o a una ambulancia. Qué hubiera hecho yo delante de ella, sin miedo a tocarla, a besarla, a acariciarla. Mejor que no pasara.

Me pregunto a quién vería por última vez, si la decisión de tomar las píldoras fue provocada por alguien más, -sé que yo tengo parte de culpa, puede que toda, nunca lo sabré-, si una conversación, qué sé yo, con el cartero, con la vecina, un poco más airada y subida de tono de lo normal, estas cosas ocurren todos los días, le hiciera plantearse que era mejor abandonar, abandonarse, rápidamente, sin dar explicaciones.

No sé si ha escrito alguna carta, llevo toda la semana buscando por todos los rincones de la casa, he abierto sus cajones con miedo a que ella pueda verme, sus cajas de secretos: nada interesante; he registrado la basura, e incluso bajé al cubo a hurgar en la basura de los demás intentado buscar algún indicio que me justificara su muerte. Pero no encontré nada. Puede que ella saliese, (no sé por qué busco si sé que no las hay), después de que yo le insistiera, de cenar juntos en nuestra casa, le comentara que había quedado con Carlos para tomar una copa y que le haría bien salir de una vez de estas cuatro paredes de donde nunca sale. Pero declinó la oferta, en un principio... pero no lo sé. Es posible que después de que le gritara mientras quitábamos los platos y le dijera que no sabía cómo íbamos a seguir con una relación en la que yo, me arrepiento tanto, no me sentía del todo satisfecho, saliera de casa, con su abrigo rojo inadecuado para la época del año, y en una intención de reconciliación me buscara por los bares de la ciudad, los que compartimos hace tanto tiempo, hace tantos años, cuando nos conocimos y yo pensé que era la mujer más maravillosa del mundo, y al encontrarme ahora, después de nuestra pelea en casa, en los brazos de otra, con mi amigo Carlos delante sin hacer nada, creyera que lo mejor para ella sería abandonar las cuatro paredes en las que los últimos años habita. Pero tampoco lo sé, y es inútil dejar preguntas en el aire cuando no van a ser contestadas, ni buscar cartas de suicidio, o notas explicativas con respuestas: "No estaba bien, necesitaba dejarlo todo, a ti también, escapar de mí. No espero que me perdones, no lo he hecho para pedir perdón a nadie. Sé que es difícil, pero tengo que hacerlo, tú no eres el culpable, aquí no hay culpables, no los busques. Te quiero, lo siento. Espero que no busques respuestas. Sólo hay lo que ves. Unas cuantas pastillas rojas en mi estómago, poco más." Nunca voy a encontrar eso.

Delgada, trémula, con los ojos cerrados y las gotas de sudor cayéndole por la frente, la besé antes de dormir junto a ella en la cama que compartimos; me quité los pantalones y con cuidado para no despertarla me introduje dentro de las sábanas, me abracé por la espalda y la besé en el cuello. Y no soñé. Es raro pensar que cinco minutos antes, a las cuatro cuarenta, cuando pulsé el botón del ascensor y ella escuchó el ruido de éste al subir, rápidamente llenara su mano abovedada de pastillas rojas, y de un golpe todo pasara: la boca totalmente abierta, los dientes mordiendo, el agua llegando hacia el estómago, provocándole una náusea que reprimiría en la garganta con las dos manos, con los dos brazos, con todo el cuerpo. Y yo subí con mi paso cansado de toda una noche y ella fingió que dormía mientras las pastillas empezaban a hacerle efecto por todo el cuerpo, -aparentando que todo iba bien para que no me diera cuenta, abriendo los ojos blancos en la oscuridad-, quitándole poco a poco la vida, minando

sus energías como si fuera magia, sin dolor, sin sentimiento, sin esfuerzo, acomodándose felizmente en su estómago. No pude hacer nada, me hubiera gustado, y aunque lo intente justificar, no habría sido lo mismo si ella hubiera intentado hacerlo de otra forma, si me hubiera dado algún dato en los últimos días, algún indicio de que algo fallaba, en ella, en mí, en nosotros.

Ella no quería ser *encontrada*.

O puede que yo no lo viera venir, que su grito de auxilio fuera invisible ante mis ojos, aunque es raro, siempre la observo cuando estamos solos. La miraba mientras deambulaba por la casa sin hacer nada y haciéndolo todo. La observaba detrás del periódico todos los domingos cuando nos levantábamos tarde y comíamos galletas mojándolas en el café. Conozco su andar: arrastraba tímidamente sus pies como si caminara de puntillas, moviendo las caderas torpemente, como si se pudiera romper y los brazos pegados a la cintura con las manos sobrevolando siempre el aire. Conozco su forma de hablar, su forma de mirarme cuando estaba enfadada o cuando quería hacer el amor, su mal humor los lunes cuando me marchaba al trabajo, y sus ojos vidriosos cuando me pedían ayuda. La he observado siempre: recuerdo que cuando la conocí la perseguía escondiéndome detrás de cada una de las farolas que había hasta llegar a su casa, y luego, allí, fui un intruso de su intimidad: mirando por las ventanas para ver si aparecía, hasta que por fin un día me decidí a esperarla al salir de clase y le pregunté cómo se llamaba.

Entonces no fue eso, yo la observaba, la conocía desde fuera, no desde dentro. No, desde dentro no, aunque eso siempre fue lo que intenté, adentrarme dentro de ella, conocerla interiormente, por un momento, ahora veo que no, creí que la conocía, y en cierto modo el suicidio es algo que no me ha impactado, es raro, y es más extraño decir que no me ha impactado su muerte, que sí que lo ha hecho, es sólo que ella podía morir de esa forma; quizá no de la forma en que lo ha hecho. Unas pastillas, eso sí me sorprendió, ella también me conocía, sabía que si se hubiera metido en la bañera y hubiera cogido una cuchilla de afeitar para rasgar sus venas, yo la habría salvado, cuando ya a punto de morir, (la visión borrosa y un estado de bienestar provocado por la pérdida de sangre), habría tapado sus heridas con una toalla, la habría sacado de esa bañera roja en que se hubiera encontrado y la ambulancia no hubiera tardado ni media hora en llegar. Me conocía y por eso no lo hizo. Prefirió esperar a que yo me marchara para elegir bien el método, si lo hubiera premeditado me habría dado cuenta. Estuvo varias semanas obligándome a comprar sin receta tranquilizantes para sus largas noches en vela, engañándome desde el principio, pagando en la farmacia su propia muerte, para que todo fuera tan fácil como ella quería, para que yo no me diera cuenta nunca de cuáles eran sus intenciones, cómplice sin saber-

lo. No la culpo de nada, más bien me culpo a mí por no haber llegado cinco minutos antes, diez minutos antes decisivos para su vida: la habría encontrado con la boca llena de pastillas, intentado tragarlas, dando vueltas y mordiéndolas antes de beber con el vaso de agua que tendría agarrado con su mano, la hubiera obligado a escupir, metiendo mi mano dentro de su boca y sacando las pastillas, introduciendo mis dedos en su garganta para provocar el vómito que hubiera caído en el suelo junto con las pastillas, ya sin ningún uso. Luego no hubiéramos hablado, metidos los dos en nuestra cama pensando qué es lo que había pasado hace un rato, y cómo deberíamos despertarnos a la mañana siguiente, si la hubiera habido; incómodos, intentando olvidar un momento extraño en la vida de los dos. Y qué hubiera sido de mí, qué vida hubiera llevado después, acechándola a todas horas, en el trabajo, espiándola por la calle, contado las cuchillas de afeitador, yo habría sido un espejo de ella, esperando siempre a que ocurriera lo peor en cualquier momento, sin poder remediarlo y culpándome más tarde de todo, no me cabe duda de que me culparía sin saber por qué, y sin razón, puede que ella llevara ya mucho tiempo, es verdad, llevaba mucho tiempo intentándolo y yo siempre a su lado, en algunos casos creo que podría haber resultado herido en sus intentos, seguro que no fue el primero. Puede que al salir del trabajo, cuando los jueves me recogía e íbamos los dos a hacer la compra semanal, al volver del supermercado, en las noches de oscuridad que tantas veces compartimos, ella, con el volante en la mano y una curva cerrada a la vista, eligiera el momento para librarse de ella misma y acompañarla yo en ese camino no elegido por mí, sin tenerme en cuenta, egoístamente como en cierto modo siempre ha sido, no sólo conmigo, también con sus amigos, con sus padres, haciéndose cada día más ella, más interior, creciéndose para dentro, sin tener en cuenta a nadie hasta el último momento, sin tenerme en cuenta a mí que la amé tanto que llegó a dolerme el corazón, haciendo de su muerte el último acto egoísta de su vida, sin importarle los que quedamos aquí, los que vamos a seguir nombrándola, los que vamos a seguir viéndola en todas partes, en casa, en la calle; los que seguiremos sufriendo, aunque ella no esté, por su pérdida, seguro que esto no lo pensó cuando decidió ingerir las pastillas, no pensó que había empezado a matarme a mí también, no de la misma forma que ella, pero provocó su muerte dentro de mí que me devora cada día más y no encuentro forma de remediarlo, aunque lo intento una y otra vez, estando ella presente en cada uno de mis pensamientos.

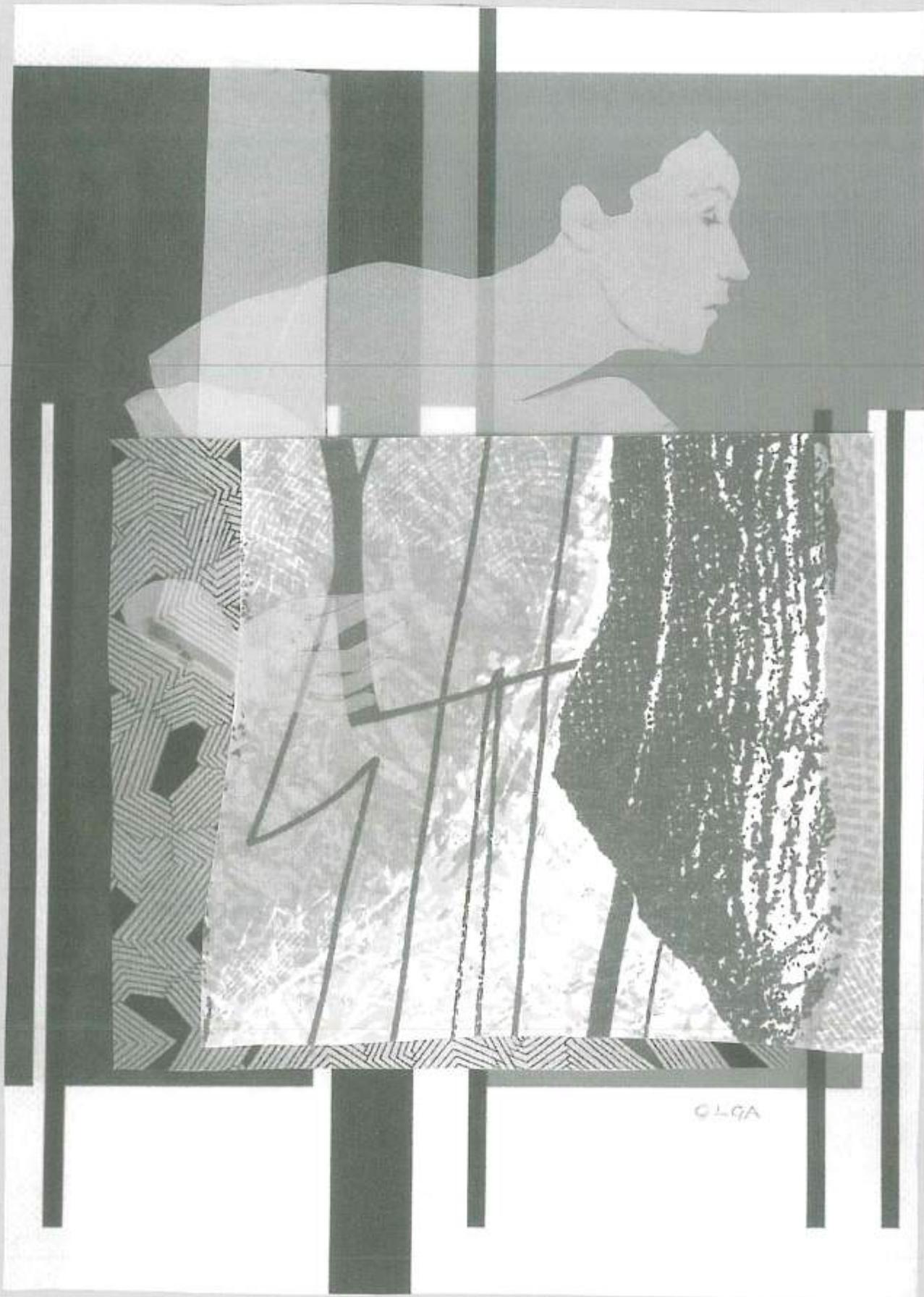
Nunca he pensado tanto en ella como ahora que se ha ido, que sé que nunca más volveré a verla, que tendré que empezar a ser yo sin ella, buscándola en cada una de las mujeres que me vaya encontrando, mirando su sonrisa en la de todas las demás, su cuerpo, sus manos, su boca, en

caras que no son ella, en cuerpos que no son de ella, en vidas que no son las de ella. Inventándole una vida conmigo a cada momento, una vida no vivida por ella pero sí por mí. Acompañándome cada sábado al cine, compartiendo las palomitas mientras veo una película que sé que a ella le gustaría, emborrachándome con whisky cada noche para recordar el sabor a alcohol de sus besos en mi boca, escuchando su música que yo siempre he odiado, leyendo sus libros que la mayoría de las veces no he entendido, lavando mi pelo con su champú, hidratando mi piel con sus cremas y usando sus colonias, sus olores, convirtiéndome cada día más en ella, hasta que, sin darme cuenta, acabe devorando con ansiedad un frasco entero de tranquilizantes rojos, acomodándolos en mi estómago sin prisa, a la espera de una muerte provocada por otra muerte, durmiendo en la cama, abrazado a la almohada como ella hizo y sin nadie que pueda venir a salvarme.

Pero yo no soy así, yo no soy Olga: nunca podría hacerlo. Sería incapaz de saltar desde lo alto del precipicio, caer al vacío y reventar mi cuerpo contra el suelo; incapaz de colgar la soga y apretarla fuerte para saltar seguidamente desde una silla y romper en pedazos mi cuello; incapaz para agarrar con fuerza una pistola y elegir un sitio: la cabeza, la boca, el corazón; apretando el gatillo al tiempo que escucho la detonación que hará que todo explote. Incapaz, lo sé, sería incapaz.

Hoy he regresado al apartamento, después de un mes de su muerte no me había atrevido a ir. Todo está igual, los medicamentos alrededor de nuestra cama desecha, la cocina aún por recoger después de nuestra pelea, su ropa tirada por el suelo junto al vaso de agua con el que ingirió las pastillas. Y estaba yo, allí, mirándolo todo como si no me perteneciera, como si nunca hubiera formado parte del apartamento. Me ha venido a la mente la imagen de un teatro, vacío, después de una representación en la que los actores daban vida a sus personajes, integrados en la decoración, usándolo para dar verosimilitud al montaje. El apartamento era un decorado de teatro sin actores que representaran una función, a la espera de ser desmontado y reciclado para un nuevo espectáculo. Estaba yo, solo, sin actriz a la que poder dar réplica de mis frases. Sin conflictos que resolver en escena: la función había acabado. Y me he dado cuenta de que es el momento idóneo para decidir quién soy, decidir qué personaje me toca ahora interpretar. De empezar a encontrarme a mí, en el mundo que compartimos, en un nuevo escenario y vaciarlo de la memoria que nos inventamos juntos. De dejar de andar, de dar vueltas en círculos que siempre me llevan al mismo sitio, a ella, y caminar en línea recta. Y recordar el pasado, la memoria, para que no vuelva a repetirse.

Olga ha muerto: por ahí tengo que empezar.



GLGA

Cita a ciegas

Belén Domínguez García



ELENCUENTRO

-“¿Diga?

- Buenas tardes, llamaba por lo del alquiler del piso.

- ¿El piso?

- Sí, ¿no lo alquilan para este verano?

- No, perdone, creo que se confunde. Yo no he dado este número de teléfono para alquilar nada.

- ¡Ah! Lo siento. Habrá habido algún cruce en las líneas. Pero, espere un momento, no cuelgue, me llaman por el otro teléfono...

- ...

- ¿Sí? Ya estoy aquí otra vez, ¿qué le estaba diciendo?

- En realidad nada; le explicaba que yo no alquilo ningún piso, entre otras cosas porque yo mismo vivo aquí de alquiler. Pero, ¿tiene a mano continuamente dos teléfonos?

- Pues, sí. Uno es para el trabajo, el otro es un número privado sólo para asuntos personales. Así estoy más tranquila porque, según el que suene, ya sé si la llamada me va a interesar o no y de qué carácter será.

- Yo creo que no podría estar pendiente de dos teléfonos. Ya me costó incluso decidirme por éste, no sabía si necesitaba realmente un teléfono. Luego también me costó un poco la decisión entre un teléfono móvil o uno normal. Al final me decidí por lo clásico.

- ¡Ah! Yo apuesto decididamente por el móvil. Ahora no podría pasar sin él. Es fantástico podértelo

llevar a cualquier sitio. Ahora mismo le hablo desde el coche camino de Málaga. A todo esto, ¿no prefieres que nos tuteemos?

- Bueno.

- Es que como ya llevamos un rato hablando me estoy haciendo inevitablemente una idea de ti a través de tu voz, que, por cierto, me parece preciosa. Incluso creo que me estoy enamorando un poco de tu voz.

- ...

- ¿No dices nada?

- Es que no sé qué decir. Nunca me había pasado antes esto de enrollarme por teléfono a partir de una equivocación.

- Porque tú mismo has dicho que antes no tenías.

- Que no tenía qué...

- Teléfono, hombre, ¿no lo has dicho antes?

- No, bueno... sí. Lo que pasa es que es la primera vez que tengo un teléfono realmente para mí; antes siempre lo he compartido con otros compañeros, o con la familia.

- Y así es más íntimo ¿verdad?

- Sí, aunque no creas. Últimamente no puedo decir que mi vida privada necesite de mucha intimidad. Más bien resulta de pura supervivencia.

- No me lo creo, ¿con esa voz?

- ...

- Te has cortado otra vez. Vale, cambio de tono.

A todo esto no sé tu nombre.

- Miguel Ángel, ¿y tú?

- Yo soy Camely.

- Camely...

- ¿Te gusta?

- Sí, y ya que estamos, ¿qué edad tienes?

- ¿Y eso qué importancia tiene ahora? Si tanto te interesa vas a tener que averiguarlo por ti mismo y en persona.

- ¿Y eso por qué?

- Porque resulta un poco grosero presentarse por teléfono a través de la edad. Si quieres que nos veamos, ya la calcularás tú por tu cuenta.

- Bueno, vale, no quería molestarte.

- Tampoco es que me moleste. ¿Y de lo otro?

- ¿De qué?

- ¡Ay, hijo!, pues de vernos, ¿te apetece?

- ...No sé, supongo que sí...

- Ya veo que te cuesta un poco lanzarte ¿no?

- ...Es que, como te dije, yo no estoy muy acostumbrado a estas cosas y no sé qué decir.

- Oye, oye, ¿qué te crees? ¿que yo estoy continuamente enganchada a citas telefónicas?

- No, perdona, tampoco quería decir eso. Venga, vale, además, a mí también me ha gustado tu voz.

- ¡Vaya, hombre!, ¡menos mal! Entonces, hecho. Te doy mi número y me llamas cuando quieras para quedar.

- ¿Me vas a dar el número privado o el de trabajo?

- ¿Tú qué crees? ¡Ah! Y ya te advierto que es un móvil. Lo digo porque como sale más caro...

- Perdona, no lo había pensado y nosotros ya llevamos un rato hablando. Además tú me has llamado a una hora punta y esto te va a costar un pastón.

- Sí, pero cuando marqué tu número no podía sospechar las consecuencias. Además, ha merecido la pena ¿no crees?

- Sí, sí, claro, por supuesto.

- Pues toma nota del número.

LA CONFIDENCIA

- ¿Elena?

- Sí, ¿qué hay, Miguel Ángel?

- Tenemos que quedar esta noche para tomar unas cervezas, me ha pasado algo increíble y tengo que contártelo.

- Oye, tranquilo, que te veo algo acelerado, ¿es tan importante?

- Todavía no lo sé, pero por lo menos resulta excitante. Bueno, voy a hacer una comprobación y así te cuento la historia un poco más completa.

- ¿Comprobación?

- Sí, es que me han dado un número de teléfono y antes de hacerme más ilusiones tengo que llamar para comprobar si es un número falso o no; vamos, por si es una tomadura de pelo.

- No me estoy enterando de nada.

- Da igual. Nos vemos esta noche y te cuento...

LA CITA

- ¿Sí?

- ¿Camely?

- Sí, ¿quién es?

- Soy yo, Miguel Ángel, no sé si te acuerdas, llamaste el otro día para alquilar un piso y yo no lo alquilaba pero...

- Para, para, que sé quien eres ¿cómo no iba a recordar esta voz?

- ...

- Bueno ¿Y qué tal?

- Yo... llamaba para.. ver si podíamos quedar. Vaya... que si tienes un rato podíamos tomar un café o algo así ¿no?

- Sí, sí, me gustaría ¿te va bien mañana a las siete?
- Por mí va muy bien, elige tú el sitio.
- Pues... podría ser aquí en Cádiz en la cafetería "Denys", ¿la conoces? Está detrás de la Avenida.
- No, no la conozco, pero ya la buscaré. Allí nos vemos entonces.

LA OBSESIÓN

- ...¿Y no apareció?
- No, y esto ya me empieza a poner nervioso porque no puedo dejar de pensarlo. No sé cómo es y eso no para de intrigarme. Sólo sé su número de teléfono, que tiene una voz suave y dulce y que trabaja en un "pub", bueno, por lo visto es suyo. Pero puede que sólo sea un juego telefónico, como los que se inventan una personalidad a través de internet.
- ¿Y qué vas a hacer?
- Voy a volver a llamarla. En realidad ya lo he hecho alguna vez, pero siempre me encuentro con que no hay cobertura. No entiendo nada, a mí estos teléfonos modernos la verdad es que me matan.

- ¿Y estás seguro de querer llamarla?

- Sí, Elena. Llevo una racha fatal con las tías, tú lo sabes. Para colmo se me acaba el contrato de trabajo a final de junio y tendré que volver a Almería. Si ahora dejo esta historia así, pendiente, sé que no voy a poder quitármela de la cabeza y que luego me arrepentiré. Además, que yo creo que no todo puede ser broma, que algo le habré gustado. He estado preguntando por ahí y me he enterado de que las llamadas desde un móvil cuestan a casi un euro el minuto y ella mantuvo conmigo la conversación un rato largo sin importarle el tiempo, ¿no crees que eso significa algo?

- ¿Y tú no crees que te estás poniendo muy materialista?

- No, ¡qué val, si no es eso. Es que más bien lo

veo como una señal, es como una primera muestra de que le intereso y eso me engancha.

- Tú verás.

- Sí, y voy a volver a llamarla. Seguro que tuvo alguna razón importante para no venir. Te dejo.

EL PLAN

- ¿Antonio?
- Sí, ¿quién eres? ¿Elena?
- La misma. Mira, llamaba para pedirte que me acompañes el viernes a Cádiz.
- ¡Ah! estupendo, no hay problema.

- En realidad, no solo quiero que me acompañes a mí, te cuento. Miguel Ángel tiene una cita a ciegas con una chica y ya sabes cómo es de tímido. Han quedado un par de veces; la primera ella no apareció y la segunda llamó desde Sevilla porque no iba a llegar a tiempo.

- ¿El mismo Miguel Ángel que yo conozco tiene una cita a ciegas?

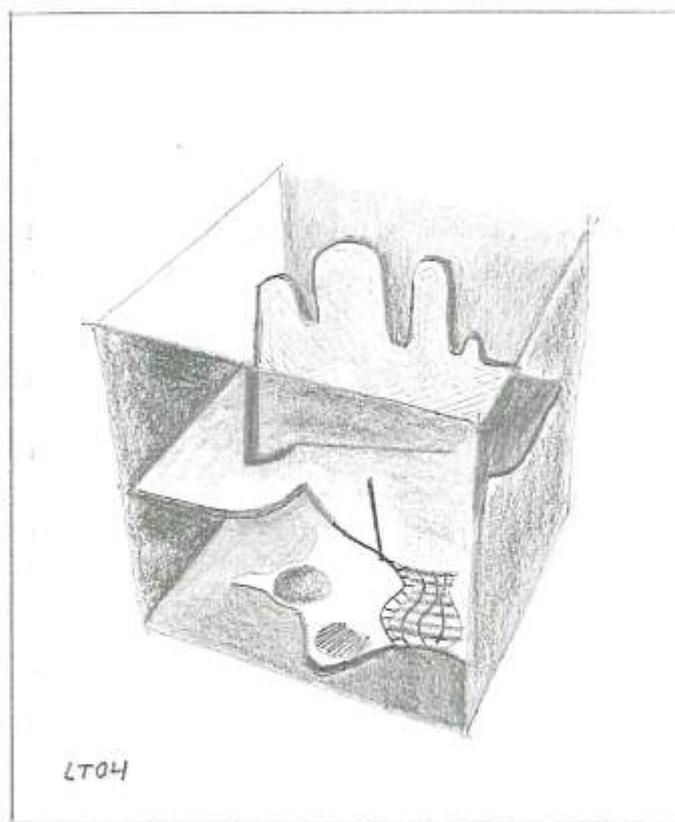
- Sí, además es muy divertido porque solo la conoce por teléfono, quiero decir que no es una referencia a través de alguien. Ella debe ser una ejecutiva agresiva o una niña de

papá porque tiene dos teléfonos móviles, lo llama desde cualquier punto de Andalucía y toma siempre la iniciativa.

- Bueno, es que si no la toma ella, ya sabemos cómo es Nuestro Miguelillo...

- Aun así. Bueno, pues él se ha hecho una idea absolutamente irreal de cómo será la chavala. Se la imagina algo más joven que él, o sea, que si él tiene veintitrés, espera que ella tenga veinte o así, guapa, tierna y modosita; vamos, la mujer de su vida. Así que está muy ilusionado y sobreexcitado con esta historia.

- ¿Y dónde entramos aquí tú y yo?



- Es que he tenido una idea. Él no sabe casi nada de ella pero ya espera demasiado, ¿no?. Pues creo que hay un modo de que él la vea a ella antes y pueda decidir si le gusta o no, al menos físicamente que lo otro ya...

- No se me ocurre cómo...

- Porque tú no tienes todos los datos. Ella le ha contado que tiene un pub en Cádiz, dice que a veces cierran a las ocho de la mañana, ¡imagínate qué antro! Ya desde su primera conversación le propuso que se pasara por allí algún fin de semana que es cuando ella está.

- ...Y tú quieres que nosotros lo acompañemos...

- ¡Claro! para disimular. Si ella le gusta, nosotros desaparecemos y él se presenta. Si no es su tipo, él no tiene que darse a conocer, nos vamos los tres y ya está.

- Elena, no disimules, que tú lo que quieres es presenciar el espectáculo desde cerca.

- Bueno, ¿y qué?, pero a él la idea no le viene nada mal. ¿Vienes o no?

- De acuerdo. El viernes a las diez os recojo y así tenemos tiempo de tomarnos unas cañas antes de pasar al gran encuentro.

EL DESAJUSTE

- ...¿Camely?

- Sí.

- Soy yo... Miguel Ángel, ¿te acuerdas?, el del teléfono del otro día que..

- Que sí, chico, que sí, que me acuerdo.

- A lo mejor no te parece bien que llame a estas horas, es un poco tarde, ¿no?

- ¿Tarde? ¡Si sólo son las doce y media y es viernes!

- Sí, pero puede que ya estuvieras en la cama. Además tampoco sabía si vivías sola o con tu familia y ¿qué pueden pensar de un tipo que te llama a estas horas?

- Mira, por eso ni te preocupes, que aquí estamos acostumbrados y nadie se acuesta temprano.

- Pues... es que estoy aquí en Cádiz con unos amigos y había pensado pasarme por el pub para verte, pero, después de mucho buscarlo, nos hemos encontrado con que estaba completamente cerrado.

- ¡Claro! Es que nosotros abrimos a las dos. Precisamente ahora me estaba arreglando para ir.

- ¿Así que podríamos vernos?

- Sí, y la verdad es que me apetece mucho.

- Vale. Pues a las dos en el pub.

EL DESENCUENTRO

- ¿Antonio? Soy Carmen. Oye, que ayer me dejaste con la historia a medias.

- Hija, es que como llegaron los otros...tampoco es plan de que se entere todo el mundo ¿no?

- Bueno, cuéntame qué pasó después.

- Pues nada, que estuvimos haciendo tiempo hasta las dos y Miguel Ángel se iba poniendo cada vez más nervioso.

- ¿No tendríais algo que ver Elena y tú con sus nervios?

- Reconozco que algo sí, la verdad. Estuvimos todo el rato haciendo cábalas sobre el aspecto que tendría la supuesta Camely; sobre su nombre, que si parecía un nombre de guerra; que si lo que tenía era un puesto de churros y por eso abría de madrugada, que se lo iba a merendar con lo cándido y confiado que él iba... Fíjate que incluso le planteamos la posibilidad de que en el fondo la tal Camely fuera un camelo, vamos un tío...

- ¡Cómo os pasáis!

- No te creas, Miguel Ángel también se reía, aunque te aseguro que no llego a tener claro si él todo esto se lo tomaba como una broma o si en el fondo iba en serio.

- Yo creo que un poquito en serio si debía de ir, la verdad.

- A pesar de todo, le vino muy bien nuestra compañía, ya verás. Bueno, te iba diciendo que estuvimos haciendo tiempo hasta que abrieran el pub y Elena, toda romántica, incluso le compró una rosa a un ambulante, de esas que envuelven en celofán, para que se la llevara a Camely. La verdad es que nos reímos muchísimo.

- Sí, ya me imagino.

- Pero no te imaginas el final. Llegamos al pub. Estaba en una de esas calles estrechas llenas de tiendas de frutos secos en los que venden cubatas por litros, al lado tenía un pub todo de color lila con tubos fluorescentes y un gorila en la puerta.

- ¿Y el de Camely?

- Pues era un local pintado de negro que se llamaba "The busk" o algo así y que tenía una mezcla entre tenebroso y hortera. Bueno, y ni qué decir tiene que según nos acercábamos Miguel Ángel iba sospechando de todas las chavalas con las que nos cruzábamos. Incluso se le ocurrió entrar en el pub con el nombre de Pedro por si Camely ya estaba allí y nos oía pronunciar su nombre.

- Entrasteis al pub ¿y qué?

- Que sólo había dentro tres personas. Sirviendo copas no estaba nuestra Camely como esperábamos sino un chico joven y, al otro lado de la barra, una chica

también bastante joven, muy mona, y a su lado un tío algo mayor.

- Así os sería más fácil reconocer a Camely cuando entrara ¿no?

- Sí, pero, no creas, porque como no entraba nadie más, empezamos a fijarnos en los de la barra. La chica estaba sentada en un taburete y hablaba con el otro tío, pero se les notaba que no eran pareja, más bien parecían asiduos del local o conocidos del camarero.

- ¿Y Camely llegó?

- Espera, espera.

Lo que pasó fue que Miguel Ángel empezó a pensar en la posibilidad de que Camely fuera la

chica de la barra. Te aseguro que empezó a emocionarse porque ella colmaba todas sus expectativas; era joven, guapa y tenía cierta ternura en el rostro.

- ¡No me digas! ¿y era ella? ¿él le habló?

- Al principio no se atrevía mucho, pero luego lo fuimos convenciendo para que saliera de dudas. Así que se levantó de donde estábamos y se fue para el camarero con la intención de decirle que quería ver a Camely y que a qué hora llegaba. Ya sabes, la idea era que el otro le señalara a la chica o le avisara de la llegada de la verdadera Camely.

- ¿Y?

- Y, Miguel Ángel, después de hablar con el camarero, volvió a sentarse con nosotros pero blanco como la leche y completamente abochornado.

- Pero ¿por qué? ¿qué le dijo?

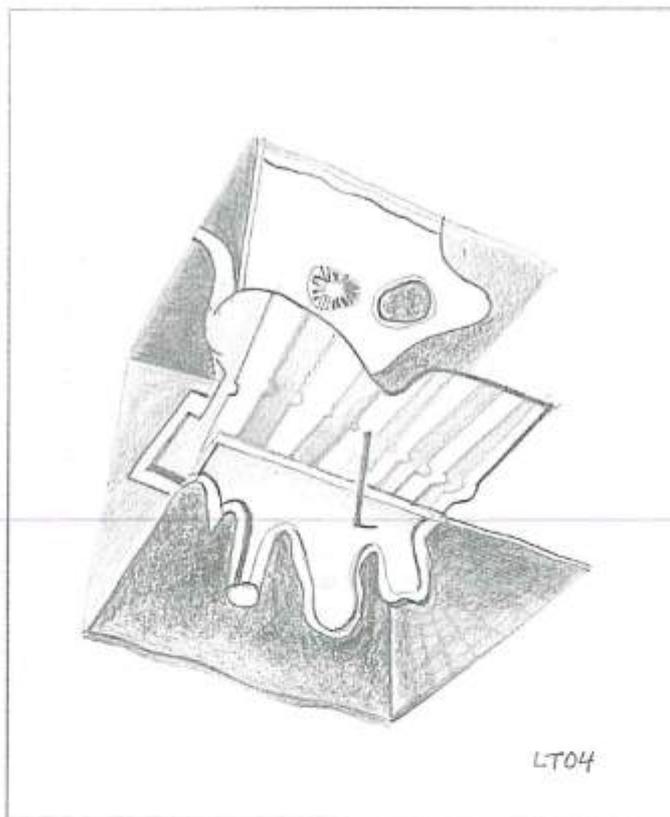
- Agárrate, porque en esa posibilidad no habíamos pensado. El camarero, que debía tener la edad de Miguel Ángel, le dijo que... que Camely era su madre... y que llegaría de un momento a otro.

- ¿Su madre?

- Sí, sí.

- ¡Pobre! ¡Su gozo en un pozo! ¿Y la chica?

- Debía ser la novia del camarero o algo así, porque cuando nos íbamos (y muy rápido, por cierto porque Miguel Ángel no quería ni pensar que llegara la auténtica Camely), ella empezó a recoger los vasos sucios.



- A lo mejor era hija también de Camely.

- No sé, como comprenderás, no nos quedamos para preguntárselo.

- ¿Y os fuisteis así, sin más?

- Sí y no. Cuando ya estábamos en la puerta y Miguel Ángel no sabía dónde meterse después del chasco, Elena se dio cuenta de que todavía tenía la rosa en la mano, no había parado de darle vueltas en toda la noche sin saber qué hacer con ella.

- Pero ¿lo de la rosa no iba de broma?

- Sí, claro. Él en ningún momento pensó dársela a Camely si hu-

biera aparecido ¿no es tan cursil, pero lo cierto es que la rosa seguía allí.

- ¿Y?

- ...Y él volvió a entrar en el pub y se acercó a la chica, que aún estaba limpiando la mesa, y le dijo que si, por favor, podía darle la rosa a Camely cuando llegara.

- ¿Por qué?

- Porque así todo habría servido para algo, ¿no lo ves? Al final era como si Camely no hubiera existido nunca, pero Miguel Ángel le dio la rosa a la chica que realmente le había gustado...

- Menudo apuro.

- Oye, llaman a la puerta, te dejo, ya hablaremos más tarde.

SIN FINAL

- ...Soy el contestador automático de Miguel Ángel, él en este momento no puede ponerse pero estará encantado de saber que has llamado.

- ¡Vaya! ¡no hay quien te localice! Soy Camely. Quería decirte que me has desilusionado. ¿Por qué no te dirigiste a mí el otro día en lugar de darme un recado para mi madre? ¿no sabes jugar? Yo pensaba que tendrías algo más de aguante...

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 futbolista *compulsivo*

Antonio Hernández Centeno



VIAMONTA ARTIST ROOMS HERNAN

Mi padre me dice: ¡Gana mucho dinero! Yo me burlo de él.

Mi madre me dice: ¡Sé bueno, generoso! No le presto atención.

Yo sólo quiero jugar al fútbol y correr.

Sueño con llegar al Madrid, chutar con fuerza a portería, quedarme suspendido en el aire, marcar el gol de mi vida y que todos mis compañeros, sudados y llenos de barro, me abracen con ardor.

Rompo todas las camisetas por los codos.

Mi madre me compra coderas de estrellas de colores y mi abuela me las cose para tapar el roto.

A mi abuela le gusta pasear por la playa.

Caminamos los días de lluvia bajo el paraguas de un hermano de mi abuela, mi tío Ambrosio, conocido como el Korby.

Un makis republicano que huyó a Portugal al terminar la guerra.

Mi abuela sueña que algún día Almodóvar haga una película sobre la vida de su hermano.

Mi abuela se pasa el día entero escuchando fados.

Está ingresada en el hospital.

Le regalo un Ipod lleno de música portuguesa.

Muere con él puesto a todo volumen.

El chico que comparte habitación con mi abuela ha nacido el mismo año que yo.

Le gusta el fútbol.

Pero una bomba escondida en un bolso le ha destrozado las manos. Se convierte en mi mejor amigo.

El día de su boda es el día más triste de mi vida.

Es el final de nuestra amistad.

Ya no jugaremos al fútbol.

En la fiesta de después del banquete de bodas, alguien trae pirulas de todos los colores.

Bailo sin parar durante más de diez horas.

Llego a casa, pongo la lavadora, el traje de pingüino está empapado en sudor.

Es verano.

Me asomo a la ventana.

El sol se está poniendo.

En la playa hay un velo de tul y sobre él una pareja.

Bajo corriendo hasta la playa.

La pareja está desnuda, me acerco con sigilo y los observo.

Siento envidia.

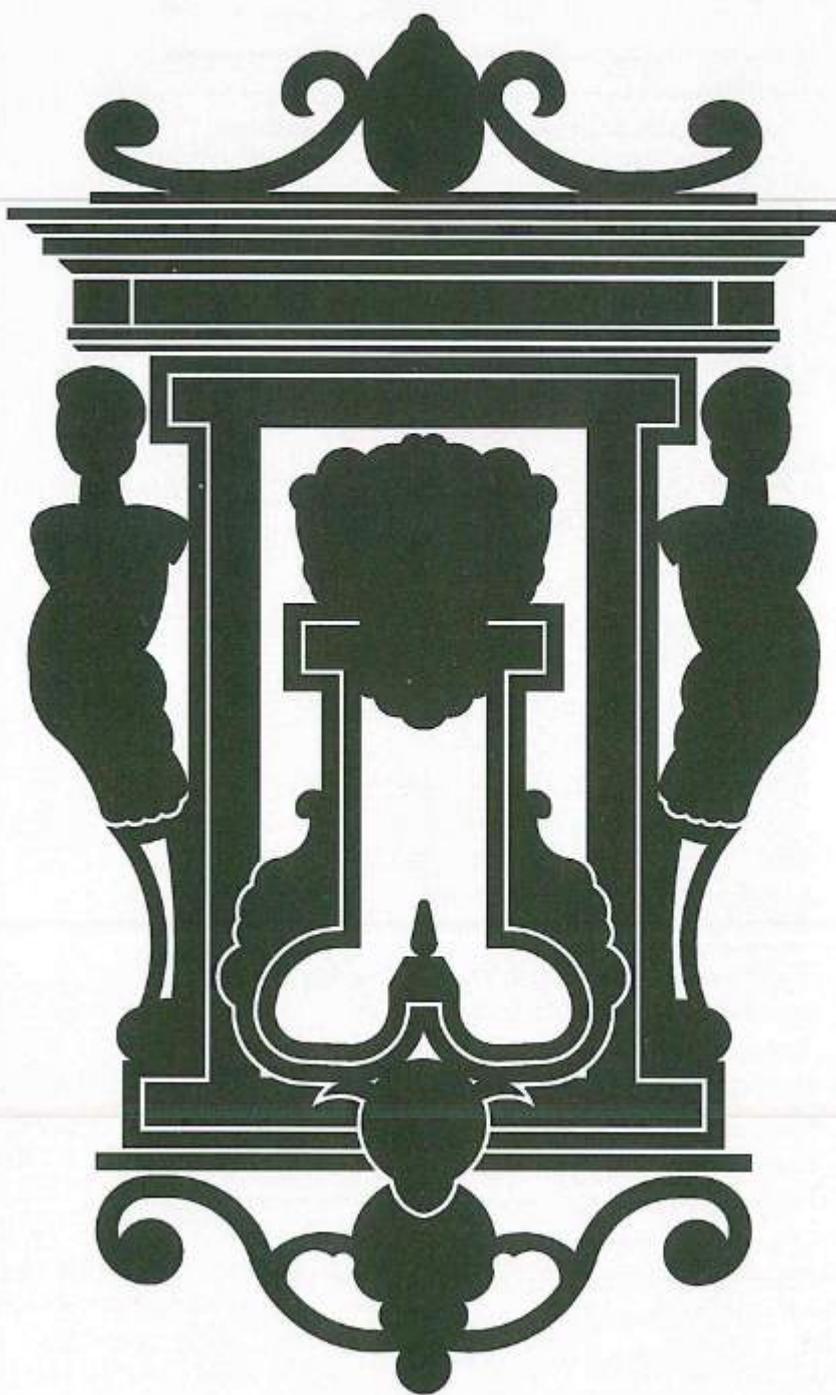
Me duelen los pezones.

Me gusta ese dolor.

Al día siguiente me diagnostican acidez de estómago
o preúlcera de esófago.
Tengo que dejar de comer y sólo puedo beber mucha
leche.
Pero continúo jugando al fútbol, quiero llegar al Ma-
drid y marcar el gol de mi vida.
Viajo en el AVE, dirección a Madrid, conozco a un
hombre con bigote. Me recuerda a mi primera novia.
Bebemos cervezas, muchas cervezas.
Luego echamos un polvo en los baños del tren.
Madrid es una mierda.
Madrid es capaz de aplastar tus sueños.
Es una ciudad sin música.
Donde sólo se escucha la insoportable y machacona
guitarra de Dire Straits.
En el estreno de una película de Almodóvar, me acuer-
do de mi tío, el maquis.
Murió en Portugal y no lo conocí.
Le cuento a Almodóvar la historia de mi tío y la con-
vierte en una película monstruosa.
Juego al fútbol en el Torrejón de Ardoz, donde los
aviones vuelan violentos sobre mi cabeza.
Temo que estén cargados de bombas atómicas.
España no me ofrece nada.
Me ofrecen jugar en Japón y no lo dudo.
Allí me acuerdo de mi abuela.
Tengo que ser generoso en la cancha de fútbol, eso
me convierte en un buen jugador.
Marco el gol de mi vida y me abrazan diez japoneses
sudados y amarillos.
Viajo por el mundo.
Conozco a muchas personas, pero ninguna me con-
vence.
Lo dejamos y lloro.
En New York conozco a tres chicos y a dos chicas.
Nos divierte hacer combinaciones de todos nosotros
con todos nosotros.
Algunas mañanas, cuando me despierto en una cama
que no es la mía, me muero de vergüenza.
El uno de enero de 2000 despierto a su lado.
El sol lo llena todo y soy feliz.
Sus manos me tocan el corazón.
Intentamos crear una familia y tener un hijo.
Todo se queda en un aborto.

Excmo. Ayuntamiento de Martos

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.

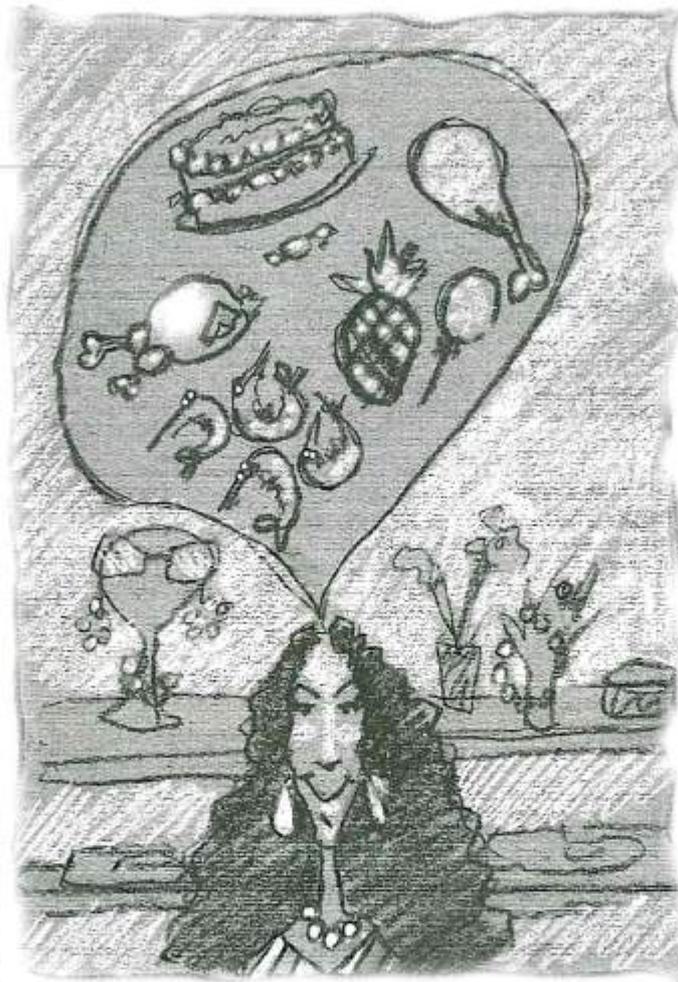
ESQUEMA: ANTONIO RAMOS (C.O.C.T. MURCIA)

Martos Cultural



Atraco *en Nochebuena*

Trini Pestaña Yáñez



Ha sido una tarde agotadora. Isabel se apresura a colocar en las estanterías los bolsos que han quedado desperdigados por toda la tienda, después dobla los fulars, los chales y los pañuelos. En el expositor de los pendientes y collares hay muchos huecos, lo que significa que la tarde se ha dado bien, incluso muy bien. Siempre ocurre así en estas fechas navideñas. Isabel sabe esto y también sabe que después de Reyes las ventas caen en picado a pesar de las rebajas; por eso estos días ella alarga al máximo el horario de su negocio. Mira el reloj: son las ocho y media. Tardísimo. Menos mal que previsora como ella es ayer adelantó mucho la preparación de la cena de Nochebuena. Así y todo, antes de llegar a casa, tendría que pasar

por el supermercado, ya que para tantos de familia como esta noche se juntan, reconoce que se quedó corta con el kilo de langostinos, recapacita ella al mismo tiempo que barre el suelo de su pequeño negocio, al que dedica infinitas horas. Su tiendecita es su vida. Mejor dicho, la mitad de su vida, la otra parte la tiene reservada para sus dos pequeños, a los que adora y está sacando adelante sola, después de la cobarde espantada del padre, y que ya la estarán esperando. Al pensar en ellos decide dar finalizada por hoy la jornada laboral. En ese momento escucha el tintineo de la campanilla de la puerta anunciando la entrada de una nueva clienta. Con la mejor de sus sonrisas, se dispone a decirle a esa clienta que lo siente y que vuelva

otro día, pero esa misma sonrisa se le hiela en el rostro y se le queda ahí, como petrificada. El cepillo de barrer se le desliza de entre las manos y cae al suelo. Ella ni se da cuenta. Sólo tiene ojos para la reluciente navaja. El hombre que la sostiene en su mano baja y sube frenéticamente el arma y ordena desde el quicio de la puerta: «Tú, el dinero». Isabel no reacciona. Algo atenaza su garganta. Es incapaz de moverse, sin embargo no tiene más remedio que hacerlo al ver al tipejo y a la navaja avanzar a su encuentro. “Espere, espere -logra articular al fin-, se lo daré”.

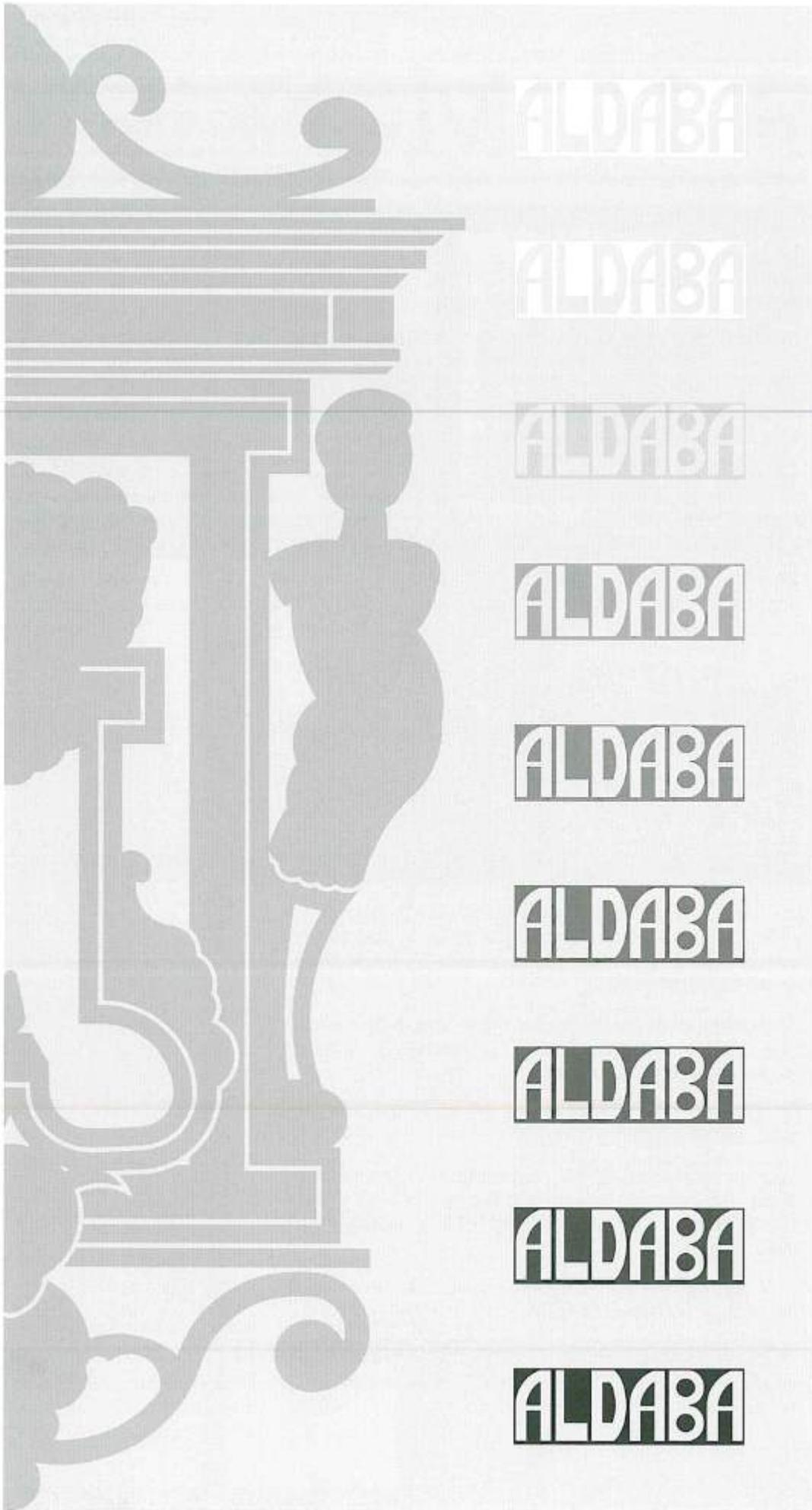
A la luz de los fluorescentes de la tienda, el brillante acero reluce con extraños fulgores en la mano del hombre. Ella trata de no mirar. Las piernas le tiemblan; aun así, llega hasta la caja, la abre, saca dos puñados de calderilla y un fajo de billetes de distintos colores y los deja sobre el cristal del mostrador. El tipo sonríe. Tiene la cara sucia, en su mejilla izquierda zigzaguea la silueta de un tajo infame, los dientes son amarillos, y los erráticos ojos como inyectados en sangre. A Isabel el pulso se le acelera y piensa en que ahí, justo al lado de la caja, está el spray que compró hace poco, por si acaso alguna vez le hiciera falta. Y en este momento le hace. Pero la navaja está tan cerca que... ¡Oh, Dios! No, no se atreve. Mantiene fijos los ojos en su dine-

ro: la venta de toda una tarde aguantando los caprichos de las clientas está desapareciendo bajo la garra asquerosa del desgraciado. Y entonces, cuando el atracador le da la espalda dispuesto a marcharse con el botín, en un alarde de desesperación, de rabia o de lo que sea, se sorprende a ella misma suplicar con vocecita ahogada: ¿“No me podría dejar algo”? “Es que tengo que comprar la cena...”

El tipo parece dudar y se detiene en seco. Isabel se arrepiente de su osadía. El hombre vuelve sobre sus pasos. La mira. Al otro lado del mostrador, Isabel alza los ojos, siente un escalofrío en la nuca y los cierra. Por eso no ve que el hombre abre el puño, suelta un billete sobre el cristal y sale de la tienda acompañado por el alegre tintineo de la campanilla de la puerta.

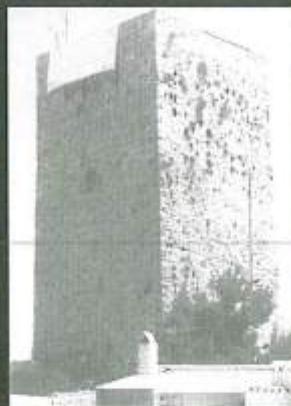
El local se queda silencioso. Isabel respira hondo. Lo sucedido le parece un mal sueño, una pesadilla. Y ya está a punto de creerlo así cuando sus ojos tropiezan con el arrugado billete. Isabel lo coge, se queda mirándolo como una idiota y, al mirarlo, la imagen de un langostino cruza por su cerebro. Introduce en su monedero el billete de cinco euros, apaga las luces y echa el cierre de su pequeño negocio mientras las lágrimas bajan silenciosas por su cara.





Marteneños *en el Mundo*

PATRIMONIO



Los testigos de una época medieval-moderna 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.



Universo pentagrama

Andaduras musicales de José Susi López

Antonio López Pulido

Uve doble, uve doble, uve doble. Google punto com. Abre comillas. José Susi López. Cierra comillas. Enter. Resultados: 25.

Si no apareces en google, seguramente ni existes. Probablemente no haya nada que te una a la realidad. Ni una multa impagada en la lista de morosos del BOJA, ni una mención en la página de antiguos alumnos del colegio... Sencillamente, no ciberexistes.

Quedamos en una cafetería que nos pilla a los dos bien. Él trabaja enfrente y yo vivo cerca. Mediados de octubre. Jarrea en Madrid. Yo le reconozco. He visto su foto en internet. Es como un ciberencuentro.

De esos en los que gente desconocida se aproxima para sabe quién qué propósitos.

Comenzamos a hablar. Me cuenta que su madre se apellida también "López Pulido". Causalidades.

Le entrego un número de *ALDABA*, para que conozca esta revista y el esfuerzo de quienes la sacan adelante. Aparece un artículo de Antonio Domínguez sobre el Maestro Antonio Álvarez Alonso, el autor del universal *Suspiros de España*.

Una circunstancia une a este músico nacido a mediados del XX con aquel de mediados del XIX. Ambos tuvieron que abandonar Martos tras la muerte de su padre.

Ojea la revista. Conoce perfectamente la historia del Maestro Álvarez, quien emigró primero a Madrid, como él, para terminar en Cartagena. Me pone a prueba. "¿Conoces cómo surgió este pasodoble?... No, la verdad... Pues por una apuesta. Mira, aquí lo pone. Lo compuso en una tarde. Y ¿sabes por qué se llama así?... Tampoco -le respondo... Pues

“José Susi López”... 11 resultados. Veamos... Certamen Internacional de Bandas de Música Vila d’Altea... Dirección de Banda... Homenaje a las Víctimas del 11-M... Nacido en Martos (Jaén)... Cuerpo Nacional de Policía...

Consigo su teléfono a través de Diego, de la Casa de la Cultura. Llevamos tiempo intentando saber algo sobre este hombre del que sólo sabíamos, aparte de sus raíces marteñas, que dirige la Banda de Música de la Policía. Y en unos minutos tengo en mi ordenador el currículum de este músico. Diego, que no cree en estas cosas de la red, no da crédito.



Álbum familiar de José Susi.



porque los suspiros son unos dulces típicos de Cartagena y, mirándolos en el escaparate de una confitería, le inspiraron el título: Suspiros de España”.

Pasa la página y aparece un artículo sobre la Banda Municipal de Martos de Javi Ocaña. Yo aprovecho para hablarle de mis marteños de aquí, de Madrid. Y sale a colación Antonio Ocaña, músico de vocación y, durante muchos años, saxo de la Banda.

Ya viene la música. Me habla de orquestas, de juventud, de bailes, de bandas que pusieron color a las tardes sepia de los cincuenta. De hombres que vivían la música con esa pasión que sólo se emplea en lo *amateur*.

Sigue ojeando el artículo. Hay fotos de posguerra, de músicos encorbatados, con gorras de militar a lo John Wayne, torcidas hacia el lado contrario de sus sonrisas entreabiertas. “Aquí está Antonio Ocaña –señala una foto– y éste, a su lado, es mi tío Ramón. Aquí está muy joven, pero ahora tiene 72 años y es la única familia directa que me queda en Martos. En la familia de mi padre casi todos

fueron músicos. Mi bisabuelo tocaba la guitarra de oído, mi abuelo llegó a Martos, precisamente, para tocar la tuba en la Banda de Música. Y sus cuatro hijos, mis tíos... todos tocaban algún instrumento, aunque no se dedicaron profesionalmente a ello. Sólo mi tío Ramón y, sobre todo, mi padre pudieron dedicarse en serio a la música”.

El padre de José tocaba el saxo y el clarinete. Estaba José recién nacido cuando sacó por oposición una plaza para clarinetista en la Banda Municipal de Jaén. “Vivíamos en la calle Madera, creo que en el número 22. Antes de cumplir el año, nos trasladamos a Jaén. Es mi padre quien me enseñó hasta Tercero de Solfeo y Clarinete. Era un gran músico. Pero muy joven, con 41 años, cae enfermo y muere”.

LOS AÑOS DIFÍCILES

A José le cambia la vida. Sólo tenía 12 años. Hace Cuarto de Solfeo y Tercero de Armonía con el director de la Banda Municipal de Jaén, Don José Sapena Matarredonda, gran amigo de su padre. Se convierte en su mentor musical. José empieza a sacar

partido a sus conocimientos musicales copiando partituras, entre otros, para la Banda de Música de la Guardia Civil de Madrid. Fueron años difíciles. La pensión de viudedad de la madre no daba para mucho. “Era sólo un chaval, pero me hicieron un hue-

“...Abandoné la música clásica y comencé a interesarme por el jazz. Viajo a Alemania, Suiza y Holanda. Soy un improvisador nato, muy creativo, y todo ese mundo que venía de fuera comienza a interesarme...”

co en la orquesta de mi padre, en la Orquesta “Auringi”, que sabes que es como los romanos llamaban a Jaén. Mi madre me tuvo que hacer un pantalón largo para tocar con ellos. En aquella época, los chavales con 14 años no los teníamos”.

En el año 62, cumplidos los 16, decide venirse a Madrid. “Desde entonces estoy aquí. Vine a la Banda del Ministerio del Ejército, como educan-



Dos instantáneas que reflejan a Susi en su etapa jazzística.



Susi saludando al Príncipe de Asturias cuando compuso "Alferez-Alumno Borbón".

do, no como profesional. Al año, me traigo a mi madre y a mi hermana. Comienzo a tocar en salas de fiestas para sacarme un sueldo y sigo estudiando violín, flauta, saxo, clarinete y armonía".

La música se convierte en el sustento de la familia de José, que abre sus horizontes profesionales hacia el jazz. "Abandoné la música clásica y comencé a interesarme por el jazz. Viajo a Alemania, Suiza y Holanda. Soy un improvisador nato, muy creativo, y todo ese mundo que venía de fuera comienza a interesarme".

Comienza para José una época en la que participa en grabaciones de discos para estrellas emergentes, como Julio Iglesias, Luis Mariano, Rocío Jurado o María Jiménez. Hace arreglos musicales y toca en salas de fiestas. "Primero en una de las peores de Madrid, en el peor cabaret, el Camaima, en el barrio de Usera. Pero después fueron llegando las mejores de la ciudad: en Florida Park, en Pavillón (actual Casa de Vacas del Retiro), en Pasapoga... en las mejores. Y fuera de Madrid, en Altavista, en Las Palmas de Gran Canaria", explica José Susi.

La cosa funciona. Es un buen instrumentista y su saxo acompaña a los mejores músicos del momento. Como el saxofonista Pedro Iturralde, el batería Enrique Llácer Regolí (uno de los mejores de todos los tiempos), el pianista Tete Montoliú o el trombonista Kay

"...En aquellos años se publicaron más de 30 elepés con arreglos míos. Y participé en varios programas de televisión. Tengo registrados unos doscientos y pico temas comerciales..."

Winding. "Fueron años muy bonitos, en los que grabé muchísimo. En aquellos años se publicaron más de 30 elepés con arreglos míos. Y participé en varios programas de televisión. Tengo registrados unos doscientos y pico temas comerciales".

Eran los primeros años 60 y esa etapa jazzística se prolongaría hasta casi los noventa.

Pero José, que se define como una persona estudiosa, continúa su formación clásica. A finales de los años 80 termina Armonía, Contrapunto y Fuga. Además, estudia Composición, con Premio de Honor en el Conservatorio Superior de Música de Madrid, y Dirección de Orquesta, con profesores como Enrique García Asensio, Cristóbal Halfter o Ros Marbá. "Empiezo a componer seriamente a primeros de los noventa. Me meto de lleno en lo clásico. Tanto que actualmente voy ya por la Opus 63".

63 obras sinfónicas en 14 años. De esas, 4 premios Maestro Villa de Madrid, concedidos por el Ayuntamiento de la capital. Alguna de esas obras sinfónicas, editadas en disco, como "Aires gallegos", interpretada por la Orquesta de Cámara que dirige su hijo, que ha continuado la saga musical y actualmente es profesor de violín en el Conservatorio de Madrid.

Desde mediados de los noventa, José alterna la composición con el cargo de Director Artístico y Técnico de la Banda Sinfónica del Cuerpo Nacional de Policía.

MANOS DE COMPOSITOR

Tienen algo de mágicas las manos de un músico. Esconden la alquimia de los ritmos, la pócima de los sonidos. Susi me habla del proceso creativo entrecerrando los ojos. Como si, a la vez que me explica cómo compone, musitara interiormente los primeros compases de su último trabajo. Mueve las manos. Como si sostuvieran su batuta. Me aclara que el del compositor es un trabajo concienzudo. Algo así como tejer, creo entender. "Tienes tres o cuatro notas, sonidos, los vas combinando, trabajándolos, trabajándolos, porque eso es la composición. Beethoven decía que la inspiración y el talento son el dos por ciento y que el resto es perseverante trabajo. Vas viendo qué escalas, qué ritmos tienes que trabajar", asegura. Y vuelve a los clásicos.



José Susi dirigiendo a la Agrupación Musical Maestro Soler en la Casa Municipal de Cultura de Martos.

“Schubert componía melodías maravillosas, sin embargo Beethoven era mucho más profundo, sin esas melodías”.

Actualmente un compositor profesional, como es el caso de José, depende mucho de los concursos. Y los miembros de cada jurado valoran minuciosamente el trabajo que se esconde detrás de cada pentagrama. “Todas las notas tienen que tener relación con las anteriores, con las posteriores y con el conjunto de la obra. Esto es lo que puntúan y lo que estudian en su casa, para después dar su veredicto”.

En 2002, había 37 obras en competición por el Virgen de la Almudena de Madrid, uno de los premios de composición más prestigiosos del mundo, cuando recibió una llamada del presidente de la Real Academia de San Fernando anunciándole que el jurado, por unanimidad, había decidido premiar la suya. Y en 2003, de nuevo el premio de composición Maestro Villa. Era la cuarta vez que lo ganaba. Nadie, salvo otro compositor que lo ha ganado en dos ocasiones, ha llegado tan lejos.

Este año, la institución que convoca este prestigioso premio ha decidido incluir una nueva cláusula: nadie que lo haya ganado en ediciones anteriores puede volver a presentarse. ¿Será que temen algo?

ALMA DE MÚSICO

Pero las fronteras de este marteño no se ahogan en Madrid. La música ha permitido a José Susi viajar por todo el mundo. Conocer toda Europa, Túnez, Angola, Turquía, Marruecos... la lista de países a los que ha llevado su forma de hacer, su música, se convierte en interminable.

En el 96, en Japón, tuvo la que recuerda como una de sus experiencias musicales más entrañables. Actuó dirigiendo la Banda de la Policía en el Metropolitano de Tokio. En un encuentro con orquestas de las poli-

cías de Japón, Australia, Estados Unidos, Francia, Inglaterra y Corea del Sur. Allí, al otro lado del globo terráqueo, tocaron *Suspiros de España*, además de una selección de piezas tan españolas como la *Legenda del beso*, obras de Albéniz...

Los actos oficiales son casi una constante en el quehacer de José. Hace unos años tuvo ocasión de componer la pieza que dedicó al Príncipe de Asturias, Felipe de Borbón, titulada “Alférez-Alumno Borbón”. Su condición de máximo responsable de la música policial le ha permitido relacionarse con personalidades de talla real. Y otras, menos talladas, o entalladas, según se mire. Como Esperanza Aguirre, a quien conoció durante su etapa como presidenta del Senado. La Banda Sinfónica del CNP es, oficialmente, la banda del Congreso y del Senado. Cada vez que un Jefe de Estado o de Gobierno viene a nuestro país en visita oficial, Susi dirige los honores que se rinden y los himnos de España y del país visitante.

Pregunto a José por su participación en los actos de homenaje a las víctimas del 11-M. “Después de ocurrir los atentados, el alcalde de Leganés –a quien conoce porque participa cada año como jurado en el Certamen de Bandas de la localidad



Este acto se encuadró dentro del ciclo “Conciertos de Otoño” y tuvo lugar el pasado 31 de octubre.

madrileña-me dijo: '¿Por qué no compones una pieza para homenajear a las víctimas del 11-M?'. Pero unos días después, las circunstancias empeoraron. Murió un compañero: el subinspector del GEO, Francisco Javier Torronteras, en el asalto al piso en el que se atrincheraban los organizadores del brutal atentado. Y eso, precisamente, sucede en Leganés. Compuse cuatro minutos para violonchelo tristes, muy tristes. Y esa pieza se estrenó cuando se inauguró el monumento a las víctimas en un acto muy emotivo, una de las mayores vivencias que he tenido como compositor". Aquel día, José recibió probablemente las felicitaciones más amargas que pueda recibir un creador.

De esos trágicos acontecimientos surge su "Elegía Homenaje a las Víctimas del 11-M y al Subinspector de los GEO".

En 1999 recibe dos homenajes cargados de simbolismo. En el Aula de Música del Centro Cultural "Fernando de los Ríos" de Madrid, se coloca una placa que dice "Aula del Maestro José Susi". Y el Ayuntamiento de Martos decide nombrarlo Hijo Predilecto de la localidad.

"Fue un reconocimiento muy grande para alguien que, como yo, vive en Madrid, pero que mantiene tantos lazos con su ciudad natal. Me emocionó muchísimo. Yo le había hecho saber a Fernando García Pulido, el entonces alcalde, que tenía compuesta desde 1992 una obra a Martos sobre unos sonetos de Miguel Calvo Morillo. Una cantata para Orquesta Sinfónica, coros y voces, en tres partes *Campanas de la Villa, El Albollón y Éramos olivos*. Seguramente, eso animó al Ayuntamiento marteño a poner en marcha tal distinción", apostilla Susi.

Además, José tiene otra obra dedicada a Martos: el pasodoble *Tucci*, grabado recientemente por la agrupación musical 'Maestro Soler'. Junto a *Gracia an-*

daluz y Nostalgias, obra dedicada a la memoria de su padre.

Y esas nostalgias marteñas son las que siguen aflorando en nuestra conversación. "De pequeño iba mucho a Martos, con mucha frecuencia.

"...En 1999 recibe dos homenajes cargados de simbolismo. En el Aula de Música del Centro Cultural 'Fernando de los Ríos' de Madrid, se coloca una placa que dice 'Aula del Maestro José Susi'. Y el Ayuntamiento de Martos decide nombrarlo Hijo Predilecto de la localidad..."

Tenía allí a todos mis abuelos. Los maternos vivían en la calle Adarve, enfrente de donde estaban las escuelas. Los paternos vivían en una casa justo detrás del campanario de Santa Marta. De viejo, ya jubilado, a mi abuelo



José Susi entrevistado por nuestro compañero Antonio López Pulido.

le dieron la ocupación de campanero. Era el encargado de hacer sonar las campanas de la iglesia. Había una vivienda subiendo las escaleras de Santa Marta a mano izquierda, con una puertecita. Ahí vivían mis abuelos, junto a la casa del cura".

"Recuerdo haber subido a ese campanario miles de veces. He estado en ese reloj, entre las pesas enormes, en un cuarto completamente oscuro en el que estaba toda la maquinaria. Sería feliz si pudiera volver a subir a ese campanario", explica Susi como absorto, con un tañir de campanas revoloteando por su cabeza, perdido en una escena de *Cinema Paradiso* por las entrañas de la torre de Santa Marta.

En Martos mantiene buenos vínculos y amistades. Quizás también porque es reclamado cada año en Jamilena, donde existe el arraigo y la tradición musical viene de generaciones. Así que aprovecha para acercarse a saludar a amigos como a los hermanos Hervás o al director de la Banda de Música, José Maestro, entre otros.

Para cuando este número de *ALDABA* llegue a sus manos, José Susi habrá estrenado ya en el Teatro Monumental de Madrid su último premio Maestro Villa de Música. La Banda Sinfónica Municipal de la capital habrá puesto luz a esas notas y su director titular, el maestro Enrique García Asensio, habrá entregado su experiencia a la empresa de que algunas decenas de músicos hagan realidad los compases que un día sólo fueron notas ronroneadas en la cabeza de un marteño. Ahí es nada.

Ya en la calle, camino de los coches, me hace cómplice de una confesión, quizá una inmodestia. Hay pocos músicos que hayan trabajado tan intensamente como él dos mundos tan diferentes: el de la improvisación consustancial al jazz y el de la precisión, la técnica que requiere la música clásica.

Se ha hecho tarde. Ha dejado de llover.

Número 17 · Año IX · diciembre 2004 · **Edita:** Excmo. Ayuntamiento de Martos · **Realiza:** Concejalía de Cultura y Educación · **Produce:** Casa Municipal de Cultura *Francisco Delicado* · **Consejo de redacción:** Consuelo Barranco Torres, José Cuesta Revilla, Antonio Domínguez Jiménez, Ángeles López Carrillo, Antonio Teba Camacho y Diego Villar Castro · **Colaboradores literarios:** Amador Aranda Gallardo, Enrique Bernal Jurado, Miguel Calvo Morillo, Anunciación Carpio Dueñas, Francisco Civantos Gómez, Fernando Colodro Campos, Belén Domínguez García, Carmen Eisman Lasaga, José Fernández Martínez, Abundio García Caballero, Antonio Hernández Centeno, M^a del Carmen Hervás Malo de Molina, Antonio López Pulido, Antonio Martín Mesa, Adoración Mozas Moral, Manuel Pajarón Sotomayor, Trini Pestaña Yáñez, Lidia Santiago Calahorro, Olga Senise Burrio, Victor Torres Caballero, Cándido Villar Castro y Gaspar Zarrías Arévalo · **Portada:** *Cabecera:* Luis Teba Peinado y Cartel: Antonio Ramón Luque Miranda · **Colaboradores gráficos:** Andalucía en la Historia, Aventura de la historia, Blanco y Negro, Francisco Caballero Cano, Miguel Ángel Fúnez Valdivia, Historia 16, La ilustración española y americana, Joaquín Marchal Órpez, Manuel Martos Pérez, Antonio Pulido Jiménez y Tusti de Toro Morón · **Colaboradores fotográficos:** Archivo de la Cooperativa San Amador, José Cuesta Fernández, Abelardo Espejo Chamorro, Dolores Francisca Fernández López, Juan Carlos Fernández López, Foto Rafael, Maya González González, Hobby-color y Jesús Pousibet Mateas · **Colaboradores:** Antonio Caño Dortez, Antonio Ocaña Serrano y Josefá Rosa Pulido · **Domicilio:** Casa Municipal de Cultura *Francisco Delicado* - Avda. Pierre Cibié, 14 - 23600 Martos (Jaén) · **Teléfonos:** 953 700 139 y 953 552 606 · **Fax:** 953 700 139 · **email:** aldabamartos@yahoo.es · **Imprime:** Imprenta Mícar - Carretera, 79 - 23600 Martos (Jaén) · **Teléfono y fax:** 953 551 515 · **email:** imprentamicar@telefonica.net · **I.S.S.N.** 1137 - 9173 · **Depósito Legal:** J. 467-1996

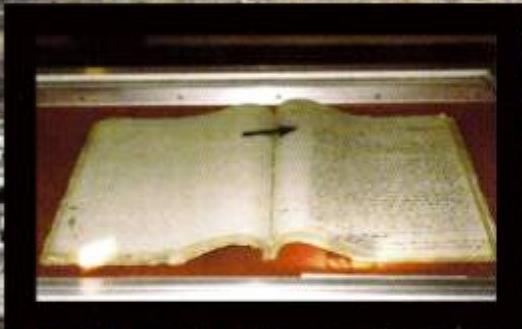
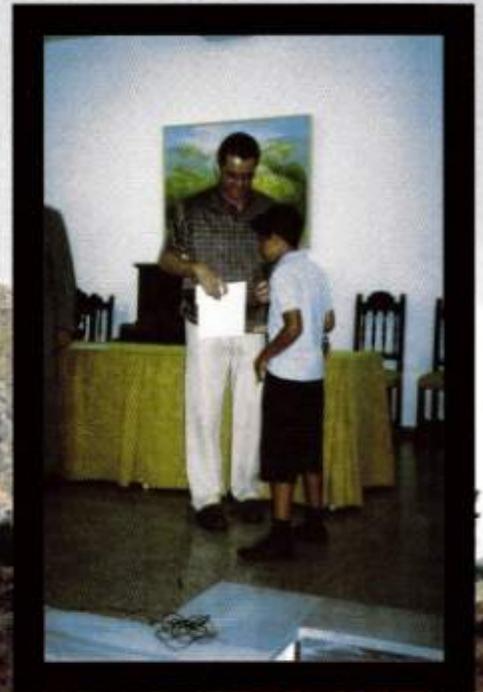
ALDABA no comparte necesariamente las opiniones y posturas que se viertan en las páginas de la revista.

Artista: Juan Luis Rivera

Excmo. Ayuntamiento de Martos



CONCEJALÍA DE CULTURA



Martos Cultural



Excmo. Ayuntamiento de Martos



CONCEJALÍA DE CULTURA



Tú eres pieza clave
Participa en Cultura

Martos Cultural

