

ah

ANDALUCÍA
EN LA HISTORIA



— DOSIER —

Olivos y aceites

Una historia milenaria

AH



La reciente publicación del libro *Andalucía, pasado y presente. Una visión heterodoxa*, por la Fundación Centro de Estudios Andaluces y la Editorial Comares, aspira a poner el colofón al trabajo del profesor Manuel Peña Díaz en la dirección de la revista *Andalucía en la Historia*.

El volumen reúne una importante selección de los editoriales publicados por el experto en la historia del libro y la lectura en esta revista. Textos que, como él indica, reflejan la complejidad de los procesos históricos vividos en nuestra tierra, sus cambios, fracasos, conflictos o inmovilismo, al mismo tiempo que tratan de dar a conocer las aportaciones de numerosos andaluces reconocidos u olvidados, vencedores o vencidos; y, por supuesto, de divulgar el enorme y variado patrimonio material e inmaterial de Andalucía. Ordenados, corregidos, actualizados y anotados conforman una breve, divulgativa y crítica Historia de Andalucía, que aspira a combatir la manipulación y desmemoria de nuestro pasado.

A lo largo de los últimos doce años y 50 números, el catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Córdoba Manuel Peña Díaz ha sido un director heterodoxo, libre, generoso, audaz y comprometido con el propósito de hacer una divulgación de calidad, atractiva y rigurosa. Convencido de que el conocimiento de nuestro pasado sin dirigismos ni manipulaciones es fundamental en la construcción de una sociedad democrática y con sentido crítico, sus propuestas han impulsado el crecimiento de *Andalucía en la Historia*, invitando una y otra vez a los lectores a transitar por nuestra memoria. Sirvan las líneas de este enfoque para reiterar nuestro agradecimiento por su dedicación.

Fundada por el profesor y escritor José Calvo Poyato en 2003, *Andalucía en la Historia* llegó al panorama andaluz en la época dorada de las revistas de

divulgación, fiel a una estructura que a lo largo de su andadura ha sido modificada solo ligeramente para dar cabida a nuevas propuestas.

De vocación generalista, desde sus inicios y hasta el tiempo presente, *Andalucía en la Historia* congrega a una nómina plural de investigadores dispuestos a dejar los textos académicos a un lado y a reescribirlos para el disfrute de todo tipo de públicos, sin renunciar a presentar los últimos avances e interpretaciones de nuestro pasado.

Con el objetivo de darle un nuevo impulso, el profesor de Historia Moderna de la UNED, Carlos Martínez Shaw, ocupó la dirección durante algo más de un año, tiempo en el que la revista acometió la modernización de su maquetación y enriqueció el abanico de enfoques, temas y autores. Martínez Shaw dejó la dirección de la revista en manos de Manuel Peña Díaz poco después de su nombramiento como Académico de la Historia.

Durante los pasados doce años, he tenido la fortuna de formar parte del equipo de esta revista, capitaneado por Manuel Peña y engrosado por el trabajo desinteresado de su consejo asesor: entre otros, Carlos Arenas, Marieta Cantos, Juan Luis Carriazo, José Luis Chicharro, Salvador Cruz, Mercedes de Pablos, María José de la Pascua, Encarna Lemus, Carlos Martínez Shaw, Teresa Ortega, Antonio Ramos y Valeriano Sánchez. Su impagable labor, y el buen hacer del equipo del Centro de Estudios Andaluces, han hecho realidad que, número a número, esta revista, a la que todos —usted lector y nosotros trabajadores— queremos tanto, llegue puntual cada tres meses a los quioscos y buzones de sus suscriptores. Seguimos con el mismo tesón e ilusión. No dejen de acompañarnos.

ALICIA ALMÁRCEGUI ELDUAYEN
DIRECTORA DE ANDALUCÍA EN LA HISTORIA

Edita: Centro de Estudios Andaluces
Presidente: Elías Bendedo Benasayag
Director gerente: Tristán Pertíñez Blasco
Área de Cultura: Mercedes de Pablo Candón

Dirección: Alicia Almárcegui Elduayen
Consejo de Redacción: Eva de Uña Ibáñez, Rafael Corpas Latorre, Esther García García y Lorena Muñoz Limón.

Consejo Editorial: Carlos Arenas Posadas, Marieta Cantos Casenave, Juan Luis Carriazo Rubio, Salvador Cruz Artacho, José Luis Chicharro Chamorro, Encarnación Lemus López, Carlos Martínez Shaw, Teresa María Ortega López, Antonio Ramos Espejo y Valeriano Sánchez Ramos.

Colaboran en este número: Juan Francisco Zambrana Pineda, Daniel J. Martín-Arroyo Sánchez, Luis Garrido-González, Juan Infante Amate, Manuel Parras Rosa, Adoración Mozas Moral, Fernando Olmedo Granados, José Ramón Guzmán Álvarez, José Antonio González Correa, Gonzalo Aranda Jiménez, Margarita Sánchez Romero, Marta Díaz-Zorita Bonilla, Lara Milesi, Antonio M. Sáez Romero, Leandro Fantuzzi, Ricardo Belizón Aragón, Francisco Sánchez-Montes González, Valeriano Sánchez Ramos, José Antonio González Alcantud, Manuel Ruiz Romero, Ignacio Díaz Pérez, Alejandro Civantos Urrutia, Eva Díaz Pérez, Óscar Rodríguez Barreira, Carmen Espejo Cala, Manuel Ruiz Romero y Julia Hernández Salmerón.

Diseño: Gomcaru, S. L.
Maquetación y tratamiento de las imágenes: Gomcaru S. L. / Emilio Barberi Rodríguez.
Impresión: Egesa.
Distribución: DISTRIMEDIOS, S. A.

El Centro de Estudios Andaluces es una Fundación Pública Andaluza adscrita a la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía.
Centro de Estudios Andaluces
C/ Bailén, 50 - 41001 Sevilla
Información y suscripciones: 955 055 210
fundacion@centrodeestudiosandaluces.es
Correo-e:
andaluciaenlahistoria@centrodeestudiosandaluces.es
URL: www.centrodeestudiosandaluces.es
Depósito legal: SE-3272-02
ISSN: 1695-1956

Imagen de portada: Mujeres trabajando en una empresa de envasado de aceitunas. Sevilla, h. 1930. © ICAS-SAHP. Fototeca Municipal de Sevilla. Archivo Serrano. Imagen coloreada por Emilio Barberi.
Imagen de contraportada: Labores de recolección de la aceituna en Jaén (1950-1969). Imagen de Jaime Roselló Cañada. Fondo del Instituto de Estudios Giennenses. Imagen coloreada por Emilio Barberi.

ecoedición			
Tinta sin metales pesados y papeles procedentes de una gestión forestal sostenible			
Impresión ambiental (por producto)	Agotamiento de recursos hídricos	Huella de carbono	Reg. nº: 2020/873
0,39 kg CO ₂ eq	1,16 kg CO ₂ eq		
Porcentaje de producto	Porcentaje de producto		
0,08 kg CO ₂ eq	0,22 kg CO ₂ eq		
Normado de emisiones	Normado de emisiones		
0,5%	0,8%		
			Junta de Andalucía

Andalucía en la Historia no se responsabiliza de las opiniones emitidas por los colaboradores y participantes de cada número de la revista.

Dossier: Olivos y aceites. Una historia milenaria

En la actualidad, Andalucía es la región con mayor número de olivos y más alta producción de aceite en el mundo, pero su cultura y quehacer oleícolas son milenarios, remontándose a siglos anteriores al Imperio Romano. Sus producciones eran utilizadas no solo como alimento, sino también como producto medicinal, cosmético, para la iluminación, como combustible o en rituales religiosos. Rápidamente, el aceite de oliva empezó a ser muy cotizado y demandado fuera de nuestras fronteras. En este dossier, coordinado por el catedrático de Historia e Instituciones Económicas de la Universidad de Málaga, Juan Francisco Zambrana Pineda, varios autores abordan el largo desarrollo olivarero andaluz, desde la Antigüedad Clásica hasta nuestros días, aportando diversas perspectivas del Árbol de Minerva y de la obtención del caldo de la aceituna, describiendo algunas de sus manifestaciones en el paisaje agrario y en el urbanismo y constatando las bondades culinarias del aceite de oliva, sobre todo en la salud y el bienestar de los consumidores.

El aceite andaluz en la Antigüedad Clásica

8

Daniel J. Martín-Arroyo Sánchez

Al-Andalus y la época moderna

12

Luis Garrido-González

La gran expansión

18

Juan Infante Amate y Juan Francisco Zambrana Pineda

Hacia el monocultivo olivarero

26

Manuel Parras Rosa

Las cooperativas olivareras

30

Adoración Mozas Moral

El legado patrimonial del olivar y el aceite

34

Fernando Olmedo Granados

La construcción del paisaje de los olivares del pasado

40

José Ramón Guzmán Álvarez

Los orígenes de la dieta mediterránea

44

José Antonio González Correa

Grupo de hombres vareando aceitunas para la recolección de un olivar en Jaén en los años cuarenta. Imagen coloreada.



Foto: Jaime Roselló Cañada. Fondo: Instituto de Estudios Giennenses.

ARTÍCULOS

La necrópolis megalítica de Los Millares

50

Gracias a los avances relacionados con el método de datación por Carbono 14 se ha establecido que el primer gran asentamiento de la Prehistoria en la Península Ibérica fue Los Millares.

Gonzalo Aranda Jiménez, Margarita Sánchez Romero, Marta Díaz-Zorita Bonilla y Lara Milesi

Almadrabas trimilenarias

56

Recientes investigaciones han puesto de relieve que las actividades de salazones de atún ya fueron desarrolladas en las costas andaluzas por los fenicios. Estas conservas tuvieron un enorme éxito en mercados tan distantes como los de la Grecia Clásica.

Antonio M. Sáez Romero, Leandro Fantuzzi y Ricardo Belizón Aragón

Las Atarazanas de Sevilla

62

Las Atarazanas de Sevilla, levantadas a mediados del siglo XIII, se convirtieron en la Baja Edad Media en uno de los mayores arsenales del occidente europeo, llegando a rivalizar, incluso, con los de Venecia.

Pablo E. Pérez Malláina

Mateo de Lisón y Viedma

68

Don Mateo fue un valiente defensor de sus ideas, llegando incluso al enfrentamiento directo con el poderoso Olivares, lo cual le costó el destierro de la Corte, pero sin perder por ello su elevado prestigio político y personal.

Francisco Sánchez-Montes González

Los moriscos granadinos y el tifus

74

En el 450 aniversario de la Guerra de las Alpujarras, traemos al lector el relato de la contagiosa plaga de tifus surgida en Andalucía oriental que dio origen a una pandemia nacional.

Valeriano Sánchez Ramos

Chaves Nogales en París

78

Hace 80 años, pocos días antes de la entrada en París de los nazis, el periodista Manuel Chaves Nogales partía hacia Londres. Había sido testigo de "la agonía de Francia", catástrofe que recogió en un libro genial.

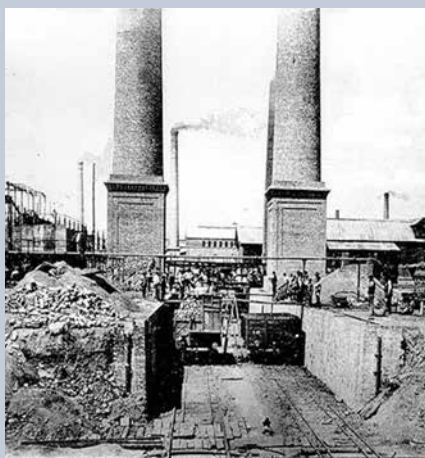
José Antonio González Alcantud



AH
OCT
2020

5

SECCIONES



OCURRIÓ HACE 40 AÑOS

82

Gira Histórica

GOOGLE ZOOM

86

Un rey pasmado por las andalucías

ANDALUCÍA EN SUS DOCUMENTOS

90

La editorial Renovación Proletaria

LIBROS

94

AVANCE

98



Olivos y aceites

Una historia milenaria

COORDINADO POR: JUAN FRANCISCO ZAMBRANA PINEDA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

AH
OCT
2020
6

El olivar y el aceite de oliva andaluces son una realidad viva y dinámica, especialmente durante los últimos lustros en los que ha tenido lugar un gran avance del cultivo y, en consecuencia, de la producción de aceite, que representa, en términos medios, más de las tres cuartas partes de la cosecha nacional y en torno al 40 por ciento de la mundial, magnitudes que bien reflejan una situación de monocultivo en muchas comarcas y municipios andaluces. Tal vez en demasiados. Y tal vez por ello muchos han escrito y hablado de la decisiva importancia, tanto social y económica de la oleicultura andaluza, de la que dependen, en exceso, empleos y rentas.

Este auge ha estado acompañado por significativos cambios en el campo, en las almazaras y en la propia comercialización de los caldos: más árboles por hectárea, pero más pequeños, extensión del regadío, pérdida de diversidad varietal, abonos y tratamientos químicos, mayor mecanización, empleo generalizado de sistemas continuos de extracción de aceites, aprovechamiento industrial de los subproductos e importantes esfuerzos por ganar nuevos consumidores, propios y, sobre todo, foráneos. Todos estos cambios juntos han constituido la reciente gran transformación del olivar andaluz, no exenta de costes ambientales y poco exitosa en la venta de los caldos, pese a estar favorecida por la Política Agraria desde el ingreso de España en la Comunidad Económica Europea en 1986. El profesor Parras Rosa, de la Universidad de Jaén, escribe sobre estas cuestiones y sobre la necesaria transición desde “la orientación a la producción a la orien-

tación al mercado”, una necesidad que ya se planteó hace un siglo, poco antes de la Ley de 8 de junio de 1926, que protegió los intereses de los olivareros frente a las necesidades de comerciantes y exportadores de aceite de oliva.

Participes y actores de los cambios han sido, en todo momento, las cooperativas olivareras que se crearon mayoritariamente en las décadas centrales del siglo pasado y “que han sido acusadas como las responsables de los males que le ocurren al sector oleícola”. Esta imagen negativa es cuestionada por la profesora Mozas Moral, también de la Universidad de Jaén, que hace ver los muchos éxitos del cooperativismo andaluz, pese a su corta vida y a su raquítica dimensión. Comparto con ella que los propietarios de olivares, al unirse, sortearon con menos dificultad la crisis del sector en las décadas de 1960 y 1970 y aprovecharon, con más ventajas, las oportunidades de los últimos decenios. Por ello son garantes del futuro, si bien convendría una mayor integración.

El devenir reciente del sector oleícola no oculta la gran expansión olivarera de los siglos XVIII al XX, tampoco sus transformaciones. A través de largos periodos, en los que hubo avances y retrocesos, se conformó el hoy llamado “olivar tradicional”, un cultivo estrechamente adaptado a las condiciones edafoclimáticas con una base energética predominantemente solar, esto es, en relativo equilibrio con el medio físico, sin aportes de materiales y energía foráneos. Esta arboleda, sin embargo, entró en crisis en los decenios de 1960 y 1970, paralela al desmantelamiento de la protección arancelaria y al intenso éxodo rural de aquellos años. Antes, había registrado importantes cambios en el campo, en la

almazara, en el comercio y en el consumo, más pausados y menos intensos que los de los últimos años, pero con características similares: más árboles por unidad de superficie, avance del cultivo único, portes diferentes ante el auge de las plantaciones por garrotes, mayor avance de algunas variedades (picual, hojiblanca, arbequina), ligero aumento del regadío, plena difusión del sistema clásico de extracción compuesto por molederos troncocónicos, prensas hidráulicas, batidoras, algunas centrifugadoras de pastas y, en fin, una mejora sustancial de los procesos de decantación y depósito.

Los aceites andaluces ganaron calidad, al tiempo que los árboles mejoraron rendimientos. El comercio interior se vio favorecido por el avance de los transportes, principalmente ferrocarriles y navegación por cabotaje, y las exportaciones ganaron participación en el total de las cosechas, no sin cambiar el uso de los caldos y los países de destino, siendo Italia uno de los principales compradores de los aceites españoles y andaluces, ya desde principios del siglo XX.

Esta mirada, centrada en el aceite y su creciente mercantilización, debe compartir escenario con otros análisis que caracterizan el olivo no solo como un provisor de aceite de oliva sino también como un agrosistema complejo que aporta múltiples bienes y satisface innumerables necesidades en sociedades en las que se dependía casi completamente de los productos de la tierra. Este enfoque destaca el aprovechamiento multifuncional del olivo, que ayuda a entender la gran expansión oleícola andaluza del siglo XIX y el muy probable protagonismo de la pequeña y mediana propiedad. La difícil y limitada industrial-

Imagen de una rama de olivo extraída de la edición hecha en Amberes en 1555 por el editor Juan Latio del volumen *De materia medica* escrito por el médico y boticario griego Dioscórides.

zación española y la existencia de periodos atípicos como los años del primer franquismo dificultan acotar en el tiempo la pervivencia de esta arboleda multifuncional. Los profesores Juan Infante, de la Universidad de Granada, y Juan Francisco Zambrana, de la Universidad de Málaga, sintetizan los principales rasgos de la expansión olivarera de este periodo, cuyo análisis es complementado por otros dos textos, de amplio recorrido histórico, que atienden al legado patrimonial del olivar andaluz, ya sea a través de los diversos y variados paisajes (José Ramón Guzmán Álvarez), ya mediante la arquitectura y tecnología de la cultura oleícola en nuestra región, escrito por Fernando Olmedo Granados, coordinador del estudio inventario *Cortijos, Haciendas y Lagares de Andalucía*.

El olivar va más allá de los últimos tres siglos, podríamos decir que está anclado en Andalucía a través de su historia. Su cultivo está bien documentado en la Antigüedad Clásica, especialmente durante el Imperio Romano, si bien el origen y la domesticación de la variedad silvestre, el acebuche, se remontan a épocas más remotas. Al margen de siglos pretéritos, el texto del profesor de la Universidad de Barcelona, Daniel J. Martín-Arroyo, resalta la importancia del aceite bético en la Antigüedad Clásica, considerándolo como “un bien primordial para la sustentación del Imperio”, sobre todo después de los testimonios aportados por los trabajos arqueológicos del Monte Testaccio, en la propia ciudad de Roma, que han aumentado las magnitudes de los tráficos comerciales y, claro, la propia dimensión del cultivo y de las actividades oleícolas en nuestra región.

Un cultivo que recupera fuerza y esplendor tras la llegada de los árabes a la penín-

sula, si bien con periodos de auge y decadencia, aunque con bastantes noticias sobre su extensión territorial y sobre las diferentes labores, recogidas por diversos agrónomos andalusíes. En este dossier, el profesor Luis Carrido, de la Universidad de Jaén, escribe sobre estos siglos de dominación árabe y también sobre el auge productivo olivarero de los siglos XVI y XVII “al difundirse el consumo de aceite entre la población andaluza y mantenerse las salidas a Indias”.

Quiero terminar y lo haré refiriéndome al trabajo del también profesor de la Universidad de Málaga, José Antonio González Correa, sobre aceite de oliva y salud (cardiovascular), cuyo texto representa los diversos usos del aceite de oliva a lo largo de la Historia, especialmente el consumo de boca que, salvo épocas de cierto ostracismo, ha mantenido “un cartel saludable” a lo largo de muchos siglos hasta el punto de considerarse, hoy en día, Patrimonio de la Humanidad. Está bien que así sea. También estaría bien que siga siéndolo en el futuro. El avance de los conocimientos agronómicos en el campo y de las aplicaciones técnicas en las almazaras deberá ir, entonces, paralelo al saber científico sobre los usos y consumos del aceite de oliva. Esto es, inversión y ciencia en los distintos campos del saber. Andalucía es la más interesada. ■



El aceite andaluz en la Antigüedad Clásica

Un bien esencial del Imperio Romano

DANIEL J. MARTÍN-ARROYO SÁNCHEZ

UNIVERSITAT DE BARCELONA

En el siglo I d. C. ya se sabía que este árbol eterno, el olivo, había tenido una historia reciente muy dinámica. Así lo explica Plinio el Viejo en su *Historia Naturalis*, una auténtica enciclopedia para su época. Su disertación sobre el olivo y el aceite comienza con una afirmación sorprendente: en unos 430 años, este cultivo costero del Oriente mediterráneo alcanzó tierras interiores y septentrionales, más allá de las orillas occidentales. Los estudios actuales respaldan esta idea, aunque cabe preguntarse por la existencia de focos tempranos de cultivo, o sobre el uso que se pudo hacer de su variedad silvestre, el acebuche. La influencia de fenicios y griegos debió ser un importante catalizador del consumo y, probablemente, del cultivo.

Pero la situación en el siglo I a. C. era muy diferente. Los precios indicados por Plinio apuntan que el aceite se comercializaba a una escala importante, exportándose desde Italia a las provincias. En el tránsito al siglo I d. C., Estrabón afirmaba que un aceite de la mejor calidad se exportaba en cantidad desde la Turdetania, en el corazón de la Bética. Esto tiene mucho que ver con una dieta y un estilo de vida en expansión, como el propio Imperio que los sustentaba. Los romanos pudieron consumir anualmente unos 20 litros de aceite per cápita. Su

uso en la medicina, la iluminación y los perfumes era importante, pero el aporte calórico del aceite tiene mucho que decir sobre el mantenimiento de una intensa vida laboral y social, y, aún más, sobre la nutrición y salud de una creciente población. Los dirigentes romanos serían muy conscientes de ello y se preocuparon por asegurar el

suministro y precios asequibles. El orden debía mantenerse, principalmente en las fronteras y en la capital.

Como nos recuerdan los clásicos, el cultivo del olivar tiene unos límites climáticos. El ejército en las fronteras británicas y germánicas del Imperio no se podía abastecer de aceite en su entorno inmediato. Tenía que llegar a través de las temidas aguas atlánticas, lo que situaba al Valle del Guadalquivir en una posición ventajosa. En época de Trajano, hasta 70.000 hombres recibirían anualmente unos 14 litros de aceite como parte de su sueldo.

MONTE TESTACCIO. Consideremos además el peso de la creciente población urbana en todo el Imperio, pero centrémosnos solo en la capital. En Roma nos queda un testimonio monumental de la importancia del aceite bético, el Monte Testaccio. Esta colina artificial se alza sobre las viejas bodegas que han socavado su contorno, que alcanza el kilómetro de longitud (véase imagen página 11).

Estos establecimientos tomaban el aire fresco que surgía de las entrañas de un monte compuesto exclusivamente por fragmentos anfóricos. Un vertedero que absorbía la abrumadora cantidad de contenedores en la que el aceite llegaba a la ciudad, al menos en buena parte de su suministro, el asegurado públicamente. La inmensa mayoría de estos fragmentos son béticos. Lo que nos ofrece una nueva posibilidad de cálculo, considerando los 70 kg de capacidad de las ánforas béticas. En total, entre la frontera britano-germánica y Roma, el poder romano garantizaría el suministro de unas 8.000 toneladas de aceite cada año. Esto es solo una fracción respecto al volumen total de aceite bético producido anualmente, que además se distribuía privadamente por buena parte del Imperio.

OLIVOS Y ACEITES

No es oro todo lo que reluce, pero en este caso sí. El aceite de oliva es, por su inclusión en la dieta mediterránea, Patrimonio de la Humanidad. Su peso es notable en la economía andaluza actual, pero su historia se hunde, como las raíces de un

olivo, en un pasado común universal, la Antigüedad Clásica. Más aún, fue un bien primordial para la sustentación del Imperio Romano. Los restos arqueológicos que han dejado su producción y comercio ofrecen una oportunidad única para profundizar en el funcionamiento de la economía antigua. Solo contemplamos la punta de un iceberg que yace, en buena medida, bajo los pies de los andaluces.



Rutas de transporte del aceite bético para abastecer al ejército romano

- **RUTA DEL ATLÁNTICO**
De Gades a Isla Batavia (Holanda) 22 días y 22 días más por el Rin hasta Maguncia
- **RUTA DEL MEDITERRÁNEO** De Gades por el Mediterráneo y el Ródano hasta Maguncia, de 200 días



CEIPAC. Tratamiento gráfico: La Vanguardia.

No es de extrañar que, al menos desde época de César, las élites béticas que movían esta mercancía tuvieran un papel destacado en la política imperial. Aquí entrarían en juego los Balbo, confidentes de César, y la influencia gaditana sobre las aguas atlánticas. Continuando con Augusto, podemos pensar en la relación de colonias como *Astigi* (Écija), *Tucci* (Martos) e *Ituci* (Torreparedones, Baena) en la expansión del olivar bético.

Desde entonces la fabricación de ánforas olearias en las orillas del *Betis* (Guadalquivir) y del *Singilis* (Genil) despegó, alcanzando un volumen de producción asombroso para la Antigüedad. Cuesta imaginar la magnitud de los olivares y las cosechas, la cantidad de jornaleros, muleros, alfareros y barqueros que se movilizaban en torno al aceite. Desde tierra adentro hasta los ríos y, por aquí, hasta el puerto de *Hispalis* (Sevilla), donde se embarcaba para atravesar el mar.

No sería de extrañar que el aceite jugara un papel importante en el ascenso de los emperadores Trajano y Adriano, cuyas raíces familiares se sitúan en *Italica* (Santiponce), vecina a *Hispalis*. Tras su dinastía, la Antonina (92-192 d. C.), también la de los Severos procedía de una de las principales regiones productoras de aceite, el *Africa Proconsularis*, en el Mediterráneo central. Además, los Severos no tardarían en intervenir sobre las propiedades de aquellos béticos que les eran hostiles (197 d. C.). El aceite tenía al menos un cierto peso en estos importantes patrimonios incautados. Y aquí vienen de nuevo las ánforas, a ofrecer testimonio de ello.

RANKING DE ACEITES. Los emperadores Severo, Caracalla y Geta aparecen mencionados en los sellos de las ánforas olearias béticas, al igual que ciertas colonias y gestores que explotaban grandes propiedades

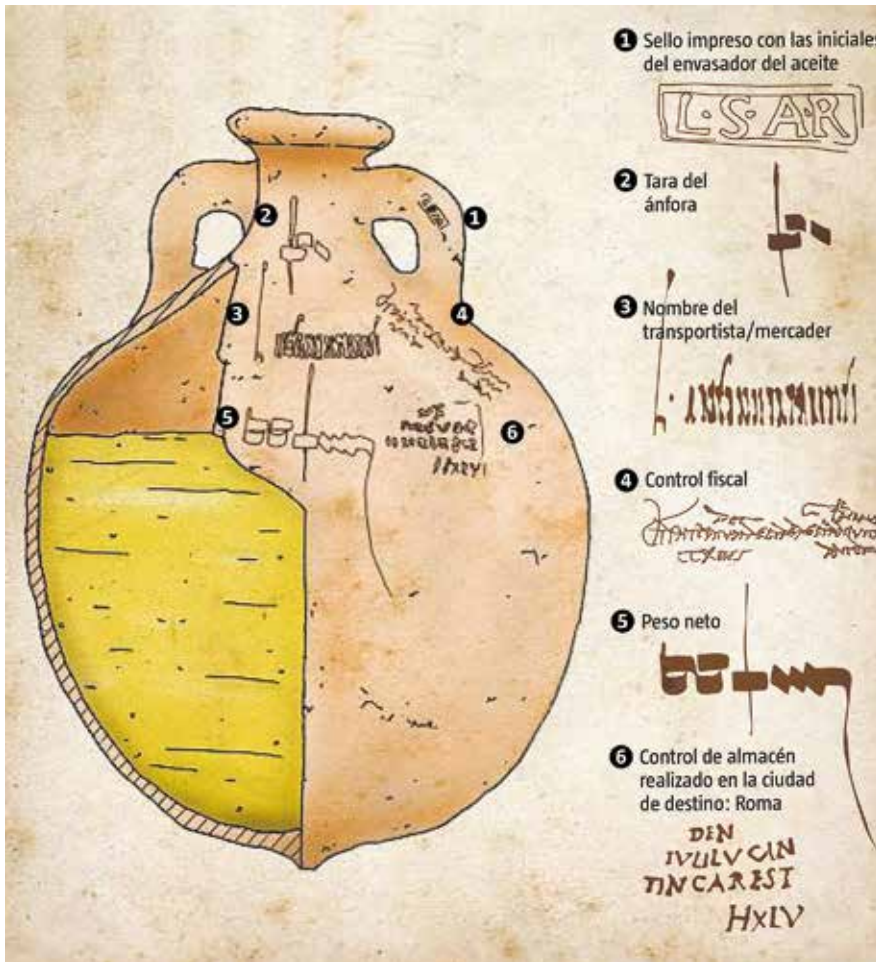
imperiales. Pues bien, Plinio recogió un ranking de aceites (también aludido por Marcial): 1) el de Venafrum (en la Italia centro-meridional); 2) empatados, el de Istria (al norte del Mar Adriático) y la Bética; y 3) el de Africa. Dejando de lado el aceite itálico, mencionado más bien por su sabor y su uso en la perfumería, los demás vienen bien atestiguados por las ánforas. En los sellos de las producciones de Istria también aparecen emperadores. En Africa, además, contamos con más documentación epigráfica de las propiedades imperiales. Así que los textos clásicos constatan la esencia de una realidad que observamos

hoy día en el registro arqueológico: la importancia económica del aceite, su geografía y el control del Imperio.

ÁNFORAS. Pero aún podemos seguir profundizando en este complejo sistema, aislando y cuantificando sus componentes. Y las ánforas béticas son particularmente interesantes al respecto, en cierta forma, excepcionales.

Estos recipientes cumplían con unas medidas estandarizadas, que permitían su ensamblaje en las bodegas de los barcos. El resultado es lo que denominamos un tipo anfórico. En concreto, el número 20 de la

Los emperadores Severo, Caracalla y Geta aparecen mencionados en los sellos de las ánforas olearias béticas, al igual que ciertas colonias y gestores que explotaban grandes propiedades imperiales



clasificación que hizo H. Dressel a finales del siglo XIX. Eran unas ánforas enormes, con paredes gruesas, seguramente hechas así para soportar la navegación atlántica y el paso del Estrecho de Gibraltar. Esto facilita la recuperación de su registro epigráfico, una serie de marcas que dan cuenta de su fabricación, así como del envasado, tasación y comercialización del aceite. Primero, sobre la arcilla fresca del fondo de las ánforas, los alfareros se valían de objetos punzantes para grabar marcas, nombres personales y fechas, entre otras indicaciones que les ayudaban en su labor. En las asas se estampaban sellos, que controlaban la propiedad o el encargo de las ánforas producidas.

Estos contenedores se fabricaban por piezas que luego se ensamblaban, se secaban al sol y se cocían en grandes hornos. Luego se almacenaban o se movilizaban para el envasado del aceite, todo en un tiempo limitado por las cosechas, la navegabilidad de los ríos y el mar, y la propia caducidad del aceite. Y todo concentrado en una

franja de las orillas del Betis y del Singilis. No extraña que los romanos desarrollaran un sistema de inscripciones pintadas, los *tituli picti*. Así, en posiciones específicas sobre el ánfora, se indicaban los pesos del contenedor (vacío y lleno), el nombre del comerciante y el control fiscal (empleados, distrito administrativo y fecha), entre otros datos.

Normalmente, los *tituli picti* se borraban por desgaste, pero el Testaccio nos ha dado una particular ventaja, preservando estas inscripciones anfóricas en una cápsula del tiempo. Añadamos que los sellos y los grafitos están presentes en muchos yacimientos por toda Europa y más allá. El resultado es una oportunidad única para seriar, datar y cuantificar mucho más que estas ánforas. En efecto, los sellos anfóricos son marcas idénticas, resultado de matrices únicas que se usaron durante un tiempo limitado. Si determinamos su orden en el tiempo y la

En total, entre la frontera britano-germánica y Roma, el poder del Imperio Romano garantizaría el suministro de unas 8.000 toneladas de aceite de oliva procedentes de la Bética cada año

Epigraffa del tipo anfórico Dressel 20, contenedor habitual del aceite bético.

relación con sus contextos arqueológicos, obtenemos un sistema de datación relativa. Una manera de situar objetos, estructuras y hechos en el tiempo; una manera de construir la historia. Además, obtendremos una información muy relevante para comprender algo tan complejo como la economía en un mundo incipientemente globalizado, paralelo al contemporáneo en cierta forma. El eje de todo este potencial pasa por el estudio de un patrimonio andaluz que, sin embargo, no ha recibido toda la atención que se merece.

Esta parte del legado andaluz seduce y abruma a quienes nos acercamos a investigarlo, quizás por ello se haya abandonado o desestimado frecuentemente. En su vertiente más generosa, la epigrafía anfórica comenzó con H. Dressel desde Roma. Sobre el terreno, exceptuando puntuales trabajos como los de G. Chic en la Universidad de Sevilla, la palma se la llevan los franceses. G. Bonsor fue pionero en 1889-1901. Luego vienen las intervenciones desde la Casa de Velázquez. M. Ponsich realizó prospecciones a lo largo del Valle del Guadalquivir entre las décadas de 1970 y 1990. Recientemente, el proyecto *Oleastro* ha llevado a cabo nuevas prospecciones y excavado el alfar de Las Delicias. Por su parte y siendo andaluz, J. Remesal ha desarrollado una labor fundamental desde la Universitat de Barcelona. Este investigador ha diri-



Interior y exterior del monte Testaccio de Roma, la colina artificial construida con restos de ánforas olearias procedentes de la Bética.

gido las excavaciones del Testaccio, publicado sus resultados y coordinado un grupo de investigación, el CEIPAC, que ha producido los resultados más relevantes para el estudio de las ánforas Dressel 20. Si miramos hacia las almazaras béticas, una parte fundamental en la economía del aceite bético, el panorama se complica aún más. Solo contamos con estudios puntuales para la ciudad de Jaén, la Subbética Cordobesa y la Comarca de Antequera. Aun así, sumados a los casos registrados por M. Ponsich, tenemos constatadas unas 229 almazaras en la Bética. Pero son pocas las excavadas. Y Peña las ha estudiado desde Madrid, apuntando una diversidad que va desde pequeñas instalaciones hasta complejas almazaras dotadas de seis prensas.

LOS OLIVOS. ¿Y dónde quedan los olivos? Pues estos protagonistas son, a la vez, grandes desconocidos. Sabemos que su cultivo se debió incrementar para producir aceite de exportación. Desde las orillas del Valle medio

del Guadalquivir, alcanzó tierras muy al interior. La diversidad paisajística que generó no ha sido estudiada aún, pese a que las nuevas tecnologías de la información geográfica y la teledetección ofrecen ahora una gran oportunidad. Plinio nos habla de su cultivo entre las abundantes espigas de la Bética, quizás en un sistema de policultivo sobre los fértiles llanos del Genil y Guadalquivir. Columela afirma que donde mejor está es en las pendientes suaves, como las de su Bética natal.

Los romanos apostaron por la diversidad, por sus propias limitaciones tecnológicas, pero también siguiendo una estrategia inteligente. Esto les permitía aliarse con la naturaleza y diversificar la producción, al tiempo que explotaban distintas oportunidades de mercado.

Toda una lección para nuestros días. Incluso los residuos generados por el prensado, se aprovechaban para elaborar desinfectantes y para la combustión. De hecho, al carbonizarse, es frecuente que los huesos de aceituna aparezcan en las ex-

cavaciones, convirtiéndose en otro documento para profundizar en la diversidad del olivar bético. No en vano, este parece ser el punto de partida del polo hispano, una rama completa de árbol genético del olivo. La rama de un árbol no solo biológico, sino cultural, sobre el que los andaluces aún tenemos mucho que decir. ■

Más información:

- **Martín-Arroyo Sánchez, Daniel J.**
"El impacto de la producción olearia romana sobre los ríos Baetis y Singilis", en Lagóstena, L. G. (coord.) *Economía de los humedales. Prácticas sostenibles y aprovechamientos históricos*. Universitat de Barcelona, Barcelona, 2019.
- **Moros Díaz, Juan**
"La intervención severiana en la producción del aceite bético", en Blázquez, J. M. y Remesal, J. (eds.) *Estudios sobre el Monte Testaccio* (Roma) VI. Universitat de Barcelona, 2014, pp. 773-860.
- **Peña Cervantes, Yolanda**
Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania. Institut Català d'Arqueologia Clàssica, Tarragona, 2010.
- **Remesal Rodríguez, José**
La Bética en el concierto del Imperio Romano. Real Academia de la Historia, Madrid, 2011.



Ánfora olearia.

Al-Andalus y los años modernos: olivos y aceites

Esplendor y crisis del sector olivarero

LUIS GARRIDO-GONZÁLEZ

UNIVERSIDAD DE JAÉN

La razón principal de la expansión olivarera durante el Emirato y Califato de Córdoba fue la de especializarse en la exportación de aceite. Abastecía el consumo de la población musulmana del norte de África y del cercano Oriente que, por razones religiosas, no podía consumir grasa de cerdo. Se distinguían diferentes aceites: el mejor era el conocido como aceite del “agua”; el de calidad intermedia, el aceite de *al ma'sara* (almazara) y el de menor calidad, el aceite “cocido”.

Hay testimonios de plantaciones olivareras en zonas montañosas cordobesas de Priego, Baena y Cabra; en la sierra de Almadén y en los arrabales de la ciudad de Córdoba. También en la Cora de Morón, de Sidonia y de Guadix. En la Cora de Jaén la producción aceitera era muy baja, localizándose en los olivares de Jódar, llamada *gadir al zayt* (reserva de aceite), en Martos, La Guardia de Jaén, Porcuna y Garcíez.

En los territorios de al-Andalus mejoró el cultivo olivarero, dándose 2 ó 3 vueltas de arado, cavando los pies de oliva en blando, abonando y podando los olivos, estudiando las variedades de aceitunas, mejorando el vareo o aprovechando las épocas propicias para la recogida de la aceituna. Los agrólogos andalusíes del siglo XI mostraron su interés, estudiando la mejor manera de roturar los campos, clases de abonos, cultivos y plantaciones más apropiadas según los tipos de tierra.

La dieta de los andalusíes dio lugar a una cultura basada en el consumo tanto de aceite como de aceitunas; aunque estas últimas solo en épocas de hambruna. La mayor parte de la cosecha se dedicaba a la producción de aceite, que, en gran medida, se comercializaba.

Algunas apreciaciones basadas en textos de agrónomos andalusíes son demasiado opti-

mistas con respecto al olivar y al aceite de la época de los Taifas. En la segunda mitad del siglo XI, el olivar de al-Andalus había entrado en decadencia, hasta el punto que se describían los olivares de Sanlúcar la Mayor en el Aljarafe, como un “bosque sin leones”. Pero las grandes y medianas fincas de olivar se empezaron a recuperar en régimen de aparcería o arrendamiento a corto o medio plazo de entre 2 y 5 años en la Cora sevillana y otros distritos.

Otro tipo de contrato a largo plazo, conocido como plantío de olivar en tierras despobladas, se hacía hasta que los olivares llegasen “al punto de dar fruto”, facilitando que las familias campesinas se vinculasen a la tierra, mientras los propietarios se comprometían a proporcionarles alimentos y el forraje de los animales de labor. Al final del contrato se repartía una mitad y el fruto al dueño del terreno y otra al aparcerero. Eso permitió el acceso a pequeñas propiedades de tierra de olivar a los antiguos arrendatarios o aparceros. Pero tanto propietarios como aparceros recurrían a jornaleros para la recogida de aceituna, cuyas condiciones y pagos se fijaban por los alfaquíes de las escuelas jurídicas de las mezquitas.

CRISIS DEL OLIVAR. La crisis financiera de los reinos de Taifas a partir de 1060, provocó el deterioro de los derechos de propiedad y el trabajo obligatorio, que deterioraron las labores. La presión fiscal sobre el olivar se reflejó en un “impuesto del olivo” y de las alcabalas que gravaban la venta de aceite.

Los años de sequías y plagas también perjudicaron a los olivares, lo que explica que numerosos pequeños y medianos propietarios o, a veces, los grandes terratenientes, perdieran sus tierras hipotecadas y las malvendieran para pagar al fisco o salir de la cárcel si no habían pagado la “tasa del sultán”. Como consecuencia se abandonaron los cultivos olivareros y, según el historiador Ibn Jaldun, “muchas manos de obra se resistían a ocupar la tierra”.

OLIVOS Y ACEITES

La dominación musulmana desde 711 supuso la inserción de Andalucía en la cultura islámica. Resurgió, entonces, una importante oleicultura en el Valle del Guadalquivir, donde se extendieron amplias áreas de olivares. Tras

la crisis del cultivo con los Reinos de Taifas y la ocupación cristiana, la producción oleícola volvió a recuperarse durante el siglo XVI, sobre todo en la parte occidental. En el siglo XVII, pese a las frecuentes depresiones económicas, continuó el incremento de la producción de aceite al difundirse su consumo entre la población andaluza, como un alimento básico en la dieta, manteniéndose simultáneamente la demanda de Indias.



El Postigo del Aceite se ubica en la muralla que rodeaba Sevilla, permitiendo la comunicación de la ciudad con las Atarazanas y el río Guadalquivir. La puerta debe su nombre a la proximidad en la que se encontraban los almacenes de aceite, en las inmediaciones del puerto.

Las potencias fronterizas con al-Andalus penetraron fácilmente por el norte (Castilla) y los almorávides por el sur. Con la conquista de Toledo en 1085 por Alfonso VI, la mayor parte de los excedentes agrícolas generados en al-Andalus, y no solo los del aceite de oliva, revertieron en beneficio de los cristianos.

El deterioro de la actividad agrícola y, en concreto, del olivar durante la época Taifa, la inestabilidad del período posterior con el sucesivo dominio de almorávides (1086-1145), almohades (1145-1223) y castellanos (batalla de las Navas, Jaén, 1212), no fueron las circunstancias más propicias para la recuperación olivarera. Durante esos años, Sevilla fue el principal centro de comercialización del aceite de oliva de al-Andalus, función que mantuvo tras la ocupación castellana

REPOBLACIONES. Los repobladores cristianos de al-Andalus encontraron un olivar en decadencia. Así se entiende que desde mediados del siglo XIII apenas se hagan alusiones al cultivo olivarero; aunque parece que era más rentable que otros cultivos. Según Enrique Otte, en el segundo tercio del XIV, el olivar aportaba cinco veces más beneficios que el cereal.

Antes de la conquista de Granada por los Reyes Católicos, la demanda de aceite nazarí se abastecía del Aljarafe, siguiendo una ruta que pasaba por Andújar (Jaén), donde se planteó el cultivo para satisfacerla en caso de desabastecimiento. Entre 1477 y 1575, se expandió el olivar desde allí a otras comarcas jiennenses. La ciudad de Jaén ya contaba en 1473 con un mercado franco del aceite que no pagaba los gastos de transporte hacia las sierras de Cazorla-Segura, La Mancha, Levante o el Reino de Granada.

Pero el aceite de oliva era todavía un



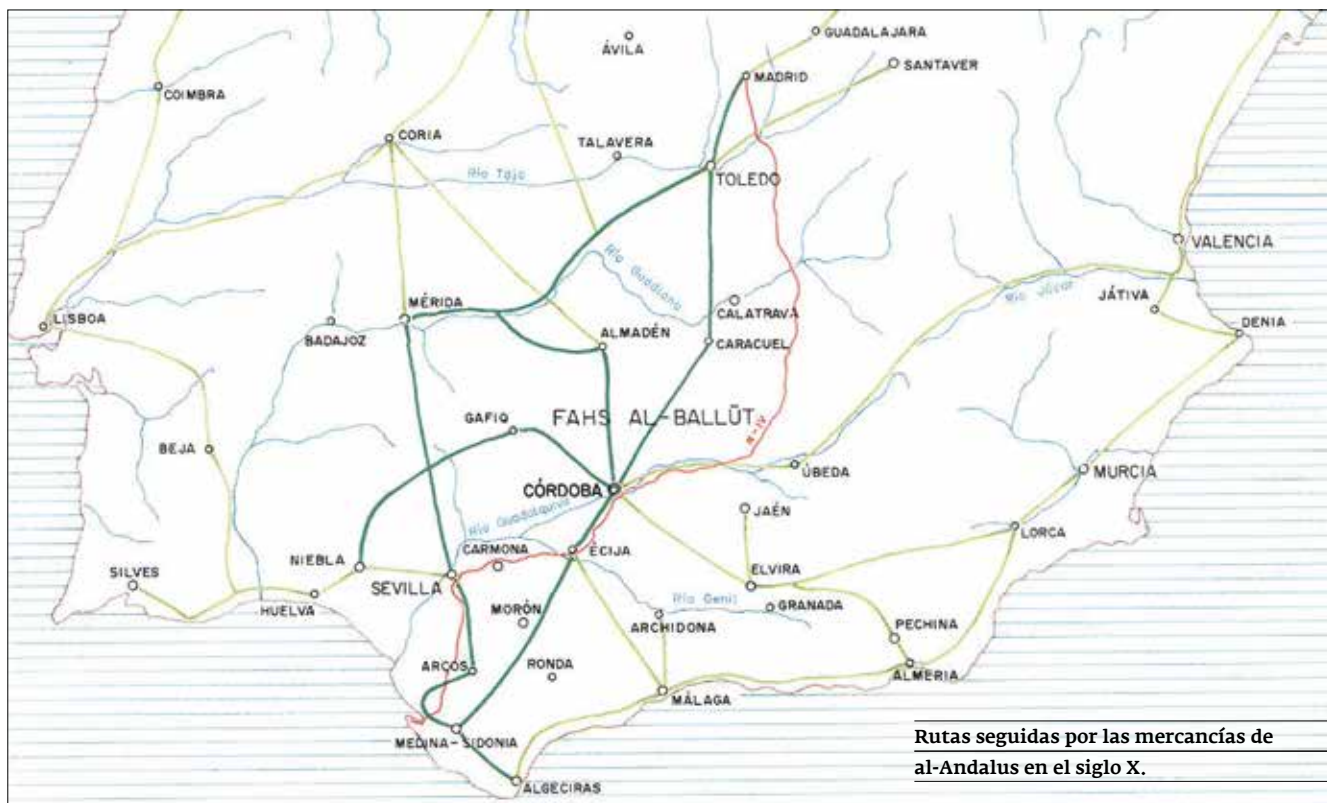
producto muy ocasional en la dieta de los cristianos, acostumbrados al sabor de las grasas animales. Una débil demanda no animaba a nuevas plantaciones ni a la producción de aceite, que cubría las necesidades de autoconsumo, más bien para iluminación con candiles o producción de jabón que para alimento. En Almería y Granada las alquerías de los moriscos conservaron a pequeña escala el cultivo del *azeytuno* y tra-

bajaron en los molinos-almazaras de aceite propiedad de los castellanos.

SIGLOS XVI Y XVII. La producción de aceite de oliva progresó en Andalucía occidental en el siglo XVI gracias a la recuperación de la plantación olivarera; aunque esa tendencia se invierte hacia 1570 con una primera expulsión de los moriscos que habían preservado la cultura del consumo de aceite.

Los labradores cordobeses plantaron olivares en tierras cerealistas menos productivas, lo que justi-

La dieta de los andalusíes se basaba en el consumo de aceite y aceitunas; aunque estas últimas solo en épocas de hambruna. La mayor parte de la cosecha se dedicaba a la producción de aceite



Rutas seguidas por las mercancías de al-Andalus en el siglo X.

ficaría la elevación de los rendimientos oleícolas en los cortijos estudiados por Ponsot. Esta estrategia respondía al alza del precio del aceite en un proceso iniciado en el s. XVI. Así, los olivares sustituyeron a algunos pastizales y baldíos en las campiñas sevillanas, en el norte entre Sevilla y La Rambla y se expandieron en núcleos tradicionalmente olivareros como Carmona, Écija, Osuna y Estepa. Hacia 1590, en Jerez la demanda aceitera superaba la producción local, importándose el 93 % del consumo.

El aumento demográfico del siglo XVI, que provocó una subida de los precios del aceite, justifica que los poderosos de algunos lugares apoyasen decididamente las roturaciones de baldíos para plantar olivares. A veces, hubo enfrentamientos entre olivareros y ganaderos por el pasto en tierras plantadas con olivares; pero la sustitución de cultivos, a favor del olivar, resultaba imparable ante los precios alcanzados en la segunda mitad del siglo XVI. Eso explica la plantación de nuevos olivares en algunas zonas de Andalucía oriental.

El caso de Jaén, por primera vez, resultaba significativo dentro del olivar andaluz. No porque tuviese una gran superficie ni elevadas cosechas de aceite, sino por-

Olivos en barcas

■ “Sostienen los rumíes (cristianos) que, cuando faltó la lluvia en al-Andalus en tiempos de sequía se secaron todos los árboles, se quedó despoblada, se secaron sus grandes ríos y manantiales, a excepción del recodo en la Vega de Granada, y después al año mandó Dios la lluvia y se repobló; se pasaron los olivos en barcas por el mar de África tal y como describimos, se plantaron y de ahí surgió el olivo de al-Andalus”.

Al Tignari, *Kitâb Zahr al bustân wa nuzhat al adhân*. S. XI, trad. Ahmed Tahiri.

que comenzó a aparecer como su cultivo simbólico vinculado a la cultura del aceite de oliva. Esto se reflejó desde el siglo XVI incluso en las manifestaciones poéticas o literarias y otros símbolos artísticos. Las alusiones a las olivas, olivares

u olivos serán ya una constante que, sin solución de continuidad, llegarían hasta nuestros días.

En Andalucía occidental, según Antonio Miguel Bernal, la difusión olivarera en el XVI fue menor que la del viñedo. Pero gran parte de la cosecha de aceite de oliva era exportada, aunque volvió a recuperarse el consumo interno como reflejo de la formación de una nueva cultura del aceite entre la población de cristianos viejos, convergiendo con la que ya tenían los cristianos nuevos (mudéjares y judíos convertidos). Las comarcas olivareras más definidas comenzaron a sobresalir en Córdoba; si bien en Sevilla se mantuvieron “islotos singularizados” en el Aljarafe.

Los olivares eran explotados directamente por sus propietarios, entre los que predominaban los pequeños y medianos. Únicamente, en algunos casos, se detectan grandes fincas olivareras, como las haciendas localizadas entre Sevilla y Utrera o el latifundio de Torre Arcas. La industria de extracción de aceite de oliva tampoco experimentó ningún cambio importante.

No cabe duda de que durante el siglo

XVI las exportaciones de aceite hacia América, ante las dificultades de aclimatación del olivo en el Nuevo Mundo, también

En el siglo XVI, ante las dificultades de aclimatación del olivo en el Nuevo Mundo, las exportaciones de aceite hacia América también debieron incentivar su cultivo en las tierras de Andalucía



El castillo de Teba en el Reino Nazarí de Granada controlaba el tráfico de aceite.

debieron incentivar el cultivo olivarero en Andalucía. Pero su volumen nunca fue tan importante como para que esa fuese la principal causa de la difusión olivarera. Sin el incremento del consumo interno no se puede explicar la recuperación olivarera en la Andalucía Moderna. La mayor parte de las comarcas olivícolas de la Andalucía occidental y oriental no participaron en la exportación a Indias. Se enfocaron al mercado local y regional, generando un tráfico de aceite de oliva con arrieros en recuas de mulas que lo transportaban a las áreas de consumo del mercado interior.

LA CRISIS DEL SIGLO XVII. La producción de aceite de oliva durante el siglo XVII en Andalucía occidental, aumentó en solo 3 de las 18 áreas investigadas por Ponsot, aunque en otros 5 casos mejoró su producción en la segunda mitad del XVII. Según Bernal, desde el último cuarto del siglo XVI los jesuitas contribuyeron con su labor colonizadora interior a impulsar la agricultura andaluza. Las fincas las adquirieron por compra directa, como en el Aljarafe, donde establecieron una red de haciendas de olivar que les permitió dedicarse con éxito al negocio del aceite; otras las compraron en las subastas públicas de 1585 y 1627. Así se difundió el cultivo del olivo en tierras que antes eran de monte o incultas en San Sebastián de los Ballesteros (Sevilla) y en La Rambla (Córdoba).

Pese a las frecuentes depresiones económicas del XVII, la producción de aceite de oliva

Las moliendas

■ “Ordenaron estas cosas que se siguen cerca de la molienda de los molinos de aceite: primeramente, que en cada uno de los dichos molinos echen un cahíz de aceituna en esta manera: medio cahíz en cada cabeza y que les den tres moliendas y cuando lo sacaren que le den dos moliendas”.

Ordenamiento de Morón, Sevilla, 1443.

Iban a coger olivas

Tres morillas me enamoran en Jaén.

Axa, Fátima y Marien...

Tres morillas tan garridas.

Iban a coger olivas.

Y hallabanlás cogidas

en Jaén

Axa, Fátima y Marien.

Cancionero musical de los siglos XV y XVI, ed. de Asenjo Barbieri.

Propietarios y aparceros recurrían a jornaleros para la recogida de la cosecha de la aceituna, cuyas condiciones y pagos se fijaban por los alfaquíes de las escuelas jurídicas de las mezquitas

se incrementó. El estímulo de la demanda interior siguió siendo la responsable de esta ampliación de las áreas de olivares. A ello contribuyó la consolidación de una cultura del aceite de oliva entre cada vez más amplios sectores de la población andaluza. Al ser relativamente barato se generalizó su consumo como un alimento básico, pese a su mala calidad por su sabor, olor y color. Por otra parte, la demanda externa de Indias se mantuvo.

Los precios tendieron al alza durante el primer tercio del siglo XVII, aunque hubiese coyunturales caídas. A partir de las décadas centrales volvieron a caer y en el último tercio iniciarían una suave bajada, también salpicada de alzas coyunturales, que no llegaron nunca a romper la tendencia depresiva en su valor. Pese a estas dificultades, los olivares sevillanos soportaron las crisis, gracias a los contratos de arrendamientos a medio plazo (más de 3 años). En Andalucía oriental, Granada sufrió escasez de aceite de oliva en el siglo XVII, debido a la abundante población consumidora de mudéjares y judíos conversos, que mantuvieron su cultura del aceite. Por las mismas razones, la población conversa de Almería necesitaba aceite de oliva, al no producirse en ella.

Málaga no solo se autoabastecía, sino que en 1659 parte de la producción propia se exportaba por su puerto, donde barcos franceses, según el viajero François Bertaut, cargaban aceite y otros productos en gran cantidad. Pero a finales del XVII algunas



1. Contrapeso de una arroba de aceite procedente de Jaén.
2. Contrapeso de una arroba de aceite procedente de Almería.
3. Jarra de media arroba de aceite de oliva, como la utilizada por jarreros franceses en Jaén en el siglo XVII.

zonas malagueñas experimentaron una fuerte crisis por la sequía.

En Jaén, los mudéjares, en el momento de su expulsión definitiva en 1610, cultivaban algunos pequeños olivares en la capital y en distintos pueblos como Quesada, Martos, Porcuna, Arjona, Lopera y Torredonjimeno. Su difusión fue lenta y en sucesivas oleadas, como en la comarca de Baeza en 1628, 1665 y 1677. En Castillo de Locubín y Alcaudete progresaba su cultivo a través de pequeñas parcelas, que podían ser trabajadas a tiempo parcial, y que servían para el autoabastecimiento de las familias labradoras. Pero otras fuentes señalaban que, entre 1647 y 1656, se arrancaron olivos en el término de la ciudad de Jaén para evitar pagar el incremento de las alcabalas sobre el aceite.

Terminaremos con un ejemplo del funcionamiento de un mercado local de aceite

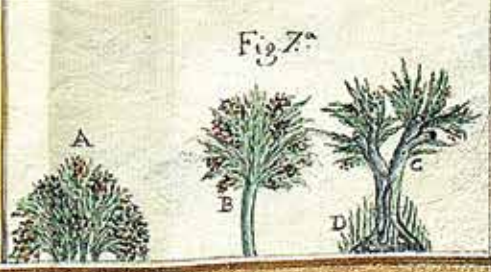
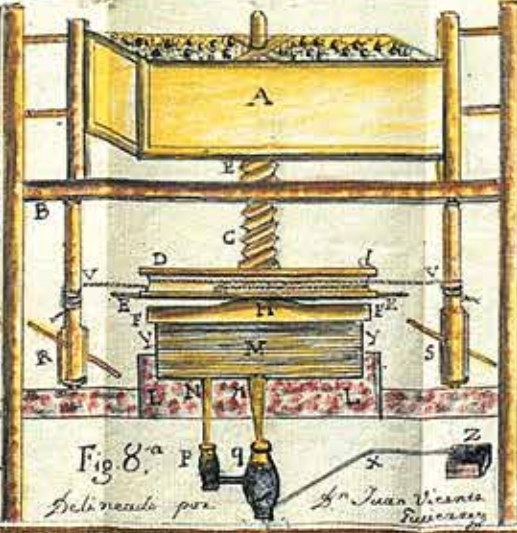
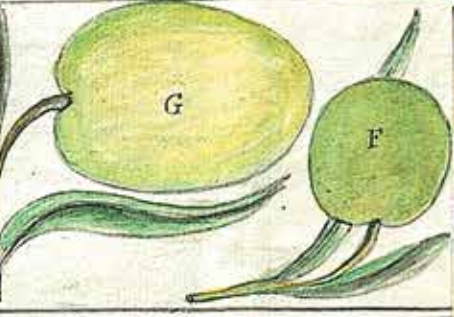
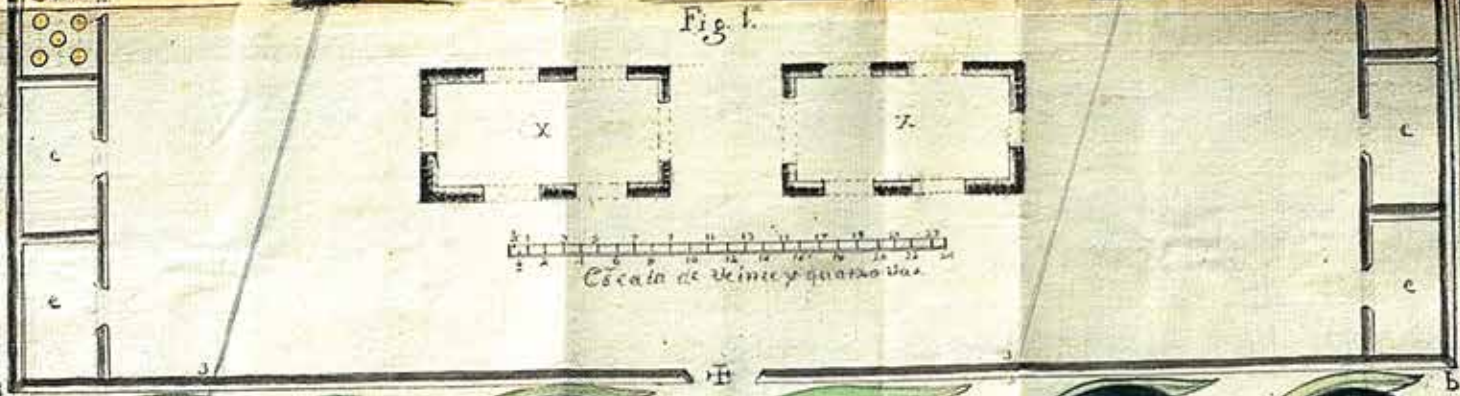
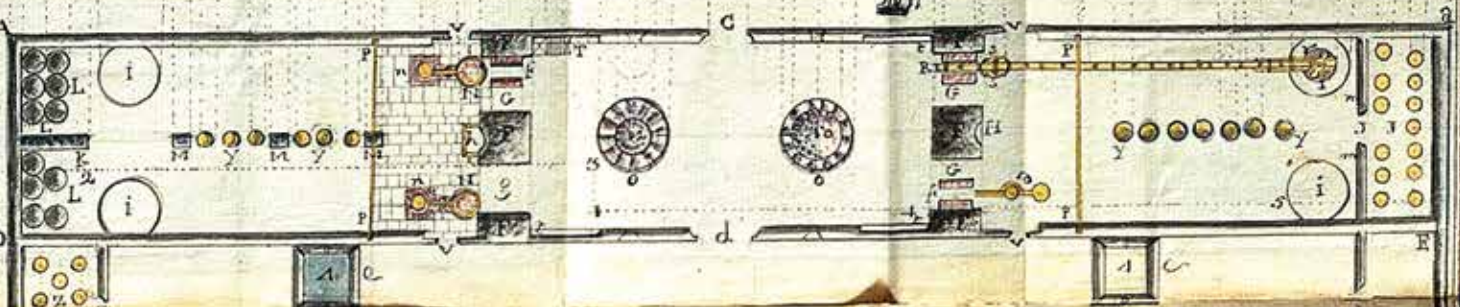
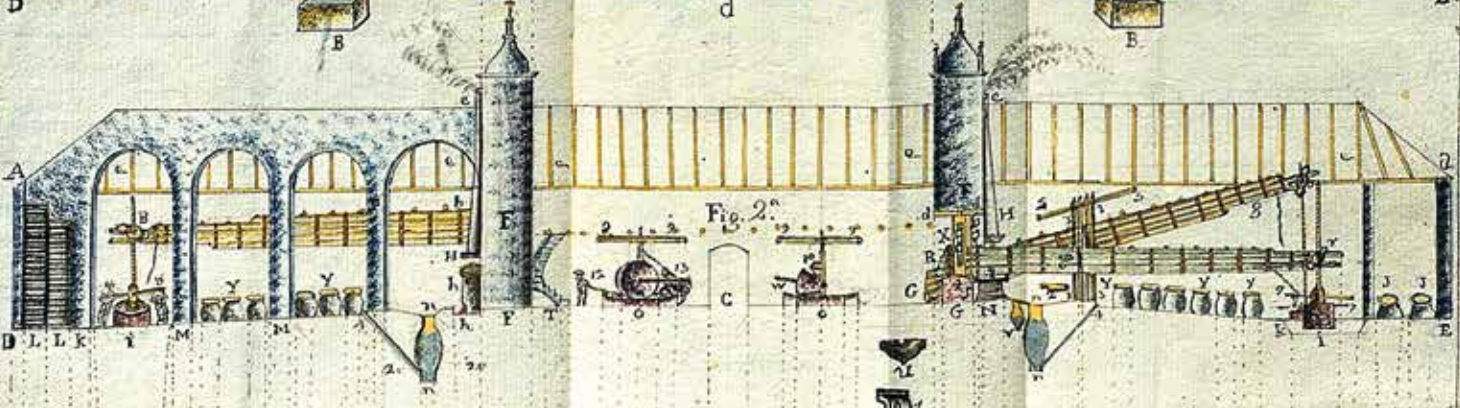
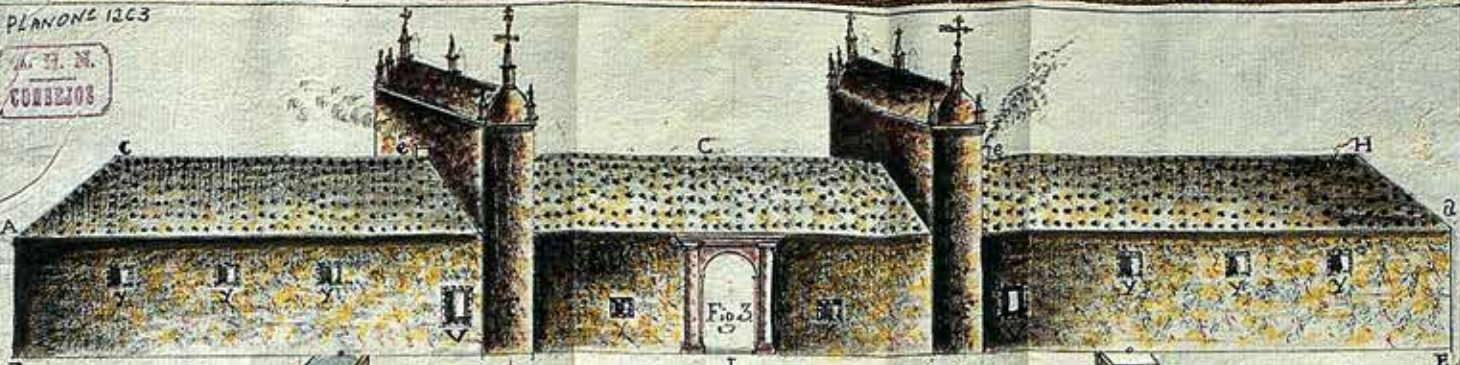
de oliva. En 1699 el ayuntamiento de Jaén consideraba que 230 quintales métricos de aceite eran suficientes para abastecer las necesidades de la ciudad. De estas, un 87 % se destinaba a la fabricación de jabón, y sólo un 13 % para alimentación. Su venta ambulante estaba monopolizada por jarreros franceses. Eso permitía al Concejo intervenir en el mercado aceitero, obligándoles a venderlo con una rebaja del 33 %, cuando se consideraba que su precio era excesivo, como sucedió en 1677. Cuando el precio bajaba en el mercado principal del aceite de Andújar, el ayuntamiento vigilaba que repercutiese inmediatamente en el mercado de la ciudad de Jaén. Y en 1700, el corregidor amenazó con romper el monopolio de los franceses, autorizando a los jarreros granadinos la venta del aceite. Se trata de un buen ejemplo de intervención en un mercado agroalimentario. ■

Más información:

- **Garrido-González, Luis**
Historia del olivar y del aceite de oliva en Andalucía.
Sarriá, Málaga, 2004.
- **Otte, Enrique**
Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media.
Fundación El Monte, Sevilla, 1996.
- **Ponsot, Pierre**
Atlas de historia económica de la Baja Andalucía (Siglos XVI - XIX).
Editoriales Andaluzas Unidas, Sevilla, 1986.
- **Tahiri, Ahmed**
Agricultura y poblamiento rural en Sevilla durante la época 'Abādī.
Ayuntamiento de Sevilla, 2001.

Alzado, sección y planta de un molino de aceite para tierras cordobesas por el arquitecto Juan Vicente Gutiérrez, fines del XVIII o principios del XIX. En la sección se detalla el funcionamiento de las prensas de viga. Abajo, referencias de aceitunas y estacas y de una prensa de tornillo.
Cortesía de Fernando Olmedo.

M. T. N.
CONSEJOS



Delvando por
A. Juan Vicente
Escoriza

La gran expansión

Siglos XVIII-XX

JUAN INFANTE AMATE

UNIVERSIDAD GRANADA

JUAN FRANCISCO ZAMBRANA PINEDA

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

El olivar andaluz hunde sus raíces en los orígenes de nuestra civilización. Sus producciones formaron parte de la vida cotidiana de las primeras sociedades que habitaron la Península Ibérica. Eran utilizadas no solo como alimento, sino también como producto medicinal, cosmético, para la iluminación, como combustible o en rituales religiosos. Rápidamente, el aceite de oliva empezó a ser muy cotizado y demandado fuera de sus fronteras, llegando a jugar un papel muy relevante en la economía del Imperio Romano. Desde entonces, combinando épocas de auge y de contracción, el olivo no ha dejado de estar presente en los paisajes agrarios andaluces.

Sin embargo, y a pesar de su pasado milenario, el olivar que conocemos hoy, expandido por toda la región, altamente productivo, tecnificado y con densidades de plantación muy elevadas, es un fenómeno bastante reciente. A mediados del siglo XVIII ocupaba poco más de 200.000 hectáreas en toda Andalucía, se asociaba habitualmente con otros cultivos, sus densidades de plantación raramente superaban los 80 pies (árboles) por hectárea y la mayoría de sus labores se hacían con trabajo humano y animal. Hoy en día ocupa más de un millón y medio de hectáreas, sus rendimientos alcanzan cifras nunca vistas, y tanto sus manejos como los sistemas de elaboración de aceites están completamente mecanizados. En este artículo abordamos la historia de este formidable proceso de transformación que ha convertido al olivar en el actor principal de los paisajes andaluces.

Si pudiéramos viajar a los olivares que poblaban Andalucía antes del siglo XIX veríamos

un paisaje completamente diferente al actual. En primer lugar, como acabamos de mencionar, comprobaríamos que su presencia en el territorio era mucho menor que la actual. A mediados del siglo XVIII, la mitad del territorio andaluz estaba cubierto de bosques y de pastos, y el trigo, destinado principalmente a panificación, ocupaba más del 70 % de la superficie cultivada. El olivar, durante esos años, apenas ocupaba un 2,6 % de la superficie total.

Como podemos observar en el mapa de la siguiente página, era muy poco habitual encontrar municipios en los que este cultivo tuviese una extensión significativa. Solo algunos pueblos en zonas estratégicas y de mayor dinamismo comercial, como los anejos a Sevilla y su puerto, o como los municipios de la baja campiña cordobesa, ubicados en un punto intermedio entre el puerto de Sevilla, el puerto de Málaga y el paso de Despeñaperros, mostraban cierto grado de especialización. En el resto de la región, incluso en municipios que hoy en día solo ven crecer olivos, su expansión era absolutamente residual.

EN HILERAS Y DISPERSOS. En este viaje en el tiempo, las diferencias que observaríamos no solo tendrían que ver con la expansión, sino también con la morfología de sus paisajes. En las fuentes históricas de la época es muy común encontrar descripciones que distinguían los olivares entre los ordenados “en hileras” y los olivares “dispersos”.

Los primeros aluden a un cultivo similar al que conocemos hoy en día, ordenado, con marcos de plantación regulares y ocupando fincas de cierta extensión. Si bien es cierto que entonces este tipo de explotaciones apenas contaban con 80 pies por hectárea.

Los segundos, por su parte, aluden a olivos diseminados por el territorio e

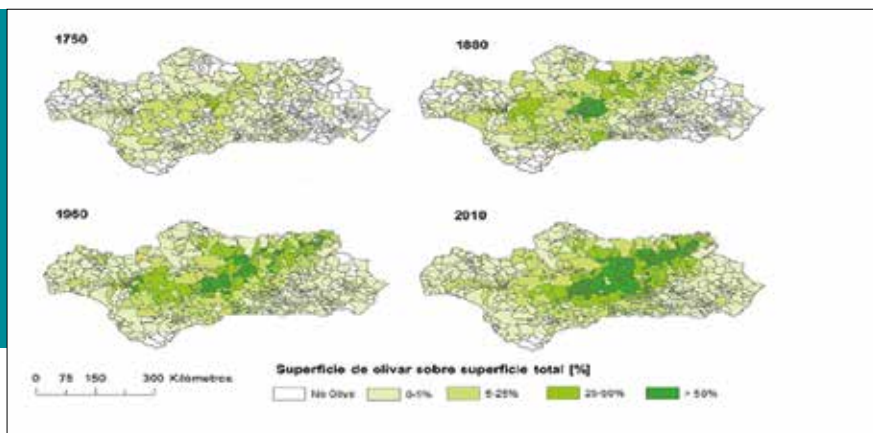
OLIVOS Y ACEITES

A pesar de su pasado milenario, el olivar que conocemos hoy, expandido por toda la región, es un fenómeno bastante reciente. A mediados del siglo XVIII ocupaba poco más de 200.000 hectáreas en toda Andalucía, se asociaba habitualmente

con otros cultivos, sus densidades de plantación raramente superaban los 80 pies por hectárea y la mayoría de sus labores se hacían con trabajo humano y animal. Hoy en día, ocupa más de un millón y medio de hectáreas, sus rendimientos alcanzan cifras nunca vistas, y tanto sus manejos como los sistemas de elaboración de aceites están completamente mecanizados.



Superficie de olivar en los municipios andaluces.



insertos entre otros aprovechamientos agrarios como el cereal, la vid o incluso las zonas de pasto. Lo sorprendente es que esta segunda figura de olivar, que hoy apenas es común, tenía un peso muy importante en las economías del siglo XVIII y del siglo XIX. En algunos municipios, según las fuentes de la época, la mayoría de los olivos se disponían de esta forma “dispersa”.

En 1900, sin embargo, el olivar había aumentado su superficie de una manera muy notable, los rendimientos habían crecido sustancialmente y esa suerte de olivar disperso que acabamos de describir empezó a desaparecer. La superficie de olivar pasó de 200.000 hectáreas en 1750, a 411.000 en 1858, llegando a superar las 700.000 en 1900. Aunque este crecimiento fue generalizado por toda la región, fue especialmente significativo en las provincias de Sevilla, Córdoba y Jaén.

Estos nuevos olivares se expandían de una manera cada vez más ordenada y recibían manejos más intensivos, orientados a mejorar los rendimientos. El olivar disperso que caracterizaba buena parte del paisaje histórico dejaba espacio a un cultivo dispuesto en hileras. Observamos, además, que el porte de los olivos se había reducido debido a los cuidados más atentos en las podas para mejorar la producción de aceituna. Además de las mejoras en la poda, durante este período se documentan importantes avances en los sistemas de labranza del suelo y una introducción, muy incipiente, del estercolado. Todos estos cambios derivaron en un aumento sostenido de los rendimientos. Si bien es cierto que algunos olivos, como los del Aljarafe o los de la baja campiña cordobesa, ya eran muy productivos a mediados del siglo XVIII, los del resto de la región pasaron de unas producciones muy modestas, que

apenas superaban los 600 kg por hectárea, a producir de manera generalizada más de 1.000 kg por hectárea.

ECONOMÍA PREINDUSTRIAL. El paisaje que acabamos de describir es informativo de la función económica que cumplía el olivar en sociedades preindustriales, y que no solo estaba destinada a producir aceite de oliva para el consumo humano sino también otros muchos bienes.

De entrada, conviene recordar cómo era la vida en sociedades sin combustibles fósiles y sin los desarrollos tecnológicos actuales. El transporte no dependía del petróleo, sino de los forrajes que alimentaban a los animales. El calor, tanto para las casas como para la industria, no provenía del carbón mineral o de la electricidad, sino de la leña y de otros productos vegetales. Y lo mismo ocurría con la iluminación, muchos productos medicinales, los fertilizantes del campo e incluso la ropa. Antes de la era de los combustibles fósiles la tierra era la principal provisora de bienes y servicios.

El olivo, por su naturaleza, era sumamente versátil a la hora de satisfacer una gran cantidad de servicios a sus productos. El aceite de oliva era un alimento muy importante por sus características nutricionales, especialmente por su alto contenido calórico. Además, como apuntábamos antes, iluminaba las casas, se usaba como cosmético, tenía usos medicinales y funcionaba como lubricante. Los residuos del fruto de la aceituna se utilizaban como alimento para el ganado, como combustible y como fertilizante.

Además, los turbios, esto es, los aceites de peor calidad que quedaban en la base de los depósitos de aceite, se usaban para la

fabricación de jabones. El árbol del olivo también aportaba otros muchos bienes de indudable valor en sociedades preindustriales como la leña, utilizada como combustible o como material de construcción; o las hojas, utilizadas como alimento para la cabaña ganadera. Sin olvidar que las calles del olivar podían ser pastadas por las ovejas o cultivadas con otros aprovechamientos como legumbres, cereales o vides.

En suma, el olivar preindustrial no solo era un provisor de aceite de oliva para consumo humano, tal y como lo conocemos hoy, sino un agroecosistema complejo que aportaba múltiples bienes y satisfacía innumerables necesidades en sociedades en las que se dependía, casi completamente, como acabamos de señalar, de los productos de la tierra.

¿QUIÉN LEVANTÓ LOS OLIVOS? La expansión del olivar andaluz que acabamos de describir estuvo protagonizada por grupos muy diversos y con intereses cambiantes en el tiempo y en el espacio.

El olivar de la Campiña del Guadalquivir y de las áreas anejas a las principales ciudades andaluzas estuvo dominado por grandes y medianos propietarios con claros intereses comerciales. Hasta las reformas liberales del siglo XIX estas propiedades estuvieron principalmente en manos de la nobleza y, parcialmente, del clero, quienes no solo controlaban la producción sino también, en régimen de monopolio, la elaboración y la distribución del aceite. Con las reformas liberales la incipiente burguesía agraria se interesó por el olivar y acumuló explotaciones a lo largo del siglo XIX. En torno a estas propiedades surgieron también grupos empresariales

dedicados a la elaboración y, sobre todo, a la comercialización de aceites como los Pallares, los Ybarra o los Carbonell.

A mediados del XVIII, la mitad del territorio andaluz estaba cubierto de bosques y pastos. El trigo ocupaba más del 70 % de la superficie cultivada, frente a un 2,6 % de la superficie total de olivar

Superficie de olivar en Andalucía, 1750-2010. Miles de hectáreas y porcentajes sobre superficie total respectiva

	Almería	Cádiz	Córdoba	Granada	Huelva	Jaén	Málaga	Sevilla	Andalucía
Miles de hectáreas									
1750	0,8	12,6	63,1	4,8	4,4	43,7	17,9	78,5	225,8
1858	2,2	10,4	95,8	9,3	10,7	87,1	31,6	163,8	410,9
1888	2,0	12,6	191,0	12,8	19,7	193,1	42,5	169,3	643,0
1930	6,0	20,3	240,8	53,3	26,8	300,4	86,2	218,7	952,5
1960	8,2	32,5	270,6	78,0	31,1	378,1	112,6	300,8	1.212,0
2010	19,1	23,2	345,7	184,5	33,7	574,2	125,7	222,6	1.528,7
Porcentaje sobre superficie total									
1750	0,1	1,7	4,7	0,4	0,4	3,2	2,5	5,6	2,6
1888	0,2	1,7	14,1	1,0	1,9	14,3	5,8	12,1	7,4
2010	2,2	3,1	25,5	14,7	3,3	42,5	17,2	15,8	17,5

No obstante, y según veíamos más arriba, buena parte de la expansión se concentró fuera de la campiña, principalmente en las estribaciones montañosas del Valle del Guadalquivir. Todo este olivar no respondía al modelo de las haciendas campiñesas, sino que se levantó en forma de pequeñas explotaciones.

Aunque solo disponemos de información muy parcial, parece claro que la pequeña explotación jugó un papel clave. Para el pequeño campesino, sin embargo, el olivo no solo era un cultivo comercial con el que obtener rentas, sino también un aprovechamiento que ayudaba a garantizar el suministro de luz, combustible o alimento para sus animales. Ese árbol diverso del que hablaba Azorín.

En suma, la expansión del olivar estuvo protagonizada por grupos muy diversos que se atenían a motivaciones diferentes, desde una amplia clase campesina que trataba de garantizar su sustento en condiciones precarias, hasta una nueva clase burguesa que encontraba en el olivar un cultivo muy rentable y con bajos costes.

PRIMERA EXPANSIÓN. ¿Por qué el olivar creció de una manera tan acelerada a lo largo del siglo XIX? Por una combinación de factores que empujaron tanto la oferta como la demanda.

Desde el punto de vista de la oferta jugó un papel muy importante la caída del Antiguo Régimen. El desarrollo de políticas liberales generó incentivos para la expansión del olivar y para su intensificación. Hasta la fecha, buena parte de los derechos de propiedad de la tierra, así como los de murturación o distribución de los productos estaban controlados por una élite que frenó

En España, el consumo aparente de aceite de oliva pasó de siete litros por persona y año en 1860 (en buena medida para usos no alimentarios) a superar los trece litros en 1900

el crecimiento del sector. Una vez cayeron esos privilegios, esto es, una vez se desreguló la compraventa de tierras y la elaboración y distribución de aceites, nuevos grupos sociales empujaron su expansión.

El aumento de la producción también se explica por factores ecológicos. En el siglo XIX las sociedades europeas estaban acercándose peligrosamente a su techo malthusiano. Seguían siendo dependientes de la tierra, un factor limitado, mientras la población crecía a ritmos muy altos.

Había que encontrar estrategias que “ahorrasen territorio”, aumentando los rendimientos o introduciendo cultivos más productivos. El olivar era un aprovechamiento que se adaptaba muy bien a esta situación de crisis. Con un buen manejo de las cubiertas vegetales, que fijaban nitrógeno, era capaz de sostener sus producciones sin recibir fertilizantes, algo que no ocurría con la vid, los hortalizas o los ruidos de cereal. Era, en suma, un cultivo muy adaptado ambientalmente a la región y a la situación de escasez.

Sin embargo, no solo bastaba con desbloquear la oferta. El crecimiento tan espectacular de la producción solo fue posible porque tuvo lugar un crecimiento análogo de la demanda. Por un lado, observamos un fuerte aumento del comercio internacional vinculado a las necesidades de lubricante en los países industrializados. Las exportaciones de aceite se dispararon en la segunda mitad del siglo XIX, pasando de 7.000 toneladas en 1860-1862 a más de 36.000 en 1898-1900, el mayor nivel registrado antes del siglo XX. Sin embargo, la

producción creció mucho más que las exportaciones, esto es, la mayor parte de las nuevas demandas eran domésticas.

En España, el consumo aparente de aceite de oliva pasó de siete litros por persona y año en 1860 (en buena medida para usos no alimentarios) a superar los trece litros en 1900. El crecimiento fue tan impactante que podemos decir, sin riesgo a equivocarnos, que la incorporación generalizada del aceite de oliva a nuestra dieta data de estos años.

¿Por qué aumentó tanto la demanda doméstica? Por un lado, porque el aumento de la producción abarató su precio. Por otro lado, porque en un contexto de crisis territorial, con menos tierra disponible por habitante, la producción de grasas vegetales requería mucha menos tierra que las grasas animales. El aumento del consumo de aceite también surgió de una adaptación a una situación de crisis. En fin, la mejora, rapidez y abaratamiento del transporte ayudó, asimismo, a extender el consumo.

El impulso olivarero andaluz del siglo XIX continuó a lo largo de la siguiente centuria y, también, durante las primeras décadas del siglo XXI. Una especialización productiva de amplio recorrido, iniciada en las décadas centrales del siglo XVIII y continuada en fases sucesivas hasta nuestros días. Concretamente, en los años de 1880 a 1980, el sector aceitero andaluz pasó por diversos periodos, unos de crisis y estancamiento, otro de expansión y bonanza y, también, por unos “lustros atípicos” como fueron los años del primer franquismo.

En todos ellos, una vez perdidos los usos industriales y presente ya la concurrencia múltiple de los aceites de semillas, la política comercial se convirtió en un

Superficie, producción y exportación de aceite de oliva en España, 1860-2015.

elemento pautador del devenir olivarero español y andaluz, sin que ello minore otros aspectos como el desempeño de las exportaciones, los cambios técnicos en las almazaras, el papel de las cooperativas y, en fin, la propia multifuncionalidad del cultivo, especialmente manifiesta en los años del primer franquismo.

CRISIS OLIVARERA. La crisis agrícola y pecuaria de finales de siglo XIX estuvo provocada por el desarrollo del capitalismo, que por aquellos años conformó el mercado mundial alrededor del cual se gestaron nuevas relaciones de producción.

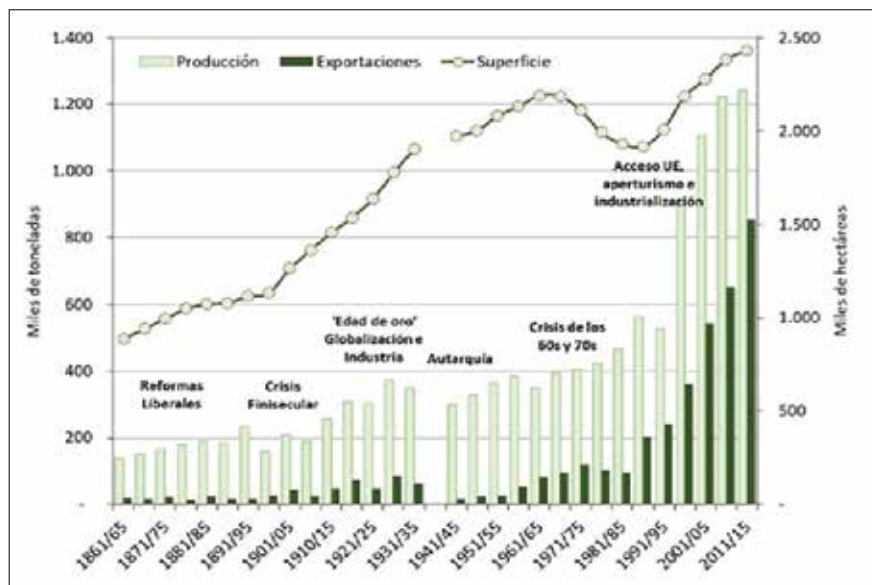
La agricultura andaluza estaba conectada con los mercados foráneos y, en razón a ello, pronto empezó a sentir las consecuencias de la nueva situación. Los cereales, la ganadería, el viñedo y la propia producción olivarera se vieron afectados por la abundancia en los mercados y las consiguientes caídas de precios de los diversos aprovechamientos.

En el sector olivícola, aceites minerales, grasas animales y aceites de semillas invadieron los mercados mundiales, redujeron los usos industriales del aceite de oliva y amenazaron, incluso, el consumo alimentario del caldo de la aceituna.

La nueva situación tuvo efectos negativos para el comercio mundial de aceite de oliva, con tasas de crecimiento negativas entre 1873 y 1890, y para su cotización internacional con una reducción próxima al 25 %. También se redujeron las exportaciones españolas y cayeron los precios interiores del caldo de la aceituna, en torno a un 18 % como media, siendo más intensa la depreciación en aquellas regiones cuyas cosechas se destinaban a obtener aceites de escasa calidad. Fue el caso de los aceites andaluces.

La crisis no hizo retroceder la superficie de olivar en España, tampoco en el sur peninsular, aunque sí frenó la expansión del período anterior y redujo la rentabilidad del cultivo. En Andalucía, los grandes olivicultores redujeron las labores, reformaron las almazaras y solicitaron protección para el cultivo. Mientras tanto, los pequeños y medianos propietarios, no tan dependientes del mercado, también reclamaron protección, al tiempo que aumentaron los diversos aprovechamientos del olivar e intensificaron el grado de autoexplotación.

EDAD DE ORO. Tras la crisis, el olivar andaluz vivió una "edad de oro", que abarcó,



Alimento para ricos y pobres

■ La caracterización del olivo como un aprovechamiento multifuncional la encontramos en numerosos testimonios históricos, desde la mitología clásica a la literatura romántica, pasando por los informes agronómicos que proliferaron en el siglo XIX. Virgilio lo consideraba el primero de todos los cultivos y en el mito de la fundación de Atenas se cuenta que entre todos los regalos recibidos el más valorado fue el árbol que ofreció Minerva. Azorín escribió: "No creo que ningún árbol supere al olivo en dadivosidad; el olivo nos da aceite para la luz, para alimento y para medicinas; aceitunas para la mesa, madera para la construcción, leña para el hogar, herraje para el brasero; la corteza y las hojas se pueden usar, según un naturalista, como medicamentos amargos, astringentes y también febrífugos". Y muchos cronistas decimonónicos dibujaban el olivar como "sustentador de la clase bracerá"; "alivio inocente del calor, y del frío como combustible"; alimento para ricos y pobres, y también para animales; que "sirve para el alumbrado y otros diferentes usos, como en la medicina, en las artes y en las industrias".

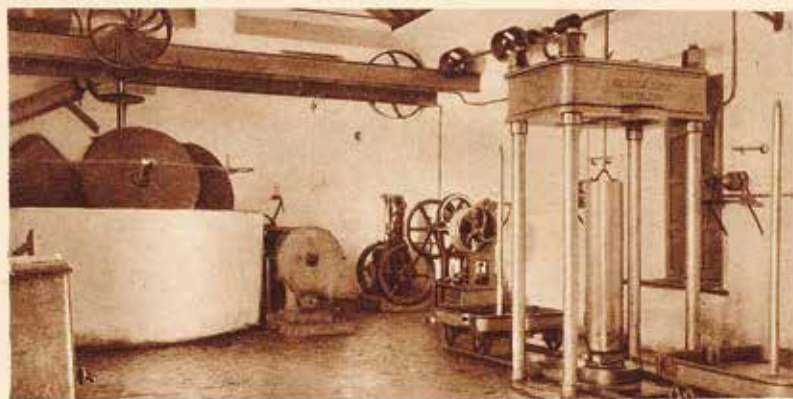
sobre todo, las décadas de 1910 y 1920. En esos años, la extraordinaria coyuntura de la Primera Guerra Mundial y la posterior política protectora de Primo de Rivera propiciaron un largo y favorable periodo, que fue aprovechado por los olivareros andaluces para extender el cultivo, mejorar la labranza, rejuvenecer el arbolado y, sobre todo, modernizar las almazaras.

Los caldos andaluces ganaron calidad y el cultivo se desplazó hacia el sur peninsular, destacando el avance de los plantíos en las provincias de Andalucía Oriental, especialmente Jaén, que llegó a superar las 300.000 hectáreas. En los primeros treinta, Andalucía concentraba la mitad (51 %) del olivar español y el 62 % de la cosecha nacional. En estos años adquirieron importancia las industrias del aceite y un potente grupo de exportadores marquistas.

Las almazaras, individuales, pequeñas y, por lo general, agrarias, bastante vinculadas a los propietarios de olivares, llevaron a cabo un importante cambio técnico (molederos tronco-cónicos, batidoras, prensas hidráulicas y electricidad), que le procuró una ligera concentración productiva, una mayor capacidad de trabajo y, desde luego, una mejora sustancial en la calidad de los aceites producidos. Los cambios no quedaron circunscritos al sector de extracción sino que abarcaron también a otras actividades productivas: las extractoras de aceite de orujo y las refinerías de aceite.

Las extractoras de aceite de orujo iniciaron su andadura cuando se pudo obtener el sulfuro de carbono a bajo coste. Este hecho ocurrió a mediados del siglo XIX y desde entonces desarrollaron una importante actividad transformadora. En 1853 se montó una en Sevilla, propiedad de Valet

INSTALACIONES COMPLETAS DE FABRICAS DE ACEITE
MANUEL ALCAIDE ANTEQUERA



Fábrica instalada en la finca «El Antequeranos», del término de Archidona.

Exportación media de algunas empresas de aceite de oliva (1930-1934)

	Provincia	Exportación (Tms)
Carbonell y Cía.	Córdoba	8.300
Hijos de Ybarra	Sevilla	5.734
Minerva, S.A.	Málaga	5.126
Miguel G. Longoria	Sevilla	4.827
Aceites Bau, S.A.	Barcelona	3.329
Est. Moro, S.A.	Málaga	3.328
Est. Félix Gasull	Barcelona	2.810
Torres y Ribelles	Sevilla	2.492
E. Van Dulken	Málaga	2.329
G. Sensat Hijos	Barcelona	2.195
Cía. Exportadora Esp	Sevilla	2.171
Subtotal		42.641
Total		65.669

y Cía. Pese al temprano comienzo de la actividad extractora, el impulso iniciador de la misma no tuvo lugar hasta los años de 1880 y siguientes en los que se instalaron numerosas fábricas orujeras por las principales zonas olivícolas andaluzas, principalmente en la provincia de Sevilla, que concentraba más del 80 % de la capacidad de producción.

La consolidación se produjo en los años de 1910 a 1936. Corrió paralela al auge del olivar, se vio beneficiada por los adelantos técnicos y el desarrollo de las refinerías y otorgó, nuevamente, la superioridad a la región andaluza que, en 1936, concentraba más de la mitad de la capacidad de producción, tenía las fábricas más grandes y trabajaba un volumen mayor de orujos.

En la refinación de los aceites, los avances científicos y técnicos de finales del XIX posibilitaron el desarrollo de esta industria que, en el caso español, trabajó fundamentalmente con el aceite de oliva y el de orujo. Las primeras fábricas se montaron en los años finales del siglo XIX, aunque la consolidación de esta actividad

fue posterior a la Primera Guerra Mundial. Los puertos (Málaga, Sevilla y Barcelona) y algunas grandes provincias productoras (Córdoba) fueron zonas de localización preferente, mostrando desde fechas tempranas el carácter de industria complementaria de las almazaras y extractoras de orujo. En general, las refinerías, dotadas de buenos equipos de fabricación, estuvieron vinculadas a las grandes firmas distribuidoras y exportadoras de los caldos.

En los primeros años de 1930, una parte importante de las ventas al exterior de aceite de oliva era realizada por empresas exportadoras que, desde finales del siglo XIX, habían incrementado su número, habían ganado presencia en el mercado internacional y, sobre todo, habían logrado que más del 40 % de la exportación saliese en latas y recipientes de pequeño tamaño.

Pese a todo, las marcas españolas y andaluzas no predominaban en los principales mercados consumidores, controlados por firmas y exportadores italianos. Por el momento resulta difícil explicar la posición secundaria de las marcas hispa-

nas en los mercados exteriores. Algunos autores han dado importancia a la política comercial, proclive a los intereses de los olivicultores y poco favorable para los exportadores, que solicitaron en numerosas ocasiones la admisión temporal de aceites y hoja de lata.

Otros, por su parte, han insistido en la tardía aparición de las marcas españolas en los mercados consumidores (desfavorable posición de partida), en la abundancia de tierra y trabajo (dotación factorial favorable a la producción de baja calidad) y, también, en las adversas condiciones de competencia en los mercados consumidores, principalmente Estados Unidos y Argentina. Con todo, las exportaciones de aceite a granel con destino a Italia fueron mayores en las décadas de 1960 y 1970, cuando España, siempre más atenta a la producción de aceituna que al comercio del aceite, no supo o no pudo sustraerse al papel de “bodega aceituna” de Italia, si bien la pérdida de mercados y el debilitamiento de las estructuras exportadoras durante el primer franquismo ayudaron a ello.

AUTARQUÍA E INTERVENCIÓN. En los años cuarenta, la economía oleícola tuvo una “coyuntura peculiar”. El aislamiento exterior hizo caer las exportaciones del caldo de la aceituna y también las entradas de semillas y sus aceites, convirtiéndose el árbol de Minerva en el oferente único de aceites vegetales en nuestro país. A su vez, las autoridades gubernativas tasaron los precios, controlaron las cosechas y establecieron un severo racionamiento, que no se correspondía con las necesidades del país. Se desarrolló, en consecuencia, un amplio mercado negro, que proporcionó saneados ingresos a los propietarios de olivares, especialmente a aquéllos que integraban la producción y transformación de la aceituna. En aquellos años, en Andalucía, aumentó la superficie, se estancó la producción y declinaron los rendimientos por falta de estiércol, animales y equipamiento técnico. Tampoco fueron años propicios para la obtención de buenos aceites. La cantidad primó sobre la calidad.

En 1942, desde Sevilla, se informaba al Consejo de Industria que “en la situación actual, no interesa producir buenos aceites sino producir mucho y deprisa” y aconsejaba no aumentar el número de fábricas



© CAS-SAHP: Fototeca Municipal de Sevilla. Fondo Serafin.

Fábrica de aceites y aceitunas Persán en Sevilla. 1968.

ni obtener mejores aceites con nuevos desembolsos, pues “para los malos aceites hay un mercado seguro, que no mira muy al detalle la calidad”.

En los cincuenta, la situación comenzó a cambiar. Se decretó el final del racionamiento, que no del control de las cosechas, entraron los primeros aceites de soja estadounidenses y aumentaron las exportaciones, sin llegar a las cantidades anteriores a la Guerra Civil. Los precios aumentaron, aunque también los salarios.

Algunos contemporáneos señalaron la necesidad de incrementar el cultivo, pero más preocupantes eran el estancamiento de los rendimientos y la mala calidad de los caldos. Muchas almazaras renovaron el equipamiento, pero la adopción de máquinas y abonos en el cultivo no aumentó la productividad de los olivares y sí los gastos de las explotaciones, que empezaron a tener dificultades en los años de 1960, tras la apertura exterior de 1959, la entrada masiva de aceites de semillas y de haba de soja, la extensión de girasol y las continuas restricciones a la exportación.

En las décadas de 1940 y 1950 continuó el proceso de concentración territorial del olivo en España; las provincias andaluzas de Córdoba, Sevilla, Málaga, Granada y, en especial Jaén, terminaron por configurarse como el gran centro productor.

En 1959, el Plan de Estabilización constituyó el punto de arranque del intenso y rápido crecimiento económico español de los sesenta y primeros setenta, caracterizado por una amplia y extensa industrialización, que requirió el esfuerzo y la contribución de diversos sectores productivos, entre ellos el de la agricultura.

El éxodo rural, el trasvase de capital y una decidida política de apoyo al consumo

fueron, entre otros, elementos configuradores de la crisis de la agricultura tradicional y del cambio económico de este periodo. Para el olivar español y andaluz fueron años de crecientes dificultades, parcialmente minoradas por el avance del cooperativismo oleícola.

En los años sesenta los precios mejoraron, pero más subieron los costes de producción, al tiempo que los rendimientos por hectárea se habían estancado. A lo largo de la década, el mercado pasó de la escasez a la abundancia. Primero, las importaciones de aceite de soja y girasol y más tarde de haba de soja. El olivar se vio atrapado por una política favorable a la importación de harinas proteínicas, el constante incremento de los costes (alzas de los salarios y mayores gastos fuera del sector), el estancamiento de los rendimientos y una política contradictoria, cuando no errática, en relación al comercio exterior, que impedía de todo punto consolidar mercados foráneos de alta calidad. Fueron, pues, años poco favorables para los olivares.

La crisis, gestada en los sesenta, se desencadenó en los setenta. Por primera vez, en muchos años, se redujo, de manera notable y prolongada, la superficie de olivar en España. Tal vez, desde comienzos del siglo XIX. Desde una perspectiva de largo plazo, el cambio en la política oleícola tuvo un papel importante. En los años 50, el tradicional proteccionismo del mercado interior comenzó a debilitarse. Aunque la formación del precio nacional no podía sustraerse a la influencia del mercado internacional, la entrada masiva de otros aceites vegetales comestibles creó una situación nueva. Pero no todo fue la política comercial oleícola.

La producción nacional de semillas oleaginosas, principalmente de girasol, había alcanzado volúmenes importantes, al tiempo que muchos olivares mostraban su avanzada edad y un porte descuidado e improductivo. Los gastos de las explotaciones habían crecido más que los ingresos, debido a los bajos rendimientos. En 1970, el diagnóstico fue muy negativo: más de la mitad de la superficie olivarera hispana tenía graves problemas: olivos viejos y en mal estado, suelos fuertemente erosionados, etc.

El Plan de Reconversión y Reestructuración del Olivar de 1972, con actuaciones preferentes en Andalucía, tuvo una vida muy corta y unos trabajos también muy limitados, si bien muchos olivicultores tendieron, en los setenta y ochenta, a intensificar el cultivo, al tiempo que las almazaras cooperativas generalizaban los sistemas continuos de extracción. En uno y otro caso, los costes ambientales fueron elevados. Poco después, la entrada de España en la Comunidad Económica Europea (1986) impulsó, definitivamente, la gran transformación del sector olivarero, cuya arboleda se concentró masivamente en Andalucía. ■

Más información:

■ Infante Amate, Juan

¿Quién levantó los olivos? Historia de la especialización olivarera del sur de España, Siglos XVIII-XX.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, 2014.

■ Naredo Pérez, José Manuel

“La crisis del olivar como cultivo ‘biológico’ tradicional”, en *Agricultura y Sociedad*, 26, 1983, pp. 167-288.

■ Tío Saralegui, Juan Carlos

La política de aceites comestibles en la España del siglo XX.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1982.

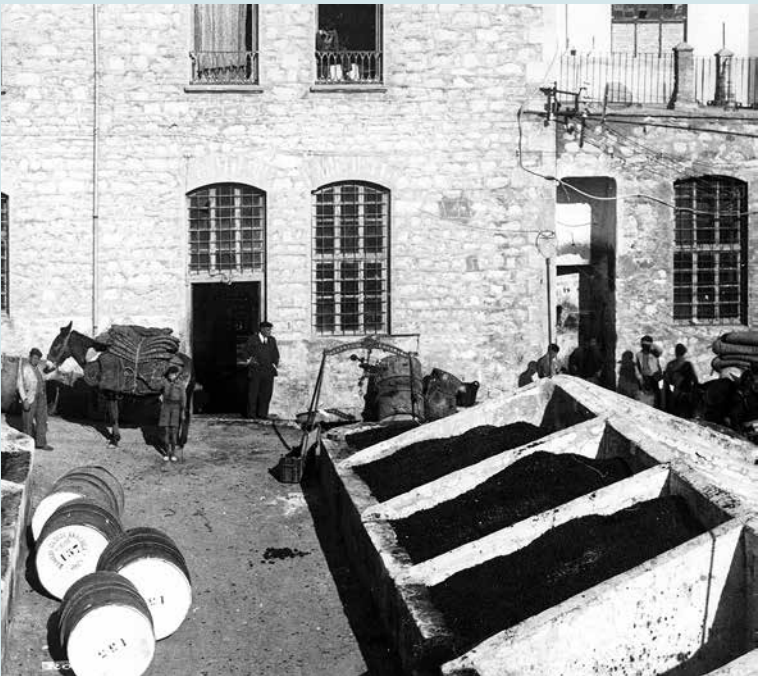
■ Zambrana Pineda, Juan Francisco

Crisis y modernización del olivar.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1987.



Gentes de las distintas tareas del olivar: tratamiento del olivo, recolección, limpia, transporte, etc. Jaén, entre 1950 y 1963. Fotos de Jaime Roselló Cañada.



Hacia el monocultivo olivarero

El olivar andaluz tras la entrada de España en la CEE

MANUEL PARRAS ROSA

UNIVERSIDAD DE JAÉN

La adhesión de España a las Comunidades Europeas, en 1986, supuso un impulso para la modernización y competitividad del olivar. En efecto, aupado por las ayudas de la Política Agrícola Común (PAC), aumentó su superficie, se transformó en olivar de regadío, se intensificó donde la orografía le era favorable y, en fin, aumentó su productividad. Además, otras tierras dedicadas a otros cultivos se transformaron en olivar, ante el mantenimiento de las ayudas PAC y las buenas perspectivas del consumo mundial. Y, finalmente, también se modernizaron las almazaras, a las que se dotaron de recursos suficientes para ser más eficientes y obtener calidad.

Obviamente, como resultado de todos estos cambios, la producción andaluza de aceites de oliva ha crecido de forma sobresaliente, de manera que Andalucía aglutina más del 40 % de la producción mundial.

Sin embargo, esta política de apoyo a la producción también trajo consecuencias negativas en el cultivo del olivo, entre las que podemos destacar la pérdida de biodiversidad, la menor generación de bienes públicos y un cierto deterioro medioambiental. Y, por lo que al mercado de aceites de oliva se refiere, no ha hecho que la cultura de la calidad cale intensamente entre el sector productor y no ha provocado la mayor presencia de los productores en los mercados de aceites envasados, dando, a veces, la impresión de que las ayudas PAC han tenido un “efecto adormidera”.

En este contexto, en este artículo nos proponemos dos objetivos. En primer lugar, referir los cambios más significativos del olivar andaluz desde 1986 hasta el momento y, en segundo lugar, explorar qué transformaciones ha de acometer el sector oleícola de

Andalucía para ejercer adecuadamente su liderazgo global, con la finalidad de que contribuya, de manera efectiva y sostenida en el tiempo, a incrementar la riqueza y el nivel de bienestar de los territorios olivareros.

SÍMBOLO DE ANDALUCÍA. De acuerdo con el Plan Director del Olivar Andaluz, el olivar es el agrosistema más representativo y simbólico de Andalucía. Aparte del propio cultivo en sí, es preciso señalar la decisiva importancia, tanto social como económica de la oleicultura andaluza, que es la principal actividad en numerosos pueblos andaluces. Además, la industria asociada al olivar vertebró y cohesionó el medio rural donde se asienta, apoyándose en un fuerte movimiento asociativo de base. Así pues, el olivar representa un elemento importante en la generación de empleo y rentas en las zonas rurales donde se localiza y contribuye a la configuración de zonas de alto valor medioambiental y paisajístico, todo ello con una alta eficiencia en el uso de los recursos al ser un sistema de bajos insumos. El cultivo del olivar, junto con las almazaras y entamadoras (empresas dedicadas a la aceituna de mesa), generan alrededor de 20 millones de jornales al año.

En la actualidad, el olivar andaluz ocupa una superficie de 1.609.649 ha (62 % de la superficie nacional), de las que 94.781 ha (57 % de la superficie española) es de olivar de aceituna de mesa y 1.514.868 (62,8 % de la superficie española) de aceituna de almazara. En olivar de aceituna de mesa, la provincia líder es Sevilla (79.150 ha) y en olivar de aceituna de almazara lo es Jaén con 584.837 ha. Otros datos relevantes, ya centrados exclusivamente en olivar y producción de aceites de oliva, son los siguientes: a) el olivar andaluz de secano —1.075.648 ha— representa el 57,4 % del olivar español. b) el olivar andaluz de re-

OLIVOS Y ACEITES

La adhesión de España a las Comunidades Europeas supuso un impulso para la modernización y productividad del olivar andaluz. Sin embargo, también trajo consecuencias negativas, como la pérdida de

sostenibilidad medioambiental. Y, respecto a los aceites de oliva, la cultura de la calidad no ha calado intensamente en el sector y no ha provocado una presencia significativa de los productores en los mercados de envasado, dando, a veces, la impresión de que las ayudas PAC han tenido un “efecto adormidera”. Para que Andalucía lidere el mercado mundial los productores han de transitar desde la orientación a la producción hacia la orientación al mercado.





Foto: Juan Vilar.

Ejemplo de cultivo de olivar en seto.

gado —439.220 ha— representa el 81 % del olivar español.

Con datos de 2018, la producción andaluza de aceites de oliva (1.458.863 toneladas) representa el 81,5 % de la producción nacional y más del 40 % de la mundial. Estos datos son reveladores del liderazgo productivo de Andalucía en el sector de los aceites de oliva. Por calidades, con datos de 2018, el 45 % producido fue calificado como virgen extra, el 35,7 % como virgen y el resto como lampante. En Andalucía, estas cifras fueron: 38,6 %, 40 % y 21,4 %. Estos últimos datos, aunque circunscritos a un año, muestran la necesidad de fomentar buenas prácticas que aumenten la calidad de los aceites de oliva andaluces, sobre todo, el adelanto de la campaña de recolección. Los rendimientos de aceituna por ha fueron de 3.469 kg en secano y 6.158 kg en regadío.

¿Y cuáles eran las grandes cifras del olivar y de los aceites de oliva en la campaña 1985-1986, antes de la entrada de España en las Comunidades Europeas? El olivar ocupaba una extensión de 2.086.728 ha, de las que 1.929.084 ha eran olivar de aceituna de almazara. Andalucía, con una superficie de 1.136.457 ha representaba el 59 % de la superficie nacional. Así pues, este olivar en Andalucía ha ganado peso en el conjunto nacional. Asimismo, el olivar de regadío ocupaba una extensión en Andalucía de 83.829 ha. Por calidades, el virgen extra —te-

nía entonces otra normativa— representaba el 62 % de la producción total de aceites de oliva —397.184 toneladas. Y los rendimientos medios (1984 y 1985) de aceituna por ha fueron de 1.275 kg en secano y 2.757 en regadío.

CON EUROPA. Si comparamos los datos de hoy con los de hace 35 años, constatamos que la adhesión de España a las Comunidades Europeas supuso una extraordinaria transformación en el olivar andaluz, aupada por el incremento sustancial de las ayudas a los oleicultores andaluces. En el período que comprende las campañas 1986/87 a 1995/96, las ayudas a la producción unitaria en pesetas constantes crecen ininterrumpidamente todos los años, con independencia de la cantidad de aceites de oliva producida, como consecuencia del proceso de igualación de la ayuda que se daba en España con la de la Comunidad Económica Europa (CEE-10).

Como era de esperar, el sector oleícola andaluz respondió a estos estímulos aumentando la superficie de olivar, incorporando el regadío donde había disponibilidad de agua, buscando aguas subterráneas donde no las había superficiales, transformando el olivar tradicional en olivar intensivo y súper intensivo donde la or-

grafía lo permitía y modernizando las almazaras para hacerlas más eficientes. Los resultados son contundentes, como han quedado recogidos en los párrafos anteriores. Una muestra evidente del aumento de la productividad del olivar es que los rendimientos por ha se han multiplicado por casi 3 en secano y por más de 2 en regadío, en los últimos 35 años.

El balance de la adhesión de España a las Comunidades Europeas es claramente positivo para el olivar andaluz. Pero, como comentamos al principio del artículo, a veces, las ayudas PAC han tenido un efecto adormidera.

Conviene recordar que las ayudas representaban el 30 % de los ingresos de los oleicultores, un porcentaje que ha ido decayendo con el paso de los años. Es sorprendente que, si el 70 % de los ingresos procede del mercado, no haya tenido más protagonismo la orientación al mercado en las estrategias del sector ni en la política europea.

Las sucesivas reformas de la PAC no han evitado la orientación hacia la producción del sector oleícola andaluz y han continuando provocando los aspectos positivos y negativos a los que hemos aludido. En efecto, la PAC aprobada el 26 de junio del 2003, se planteaba objetivos tales como:

promover una agricultura sostenible —una PAC más verde— y orientada al mercado, estabilizar la renta de los agricultores, satis-

Como resultado de todos estos cambios, la producción andaluza de aceites de oliva ha crecido de forma sobresaliente, de manera que Andalucía aglutina hoy más del 40 % de la producción mundial

Qué hacer para orientarse al mercado

■ Poner atención a lo que dicen los consumidores de todo el mundo. Y, junto a esto:

- Expandir la demanda en los países productores: España, Italia y Grecia han dejado de consumir 500.000 t de aceites de oliva en los últimos 8 años.
- Reducir los costes mediante fórmulas de cultivo compartido o creando secciones de gestión de fincas en cooperativas.
- Intensificar el cultivo, donde sea posible.
- Obtener aceites de alta calidad entendida más como un proceso que como un resultado —lo que buscan los consumidores es que el proceso

productivo no contamine, que se paguen salarios justos, que no agote acuíferos, etc.

- Elaborar aceites de calidad y diferenciarlos en los mercados para que los consumidores muestren una mayor disposición a pagar.
- Diversificar la actividad olivarera con fórmulas como el oleoturismo, incorporando en las calles del olivar otros cultivos que no compitan con el olivo, como plantas aromáticas, azafrán, etc. y generando negocios nuevos derivados del aprovechamiento de los subproductos de la oleicultura —bioeconomía, economía circular, etc.
- Promover un desarrollo sostenible

del cultivo que permita, además de la provisión de productos saludables y de calidad, el mantenimiento de la población, la vigilancia de los territorios, la contribución a la lucha contra la erosión, la fijación de CO₂ para mitigar el cambio climático, la utilización eficiente del agua, la preservación de paisajes agrarios tradicionales y el mantenimiento de la diversidad biológica.

- Envasar más aceites y colocarlos en los mercados nacionales e internacionales.
- Digitalizar el sector: agricultura de precisión, comercio electrónico, redes sociales, etc.
- Profesionalizar la gestión.

hacer mejor las expectativas de los consumidores y contribuyentes y potenciar el desarrollo rural. Y la reforma de 2013, la actual, insiste en la consolidación del pago del 30 % de las ayudas en concepto de pago verde o *greening*, por su alto valor medioambiental, pero que, en el caso del olivar lo ha percibido todo el olivar andaluz por el hecho de serlo. Es evidente que pintamos de verde la PAC, pero no es de verdad una PAC más verde. Y, además del *greening*, otra medida clave fue el establecimiento de un modelo de ayudas directas, constituido por un régimen de pagos desacoplados de la producción vinculados a derechos de pago básico.

Los oleicultores han de convencerse —no lo están del todo— de que el futuro no está en Bruselas, ni en Madrid, ni en Sevilla, sino en las cocinas de todo el mundo.

Respecto del impacto de la PAC post 2020 en el olivar andaluz hay mucha incertidumbre. Lo único claro es el cambio del sistema de gobernanza. Ahora, cada país ha de conformar un Plan Estratégico. Tres objetivos fundamentales orientan la PAC post 2020: una producción de alimentos viable (el suministro de alimentos sanos y en cantidad suficiente a fin de contribuir a la seguridad alimentaria, en el contexto del crecimiento de la demanda mundial, la crisis económica y la mayor inestabilidad del mercado); la gestión sostenible de



Aceituna para elaborar aceite de oliva virgen extra temprano.

los recursos naturales y la acción climática (los agricultores a veces han de anteponer consideraciones medioambientales a consideraciones meramente económicas, sin que los costes consiguientes sean compensados por el mercado); el mantenimiento

del equilibrio territorial y la diversidad de las zonas rurales (la agricultura sigue siendo un importante motor económico y social de las zonas rurales, desempeñando un importante papel en el mantenimiento de la vitalidad del medio rural).

Y junto a estos objetivos, otros principios orientadores de la nueva PAC son: cadena de valor; equilibrio entre los agentes que la conforman; mitigación del cambio climático; relevo generacional; preservación del medio ambiente; la biodiversidad y la lucha contra el desperdicio alimentario.

Y, en este escenario, ¿qué ocurre con el olivar andaluz? A mi juicio, tiene mucho que ganar y puede ser una tabla de salvación para el olivar tradicional, mayoritario en Andalucía y, en consecuencia, para mitigar el despoblamiento rural. Pero, para ello, Andalucía tiene que argumentar que merece una buena parte del pastel de los fondos y, además, competir por conseguirlos porque el olivar andaluz tiene enormes oportunidades en materia de bioeconomía, de economía circular, de biodiversidad, de digitalización, etc.

FUTURO. En primer lugar, hemos de decir que no hay un olivar andaluz, sino una tipología muy amplia. Normalmente, se utilizan tres criterios para catalogar los olivares: la pendiente que afecta a las posibili-

Los oleicultores han de convencerse —todavía no parecen estarlo del todo— de que el futuro no está en Bruselas, ni en Madrid, ni en Sevilla, sino en las cocinas de hogares y restaurantes de todo el mundo

Covid-19 y oleicultura verde

■ El Covid-19 ha acelerado el diseño de todo un paquete de medidas para reactivar la economía europea hacia la búsqueda de una Europa más comprometida con el medio ambiente. Así, la UE ha añadido 15.000 millones de euros al Fondo de Desarrollo Rural de la PAC para hacer inversiones y medidas para aplicar el Pacto Verde y la Estrategia de la Granja a la Mesa. Asimismo, ha dotado 10.000 millones de euros para financiar la Estrategia Biodiversidad, otros 30.000 millones de euros para el sector agrario en el Fondo de Transición Justa, mecanismo para financiar a aquellos sectores y em-

presas en la transición medioambiental que llevará a la UE a tener una economía neutra en carbono en 2050 y 10.000 millones de euros para bioeconomía.

Parece que ahora la UE y no solo a través de la PAC quiere transitar hacia una agricultura más sostenible y orientada al mercado. Basta ver el contenido de su estrategia “de la granja a la mesa”, que ha suscitado, lógicamente, voces a favor y en contra. Esta estrategia tratará de fomentar la economía circular, reduciendo el impacto ambiental de la producción de alimentos y rebajando los porcentajes de desperdicio alimentario;

promoverá un mayor apoyo a los pequeños productores; fomentará el comercio de proximidad y cercanía; y cambiará el etiquetado de los alimentos para dar una mayor información sobre el origen. Además, tendrá en cuenta conceptos como la protección del paisaje y tratará de incrementar la innovación y la digitalización. Esta estrategia propone, entre otras medidas: reducir hasta un 50 % el uso de pesticidas químicos, así como de fertilizantes en un 20 %; y que el 25 % de la superficie agraria de la UE se destine a la producción ecológica antes de 2030.

dades de mecanización; la densidad, esto es, el número de árboles por ha y los pies de estos árboles; y si es de secano o regadío. Así se habla de olivar tradicional no mecanizable, olivar tradicional mecanizable de secano y de regadío, olivar intensivo de secano o regadío y olivar super intensivo o en seto. Los costes asociados a cada uno de ellos son muy distintos. Los estudios más recientes ponen de manifiesto que una buena parte del olivar andaluz no sería rentable sin las ayudas PAC e incluso con estas ayudas hay un olivar que no es rentable. Si no se abandona es, además, de por motivos emocionales, porque no se imputa la mano de obra familiar. Pero el envejecimiento de los olivareros es un hecho, como lo es la falta de relevo generacio-

nal, como consecuencia de la diáspora de talento a la que viene asistiendo el mundo rural.

Una buena parte del olivar tradicional no es rentable sin las ayudas PAC e incluso con éstas hay olivares que tampoco lo son. Solo la mano de obra familiar permite su cultivo.

Es paradójico que productos saludables, con historia que contar, arraigados desde siglos en la cultura andaluza, no hayan sido capaces no solo de anclar poblaciones en los territorios sino de dinamizarlos. A mi juicio, la causa fundamental de esta paradoja está en la poca orientación al mercado del sector productor, más preocupado de las ayudas, de lo tangible y de los mecanismos de regulación del mercado

que de conquistarlos. Si el sector andaluz es capaz de transitar desde la orientación a la producción —mayoritaria ahora— a la orientación mercado, el olivar tradicional andaluz tendrá futuro; si no, el abandono de buena parte del olivar es el escenario más creíble. ■

Más información:

■ Junta de Andalucía

Plan Director del Olivar Andaluz.
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Sevilla, 2015.

■ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Anuario de Estadística.
MAPA, Madrid, 1985 y 2019.

■ Parras, Manuel

La Organización Común de Mercados (OCM) en el sector de las materias grasas: evolución de los ingresos de los oleicultores jiennenses, en el período 1986/87-2001/2002, y análisis de las posibles alternativas de ayuda al aceite de oliva.

Instituto de Estudios Giennenses, Jaén, 2004.

■ Parras, M. y Gómez-Limón, J. A.

“Los retos del sector de los aceites de oliva en España: estrategias para el liderazgo global”, en Gómez-Limón, J. A. y Parras, M. (coord.) *Economía y comercialización de los aceites de oliva. Factores y perspectivas para el liderazgo español del mercado global.*

CAJAMAR, Almería, 2017.



Picualúa.

Instalación de recepción de aceitunas en una almazara.

Las cooperativas olivares

De la segunda mitad del siglo XX a la actualidad

ADORACIÓN MOZAS MORAL

UNIVERSIDAD DE JAÉN

En España, las cooperativas agrarias nacieron gracias al impulso que llegó de miembros que pertenecían a la Iglesia Católica, como el jesuita Antonio Vicent, que ayudó a fundar los llamados “Sindicatos Agrícolas”. En 1906 se promulgó la Ley de Sindicatos Agrícolas, conocida también como “Ley de exenciones,” por los beneficios fiscales que ofrecía. Esta ley no tuvo mucho recorrido, ya que tuvo enfrente la oposición de los arrendadores, que amenazaban con cancelar los contratos si los agricultores se asociaban. Hubo que esperar hasta el 8 de septiembre de 1931 para que apareciera la primera ley en materia cooperativa, la cual ya se hacía eco del retraso y pequeñez del cooperativismo español frente al del resto del mundo y a la que se acogieron, casi en bloque, sus predecesores: los Sindicatos Agrícolas.

A partir de esta primera ley se fueron sucediendo otras leyes en materia cooperativa, como la del 2 de septiembre de 1942, que, por una parte, propició que se constituyeran la mayor parte de las sociedades cooperativas agrarias actuales y, por otra, facilitó que aparecieran las Uniones Territoriales de Cooperativas (UTECA), nombre con el que se denominaron entonces a las que hoy conocemos como cooperativas de segundo grado.

El cooperativismo en nuestro país apenas ha tenido tiempo de desarrollarse. La sucesión vertiginosa de leyes nacionales

que en materia cooperativa se emitieron en pocos años impidió que las sociedades cooperativas se afianzaran, ya que con la implantación de una ley tras otra se quebraba el normal desarrollo de la actividad y de los resultados causados por la anterior.

Tras la promulgación de la Constitución española de 1978 y la aparición del Estado de las

Autonomías muchas cosas cambiaron para el cooperativismo. Tanto el Estado español como las comunidades autónomas, a excepción de Canarias (que aún no dispone de ley propia), han generado no una, sino varias generaciones de leyes en materia cooperativa que se han sucedido y que han tratado de “cubrir” las necesidades específicas de cada territorio. Los investigadores en cooperativas estamos en contra de este hecho, abogando por una ley a nivel nacional, abierta y flexible que facilite el espíritu del cooperativismo: la cooperación.

El adverso entorno descrito que ha rodeado constantemente a las sociedades cooperativas españolas las ha colocado en una situación de desventaja ante sus homólogas en el mundo y en Europa, situación que se prolonga a día de hoy.

PRIMER Y SEGUNDO GRADO. De acuerdo con los estudios realizados, la aparición de la mayor parte de las sociedades cooperativas oleícolas se concentró entre las décadas de los 50 a los 70. Así por ejemplo, entre 1950 a 1969 aparecieron casi el 75 % de las cooperativas oleícolas en Jaén.

Estos resultados no hacen sino corroborar lo indicado en la literatura, en la que se acepta, casi por unanimidad, que durante las décadas de los 50-60 el impulso dado por el gobierno de aquella época desembocó en la aparición de gran número de almazaras cooperativas.

Los últimos años del siglo XX se caracterizaron por la aparición de nuevas cooperativas, gran parte de ellas debido a la escisión de algunas ya existentes, y por la creación de las cooperativas de segundo grado (forma societaria de integración cooperativa sin mengua de la independencia y personalidad jurídica de cada una de las cooperativas de base).

Respecto al primer punto, muchos grupos de socios de cooperativas, enfrentados a otros, deciden emprender otro proyecto,

OLIVOS Y ACEITES

A las cooperativas se las ha acusado de ser las responsables de los males que le ocurren al sector oleícola. Sin embargo, muchos desconocen su historia y sus logros. Ellas han sido las garantes de la vertebración de la oleicultura en el medio rural, ejercen una función social y mantienen un poder latente en el mercado de origen. Su andadura no ha sido fácil y ahora les corresponde un nuevo reto: tienen un enorme poder como agente de cambio y pueden establecerse como garantes del desarrollo rural que necesitamos.



Vista de cooperativa olivarera
y extractora de orujo en Antequera,
década de 1960.



Cooperativa Los Remedios de Antequera.

en muchos casos ligados a proyectos que buscan mayor calidad de los productos o bien la obtención de aceites ecológicos.

Si nos centramos en el segundo punto, la aparición del cooperativismo de segundo grado, hemos de indicar que, debido a la pequeñez de nuestro cooperativismo y a la paulatina y continua concentración de la distribución, los responsables de las cooperativas vieron en las cooperativas de segundo grado la opción idónea para aunar fuerzas y aumentar poder de negociación.

Tradicionalmente, las cooperativas oleícolas se habían limitado a atender la necesidad que tienen los socios para molinar su producción agrícola, vendiendo su producto como un *commodity*. La debilidad en el mercado de origen por la gran dispersión de la oferta, la necesidad de exportar debido a los enormes excedentes existentes en España en el sector y la gran concentración en la distribución que impone los precios hacen que la necesidad de cooperación entre el cooperativismo se considere una necesidad para mejorar la renta de los agricultores.

En el sector del olivar, el cooperativismo tiene un papel fundamental en el mercado de origen. Según Cooperativas Agroalimentarias de España, el índice de cooperativización en este sector asciende al 70 %. Eso significa que, de todo lo que se produce en España, el 70 % lo hacen las sociedades cooperativas. En Jaén, la mayor zona productora del mundo, ese porcentaje se eleva a casi el 73 % según el CES provincial.

En 2017, Mozas y Guzmán anali-

zaron las cooperativas de segundo grado en el sector oleícola. Nos centraremos en su trabajo para revisar su situación. En la tabla de la siguiente página aparecen el total de sociedades cooperativas de segundo grado en España por comunidades autónomas, las que pertenecen al sector agrario y, dentro de éste, las que se sitúan en el sector oleícola. De las 38 sociedades cooperativas de segundo grado integradas en el sector del olivar, tres se dedican a prestar servicios a las cooperativas socias de base, no llevando a cabo actividades de comercialización. Las 35 sociedades cooperativas de segundo grado restantes son bastante heterogéneas en su funcionamiento y su estructura interna. Muchas de ellas se dedican exclusivamente a la comercialización de aceite (82 %) y, el resto, compagina la comercialización del aceite con otras actividades agrarias, incluso ganaderas; son las denominadas cooperativas multiactividad.

El proceso de integración de las almazaras en cooperativas de segundo grado viene condicionado fundamentalmente por la necesidad de la concentración de la oferta para obtener mayor poder de negociación frente a las empresas situadas en los siguientes eslabones de la cadena agroalimentaria. En este sentido sorprende que:

- Solo en el 56,25 % de las mismas se oblige a las almazaras cooperativas de primer grado socias a comercializar

en común el 100 % de su producto independientemente si se trata de granel o envasado.

- Un 15,62 % de las cooperativas de segundo grado solo comercializan graneles, dejando a las de primer grado la posibilidad de comercializar envasado con su propia marca.
- En un 9,37 % de las cooperativas de segundo grado se deja como opción a la almazara de primer grado la posibilidad de entrar para comercializar solo graneles o graneles y envasado.
- En el 9,37 % de las cooperativas de segundo grado se concentra la oferta de aceites que no pueden vender por sí mismas las cooperativas de primer grado y el 3,12 % sólo venden envasado.

En definitiva, la integración de la oferta en el sector el olivar se puede calificar como importante, pero manifiestamente mejorable, puesto que, en realidad, en casi la mitad de las cooperativas de segundo grado no se exige la totalidad del producto para su comercialización.

Este hecho es consecuencia de las reticencias de las almazaras de base a ceder poder en la totalidad de la comercialización, por lo que la independencia es un signo que sigue estando presente en este sector y la competencia entre ellas, lejos de reducirse se incrementa con el cooperativismo de segundo grado, especialmente en envasados.

Los resultados del estudio muestran que la integración de la oferta protagonizada por el sector coopera-

De todo el aceite de oliva que se produce en España, el 70 % proviene de las sociedades cooperativas. En Jaén, la mayor zona productora del mundo, ese porcentaje se eleva a casi el 73 %

Cooperativas de segundo grado existentes a 31 de diciembre de 2016

Comunidad autónoma	Total cooperativas agrarias de segundo grado activas	Total cooperativas agrarias	Total cooperativas oleícolas de segundo grado
Andalucía	40	33	12
Aragón	12	10	0
Asturias	4	2	0
Baleares	2	2	0
Canarias	11	6	0
Cantabria	1	1	0
Castilla y León	35	33	0
Castilla La Mancha	26	25	5
Cataluña	48	24	7
Valencia	12	4	8
Extremadura	36	31	5
Galicia	14	15	0
Madrid	6	1	0
Murcia	1	2	0
Navarra	6	5	1
Pais Vasco	46	5	0
La Rioja	1	1	0
Nacional	12	0	0
Totales	313	200	38

Fuente: tomado de Mozas y Guzmán (2017).

tivo llega hasta el 26 % de la producción y la integración en cuanto a cooperativas representa a su vez el 50,16 % de las cooperativas existentes en España y el 25 % del total de almazaras (existen en España 1.747 almazaras de las que 885 son sociedades cooperativas de primer grado).

GRUPOS EMPRESARIALES. Por otra parte, en el siglo XXI han aparecido los grupos empresariales oleícolas, constituidos en su mayoría por sociedades cooperativas. Son pocos los encontrados por el momento, pero tratan de aunar los intereses de las almazaras, tanto cooperativas como no cooperativas. Son cuatro y hay que indicar que los grupos empresariales no es la opción preferida por el sector productor para integrarse; de hecho, solo representa el 3,7 % de la totalidad de la concentración de la oferta y el 1,8 % de la integración societaria.

El porcentaje de empresas integradas en el sector oleícola es casi del 28 % y la concentración de la oferta supera el 30 %, cifra insuficiente para contrarrestar el poder de la distribución.

Efectivamente, el resultado de la suma del proceso de integración total del sector oleícola, sumando las empresas que acogen las cooperativas de segundo grado y las de los grupos empresariales, alcanza el 27,47 % del total de

empresas productoras, por lo que siguen quedando 1.305 empresas comercializadas frente a solo siete empresas que fundamentalmente dominan la distribución, lo que supone todo un cuello de botella en el sector oleícola español.

Efectivamente, el porcentaje de aceites con marca del distribuidor (MDD) destaca muy por encima del resto. En el año 2016 alcanzó el punto máximo casi el 70 %. La importancia de este dato es demoledora, ya que en ese año, tres de cada cuatro litros se vendía con marca blanca en nuestro país. El resto de envasadores compiten por ese 30 % en los lineales de todos los puntos de venta españoles. Sin embargo, en 2018 la marca blanca se ha retraído casi 9 puntos. Aun así, se puede afirmar que, a pesar de esa pérdida de 9 puntos porcentuales, la marca de distribuidor es muy importante en el sector duplicando los porcentajes de marcas blancas de otros productos agroalimentarios. La cuota de mercado de un solo grupo distribuidor (Mercadona) en la venta nacional de aceites de oliva en 2018 rondaba el 30 %, es decir, solo en Mercadona se repartió un litro por cada tres que llegaba al consumidor.

Queda patente el poder de la distribución en este producto.

Por otra parte, el volumen de producción total que se gestiona de manera integrada tanto por los 3 grupos empresariales, como por las 35 cooperativas de segundo grado alcanza el 30,3 %. Sin duda, una cifra insuficiente para obtener mayor poder de negociación frente a la distribución. La solución a la situación que presenta el sector en España exige una reestructuración empresarial que permita una mayor integración de las entidades que lo conforman, con la finalidad de acumular la oferta del producto en pocas manos para adquirir más poder de negociación ante los distribuidores.

Desde estas líneas también queremos resaltar dos aspectos. En primer lugar, la falta de integración en el sector productor no cooperativo. Son muchas las críticas que les llegan al sector cooperativo achacándoles los males del sector, pero pocos aprecian el escaso, cuando no nulo, proceso de integración entre el sector productor no cooperativo. De hecho, de las 1.745 almazaras existentes en España (la mitad con fórmula cooperativa), las que han experimentado un proceso de integración

para mejorar la comercialización han sido las cooperativas, integrándose más de 500 sociedades a lo largo de las cooperativas de

Se acepta, casi por unanimidad, que durante las décadas de los 50-60 el impulso dado por el gobierno central desembocó en la rápida aparición de gran número de almazaras cooperativas

La importancia del cooperativismo español

■ España es el primer país productor de aceites de oliva. En la campaña 2018-19 la producción española alcanzó el 51,06 % de la producción mundial, mientras que Italia, segundo país productor, logró en la misma campaña el 8,46 %. El protagonismo español queda patente con estos datos y más aún el cooperativismo español que fue capaz de producir el 38 % de la producción mundial en esa campaña. La producción y el

consumo tienen una tendencia creciente y las líneas se entrelazan a lo largo del tiempo. Eso significa que existe un acoplamiento entre la producción y el consumo a nivel internacional; esto es, prácticamente todo lo que se produce se consume cada campaña. Por tanto, a nivel mundial existe acoplamiento entre la producción y el consumo, con lo que, en principio, no debería ser un sector con problemas. Sin embargo, en los úl-

timos años se ha producido un descenso del consumo en tres de los principales países productores europeos (España, Italia y Grecia). El consumo se ha visto reducido en 425.000 toneladas desde la campaña 2000/2001 a la 2018/19. La promoción de los aceites de oliva en los mercados europeos y en el mercado interior se aprecia como necesaria de cara a contrarrestar un escenario de mayores pérdidas de consumo.



Cooperativa Los Remedios de Antequera.

Vista aérea de cooperativa agraria con silos de grano, almazara y extractora en la provincia de Málaga, década de 1970.

segundo grado y los grupos empresariales. La actitud no integradora del sector productor no cooperativo es en realidad uno de los obstáculos que habría que solventar para que la competencia no fuese tan grande en el sector.

En segundo lugar, hemos advertido que las sociedades cooperativas dominan la producción. Además de este hecho, podemos aventurar que los socios de las sociedades cooperativas controlan el 70 % de

las plantaciones de olivar, lo que hace que los mismos dueños se unan en un eslabón de la cadena: el cooperativismo oleícola. Por este hecho, el cooperativismo oleícola tiene un enorme poder como agente de cambio en el sector y puede establecerse como garante del desarrollo rural que necesitamos. Pero el cooperativismo no es consciente. Poner en valor este hecho, sin duda, constituye en un gran reto para el sector. ■

En 2016, se dio un dato demoledor: tres de cada cuatro litros de aceite de oliva se vendieron con marca blanca en nuestro país. Sin embargo, en 2018 la marca blanca se retrajo nueve puntos

Más información:

- **Alianza Cooperativa Internacional (ACI) y EURICSE**
World Cooperative Monitor, Informe de 2018. visto en: www.monitor.coop, en mayo de 2020.
- **Gómez- Limón, J. A. y Parras Rosa, M. (coords.)**
Economía y comercialización de los aceites de oliva. Factores y perspectivas para el liderazgo español del mercado global. CAJAMAR, Almería, 2017.
- **Mozas Moral, Adoración**
Organización y gestión de las almazaras cooperativas: un estudio empírico. Premio Arco Iris del cooperativismo 1997 a la mejor investigación cooperativa, Consejería de Trabajo e Industria, Dirección General de Economía Social, Sevilla, 1999.
- **Mozas Moral, A. y Guzmán Vico, A.**
“La evolución del cooperativismo oleícola: integración y cooperación”, en Gómez y Parras (coords.) *Economía y comercialización de los aceites de oliva. Factores y perspectivas para el liderazgo español del mercado global*, CAJAMAR, Almería, 2017.

El legado patrimonial del olivar y el aceite

Arquitectura y tecnología de la cultura oleícola

FERNANDO OLMEDO GRANADOS

HISTORIADOR

La importancia del olivar y el aceite en Andalucía desde la Antigüedad tiene una de las pruebas más tangibles de su amplia distribución en el espacio y el tiempo en las edificaciones históricas asociadas a sus actividades que han llegado a la actualidad. Además de poder contar con viviendas y piezas de servicio, su principal rasgo distintivo era disponer de instalaciones específicas para la producción aceitera.

Tras la difusión de la oleicultura a partir del Mediterráneo oriental, sus testimonios abundan en el sur hispano desde época romana, ofreciendo un panorama de técnicas extractivas y construcciones que, de algún modo, marcarían la pauta durante siglos. Aparte de prácticas elementales como la pisa, para la elaboración del aceite se adopta desde entonces un procedimiento en fases sucesivas: acopio de la cosecha, trituración de la aceituna con molinos de varias clases de tracción humana o animal —*mola olearia* de muelas cilíndricas, *trapeutum* de piedras semiesféricas—, aprieto de la masa molida para obtener el jugo oleoso por medio de prensas de viga —dispositivo de palanca a base de grandes maderos horizontales— o de otro tipo y, por último, decantación y almacenaje en tinajas del aceite extraído. A este ciclo se amoldaría la edificación del molino aceitero, configurado básicamente por una zona de recepción, las salas de molienda y de prensado, y almacenes o bodegas.

Las excavaciones han atestiguado la presencia de infinidad de molinos dispersos en el Valle del Guadalquivir y su entorno, como los de las áreas de Écija o Antequera, e incluso de auténticos complejos fabriles, como uno de la periferia de Jaén que montaba una batería de seis prensas de viga, con una capacidad de producción estimada en unos

cien mil litros de aceite al año. Pero son las *villae* romanas las que, por su riqueza constructiva y extensión, han merecido especial atención en la larga tradición andaluza de la arquitectura del olivar y el aceite. Como núcleos rurales de latifundios integrados por un sector residencial y otro rústico y productivo, numerosas villas de las tierras béticas incorporaban instalaciones oleícolas junto a las de otros aprovechamientos, señalando un antecedente de conjuntos olivareros posteriores, como las haciendas.

La expansión de la cultura del aceite en el período andalusí y los siglos bajomedievales se traduciría a continuación en un perfeccionamiento de los métodos de elaboración, como la mejora de la prensa de viga —llamada a veces “viga arábica”— o la aplicación a la molienda de la energía hidráulica, así como en la proliferación de almazaras en alquerías, heredades y molinos rurales, que se acrecientan con patios, portales o casillas de aceituneros. A estas fechas se remite además buena parte del léxico del ramo, de raíz árabe, desde “aceituna” o “aceite” a “almazara”, “donde se exprime”, si bien son escasos los vestigios materiales de la época, con excepciones como la almazara de las Laerillas, en Níguelas, de origen medieval.

EDIFICIOS Y TÉCNICAS. Decenas de las antiguas edificaciones agrícolas que hoy vemos salpicando el paisaje andaluz, conservadas, más o menos transformadas, o en ruinas, que quizá hayamos visitado para acudir a una celebración, una estancia turística u otros motivos, corresponden al legado patrimonial formado al servicio del olivar entre la Edad Moderna y el siglo XX. Son haciendas, caserías, molinos, fábricas de aceite que se desarrollan con diferentes matices y áreas de implantación, pero que comparten el factor común de la tecnología de sus almazaras, que las agrupa en dos series y etapas constructivas.

OLIVOS Y ACEITES

En marzo de 1720 el almirante López Pintado adquiría la heredad de Torreblanca en el Aljarafe de Sevilla, convirtiéndola poco después en una de las haciendas más ricas de los reinos andaluces.

En sus extensos olivares

construyó un magnífico edificio con señorío, numerosas dependencias y, lo que daba pleno sentido a la obra, tres molinos aceiteros con todos sus pertrechos y tinajas para 40.000 arrobas de aceite. No era este un hecho aislado, sino todo lo contrario: al compás de la expansión del olivar, desde los siglos XVII y XVIII sobre todo las haciendas se multiplican en la Baja Andalucía, mientras las caserías y otras unidades oleícolas lo hacen por el interior, consolidando uno de los patrimonios arquitectónicos y agroindustriales más destacados de España.





Foto Atin Aya. Consejería de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio.

Fachada de la hacienda la Plata, en Carmona (Sevilla), con sendas torres de contrapeso a los lados de la portada.

En primer lugar, están los edificios con las almazaras tradicionales o preindustriales predominantes hasta el siglo XIX, en los que obra y utillaje se imbrican como un artefacto único. Constan de trojes donde se descarga el fruto, al lado del molino “de sangre”, movido por caballerías, con piedras cilíndricas o rulos troncocónicos; en angostas naves adyacentes, que a más de uno le recordarían el interior de pequeñas iglesias, se alojan las prensas de viga, que evolucionan convirtiéndose en descomunales mecanismos de hasta 18 metros de longitud, con un husillo de madera y un peso de piedra en un extremo y, en el contrario, la torre de contrapeso que contiene el empuje de la prensa mediante el cual se extrae el aceite de la masa molida, dispuesta en un “cargó” o pila de capachos de esparto bajo la viga; el líquido resultante se

recoge en una vasija empotrada en el suelo y se deposita en bodegas de grandes tinajas de barro. En lugar de vigas, algunos molinos de porte menor se equipan con prensas “de torre”, un bloque o torre que se levanta levemente por medio de un tornillo, para descargar después todo su peso sobre los capachos con aceituna triturada, forzando el flujo de aceite.

HACIENDAS. En este contexto surgen diversos modelos de edificaciones que aún podemos reconocer a nuestro alrededor. La más conocida y de mayor proyección es, sin duda, la hacienda tradicional, muestra emblemática de la arquitectura rural y popular andaluza y española. Se forjan

desde fines del XVI como establecimientos campestres que conjugan la función de segunda residencia de los dueños con las faenas productivas, en las que el olivar y el aceite se imponen como aprovechamientos principales, junto a otros como las actividades vitivinícolas.

En manos de grandes mercaderes, nobles, religiosos y otros miembros de las clases altas, para quienes su posesión era un signo de distinción social, las haciendas se conectan con los circuitos del tráfico comercial y las exportaciones a Europa y las Indias, con su máxima concentración en un radio próximo al puerto de Sevilla, pero difundiéndose también por comarcas más distantes del territorio sevillano,

términos limítrofes de Cádiz y Huelva y aun, en casos aislados, por otras provincias.

Por su doble carácter económico-

En manos de mercaderes, nobles y religiosos, para quienes su posesión era un signo de distinción, las haciendas se conectan con los circuitos del tráfico comercial y las exportaciones a Europa y las Indias



Javier Callejas. Cortesía de José Luis Muñoz Arquitectura.

Almazara de las Laerillas, Nigüelas (Granada), hoy museo, con la torre de contrapeso a la derecha y los trojes para la aceituna en el lateral. En el interior, nave de prensa, con dos vigas montadas.

residencial y su cercanía a los focos estilísticos urbanos, las haciendas llegan a exhibir un refinamiento artístico en algunos de sus componentes —portadas, señoríos, oratorios, torres de molino ante todo de aires barrocos—, que las hace destacar en el conjunto de la arquitectura agraria. En el generoso repertorio del modelo clásico de haciendas de olivar resaltan las del Aljarafe, Carmona y Los Alcores, con espléndidos ejemplos como San Ignacio de Torquemada, Ibarburu, la Soledad o la Plata, entre tantas, representativas del gran auge que conocieron en el siglo XVIII.

CASERÍAS, MOLINOS Y CORTIJOS. Junto a las haciendas de la Baja Andalucía, el modelo edificatorio que más sobresale en la región es el de las caserías de olivar, que se reparten a caballo entre Córdoba, Jaén y sus aldeaños, por Sierra Morena, Valle del Guadalquivir y serranías Béticas. De dimensiones más variables que las haciendas y por lo general de arquitectura más sobria, coinciden en el protagonismo que tienen en sus construcciones las casas de propietarios y los molinos de aceite, en los que se emplean tanto prensas de viga como de torre. Su florecimiento se acentúa entre mediados del XVIII y el XIX, dando lugar al sólido grupo de caserías de la comarca cordobesa de Montoro y los municipios jiennenses próximos, con piezas tan significativas como la Colorá y el Ecijano, labradas con la característica piedra “molinaza” rojiza de la zona.

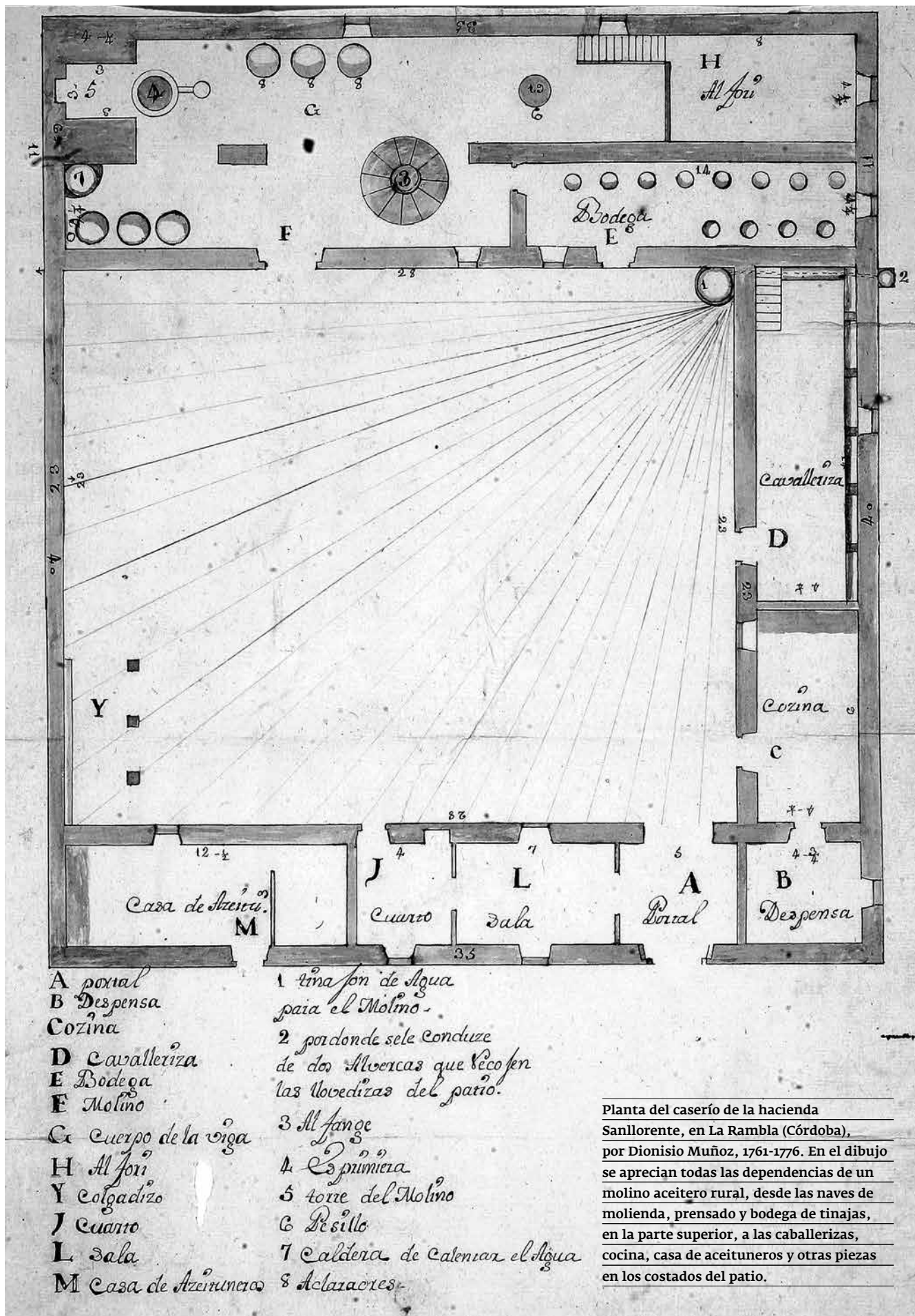
Hacia el interior y el este de la región se hallan asimismo molinos aceiteros urba-

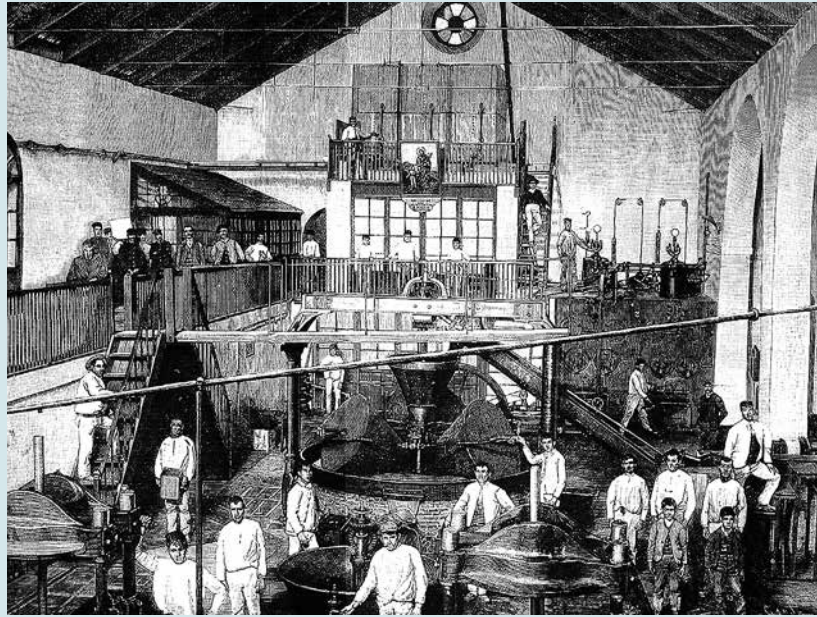
Cuestión de estilos

■ Las construcciones andaluzas del olivar condensan una síntesis de la arquitectura vernácula y popular de la región en su amplia distribución por todas las provincias. De concepción primordialmente utilitaria y funcional, en el Valle del Guadalquivir refleja las formas sencillas de las obras de tapial, muros encalados y desarrollo horizontal con patios; en las sierras presenta disposiciones más compactas en fábricas de mampuestos y cantería, y el levante, la singular fórmula de la edificación cúbica mediterránea. A este sustrato tradicional, en las haciendas, caserías y otras unidades se superponen a menudo notas de la arquitectura “culta” en las piezas de jerarquía superior, como las viviendas principales, portadas o almazaras, variando a lo largo del tiempo de los estilos barroco y neoclásico al eclecticismo, historicismo y regionalismo.

nos y rurales, semejantes a las haciendas en las campiñas sevillanas, aunque más modestos, mientras que en Córdoba se erigen enormes molinos con cuatro, seis o más vigas, auspiciados por el monopolio de molienda vigente en varias jurisdicciones señoriales. De estos subsiste el espectacular molino de San Fernando de El Carpio, proyectado para albergar cuatro empiedros y ocho prensas de viga. Son frecuentes además los grandes cortijos de diversas provincias en los que su funcionalidad primaria cerealista y ganadera se compaginaba con el olivar, sumando instalaciones aceiteras al resto de sus dependencias.

INDUSTRIALIZACIÓN. El giro en las técnicas y edificaciones oleícolas se desencadena desde el primer tercio del XIX, cuando se inicia una profunda renovación de los mecanismos extractores y la arquitectura del aceite. Poco a poco el utillaje de hierro, más seguro y eficiente, sustituye al de madera, con prensas de columnas accionadas manualmente y de presión hidráulica, al tiempo que se introduce la mecanización de molederos, prensas y otros dispositivos con máquinas de vapor y, más adelante, motores eléctricos y de explosión. Por el tamaño más reducido y menores exigencias espaciales de estos mecanismos, la almazara se redefine como un simple contenedor, una nave industrial donde se reparten, con orden y limpieza, los utensilios del ciclo productivo, en contraste con las oscuras salas de molienda con bestias y las estrechas na-





Sociología de una almazara

■ La imagen de la fábrica de aceites San José, de Lora del Río, publicada en una revista ilustrada en 1890 permite una doble lectura. Por un lado, muestra las instalaciones de esta “fábrica que ha venido a producir” —según el texto periodístico— “una verdadera revolución en la industria aceitera”, con su nave de máquinas “de 40 metros de largo por 15 de ancho”, en la que se ordenan “el motor, la solera con sus rulos, las prensas hidráulicas, la desmoronadora y otra porción de artefactos propios de las faenas de molienda”. Por otro, ofrece una visión de la jerarquía socio-laboral del personal: junto a la cabina acristalada de la oficina figuran el

propietario, encargados, empleados de administración y guardas; también en las galerías superiores, oficiales a cargo de los depósitos de agua, la máquina y bombas de presión, al lado del cuadro de san José, advocación de la fábrica según el nombre de pila de su dueño, don José Gonzalo Prieto; en la sala inferior, en el centro, el maestro molinero y quizá el segundo maestro o contramaestre, rodeados de operarios o cagarraches que se ocupan de la caldera, el funcionamiento del moledero y de preparar los cargos de capachos para las prensas hidráulicas, y los niños aprendices para echar una mano en las faenas.

ves con torre de contrapeso que requerían las prensas de viga. También se remozan las bodegas, con pozuelos de azulejería y depósitos metálicos.

Este progreso es, sin embargo, muy lento, por las reticencias de los propietarios debidas al peso de la tradición, la escasez de capitales y unas condiciones socioeconómicas que apenas lo alientan. Todavía en 1876, de unas 4.500 prensas aceiteras activas en Andalucía, en torno a 2.800 son aún de viga y no llegan a 200 las hidráulicas y con máquina de vapor.

Habrà que esperar al último tercio del XIX y primero del XX para que, al fin, bajo el estímulo de la potente expansión del olivar, se lleve a efecto la modernización de la

molinería andaluza, con los procedimientos industriales que han persistido hasta la aplicación de los sistemas continuos actuales. Por esas décadas, sintomáticamente, el título de “fábrica de aceite” suele desbancar al de “molino aceitero” para nombrar a las almazaras.

La repercusión de la transformación industrial en las edificaciones se hace patente en la reforma sistemática de molinos existentes, la reedificación de unidades y, sobre todo, la construcción de obras nuevas, al calor del rápido avance del olivar y la intensificación y especialización de las explotaciones; muy a tener en cuenta es también la tendencia a radicar cada vez más en los núcleos urbanos las fábricas aceiteras.

En el que se ha calificado como modelo industrial de las haciendas y caserías, al igual que en los innumerables cortijos de labor que se adaptan al olivar, tal como sucede en Jaén, se levantan las modernas naves de almazaras y orujeras, a veces de volumen considerable y acompañadas de chimeneas, según los patrones de la arquitectura fabril. Los cambios se aprecian también en la organización, acabados y materiales del conjunto de las obras.

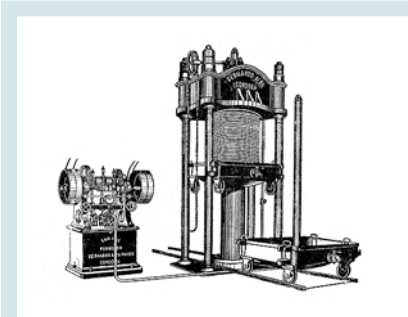
En contraste con la disposición cerrada e introvertida de tantas haciendas y caserías de antaño, en que las viviendas principales se reservaban adentro, estas tienden ahora a situarse en fachada, a modo de casonas de porte urbano que se hacen



eco de las modas estilísticas del momento, desde el eclecticismo al historicismo y regionalismo, cuyas notas pueden extenderse a viviendas de trabajadores, almazaras, cocheras y otras piezas. En paralelo, aumenta el uso de materiales comerciales, hierro, teja plana, solería hidráulica, etc., en detrimento de los más tradicionales y asequibles del lugar.

En esta etapa renovadora, que dura hasta mediar el siglo XX, se completa la herencia histórico-arquitectónica del olivar y el aceite en Andalucía, con el añadido de obras como la admirable serie de haciendas regionalistas sevillanas, las caserías industriales de Montoro o la excepcional hacienda de la Laguna de Baeza, establecimiento de planificación ingenieril habilitado como Museo de la Cultura del

Olivo y centro hostelero. Iniciativas como esta despiertan el interrogante del estado, y perspectivas, de este legado cultural. Erosionado por la irreversible obsolescencia funcional, hábitos laborales, costes de mantenimiento y, en definitiva, la incuria de los tiempos —ahí estamos todos—, no faltan las noticias de pérdidas incluso de sus mejores exponentes. Con utilidad agrícola u otros usos (residencial, turístico, hostelero...), unos edificios se conservan, muchos se reforman y otros malviven hacia la desaparición. Un inventario realizado en el tránsito a este siglo contabilizaba aún, con todo, centenas de haciendas, caserías, cortijos y otras construcciones de la órbita del olivar y el aceite en Andalucía, dando prueba de la consistencia en nuestros días de este valioso patrimonio. ■



Iniciativa innovadora

■ El hacendado de Montilla Diego de Alvear y Ward fue el mentor e introductor en España de la prensa hidráulica para la extracción de aceite de oliva. Tras sus estancias en Inglaterra, este destacado liberal cordobés adaptó la máquina inventada por Joseph Bramah en 1795 para comprimir pacas de algodón, textiles, etc., al prensado de aceituna para obtener aceite, mandándola construir en Manchester e instalándola en su molino en 1833. Innovadora iniciativa que supuso una contribución notable en la modernización de las almazaras.

Arriba: molino de sangre, accionado por caballerías, con piedras cilíndricas de la casería Pereda (Antequera).

Abajo: bodega de aceite con tinajas de cerámica empotradas de la casería la Colorá, en Montoro (Córdoba).

Más información

■ **Aguilar García, M.^a Cruz**

Las haciendas. Arquitectura culta en el olivar de Sevilla.

Universidad de Sevilla, 1992.

■ **Arambarri, Andrés**

La oleicultura antigua.

Ed. Agrícola Española, Madrid, 1992.

■ **Olmedo, Fernando**

“La arquitectura tradicional del olivar en Andalucía”, en cat. exp. *Tierras del olivo.*

El Legado Andaluzí, Granada, 2007.

■ **VV.AA.**

Cortijos, Haciendas y Lagares en Andalucía. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias.

Junta de Andalucía, Sevilla, 2010 (reed. 2019).

La construcción del paisaje de los olivares del pasado

Una invitación a la historia del olivo en Andalucía

JOSÉ RAMÓN GUZMÁN ÁLVAREZ

HISTORIADOR

Andalucía es tierra de olivos y de olivares. Aunque resulte tarea difícil discernir desde cuándo exactamente ha sido así, resulta indudable que históricamente la geografía del tercio meridional de la Península Ibérica ha estado ligada al cultivo del olivo.

Como nota preliminar, advirtamos que algo que hoy en día nos parece evidente —el olivo como productor de aceituna y aceite comestibles— es solo una parte de la estrecha asociación que se forjó entre este árbol y las sociedades humanas. Porque no hemos de olvidar que en otros tiempos la cosecha de los olivos era mucho más fecunda. Su jugo era una grasa alimenticia de primera importancia, pero también ofrecía iluminación en los candiles y, posteriormente, en las farolas. También era tenido por sanador y capaz de adentrarnos en el terreno de la trascendencia. Los rubros que ofrecía más allá del aceite eran variados: sus ramas y troncos eran el combustible de los fogones y chimeneas; el follaje, alimento para el ganado. El olivo resultaba ser en el pasado mucho más que un frutal y como especie polifacética era estimado y cuidado por nuestros antecesores.

Como es obvio, conforme nos adentramos en el pasado las noticias de las que disponemos que nos ayudan a localizar espacialmente la presencia del árbol de Atenea y cómo fue su evolución a lo largo del tiempo se hacen mucho más escasas y fragmentadas. Pero haciendo el ejercicio de atisbar hacia el pasado con la ayuda de las fuentes documentales y arqueológicas que actúan como anteojos temporales, nos asombra descubrir el dilatado recorrido durante el cual hemos sido acompañados por el árbol del aceite.

Debemos reparar en primer lugar en que Andalucía es tie-

rra de acebuches, el pariente silvestre del olivo a partir del cual fue domesticado. Domesticación o domesticaciones, porque, en realidad, cada variedad seleccionada durante el largo periodo de la olivicultura tradicional fue fruto de un suceso singular, de la casualidad que propició el encuentro de una variación genética adecuada con la mirada de un observador atento que la supo identificar para después propagarla gracias a la facultad casi mágica del olivo de permanecer fiel a sí mismo tras cada multiplicación. Porque la facilidad de enraizamiento de las estacas o de prendimiento de los injertos propiciaron el manejo de este árbol que, además, ofreció a los seres humanos otras dos características benefactoras: su rusticidad y su longevidad. Gracias a ello, el olivo podía perpetuarse en tierras de secano y de regadío, y repartir sus cosechas durante generaciones. Son tantos sus dones que no es de extrañar que para nuestra cultura mediterránea estuviera asociado al relato mítico y al hecho religioso: resulta difícil imaginar reunidas tantas utilidades conjugadas con una predisposición admirable hacia la domesticación.

MEDITERRANEIDAD. Igualmente, hemos de apreciar que los requisitos agronómicos y ambientales para cultivar los olivos coinciden con la esencia de la mediterraneidad. De hecho, hay una identificación tal que se habla del clima del olivo, como si sus requerimientos estuvieran indisolublemente asociados a la relativa dulzura de los inviernos, la calidez estival y la pluviometría vernal y otoñal. No es nada de extrañar que Andalucía, epítome de lo mediterráneo, haya sido también, y continúe siéndolo, tierra predilecta para los olivos.

Retomando la mirada al pasado, se nos antoja probable que los acebuchales del Estrecho, de los bujeos gaditanos, aquellos otros que cohabitan con los encinares

OLIVOS Y ACEITES

Pocas relaciones hay tan estrechas entre un ser vivo y un clima, un paisaje y un territorio, como la que se da entre el olivo y el Mediterráneo. En Andalucía esta relación se traduce en una historia compartida con un recorrido de milenios. Los olivos y los olivares han entrado y salido de la escena del territorio que es el paisaje acompañándose a los periodos de bonanza y a las etapas de depresión u oscuridad. Son protagonistas, en definitiva, del relato del pasado que fuimos y del futuro que estamos construyendo.





litorales o los del Valle del Guadalquivir tuvieron que ser buena materia prima para sucesivos episodios de domesticación. Domesticaciones que pudieron ser complementarias al aprendizaje previo sobre cómo seleccionar las plantas, cómo efectuar su reproducción o cómo beneficiar su cultivo a partir del conocimiento que trajeron los sucesivos pueblos colonizadores procedentes de otras tierras que se adentraron por los puertos de la costa.

Conforme disponemos de mayor información, notamos que la historia de los paisajes del olivar discurre en paralelo de la historia social y política. Su mayor o menor presencia territorial está en consonancia con los avatares históricos, de modo que los periodos de estabilidad política y administrativa que dieron lugar a la consolidación de rutas comerciales favorecieron la especialización olivarera de parte del territorio de la actual Andalucía, que se convirtió, ya fuera conocida como Bética o al-Andalus, en fuente de suministro del preciado líquido alimenticio.

El dominio romano del Mediterráneo fue la primera de estas etapas. Las lomas y colinas del Valle del Guadalquivir entre Sevilla, Córdoba y Écija pasaron a ser un

La olivicultura hispanomusulmana

■ “Dice Junio que la mayor parte de los árboles plantados de semilla producen el fruto respectivo a su especie, menos el olivo, de cuya aceituna sembrada en tierra fuerte nace el olivo llamado acebuche. Esta máxima, dice Ebn Hajaj, tengo por verdadera; pues en nuestras tierras de Sevilla en el monte del Aljarafe por estar muy juntos y ser muchos los olivos, y caer en el suelo mucha cantidad de huesos de aceituna, no he visto otra cosa que muchísimos acebuches entre los pequeños árboles y entre otros grandes que daban ya fruto; lo cual indica, que la multitud de ellos proviene de los huesos de las aceitunas”.

Ibn al-Awwam. *Libro de Agricultura*, VII.1.21.

Debemos reparar en que Andalucía es tierra de acebuches, el pariente silvestre del olivo a partir del cual fue domesticado. Cada variedad seleccionada fue fruto de un suceso singular

espacio agrícola especializado en el cultivo del olivo, cuyo aceite era trasegado en los pequeños desembarcaderos del río Betis y su afluente el Genil con destino Roma para surtir las demandas de su población. Las ánforas, tras arribar al puerto de Puteoli, eran acopiadas en un gran vertedero que con el tiempo dio forma al monte Testaccio, legándonos uno de los yacimientos más emocionantes para reconstruir la historia social y económica de la Antigüedad puesto que nos permite vincular la intrahistoria del aprovisionamiento de la urbe romana con la producción del aceite y la elaboración de las vasijas de aceite en los alfares béticos.

Guadalquivir fue el nombre que recibió el gran río en el idioma de los conquistadores que cruzaron el Estrecho de Gibraltar a inicios del siglo VIII. Una vez estabilizada la nueva estructura de poder y asentada la cultura que hundía sus raíces en el otro extremo del Mediterráneo, el apogeo de al-Andalus en periodo omeya dio pie a otro periodo de esplendor olivarero en el cual las rutas comerciales se redefinieron, alcanzando el aceite destinos tan alejados como Alejandría o el Yemen.

La impronta del periodo hispanomusulmán en la



Olivos con castillo al fondo en Almodóvar del Río (Córdoba).

historia de los paisajes olivareros resultó decisiva. El legado árabe quedó indeleblemente fijado en el vocabulario (aceite, almazara, alpechín) y en el territorio, hasta el punto de que aún se mantienen en pie ejemplares procedentes de esta larga etapa, así como se conservan elementos principales de la pretérita urdimbre territorial, la red de acequias y caminos que todavía entretejen extensas áreas de la región. La herencia fue también muy generosa en el conocimiento atesorado, transmitido por sabios andalusíes como Ibn al-Awwam en los tratados de agricultura.

La dominación islámica se prolongó hasta el siglo XIII en la Baja Andalucía, las tierras campiñesas del Guadalquivir y las serranías occidentales y hasta finales del siglo XVI en la parte oriental (llegando hasta bien avanzado el siglo XVII en su prolongación cultural morisca).

En un periodo tan dilatado de tiempo se sucedieron etapas de esplendor y otras de inestabilidad que tuvieron su reflejo en la historia de los paisajes de olivar que verían encadenarse momentos en los que el monocultivo cobraría relevancia espacial (especialmente en las orillas del Guadalquivir, como en tiempos romanos, sacando partido de la gran vía de comunicación, con prolongaciones hacia localidades como Jódar o los montes de Priego y Cabra) con otras de retracción, en las cuales el aceite dejaría de formar parte de transacciones económicas de largo alcance, manteniéndose un arbolado disperso capaz de abastecer las necesidades familiares y locales.

Estos sucesivos pulsos de especialización tendrían su traducción territorial bajo la forma de extensos campos de olivos en los periodos de apogeo (Yabal az-Zaytún), entre los cuales tenía fama principal el *ax-Xarafa* Aljarafe sevillano.

Aunque la conquista castellana introdujo rupturas, también mantuvo buena parte de los elementos heredados, los cuales fueron acrisolados en una nueva fórmula de relación con el territorio elaborada a partir de continuidades, discontinuidades, innovaciones y reinterpretaciones. Los colonos que se instalaron en el siglo XIII en las tierras conquistadas de Andalucía occidental se familiarizarían con un nuevo parcelario. Para muchos de ellos, los olivos serían una novedad en su cultura agrícola; otros, por el contrario, conocerían al árbol del aceite por haber pertenecido a su paisaje de origen. Porque los olivos formaban también parte del terrazgo de las tierras castellanas en donde era posible su cultivo, cabe pensar sobre todo como árboles aislados, para garantizar el aprovisionamiento de los aceites para el culto religioso, además de por su finalidad alimenticia. Dos siglos después, este mismo patrón de aculturamiento productivo tuvo lugar en la parte oriental de Andalucía tras consolidarse el poder castellano sobre el reino nazarí.

Al igual que mutaron los nombres y apellidos de los pobladores, la conquista cristiana supuso un nuevo bautismo del

territorio. Los topónimos cambiaron de idioma, si bien algunos de ellos se conservaron castellanizados. Los documentos conservados atestiguan el gran número de aceitunos, ahora llamados olivos, que poblaban el parcelario de los términos, muchos de ellos sobrevivientes a las campañas de razias y tierra quemada gracias a su formidable capacidad rebrotadora.

Pese a esta prodigalidad en el territorio, no se identifica un nuevo gran pulso olivarero en el paisaje hasta finales del siglo XV. Es de destacar la expansión del olivar en la comarca de Andújar y Arjona, recorrida por la principal línea de comunicación de Andalucía con Madrid y el resto de España. Como ya sucediera tras la paz de Augusto o con la estabilidad omeya, la unificación bajo una misma Corona y, por tanto, bajo una misma administración, actuó como uno de los desencadenantes de un periodo de prosperidad socioeconómica y de crecimiento poblacional, favoreciendo los vínculos comerciales de largo recorrido.

Como resultado, se sacó partido de la adecuación de las características del medio físico a los requerimientos de ciertos cultivos, con el impulso adicional de los rompimientos y roturas para generar nuevas tierras productivas. En este sentido, el olivo volvió a reivindicarse como morador potencial por antonomasia del terrazgo de parte de Andalucía. Este olivar renacentista contaba con el soporte de un elaborado conocimiento técnico, como pone de manifiesto la Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera.

NUEVO MUNDO. Si el camino hacia la corte supuso un primer eje de especialización olivarera, las tierras del Valle del Guadalquivir aprovecharon por la misma época la ventaja competitiva que suponía el comercio con el Nuevo Mundo. El tercio de frutos, la reserva de tonelaje de cosechas en las bodegas de los barcos que hacían la travesía indiana, promovió las plantaciones de olivos en las campiñas gaditanas y sevillanas, en unas tierras que habrían visto crecer olivares en un pasado ya lejano, y que cuando las circunstancias volvieron a cambiar más adelante se vaciarían nuevamente de olivos para dedicar su fertilidad a los cultivos magueños.

Este comercio indiano reforzaría las exportaciones que por entonces se hacían otros

Los periodos de estabilidad política y administrativa que dieron lugar a la consolidación de rutas comerciales favorecieron la especialización olivarera de buena parte del territorio de la actual Andalucía

territorios de España y de Europa. Este pulso olivarero ha quedado fosilizado en el parcelario en las construcciones edificadas para la obtención del aceite, las haciendas olivaderas, que aún forman parte del paisaje.

Conforme avanzó el siglo XVIII las viejas estructuras y los patrones de conocimiento recibieron un nuevo aliento. El aire fresco de la Ilustración impulsó proyectos con honda huella territorial como las nuevas poblaciones carolinas, en donde el aceite fue considerado uno de los rubros que integraban la fórmula de sostenimiento de los colonos. Sin embargo, la especialización productiva hacia el monocultivo olivarero no se asentaría definitivamente en términos generales hasta el siglo XIX cuando las sucesivas desamortizaciones y la venta de las propiedades de la nobleza pusieron en circulación gran cantidad de tierras que fueron desprovistas de las ataduras de las regulaciones del Antiguo Régimen.

Fue entonces cuando el olivar recibió la atención de los burgueses que habían adquirido estas propiedades, pero también de pequeños y medianos propietarios, que siguieron su ejemplo o que tomaron propia iniciativa, o de los nobles que vieron también como oportunidad subirse a esta oleada. Los olivos comenzaron a ganar terreno en muchas zonas hasta entonces dedicadas a pastizal o pobladas de monte mediterráneo, especialmente en Sierra Morena y en las sierras subbéticas y prebéticas. En buena medida, esta expansión olivarera aprovechó la etapa de debilidad en la que se había instalado la otrora poderosa ganadería extensiva, tras la pérdida de la capacidad de influencia de la cabaña trashumante.

En la segunda mitad del siglo XIX el avance del olivar en algunas comarcas, especialmente en las provincias de Jaén y Córdoba, tenía ya una gran relevancia territorial. Para finales de siglo, una nueva circunstancia, la irrupción de la filoxera, contribuyó a impulsar la presencia de plantaciones regulares de olivo, esta vez con mayor repercusión sobre las laderas de las montañas próximas al Mediterráneo. Parte de las tierras desprovistas de cepas vieron en el cultivo del olivo la orientación



Olivos nevados, cortijo y cerezos en Montefrío (Granada).

alternativa, como cultivo de sustitución en las tierras principalmente de secano.

Con posterioridad, la olivicultura del siglo XX ha estado marcada por flujos y reflujo de expansión olivarera. La presencia del olivo en el territorio avanzó en las primeras décadas del siglo XX a pesar de la crisis finisecular y del relativamente poco aprecio por la calidad de los aceites españoles. Los aires de renovación de la década de 1930 quedaron interrumpidos por la Guerra Civil y las dos décadas posteriores: las duras condiciones del periodo de la autarquía implicaron una vuelta atrás en el camino de modernización que seguía la agricultura española.

Hasta los años de la década de 1960 el país no estuvo en condiciones de reemprender esta ruta, muy matizada en el caso del olivar por la crisis de la agricultura tradicional. Aunque el proceso fue gradual, la recuperación cobró un impulso definitivo en la década de 1980 con el ingreso de España en la Comunidad Económica Europea, lo que supuso dejar atrás la gran crisis anterior y el comienzo de una nueva gran etapa de expansión territorial olivarera en la que aún estamos instalados.

No obstante, hemos de tener en cuenta que estamos viviendo una nueva etapa en la historia de los territorios olivaderos. Una etapa cualitativamente distinta, desconocida, que ha sido calificada como un cam-

bio de era. Porque la olivicultura moderna basada en el sistema de plantación superintensiva con plantaciones en seto supone el establecimiento de una nueva relación con el árbol de Atenea, con importantes repercusiones socioeconómicas, productivas y paisajísticas. Aún estamos inmersos en esta etapa de cambio por lo que es pronto para aventurar sus repercusiones. Pero lo que resulta indudable es la brecha que se ha creado entre los nuevos olivares y los olivares que proceden del pasado. ■

Más información:

- **Guzmán Álvarez, J. R.; Hernández Rodríguez, P.; Gómez Calero, J. A. y Lora González, A.**
Olivares de España. Recorrido por la biografía del olivar, su memoria y sus paisajes. Editorial Almuzara, Córdoba, 2020.
- **Guzmán Álvarez, José Ramón**
El palimpsesto cultivado. Historia de los paisajes del olivar andaluz. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Sevilla, 2004.
- **Infante Amate, Juan**
¿Quién levantó los olivos? Historia de la especialización olivarera en el sur de España (ss. XVIII-XX). Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, 2014.
- **VV.AA.**
Tierra de olivos. Fundación El Legado Andaluz. Junta de Andalucía, Granada, 2007.

El periodo omeya dio pie a otro periodo de esplendor olivarero en el cual las rutas comerciales se redefinieron, alcanzando el aceite destinos tan alejados como Alejandría o el Yemen

Los orígenes de la dieta mediterránea

Aceite de oliva y salud cardiovascular

JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ CORREA

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA-IBIMA

Son las 8 de la mañana y un niño de 8 años apura el desayuno, un vaso de leche, manchada con un chorreón de café y migada con pan. Tiene ganas de acabarlo y salir para el campo. Recibe atento las instrucciones de su madre y sale decidido. No camina, lleva un andar saltarín mientras se deja conducir por carriles y veredas, hasta que el sonido rítmico del vareo con caña le anuncia que ha llegado. Ante sí una pequeña extensión que no llega a obrada y media, unos 9 celemines, preñada de un verde tupido. Algunos de los lienzos tendidos sobre el suelo empiezan a cubrirse del tesoro, según ha oído muchas veces: “doblones para hacer oro verde”. Y empieza a llenar capazos de mimbre, atesorando las aceitunas sin que ninguna permanezca en el lienzo. Y se queda extasiado, mientras el repiqueteo de las varas zarandean con precisión las ramas de los olivos y las aceitunas se precipitan como una lluvia incesante que golpea la tierra cubierta por los toldos. La jornada será larga, aunque sobre las 5 de la tarde el sol comenzará a plegar la luz y finalizará la faena. Se van sumando sacos de arpillera repletos de aceitunas, mientras se recogen y pliegan los lienzos. Hay suficientes kilos como para acercarla a la almazara, otro espectáculo que le fascina: observar cómo tras la molturación, batida y prensado, un líquido verde va llenando una cuba de acero inoxidable, mientras un olor intenso

y afrutado precede a otro más rancio, cuando el molinero alivia de la decantadora el alpechín. El niño se va a dormir y soñar con sus cosas y con el quehacer de ese día, pero no alcanza ese sueño a recrear que puede compartir muchos años después las bondades del aceite de oliva que aprendió a valorar en un pueblo de la Alpujarra.

Vamos a hablar de un árbol noble, el mismo que Atenea hizo brotar con su lanza, el olivo. Pero, sobre todo, de su fruto, la aceituna, y del zumo de la aceituna, el aceite de oliva virgen extra. El mismo aceite que en el antiguo Egipto alcanzó la consideración de aceite sacramental. El mismo aceite que los griegos supieron obtener, mejorando los acebuches con injertos de variedades llegadas de oriente. Y cuidando con celo las plantaciones; recuerden que no estaba permitido arrancar un olivo del Areópago, cerca de la Acrópolis de Atenas, ya que el infractor podía verse condenado al exilio y a la confiscación de sus bienes. Aún más, ningún ateniense podía talar más de dos olivos en sus propiedades.

Y los romanos lo incluyeron en su alimentación, sumándolo a cereales, legumbres, verduras, frutas, leche, queso y cantidades moderadas de pescado y carne. ¿Les suena de algo este modelo de dieta saludable y equilibrada?

Los árabes conservaron el legado romano, plantaciones de olivos de alto rendimiento que permitían el monocultivo. Al-Andalus se convirtió en campo de olivos y alacena de aceite, procesando además dos tipos de aceite, aquel obtenido con aceituna verde o el extraído de aceituna madura, de sabores distintos y también con distintas propiedades (como veremos más adelante).

Además, su ideario de salud se basaba en las teorías hipocrático-galénicas, por lo que no nos debe extrañar que en sus tratados de dietética (escritos por personalidades tales como Ibn Wafid, Avenzoar, Averroes y Maimónides), el aceite de oliva tuviera un papel importante, junto a las pautas dietéticas, que incluían la cantidad de alimentos que debían ser ingeridos, el número de comidas recomendadas y el orden en que deben ser consumidos los alimentos; diferenciando el consumo en relación con la edad, la fisonomía y la estación del año. Nada que ningún nutricio-

OLIVOS Y ACEITES

Durante años, consideramos que el aceite de oliva virgen extra era un condimento ideal para la buena cocina, asumiendo que el ácido oleico soportaba las propiedades saludables en exclusiva. Solo nos desanimaba el incremento calórico que su ingesta podría aportar, permitiendo que esta idea nos alejara, en ocasiones, de su consumo. Sin embargo, el aceite de oliva es mucho más que esa grasa monoinsaturada, y en la actualidad la FAO lo recomienda como alimento cardiosaludable. Los polifenoles contenidos en el aceite virgen extra hacen de este producto milenario un verdadero medicamento.





Museo Nacional de Escocia.

Detalle del óleo *Vieja friendo huevos*, cuadro de juventud de Velázquez, pintado en Sevilla en 1618.

nista que se precie, hoy en día, obviaría en sus recomendaciones dietéticas.

Durante la Edad Moderna, los tratados de medicina, apoyándose en las tesis galénico-hipocráticas, siguen defendiendo las virtudes del aceite de oliva frente a otros tipos de aceites y grasas, y se incluye como elemento principal en muchos de sus remedios. Mientras, su consumo con fines gastronómicos sigue una pauta similar al consumo durante la Edad Media, escaso y relegado a órdenes religiosas que lo participaban a sus señores.

En este recorrido histórico, el aceite de oliva virgen extra se ha mantenido entre los alimentos con un buen cartel saludable. Sin embargo, también ha sufrido el ostracismo, de manera injusta, todos lo sabemos. Hoy deberíamos recordar con sonrojo cómo fuimos colonizados (o quizá sigamos siéndolo) por una cultura alimentaria más propia de bárbaros que de países del primer mundo. Basada en la rapidez y el esnobismo que nos alienaba desde el televisor (inundado de series americanas). Y si me permiten la paranoia, a lo peor como remedio al excedente de otros aceites como el de girasol. Aunque gracias a Dios y a la Ciencia, hemos recuperado la cordura.

Los romanos lo incluyeron en su alimentación, junto a cereales, legumbres, verduras, frutas, leche, queso y cantidades moderadas de pescado y carne. ¿Les suena de algo esta saludable dieta?

¿QUÉ ES LA DIETA MEDITERRÁNEA? Como espero que hayan apreciado, la cultura mediterránea, su estilo de vida y dieta, y el uso del aceite de oliva van de la mano. La pregunta que habría que hacerse a continuación sería, ¿qué es la dieta mediterránea? Y la respuesta es bien sencilla: lo contrario de lo que comemos en la actualidad (hablando en términos generales, evidentemente).

La dieta mediterránea (DiM) es un patrimonio cultural, histórico, social, territorial y medioambiental transmitido de generación en generación durante siglos, y ha formado parte, como sistema de alimentación y estilo de vida de los pueblos del Mediterráneo a lo largo de su historia. En el año 2010 fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por las Naciones Unidas. Un año antes, en Parma (Italia) la DiM fue reconocida como una dieta sostenible, en la que la nutrición, la producción de alimentos, la biodiversidad, la cultura y la sostenibilidad están fuertemente interrelacionadas y, además, con un bajo impacto sobre el medioambiente.

Aunque no existe una DiM única, se considera que sus principales características son: alto consumo de grasas (incluso su-

perior al 40 % de la energía total), principalmente en forma de aceite de oliva; elevado consumo de cereales no refinados, fruta, verdura, legumbres y frutos secos; consumo moderado-alto de pescado; consumo moderado-bajo de carne blanca (aves y conejo) y productos lácteos, principalmente en forma de yogur o queso fresco; bajo consumo de carne roja y productos derivados de la carne, y consumo moderado de vino con las comidas. Actualmente se destacan otros aspectos relacionados con hábitos de vida como el ejercicio físico, la sociabilidad y compartir la mesa con familiares y amigos.

Y ahora, centrándonos en el aceite de oliva virgen extra (AOVE), diremos que contiene dos fracciones, una fracción saponificable y otra insaponificable.

La fracción saponificable representa más del 98 %, y comprende triglicéridos y ácidos grasos, que pueden ser saturados e insaturados. En relación con estos últimos, se encuentra el ácido oleico (monoinsaturado) y los ácidos linoleico y linolénico (poliinsaturados). Por otro lado, tenemos la fracción insaponificable, aproximada-



Fábrica de aceites Persán en Sevilla, en una imagen de 1968.

mente un 2 %, que comprende más de 230 compuestos químicos (hidrocarburos, alcoholes alifáticos y triterpénicos, esteroides libres, ceras, compuestos volátiles y antioxidantes, entre los que se encuentran los compuestos fenólicos).

Imagino que saben que la primera causa de morbilidad y mortalidad en el siglo XXI continúa siendo la enfermedad cardiovascular y, con seguridad, esto no variará en las próximas décadas. Esta situación podría limitarse o incluso reducirse con un cambio de la sociedad a un estilo de vida y una alimentación más sanos como, por ejemplo, la dieta mediterránea. Muchos de estos artículos científicos han demostrado que un incremento en la adherencia a la DiM y el uso de aceite de oliva se acompañan de una reducción de marcadores de riesgo cardiovascular.

Es decir, demuestran que disminuyen ciertas sustancias, en nuestro organismo, relacionadas con una mayor probabilidad de padecer un infarto, un ictus, entre otras cosas. Asimismo, otros estudios han observado los efectos de esta dieta o de sus principales componentes en alguno de los factores de riesgo vascular más importantes, como presión arterial elevada, perfil

lipídico alto, resistencia a la insulina, la disfunción endotelial, el sobrepeso (¿Qué bien viene la toga para disimular un poco! ¿Verdad?). Dicho de otra manera, estos estudios no demostraban que la dieta mediterránea o el aceite de oliva virgen extra contribuían a evitar la aparición del evento (infarto, ictus, etc.), pero sí demostraban que reducían las causas o factores que lo precipitan. Esto no es concluyente, pero sí muy importante y apuntaba hacia un efecto evaluable (medible) sobre la prevención de accidentes cardiovasculares.

Por ello, faltaba algo en toda esta investigación que demostrara que, efectivamente, seguir una dieta mediterránea, donde estuvieran presentes de forma destacada componentes fundamentales como el aceite de oliva virgen extra o algunos frutos secos, conseguía reducir la aparición de esos eventos cardiovasculares (infarto, ictus...) que en muchos casos resultan mortales.

Y aquí, como aldabonazo definitivo, aparece el estudio Predimed. El objetivo de este estudio, realizado sobre una pobla-

ción de casi 7.500 pacientes con alto riesgo cardiovascular, era evaluar la eficacia de dos dietas mediterráneas suplementadas con aceite de oliva virgen extra o nueces, comparándolas con una dieta baja en grasa, sobre la prevención primaria de un evento cardiovascular (es decir evitar que aparezca la enfermedad por vez primera). Los resultados más destacados que se obtuvieron en este estudio fueron que una dieta mediterránea, suplementada con aceite de oliva virgen extra o nueces, provocaba una reducción del riesgo absoluto de aproximadamente tres eventos cardiovasculares por cada 1.000 personas y año, en pacientes con alto riesgo cardiovascular (una probabilidad muy alta de padecer un infarto, un ictus..., en los próximos 5 años).

Les voy a volver a recordar un mensaje que quiero que cale hondo: en un paciente con alto riesgo cardiovascular (muchas papeletas para sufrir un infarto), por cada 10 gramos de aceite de oliva virgen extra añadido a la ingesta diaria, se reduce un 10 % la incidencia de eventos cardiovasculares y un 16 % el riesgo de mortalidad por causa cardiovascular.

Un extenso estudio, de más de 48.000 mujeres, demostró que una dieta baja en grasa no era suficiente para reducir los riesgos de enfermedad coronaria, ictus y cardiovascular

LAS PREGUNTAS. Llegados a este punto, las cuestiones serían varias:



Museo del Prado.

Detalle de un bodegón de Clara Peeters (1611).

¿atribuimos este efecto solo al aceite de oliva, o al consumo de una dieta baja en grasa? Y si fuera el aceite de oliva el principal responsable, ¿a qué componente lo atribuimos, al ácido oleico o a los compuestos fenólicos?

Hace unos años un extenso estudio, en el que se incluyeron más de 48.000 mujeres, demostró que una dieta baja en grasa, por sí misma, no era suficiente para reducir los riesgos de enfermedad coronaria, ictus y enfermedad cardiovascular en general. Por tanto, el problema no estaba en reducir la grasa, sino en qué tipo de grasa utilizar. Por ello, la DiM, rica en grasas de origen vegetal (AOVE), es un modelo teóricamente excelente de dieta saludable y, como resulta mucho más apetecible (piensen en como cocinaban nuestras madres o abuelas, disculpen que no utilice aquí un lenguaje inclusivo, pero me parecería injusto adjudicar el mérito a ellos), es más fácil de mantener en el tiempo.

Por lo tanto, no hay que reducir el aporte de grasa, sino incorporar como aporte graso AOVE, esta es la clave.

De entre los componentes que forman el AOVE, destacan por sus efectos sobre la salud el ácido oleico y los componentes fenólicos.

Los componentes fenólicos, principales antioxidantes junto con los carotenos,

están relacionados con las propiedades saludables del AOVE y están asociados, además, con la estabilidad (evitan el enranciamiento) y al sabor característico del propio aceite. El contenido de estos componentes en el AO varía dependiendo de la variedad de la aceituna, el clima, la maduración en la cosecha, el sistema de tratamiento utilizado (recuerden, solo es aceite de oliva virgen extra el zumo de aceituna obtenido de una primera prensada en frío) y las condiciones de almacenamiento.

Las concentraciones de estos compuestos varían entre los frutos y aceites de las variedades Arbequina, Cornicabra, Morisca, Picolimón, Chorreao de Montefrío, Picudo y Picual, así como a tres índices de maduración diferentes (verde, envero y negra). El aceite obtenido al inicio de la campaña, aceituna más verde, contiene una mayor cantidad de compuestos fenólicos.

Estos compuestos fenólicos, contenidos en aceite de oliva virgen extra, son muy variados. Se agrupan en fenoles hidrofílicos, como alcoholes y ácidos fenólicos, flavonoides, lignanos y secoiridoides, y fenoles lipofílicos, que incluyen tocoferoles.

Los compuestos secoirideos principales en la aceituna son: oleuropeína y ligustrósido, que son formas glucosiladas de esteres del ácido elenólico, principalmente hidroxitirosol y tirosol.

EFFECTO BENEFICIOSO. La enfermedad cardiovascular es realmente, en su inicio, una inflamación, dónde el desencadenante es un incremento del estrés oxidativo, que produce una alteración del endotelio (el componente noble de nuestros vasos sanguíneos), lo que precipita la infiltración de partículas de colesterol (LDL) y la oxidación de las mismas, lo que se traduce en mayor inflamación y reducción del calibre del vaso, lo que denominamos aterosclerosis.

Decíamos que los compuestos fenólicos del aceite de oliva, tirosol, oleuropeína y, principalmente, hidroxitirosol, son antioxidantes y captadores de radicales libres. Teniendo en cuenta este efecto, su consumo ayudaría a revertir el desequilibrio resultante por el incremento del estrés oxidativo y la disminución de la defensa antioxidante, que afecta la función endotelial vascular y es causante de la progresión de la enfermedad aterosclerótica.

Así mismo, el aceite de oliva, con un alto contenido de compuestos fenólicos incrementa HDL colesterol (colesterol bueno, disminuyendo el LDL, colesterol malo) además de reducir los niveles de triglicéridos (otra forma en la que las grasas se encuentran vehiculizadas en nuestro organismo), en comparación con aceite de oliva con bajo contenido en polifenoles.



Por tanto, los compuestos fenólicos, en virtud de su importante efecto antioxidante, disminuyen el colesterol LDL y su oxidación, contribuyendo de manera relevante a la reducción de la placa aterosclerótica y, por tanto, a la progresión de la enfermedad cardiovascular. Sin olvidar su papel en el mantenimiento de cantidades adecuadas de óxido nítrico, que permite mantener una vasodilatación adecuada y evita la hipertensión.

La cantidad de polifenoles en el AO oscila entre 200 y 1.000 mg/kg, dependiendo de la variedad y las prácticas agrícolas. Considerando al hidroxitirosol el principal compuesto fenólico (no el único) implicado en el efecto, la dosis diaria necesaria para lograr el efecto saludable estaría en aproximadamente 7 mg/día, lo que traducido a cantidad de AOVE equivaldría a unos 40-50 ml al día.

¿Se puede recomendar el aceite de oliva como medicamento? No hay que olvidar el papel de la alimentación en la prevención de la enfermedad cardiovascular. Decía Hipócrates, “...que la comida sea tu alimento y tu alimento, tu medicina”. Pocos fármacos son capaces de reducir un 30 % la incidencia de complicaciones cardiovasculares mayores (padecer un infarto, un ictus..., morir) como lo ha conseguido una intervención con DiM y AOVE.

El aceite de oliva virgen extra es responsable de gran parte de los efectos cardiosaludables atribuidos a la DiM. No podemos renunciar a estos efectos, por lo que su consumo en nuestra alimentación debe ser atendido a diario.

La agencia americana para la alimentación y los medicamentos autorizó la difusión de un mensaje en salud en relación con “lo recomendable de una ingesta” de 23 g de aceite de oliva al día, reemplazando la misma cantidad de grasa saturada, para prevenir el riesgo coronario. Y en 2013, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) aprobó una declaración sobre la capacidad que confiere la ingesta de 5 mg/día de HT en la prevención de la oxidación de lipoproteínas de baja densidad (recuerden, colesterol LDL).

Resulta complicado, en ocasiones, atribuir los efectos cardiosaludables exclusivamente a un alimento. Por lo tanto, la recomendación debería estar basada en una dieta mediterránea, en la que la cantidad de aceite de oliva virgen extra no baje de 40-50 ml al día, sin olvidar la actividad física diaria (adecuada al perfil de cada individuo) y socializar la alimentación, lejos del estrés diario que obliga a deglutir más que a alimentarse.

Cuando la prevención de la enfermedad cardiovascular puede depender de medidas tan sencillas y eficaces, cuesta imaginar por qué las desdeñamos en aras de tratar

lo que era evitable (recuerden 50 ml de AOVE/al día). Siempre podremos recurrir a los medicamentos, pero no olvidemos que su uso no está exento de riesgo. Se lo dice un farmacólogo. ■

Más información:

- **Arós, Fernando y Estruch, Ramón** “Dieta mediterránea y prevención de la enfermedad cardiovascular”, en *Rev. Esp. Cardiol.*, 2013, nº 66 (10), pp. 771-774.
- **Covas, M. I.; De la Torre, R. y Fitó, M.** “Virgin olive oil: a key food for cardiovascular risk protection”, en *Br. J. Nutr.* nº 113 (Suppl 2), 2013, pp. 19-28.
- **Estruch, R.; Ros, E.; Salas-Salvadó, J.; Covas, M. I.; Corella, D.; Arós F. y Martínez-González M. A.** “Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet”, en *N. Eng. J. Med.* nº 368 (14), 2013, pp. 1279-1290.
- **Medina, F. Xavier** “Food consumption and civil society: Mediterranean diet as a sustainable resource for the Mediterranean area” in *Public Health Nutrition* nº 14(12A), 2011, pp. 2346-2349.

ah

ANDALUCÍA
EN LA HISTORIA



ANDALUCÍA EN LA HISTORIA

La revista de
LA HISTORIA
DE ANDALUCÍA

Suscripción anual por sólo **13,50€***

Cuatro números al año para disfrutar de los episodios,
los protagonistas y los lugares que han marcado
la historia andaluza.

*(gastos incluidos para España)

CON TU SUSCRIPCIÓN



REGALO DE BIENVENIDA

Los libros coeditados con Renacimiento:

Mis maestros y mi educación. Un hombre ante sí mismo.
Federico Rubio y Gall

'Cartas italianas de Vicente Aleixandre'
Edición y prólogo de Giancarlo Depretis



Junta de Andalucía
Consejería de la Presidencia,
Administración Pública e Interior

CENTRO DE ESTUDIOS ANDALUCES



(+34) 955 055 210

www.centrodeestudiosandaluces.es



Cronología y temporalidad de la necrópolis megalítica de Los Millares

El método de datación por Carbono 14 se desarrolló a partir de mediados del siglo XX. No obstante, ha sido en las últimas décadas cuando se han producido diferentes mejoras en los protocolos de datación que han permitido construir marcos cronológicos precisos. Gracias a estos avances se ha establecido que el primer gran asentamiento de la Prehistoria en la Península Ibérica fue Los Millares, donde hace 5.000 años se instalaron un millar de individuos atraídos por el carácter sagrado de la necrópolis preexistente en el lugar.

GONZALO ARANDA JIMÉNEZ
UNIVERSIDAD DE GRANADA

MARTA DÍAZ-ZORITA BONILLA
UNIVERSIDAD DE TÜBINGEN

MARGARITA SÁNCHEZ ROMERO
UNIVERSIDAD DE GRANADA

LARA MILESI
UNIVERSIDAD DE GRANADA

A pesar de que el método de datación radiocarbónica se desarrolló a partir de mediados del siglo XX, ha habido que esperar a las últimas décadas de la pasada centuria para que se sucediesen diferentes mejoras en los protocolos de



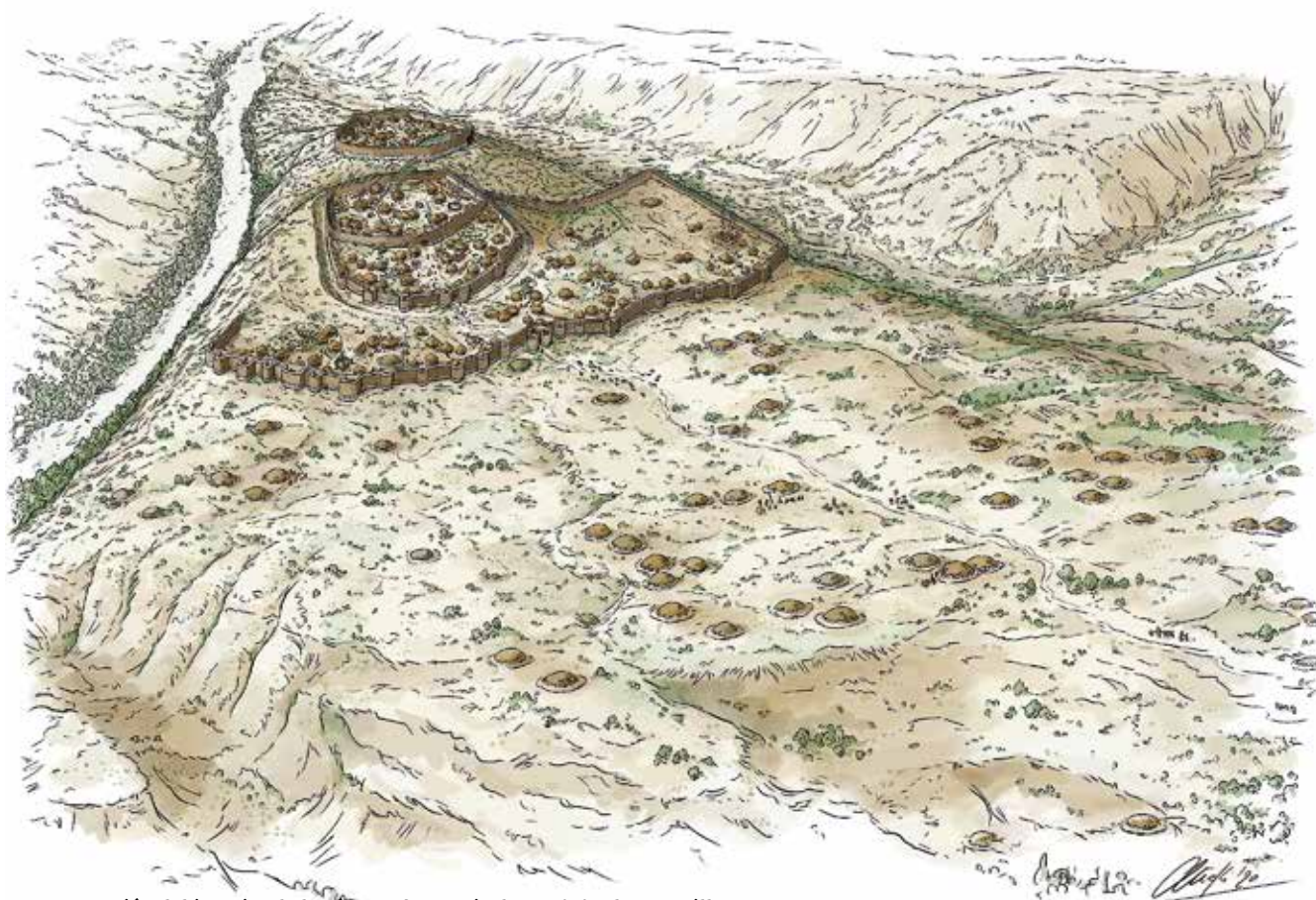
Reconstrucción de la necrópolis y poblado de Los Millares. Ilustración de Iñaki Diéguez Uribeondo.

datación y en el análisis estadístico de amplias series de fechas, permitiendo así la construcción de marcos cronológicos cada vez más precisos. De esta forma, se ha pasado de cronologías muy imprecisas basadas en intervalos de cientos de años a es-

calas temporales de escasas décadas. Esta mejora en la precisión posee consecuencias trascendentales dado que permite separar temporalmente acontecimientos históricos que hasta estos momentos se consideraban como contemporáneos. La

precisión cronológica es clave en la construcción del conocimiento histórico.

En el año 2012 iniciamos un programa de dataciones radiocarbónicas con el objetivo de estudiar la cronología y temporalidad del megalitismo del sureste peninsular.



Reconstrucción del interior de la cámara funeraria de un tholos de Los Millares

Dada su escala mundial, el fenómeno megalítico es probablemente una de las manifestaciones culturales más relevantes en la historia de las sociedades humanas. Desde hace al menos diez mil años hasta prácticamente la actualidad, diversos grupos sociales en diferentes partes del mundo han encontrado en las construcciones realizadas con grandes piedras una de sus principales formas de expresión identitaria.

En el caso del sureste peninsular, el megalitismo es un fenómeno fundamentalmente funerario caracterizado por tumbas monumentales con largos periodos de uso ritual. Como parte del programa de dataciones radiocarbónicas, en los últimos años hemos centrado nuestra atención en la necrópolis de Los Millares que, junto al poblado anexo, forman uno de los sitios arqueológicos más importantes en el estudio de las sociedades prehistóricas de Europa Occidental.

POBLADO Y NECRÓPOLIS. El yacimiento de Los Millares se localiza en Santa Fe de Mondújar (Almería) a escasos kilómetros de la costa mediterránea, en un área amesetada delimitada por la confluencia del río Andarax y la Rambla de Huéchar. Fue

descubierto en 1891 por Luis Siret quien, en colaboración con su capataz Pedro Flores, procedió a la excavación de la necrópolis. Posteriormente, entre 1953 y 1956, se excavó por primera vez el asentamiento, aunque la mayor parte del trabajo de campo se centró en la re-excavación de la necrópolis. Ha sido recientemente, entre los años 1978 y 1991, cuando el poblado y varios de los pequeños asentamientos circundantes conocidos como “fortines” fueron excavados sistemáticamente.

Los Millares puede considerarse un yacimiento arqueológico único debido a cuatro características principales. En primer lugar, a su gran tamaño con aproxi-

madamente diecinueve hectáreas de extensión, de las cuales seis pertenecen al asentamiento y trece a la necrópolis. En segundo lugar, a la riqueza de los ajueres funerarios encontrados en sus sepulturas, que incluyen objetos realizados en materias primas exóticas como el ámbar, la cáscara de huevo de avestruz y el marfil. En tercer lugar, a la complejidad estructural del asentamiento, delimitado por cuatro recintos concéntricos interpretados como murallas y fortificaciones. En cuarto lugar, destaca la presencia en el entorno del poblado de hasta trece pequeños asentamientos o “fortines” que se localizan en lugares elevados. La combinación de todas estas características ha convertido a Los Millares en un yacimiento de referencia para el estudio del origen y desarrollo de la complejidad social.

La necrópolis está formada por al menos ochenta tumbas que, desde una perspectiva arquitectónica, poseen un elemento distintivo consistente en la forma de falsa cúpula que adopta la cubierta de sus cámaras funerarias. Este sistema constructivo consiste en hiladas de mampostería superpuestas que van reduciendo progresivamente su diámetro.

LOS MILLARES CONFIRMARÍA UNA TENDENCIA GENERAL CONSISTENTE EN LA CONSTRUCCIÓN Y USO FUNERARIO DE LAS TUMBAS EN DIFERENTES MOMENTOS TEMPORALES

La datación por Carbono 14

■ El ^{14}C es un isótopo radioactivo e inestable que se forma en las capas altas de la atmósfera, resultado de la colisión de los rayos cósmicos con el nitrógeno. Mediante la fotosíntesis el ^{14}C es incorporado a las plantas y de ahí al resto de especies animales. Cuando los seres vivos morimos, dejamos de incorporar nuevos isótopos de ^{14}C en nuestro organismo, de tal forma que se inicia un proceso de descomposición denominado decaimiento isotópico. Este proceso supone una disminución del ^{14}C que es constante: cada 5.730 años el porcentaje original de ^{14}C se reduce a la mitad. De esta forma, midiendo la proporción de ^{14}C que queda en los restos de cualquier organismo, es posible calcular el tiempo transcurrido desde su muerte. Desafortunadamente, este procedimiento se topó con el problema de que la producción de ^{14}C en la atmósfera no ha sido constante a lo largo de la vida de la tierra.

Esto significa que la edad calculada mediante la descomposición del ^{14}C (fecha BP, es decir, *Before Present* o antes del presente) no es comparable con nuestra escala temporal basada en años solares. La solución para hacer comparables ambos sistemas temporales ha sido el desarrollo de la denominada calibración, un cálculo que permite ajustar ambas escalas. Para ello, se ha creado la curva de calibración construida mediante fechas BP de edad conocida, basadas por ejemplo en el crecimiento de los anillos de los árboles. De esta forma, en los casos en que solo se conoce la fecha BP es posible, mediante su correlación con la curva de calibración, determinar la fecha calendárica.

POR PRIMERA VEZ SE DISPONE DE UNA SERIE DE FECHAS QUE PERMITEN SITUAR CRONOLÓGICAMENTE LA CONSTRUCCIÓN, USO Y ABANDONO DE ESTA NECRÓPOLIS



Ajuar de la tumba VIII-40 de Los Millares.

Las cámaras funerarias son de planta ovalada o circular, desde las que habitualmente se accede a otras cámaras secundarias o nichos laterales siempre de menores dimensiones. El acceso al interior de la tumba se realiza mediante corredores o pasillos de diferente longitud que normalmente aparecen divididos en tramos mediante lajas de piedra perforadas dispuestas de forma transversal.

Tanto en la cámara funeraria principal, nichos laterales como en el pasillo, se documentan abundantes restos óseos humanos dispersos y fragmentados que han perdido sus conexiones anatómicas resultado de la reutilización del espacio funerario. Se trata de lugares de enterramiento colectivo, posiblemente familiar, donde es habitual la presencia de varias decenas de individuos en cada sepultura.

NUEVA CRONOLOGÍA. El análisis de la cronología y temporalidad de la necrópolis de Los Millares se ha basado en la datación de la fecha de muerte de los individuos depositados en el interior de las sepulturas. Actualmente, los restos antropológicos disponibles para su estudio pertenecen a la denominada "Colección Siret" depositada en el Museo Arqueológico Nacional (Madrid). Se trata de los restos documentados por Luis Siret y Pedro Flores en las excavaciones realizadas entre 1891 y 1892. De las cuarenta y ocho sepulturas que aún conservan restos óseos se seleccionaron cuatro de las tumbas con mayor número de restos antropológicos.

De esta forma, se procedió al estudio bioarqueológico de las tumbas 69, 71, 74 y 75. En total se analizaron 529 huesos hu-

manos y dientes pertenecientes a individuos de ambos sexos y de todas las edades. De las muestras seleccionadas se obtuvieron diecinueve dataciones. Por primera vez, se dispone de una serie de fechas que permiten situar cronológicamente la construcción, periodo de uso, reutilizaciones y abandono de la necrópolis de Los Millares. El análisis de las diecinueve dataciones con novedosas herramientas estadísticas ha permitido establecer diferentes conclusiones de gran relevancia.

Así, los primeros enterramientos se realizaron entre el 3220-3125 a. C., aproximadamente hace unos 5.200 años, y los últimos entre el 2390-2295 a. C., hace unos 4.300 años. Por tanto, podemos afirmar que la necrópolis de Los Millares estuvo en uso durante casi un milenio, lo que supone un largo periodo de uso funerario que se corresponde con el periodo denominado como Edad del Cobre. Los últimos enterramientos coincidirían con el inicio de la Edad del Bronce conocida en el sureste peninsular como "Cultura de El Argar".

La cronología de las diferentes tumbas datadas muestra que no todas fueron construidas a la vez y que, además, fueron utilizadas con diferentes intensidades. Así, por ejemplo, la Tumba 74 se construyó en los últimos siglos de IV milenio a. C., lo que supone varios siglos antes de la deposición de los enterramientos más antiguos de la Tumba 71. Asimismo, el final de la actividad funeraria en la Tumba 74 coincide cronológicamente con el inicio de las prácticas rituales en la Tumba 75.

Estas diferencias entre sepulturas son similares a las documentadas en otras necrópolis de la región como El Barranquete

La Edad del Cobre

■ La Edad del Cobre es un periodo cultural de enorme dinamismo social y económico que se desarrolla durante aproximadamente un milenio, entre el 3200 y el 2200 a. C. Durante este extenso periodo se producen diferentes innovaciones culturales que suponen un importante desarrollo de la complejidad social. Entre los cambios más relevantes destaca un significativo crecimiento demográfico que se manifiesta en el incremento en el número de poblados y en su extensión, que en algunos casos como Los Millares alcanzan las seis hectáreas.

Desde una perspectiva económica, se produciría una intensificación de la actividad agrícola basada fundamentalmente en el cultivo de cereales y de la ganadería de especies domésticas como las ovejas, cabras, vacas o cerdos. Una de las mayores innovaciones de este periodo tuvo que ver con el desarrollo de la metalurgia del cobre que supuso la elaboración de los primeros objetos conocidos en metal.

Asimismo, otra importante novedad fue la intensificación de las redes de intercambio regional y suprarregional de materias primas socialmente muy valoradas como el sílex, el cobre, el ámbar, el marfil y los huevos de avestruz. La diversidad y complejidad de prácticas rituales y funerarias fue otra de principales características de este periodo. Precisamente, uno de los cambios fue la aparición de las sepulturas megalíticas tipo Tholos objeto de análisis de este artículo. Todos estos cambios e innovaciones provocarían diferentes tensiones en una estructura social caracterizada por amplias unidades sociales basadas en linajes.

LA NECRÓPOLIS ESTÁ FORMADA POR 80 TUMBAS QUE POSEEN UN ELEMENTO DISTINTIVO: LA FORMA DE FALSA CÚPULA QUE ADOPTA LA CUBIERTA DE SUS CÁMARAS FUNERARIAS



Los Millares.

(Níjar, Almería) o Panoría (Darro, Granada). Los Millares, por tanto, confirmaría una tendencia general consistente en la construcción y uso funerario de las tumbas en diferentes momentos temporales. Este aspecto es de enorme relevancia dado que permite separar cronológicamente eventos rituales que hasta este momento eran considerados como contemporáneos.

La nueva serie de dataciones de la necrópolis ha sido comparada con las fechas del poblado y de los “fortines” localizados en su entorno. En total se conocen veinticuatro dataciones, catorce para el asentamiento y diez para los “fortines”. El análisis comparativo pone de manifiesto algunas diferencias cronológicas hasta ahora inadvertidas y claves para la comprensión del sitio. De esta forma, destaca que Los Millares fue en primer lugar ocupado como necrópolis. A diferencia de lo tradicionalmente considerado, que necrópolis y poblado iniciaron su actividad de forma simultánea, las primeras evidencias de asentamiento se produjeron con dos siglos de diferencia respecto a la construcción y uso de las primeras sepulturas. La anterioridad en el uso ritual y funerario de Los Millares sugiere que la localización del asentamiento podría haber estado determinada por el significado simbólico y sagrado del sitio.

El poblado de Los Millares, su extensión y complejidad constructiva podrían explicarse como resultado de un proceso de agregación de diferentes grupos socia-

les atraídos por el carácter sagrado y por la especial significación del sitio como lugar que simbolizaría el desarrollo de nuevas prácticas sociales y culturales, de nuevas formas de comprensión de la realidad.

En torno a la transición entre el cuarto y el tercer milenio a. C. se produciría la fundación del poblado de Los Millares junto a la necrópolis. La datación de los diferentes recintos o murallas que delimitan el área habitada sugiere su construcción en un corto intervalo temporal, de forma que a principios del tercer milenio a. C. el asentamiento habría alcanzado su máxima extensión. Durante los siglos posteriores, las actividades funerarias y asociadas al hábitat adquirieron un importante desarrollo.

El poblado alcanzó unas dimensiones, concentración poblacional y monumentalidad desconocidas hasta el momento en la Península Ibérica. Además, se desarrollaron innovaciones de enorme transcendencia cultural como la aparición de la metalurgia del cobre. Por primera vez comenzaron a realizarse diferentes útiles como punzones, puñales, escoplos, sierras o puntas de flecha en metal. En los Millares se conocen varios de los primeros talleres relacionados con la transformación del mineral y la producción de objetos metálicos.

SU FINAL. Será a mediados del tercer milenio (ca. 2500 a. C.) cuando nuevos cambios transformaron el sitio de los Millares.

Foto: Juan Carlos Cazalla Montijano. Banco de Imágenes del Instituto Andaluz de Patrimonio.



Imágenes del sitio arqueológico de Los Millares.

Según las dataciones radiocarbónicas, la mayor parte del poblado fue abandonado en estos momentos, solo el recinto interior también denominado como ciudadela permaneció ocupado. Es en estos momentos cuando los pequeños asentamientos o “fortines” fueron construidos y habitados. Por tanto, la coexistencia entre el poblado y los “fortines” no fue tan prolongada como habitualmente se ha considerado. Al contrario, la convivencia solo se produjo durante un corto periodo de tiempo, no más de un siglo, cuando la mayor parte del poblado ya había sido abandonado. El final de la necrópolis, del recinto más interno del poblado y de los “fortines” se produciría en torno al 2200 a. C., coincidiendo

con los cambios culturales que dieron origen al desarrollo de la cultura de El Argar.

Gracias a esta nueva investigación contamos por primera vez con una serie radiocarbónica que permite ordenar temporalmente las diferentes y complejas manifestaciones culturales de Los Millares. La necrópolis y las tumbas que la componen, el poblado y sus diferentes recintos y los hasta trece pequeños asentamientos o “fortines” han mostrado una compleja temporalidad de coexistencias y sucesiones. Parece claro que solo a través de refinadas cronologías será posible conocer con precisión la compleja red de interacciones que originaron hace miles de años un sitio único como Los Millares. ■

EN EL SURESTE PENINSULAR, EL MEGALITISMO ES UN FENÓMENO FUNDAMENTALMENTE FUNERARIO CARACTERIZADO POR TUMBAS MONUMENTALES CON LARGOS PERIODOS DE USO RITUAL

Más información:

- **Aranda Jiménez, G.; Díaz-Zorita Bonilla, M.; Hamilton, D.; Mile-si, L. y Sánchez Romero, M.**
“The radiocarbon chronology and temporality of the megalithic cemetery of Los Millares (Almería, Spain)”, en *Archaeological and Anthropological Sciences*, 2020, <https://doi.org/10.1007/s12520-020-01057-7>
- **Aranda Jiménez, G.; Lozano Medina, A.; Díaz-Zorita Bonilla, M.; Sánchez Romero, M. y Escudero Carrillo, J.**
“Cultural Continuity and Social Resistance: The Chronology of Megalithic Funerary Practices in Southern Iberia”, en *European Journal of Archaeology*, 21(2), 2018, pp. 192-216.
- **Lozano Medina, Águeda y Aranda Jiménez, Gonzalo**
“Long-lasting sacred landscapes: The numerical chronology of the megalithic phenomenon in south-eastern Iberia”, en *Journal of Archaeological Science: Reports*, 19, 2018, pp. 224-238.

Almadrabas trimilenarias

En busca de los atunes del Estrecho en la Grecia Clásica

La pesca del atún rojo en el Estrecho de Gibraltar fue un recurso económico de primer orden en la Antigüedad, alcanzando en determinados momentos sus subproductos (salazones y salsas como el *garum*) una enorme demanda en el mundo mediterráneo de la época, especialmente entre los *gourmets* de las élites sociales de la Grecia Clásica. Un proyecto internacional, impulsado por la Universidad de Sevilla, la American School of Classical Studies at Athens y el Fitch Laboratory de la British School at Athens, ultima el estudio de evidencias arqueológicas excepcionales de estas conexiones entre los púnicos del Estrecho y el Egeo, concretamente con la ciudad de Corinto.

ANTONIO M. SÁEZ ROMERO
UNIVERSIDAD DE SEVILLA

LEANDRO FANTUZZI
UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

RICARDO BELIZÓN ARAGÓN
UNIVERSIDAD DE SEVILLA

AH
OCT
2020
56



Recreación tridimensional del aspecto original del *Punic Amphora Building* de Corinto durante el siglo V a. C., a partir de los testimonios recabados en las excavaciones de 1977-1979.

© R. Belizón / Corinth Punic Amphora Building Project.

Pocas cosas resultan más características y evocadoras del paisaje costero (físico y social) de Andalucía que las actividades pesqueras y, en especial, la captura estacional del atún rojo en las complejas cárceles de redes que constituyen las almadrabas. El interés económico de la pesca y la fabricación de conservas está tan vivo hoy en muchos de los pueblos y ciudades costeras andaluzas como lo estuvo en ese lejano ayer que constituye el pasado fenicio y romano de la región. A ambos lados del Estrecho de Gibraltar son

bien conocidos testimonios arqueológicos de estas actividades haliéuticas que se han conservado hasta hoy, como nos recuerdan las populares chancas y piletas para la salazón de época romana excavadas en *Baio Claudia* (Bolonía, Tarifa) o frente al Teatro Romano de Málaga, visitadas anualmente por miles de andaluces y turistas de todo el mundo.

Este conjunto de restos de mayor envergadura y monumentalidad, que son el reflejo del crecimiento exponencial de la industria de la pesca y las conservas acae-

cido desde la época del emperador Augusto, han fijado en el imaginario común de nuestra historia remota la idea de que las almadrabas, el *garum* y las riquezas generadas por la pesca a gran escala se relacionan sobre todo con la Bética romana de dos mil años atrás.

Sin embargo, las investigaciones que desde hace algunos años se desarrollan tanto en la región del Estrecho de Gibraltar como en el ámbito del *Corinth Punic Amphora Building Project* han puesto de relieve que dichas actividades fueron ya desarrolla-



© R. Bellizón / Corinth Punic Amphora Building Project.

Aspecto aproximado de la habitación número 4 del edificio, una sala destinada al banquete y el consumo del vino.

das en las costas de la actual Andalucía intensivamente por los fenicios, y que sus conservas tuvieron un enorme éxito en mercados tan distantes (geográfica y culturalmente) como la Grecia clásica siglos antes de que siquiera existiesen *Baelo Claudia* y el resto de chancas romanas de la región.

Los resultados de estas investigaciones interdisciplinares han rescatado del olvido una conexión entre dos mundos culturalmente diferenciados. A través de la aplicación de técnicas arqueométricas, estas investigaciones han certificado que numerosos contenedores cerámicos fabricados en alfares de las costas gaditanas y malacitanas transportaron hasta Grecia atún salado que, posteriormente, fue servido a las élites locales, probablemente como resultado del creciente gusto por los alimentos *gourmet* y de una cocina cada vez más ecléctica y refinada.

UNA TABERNA EN CORINTO. Tras más de una década excavando e interpretando los testimonios de la industria conservera y de producción de envases cerámicos de época fenicio-púnica documentados en el litoral andaluz, y especialmente en la bahía gaditana, desde el año 2014 retomamos las investigaciones sobre el conocido como *Punic Amphora Building* de Corinto, una de las metrópolis griegas más pujantes de la época arcaica y clásica. Se trata de una edi-

ficación que había sido objeto de excavaciones dirigidas por C. K. Williams entre 1977-1979, pero que solo se conocía en la literatura científica por referencias preliminares y había quedado completamente en el anonimato fuera de los circuitos académicos. Los modestos restos corresponden a una estructura de planta casi rectangular situada en un cruce de caminos junto al ágora y a los principales santuarios de la urbe, que se integraba en un barrio densamente poblado de casas de similar arquitectura que se alternaban con pequeños altares, fuentes y unas termas.

Desde el año 2014, la colaboración establecida entre la Universidad de Sevilla y la American School of Classical Studies at Athens ha permitido desarrollar sucesivas campañas de trabajo y muestreo a través de las cuales se han clasificado, datado e interpretado funcionalmente miles de ítems cerámicos, metálicos, restos de

ESTAS ACTIVIDADES FUERON DESARROLLADAS POR LOS FENICIOS, Y SUS CONSERVAS TUVIERON GRAN ÉXITO EN MERCADOS MUY DISTANTES

fauna marina y terrestre, etc. Estos estudios, completados en los últimos años con la participación de diversos especialistas, permiten describir el edificio como una taberna ubicada en pleno corazón de la ciudad durante el siglo V a. C., cerca de los principales templos, del ágora y de los manantiales sacralizados que abastecían Corinto. Su estructura ha podido ser recreada gracias a la aplicación del modelado 3D, consistiendo en una construcción de dos plantas con un patio central que articulaba diversas estancias de servicio (cocina, almacén) y de atención al público (salones para las celebraciones de los banquetes). Se trataba de un edificio modesto, sin pavimentos cuidados ni decoraciones complejas en sus paredes, solo pintadas de blanco con zócalos en rojo, pero que seguramente debió suscitar el interés de los potentados locales y de la comarca por su inusual oferta gastronómica.

Activo aproximadamente entre el final de las invasiones persas y la Guerra del Peloponeso, era un establecimiento especializado —un *kapeleion* o taberna— cuyo negocio giraba en torno a la importación de vinos griegos de alta calidad y de las famosas salazones de atún rojo del otro extremo del Mediterráneo.

Las campañas de estudio han permitido identificar la presencia de miles de fragmentos de cerámica, que se corresponden con objetos destinados a todo tipo de fun-

Una marca de conservas famosa

■ Aunque no muy numerosas, varias fuentes literarias griegas de la época clásica mencionan las salazones de pescado gaditanas como uno de los alimentos más caros y apreciados de la época. En el siglo V a. C.; Hipócrates recomendaba su consumo para aliviar enfermedades como la gota o afecciones en el bazo, y en la segunda mitad de la misma centuria autores de comedia áticas muy populares, como Eupolis o Antífanes, aludían en sus obras al tárichos gaditano (es decir, a los trozos o filetes de atún salado que consumían las aristocracias griegas en sus banquetes). Poco más tarde, ya en el siglo IV a. C. Nicóstratos de nuevo se refería a las conservas gaditanas, en este caso citando las bondades del hipogastrio de atún (nuestra venerada ventresca). Los hallazgos arqueológicos documentados en Corinto, y otros similares recuperados en Olimpia o Atenas, demuestran que estas citas literarias fueron fruto de una actividad comercial importante establecida entre ambos extremos del mundo mediterráneo de la época, “globalizando” mercados y modas culinarias ya desde el siglo V a. C.

ciones, pero sobre todo a la cocina (ollas y cazuelas, morteros, etc.) y al servicio de mesa (copas para beber, cráteras para mezclar y contener el vino, etc.). A juzgar por el elevadísimo número de fragmentos de ánforas de transporte griegas, se sirvieron en sus salones miles de litros de vinos de la mejor calidad, los más famosos en el mundo griego de la época, procedentes de puntos como Quíos, Samos, Mende, Corcira, las colonias de Magna Grecia y Sicilia o incluso desde el Mar Negro.

LATAS DE CONSERVA. Pero los hallazgos más inesperados y significativos tienen un origen muy diferente. Entre las cerámicas objeto de estudio se han identificado varios centenares de envases de transporte (ánforas) que llevaron, surcando el Mediterráneo en las bodegas de los mercantes, el atún salado hasta Corinto haciendo de “latas de conserva”. El estudio tipológico y de laboratorio de estos contenedores ha arrojado datos concluyentes sobre su ori-



Algunos ejemplos de las ánforas púnicas fabricadas fundamentalmente entre la Bahía de Cádiz y la costa de Málaga encontradas en Corinto.

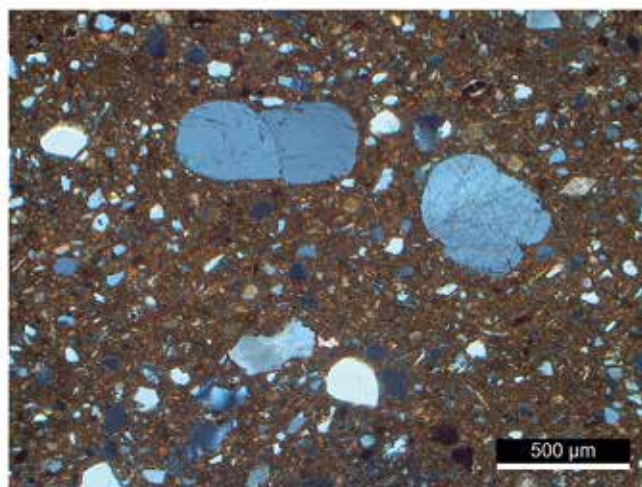
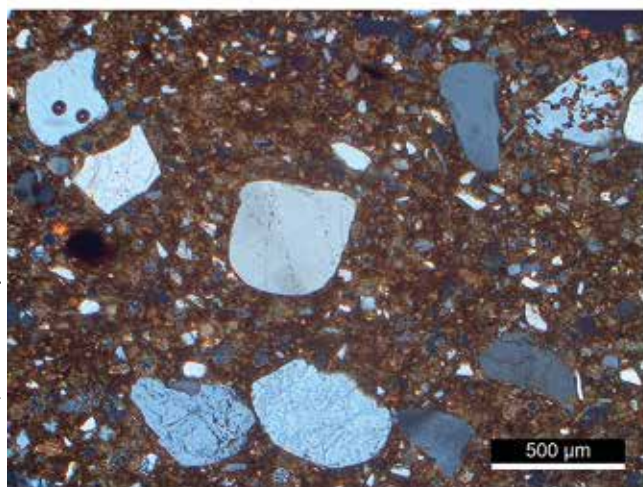
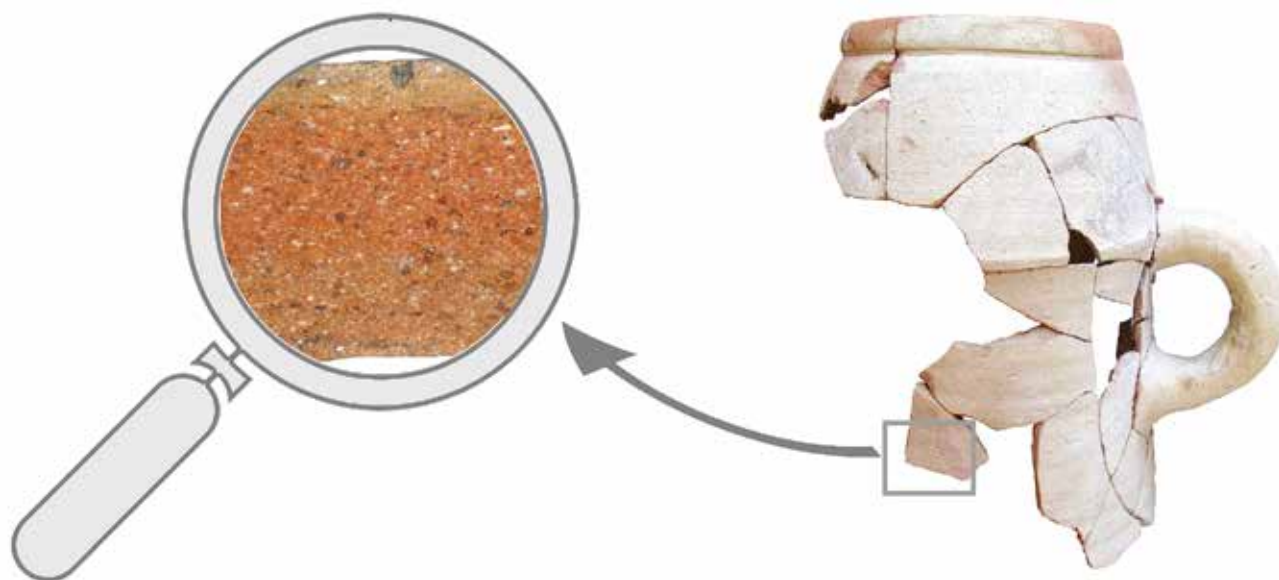
gen: los análisis arqueométricos desarrollados en el Fitch Laboratory de la British School at Athens han permitido comparar las muestras tomadas en Corinto con otras procedentes de las bahías de Cádiz, Algeciras, la costa de Málaga y el norte de Marruecos, y así determinar que la mayoría de estas ánforas fueron manufacturadas en alfarerías de la Bahía de Cádiz y de la costa malagueña, confirmando las sospechas de un origen fenicio occidental para las conservas consumidas por las élites corintias.

El análisis de los restos orgánicos asociados a estas ánforas ha demostrado que se consumió gran cantidad de atún en el edificio, que venía cortado en filetes o tacos rectangulares que aún conservaban la piel escamosa. El examen de la ictiofauna ha revelado la presencia de fragmentos de estos trozos de “pieles” de los atunes, en algunos casos aún pegadas a las paredes

LOS ANÁLISIS ARQUEOMÉTRICOS HAN DETERMINADO QUE LA MAYORÍA DE ESTAS ÁNFORAS PROCEDÍAN DE LA COSTA DE CÁDIZ Y MÁLAGA

de ánforas que los transportaron hasta el Egeo. Se trata de hallazgos muy poco frecuentes que se deben a unas excepcionales condiciones de conservación y a un minucioso trabajo de excavación y posterior consolidación. Estos packs de escamas nos informan de manera inequívoca sobre la forma y tamaño de estos productos fabricados y envasados en el Estrecho y demandados a altos precios en Corinto y otras ciudades griegas. Iniciativas de Arqueología Experimental llevadas a cabo a partir de estos datos y de los recabados del estudio de los envases cerámicos han permitido calcular que cada ánfora podría llevar hasta casi un centenar de trozos de atún en su interior, por lo que fueron miles los degustados por los clientes griegos en el establecimiento.

Según relatan Ateneo de Naucratis y otros autores clásicos, el consumo de este pescado salado habría provocado la sed de los participantes en los *simposia* (banquetes), lo que explicaría el enorme número de ánforas de vino y de copas cerámicas que se han recuperado junto a los restos de envases y atunes púnicos. Desconocemos la forma exacta en la cual estas conservas se consumieron en Corinto, siendo posible tanto una degustación en forma de mojama seca, como —sobre todo— de filetes que serían desalados en agua fresca antes de proceder a cocinarlos de formas muy variadas.



© L. Fantuzzi / Fitch Laboratory.

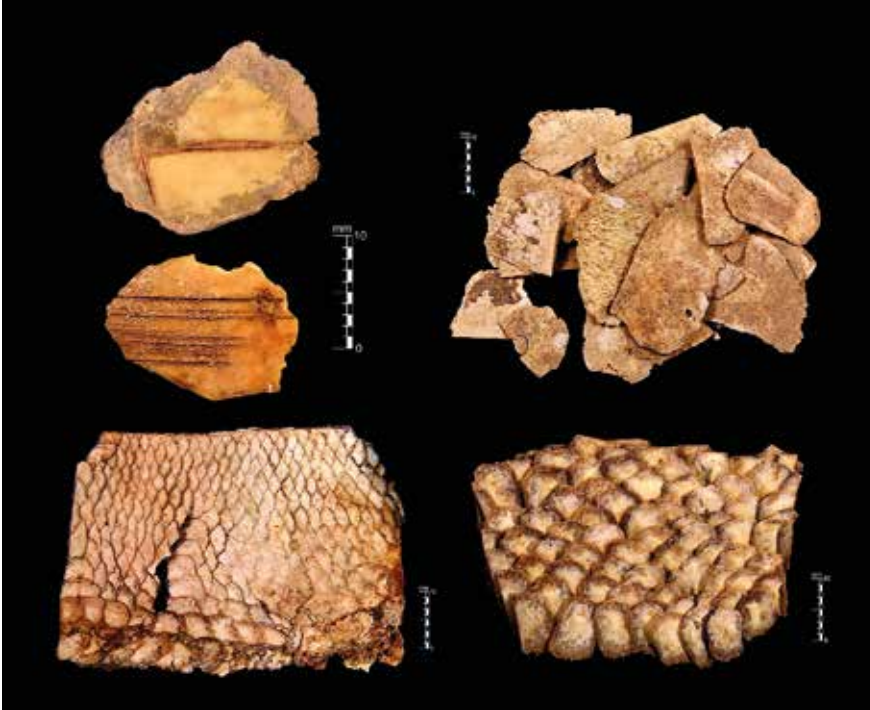
En el caso del *Punic Amphora Building* corintio es muy probable que esta segunda opción fuese la más habitual, y que los trozos de piel escamosa completos encontrados entre sus ruinas fuesen cortados y retirados de los filetes antes de cocinarlos (las partes más representadas, lomos y colas, no parecen ser tampoco las más adecuadas para la producción de mojamas). Como relata Ateneo en otro de sus pasajes de las *Deipnosophistai*, quizá se cocinó el atún de forma sencilla, con aceite y vino en una cazuela hasta dejarlo tierno, añadiéndole algunas hierbas aromáticas antes de servirlo. En cualquier caso, como ha quedado patente en la obra posterior de Arquéstrato de Gela o de Antífanes (ambos del siglo IV a. C.), pero también en otras fuentes como listados de precios de alimentos de Atenas y otras ciudades, este maná sacado anualmente del mar era un alimento codiciado, que alcanzaba elevados precios, exclusivo

Observación macroscópica de las pastas cerámicas (arriba) y análisis arqueométricos de laboratorio realizados sobre un ánfora púnica encontrada en Corinto (abajo, izq.) y otra similar recuperada en un alfar púnico de la Bahía de Cádiz (abajo, dcha.).

EL LUCRATIVO NEGOCIO DEL ATÚN TERMINÓ A FINALES DEL SIGLO V A. C. POR EL CRECIENTE PAPEL DE CARTAGO COMO COMPETIDORES EN LA PESCA

y apreciado tanto por su sabor como por ser un símbolo de estatus.

Un lucrativo negocio transmediterráneo que llegó súbitamente a su fin a finales del siglo V a. C., pero que supuso en Cádiz, en Málaga y en otros puntos de las costas del Estrecho un primer momento de esplendor de la pesca y salazón del atún rojo. Son varias las razones que se han esgrimido para el final de las exportaciones hacia la Grecia clásica en esta época, pero las investigaciones en curso apuntan a una combinación de factores, y en especial al creciente papel de Cartago y sus aliados en el Mediterráneo central como competidores en la pesca atunera y la fabricación de conservas, como una de las principales razones. En el caso de Corinto, las dificultades generadas por las Guerras del Peloponeso unidas a un terremoto que las fuentes literarias sitúan en torno al año 420 a. C. pusieron punto final a la



actividad y en poco tiempo dieron lugar a una completa renovación de la trama urbana donde antes se había erigido nuestro edificio.

El *Corinth Punic Amphora Building Project* nos devuelve a un pasado remoto que encuentra claros paralelismos con el desempeño actual de una actividad como la almadrabera, la cual aún hoy tiene en mercados muy alejados de las costas andaluzas a los consumidores más acérrimos del preciado atún rojo, dispuestos a pagar grandes sumas en mercados de Tokio y otras ciudades orientales por un ejemplar del mismo modo que seguramente los griegos de hace casi 2.500

años gastaban elevadas cantidades por un ánfora de barro gaditano o malagueño que custodiaba en su interior las preciadas salazones de la región.

La investigación completada hasta el momento es solo un primer paso para ampliar la búsqueda de estos trocitos de la historia andaluza dispersos por el mediterráneo, y estudiar desde una perspectiva arqueológica multidisciplinar y mediante la aplicación de nuevas tecnologías un aspecto clave de la economía antigua y contemporánea del Mediterráneo y una señal de identidad indeleble en sus pueblos y gentes. ■

¿Qué es la Arqueometría?

■ Es una especialidad basada en aplicar técnicas instrumentales complejas de laboratorio —a menudo derivadas de las ciencias naturales y físico-químicas— al estudio de los objetos arqueológicos, con el objetivo de obtener más información sobre ellos (por ejemplo, analizar cerámicas arqueológicas para determinar su área de origen). Esto es lo que se ha hecho en el marco del *Corinth Punic Amphora Building Project*: más de 150 ánforas púnicas encontradas en Corinto se analizaron en el Fitch Laboratory de la British School at Athens mediante dos técnicas principales. Por un lado, el análisis petrográfico por microscopía óptica, consistente en prepa-

rar secciones delgadas de un fragmento de cada ánfora para poder observar —en un microscopio— las rocas y minerales que las componen; por otro, el análisis químico por fluorescencia de rayos X, consistente en investigar la composición química de cada ánfora. Las mismas técnicas se usaron para analizar fragmentos cerámicos y arcillas de varios alfares fenicio-púnicos del área del Estrecho. Comparando ambos resultados ha sido posible identificar de forma concluyente el lugar donde se fabricaron los envases y, por lo tanto, determinar el origen exacto de los atunes que llegaron hasta Corinto.

Restos del contenido de las ánforas púnicas consumidas en Corinto en época clásica, en excepcional estado de conservación: abajo, fragmentos del corsé (piel) y arriba escamas de atunes pescados en aguas del Estrecho y cortados en tacos y filetes. En algunas de las escamas se aprecian las marcas de corte fruto del proceso de ronqueo y del troceado posterior.

Más información:

- **Fantuzzi, Leandro; Kiriati, Evangelia, Sáez Romero, Antonio; Müller, Noemi y Williams, Charles** “Punic amphorae found at Corinth: Provenance analysis and implications for the study of long-distance salt-fish trade in the Classical period”. *Archaeological and Anthropological Sciences*, vol. 12, 2020.
- **Sáez Romero, Antonio**
 - ▶ “Balance y novedades sobre la pesca y la industria conservera en las ciudades fenicias del área del Estrecho”. En D. Bernal (ed.), *Pescar con arte: fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*. Cádiz, 2011, pp. 255-298.
 - ▶ “Apuntes sobre las dinámicas comerciales de Gadir entre los siglos VI y III a.C.”, *Gerión*, 36 (1), Madrid, 2018, pp. 11-40.
- **Sáez Romero, Antonio; Theodoropoulou, Tatiana y Belizón, Ricardo** “Atunes púnicos y vinos egeos en una taberna de la Grecia Clásica. Resultados iniciales del Corinth Punic Amphora Building Project”. IX Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos / International Congress of Phoenician and Punic Studies (MYTRA 5), Mérida, 2020, pp. 799-818.
<https://www.ascsa.edu.gr/about/school-videos/twelve-decades-of-discovery>

BIBLIOTECA

Blas Infante

LA SOCIEDAD DE LAS NACIONES

BLAS INFANTE PÉREZ

Prólogo
ISIDORO MORENO
Estudio introductorio
FRANCISCO ACOSTA RAMÍREZ



Junta de Andalucía

LA DICTADURA PEDAGÓGICA

UN PROYECTO DE REVOLUCIÓN CULTURAL

BLAS INFANTE PÉREZ

Prólogo
PURA SÁNCHEZ
Estudio introductorio
MANUEL HIJANO DEL RÍO



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA,
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

LA VERDAD SOBRE EL COMLOT DE TABLADA Y EL ESTADO LIBRE DE ANDALUCÍA

BLAS INFANTE PÉREZ

Prólogo
ANTONIO MANUEL RODRÍGUEZ RAMOS
Estudio introductorio
SALVADOR CRUZ ARTACHO



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA,
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

IDEAL ANDALUZ

BLAS INFANTE PÉREZ

Prólogo
JUAN ANTONIO LACOMBA
Estudio introductorio
FRANCISCO GARRIDO PEÑA

2ª edición



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA,
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

OBRAS COMPLETAS DE BLAS INFANTE EN EDICIÓN CRÍTICA

Cada volumen presenta el texto original, utilizando como fuente la primera edición, junto con un estudio crítico para una mejor comprensión de la obra y del contexto político y social en el que fue concebida.

La Sociedad de las Naciones
Prólogo de Isidoro Moreno
Estudio introductorio de Francisco Acosta
187 páginas

La Dictadura Pedagógica. Un proyecto de revolución cultural

Prólogo de Pura Sánchez
Estudio introductorio de Manuel Hijano del Río
232 páginas

La verdad sobre el complot de Tablada y el estado libre de Andalucía

Prólogo de Antonio M. Rodríguez
Estudio introductorio de Salvador Cruz Artacho
207 páginas

Ideal Andaluz (2ª edición)
Prólogo de Juan A. Lacomba
Estudio introductorio de Francisco Garrido Peña
304 páginas

15€
5€ LIBRO DIGITAL

Disponible en
www.centrodeestudiosandaluces.es



Junta de Andalucía
Consejería de la Presidencia,
Administración Pública e Interior

CENTRO DE ESTUDIOS ANDALUCES



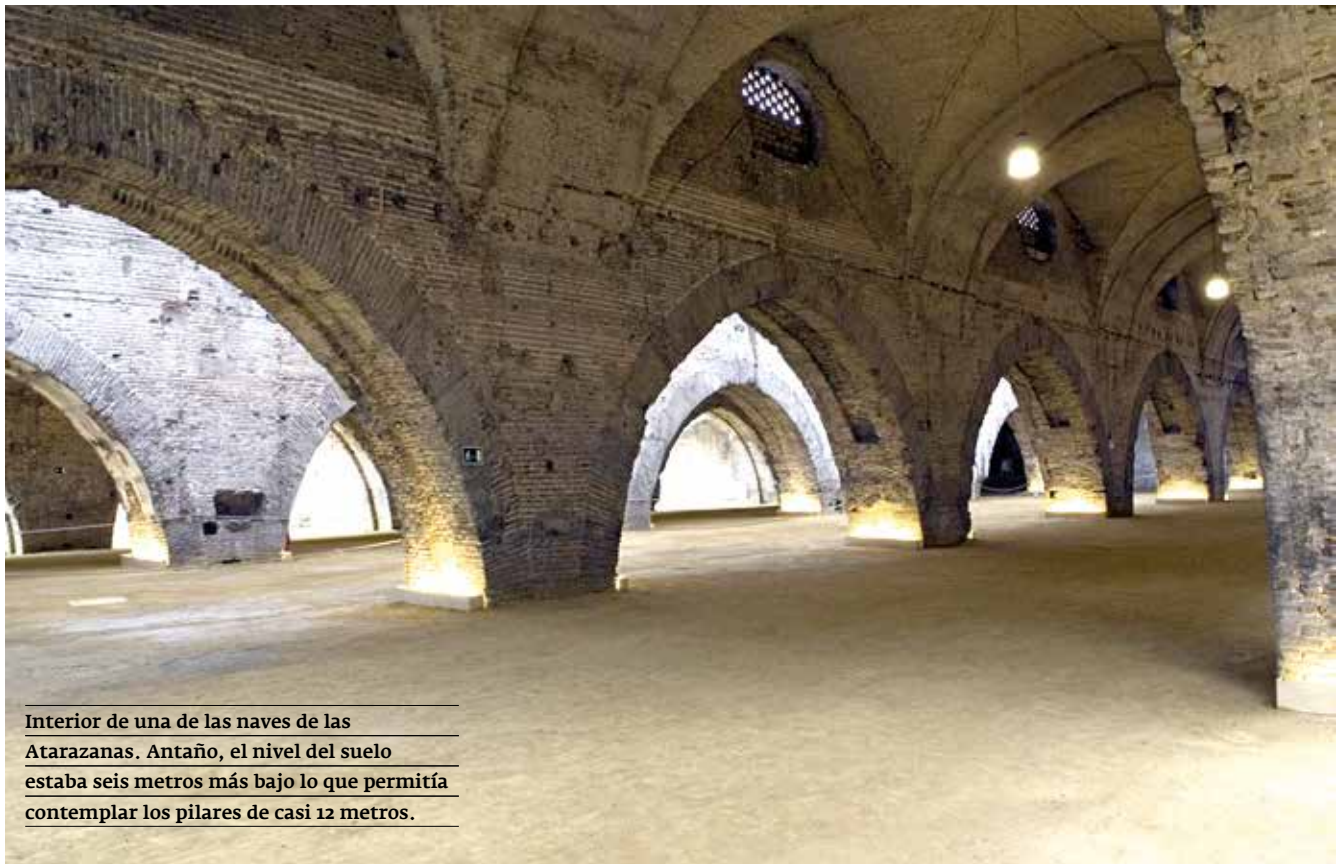
Andalucía
ORGANISMO PÚBLICO

Las Atarazanas de Sevilla

Un edificio que refleja la historia de una ciudad (1252-2020)

Apoyadas en la muralla musulmana de la ciudad, justo a la salida del Postigo del Aceite, una de las dos únicas entradas de la vieja cerca que se han salvado del furor destructivo del siglo XIX, permanecen aún, aunque muy maltratadas por el tiempo, siete naves de ladrillo y piedra construidas a mediados del siglo XIII, pero con abundantes adiciones de épocas posteriores. Adosadas en paralelo y perpendiculares al curso del Guadalquivir, son las supervivientes de un amplio complejo constructivo que comenzó a levantar el rey Fernando III, conquistador de la ciudad, y que concluyó e inauguró su hijo y sucesor, Alfonso X, el Sabio, en el año 1290 de la era hispánica, que corresponde al 1252 de la era cristiana.

PABLO E. PÉREZ-MALLAÍNA
UNIVERSIDAD DE SEVILLA

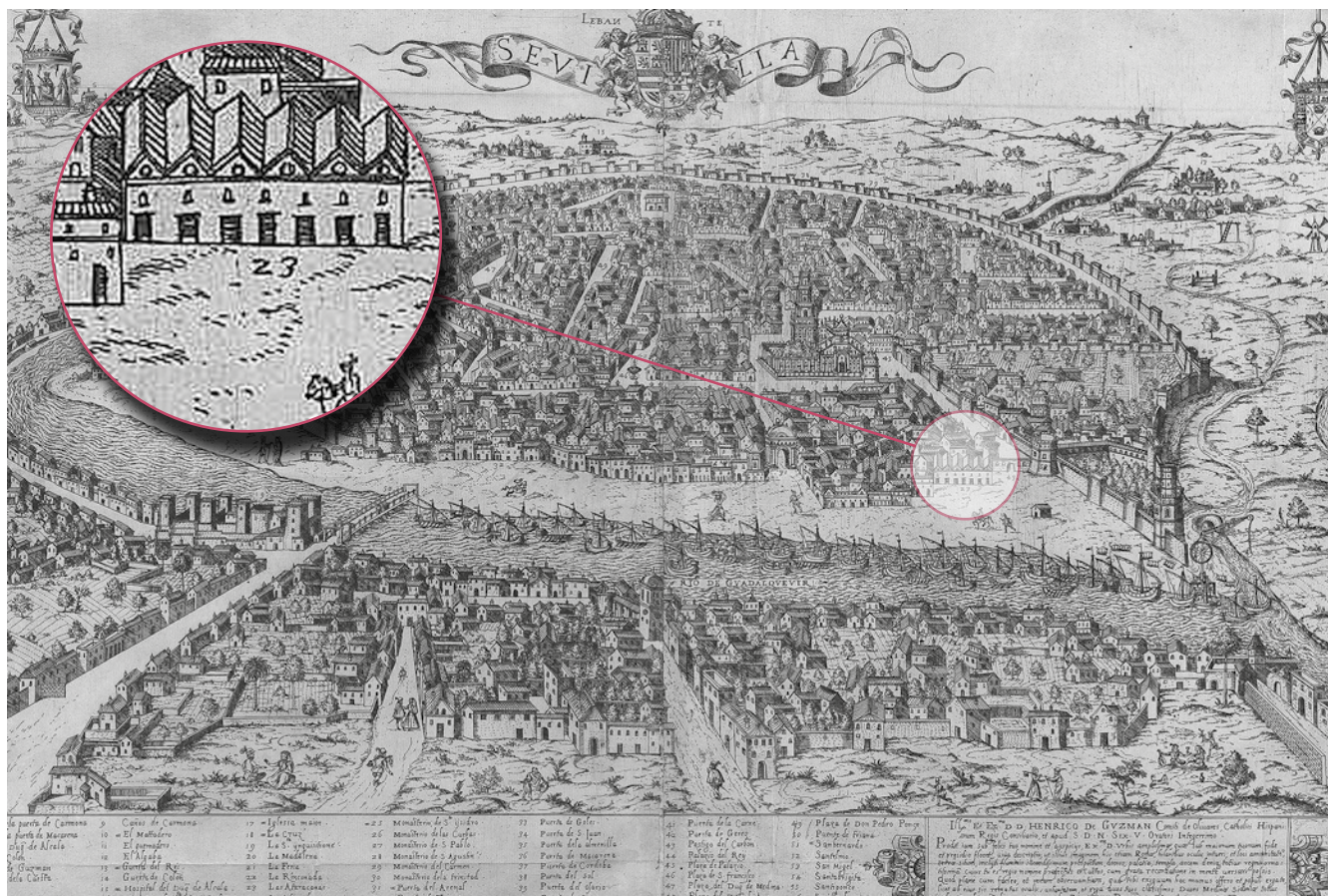


Interior de una de las naves de las Atarazanas. Antaño, el nivel del suelo estaba seis metros más bajo lo que permitía contemplar los pilares de casi 12 metros.

Los viandantes de Sevilla que en estos primeros meses de 2020 transiten por el postigo en dirección al río, verán todavía a su izquierda una sucesión de arcos cegados, con ventanales protegidos por rejas y cerrados con cristales bastante maltratados, que, entre los huecos que dejan los trozos desprendidos, permiten al

curioso que se empine un poco contemplar el sorprendente espectáculo de un conjunto de arcadas hechas con ladrillos descarnados y que se suceden en varias filas, una detrás de otra, hasta formar siete grandes espacios rectangulares. El piso es de albero y llega casi al arranque de los arcos, cuando antaño, el nivel del suelo, que estaba

cinco o seis metros más bajo, permitía contemplar unos pilares de casi doce metros de altura, sosteniendo la techumbre de un conjunto, no de siete, sino de diecisiete naves. Aun sin iluminación artificial, la luz cenital que procede de los óculos de las paredes, produce una sensación de claroscuros, con contrastes de sombras in-



Las Atarazanas aparecen bien reflejadas en los detalles de esta vista de Sevilla de Bambrilla de 1585.

quietantes, capaces de crear una atmósfera ciertamente mágica.

EL GRAN ARSENAL. Ese curioso paseante que haya mirado por los resquicios de la cristalera está ante los restos de las Atarazanas de la ciudad de Sevilla, el gran arsenal de las galeras del rey de Castilla. Atarazana es palabra de origen árabe que procede del término *adar-assan'a*, y significa literalmente casa de la industria, aunque se acabará refiriendo al lugar en donde se realizaba una actividad industrial en particular: la construcción de embarcaciones. Tendría entonces la misma raíz que dársena y arsenal, término este último que podría ser sinónimo.

Las naves que hoy podemos ver apenas son una parte de una de las tres secciones del primitivo arsenal alfonsí. Éste constaba de un edificio principal con las 17 naves ya dichas, destinado a albergar en cada una hasta dos grandes galeras de 40 metros de eslora y que por ello se denominaba Atarazanas de las Galeras o del Río. Justo a su lado, en el extremo sur (opuesto al Postigo del Aceite) y aprovechando una antigua alcazaba almohade protegida por murallas y torres, se encontraba una segunda sección del arsenal, denominada Atarazanas

de los Caballeros. El nombre le viene de haber servido como prisión de nobles, y en ella se levantaría a finales del XVI la nueva Casa de la Moneda de la ciudad. A este recinto amurallado, protegiendo patios interiores, pertenecían dos torres defensivas; una famosa: la Torre del Oro, y otra no tan conocida, pero no menos bella: la Torre de la Plata. Además de los prisioneros y el botín, se guardaban allí los aparejos y las armas. Finalmente, las dos Atarazanas estaban articuladas por una amplia playa fluvial que terminaba en la misma orilla del Guadalquivir. Era la llamada “Resolana del Río”. En esta zona estaba terminantemente prohibido realizar cualquier construcción permanente, porque a través de ella se movían las galeras para echarlas al agua o para guardarlas cuando, con el otoño, llegaba el final de la campaña. En total 60.000 metros cuadrados, seis hectáreas de arsenal, que constituía uno de los complejos industriales más grandes de su época, comparable, y aun superior en tamaño en el momento de su fundación, al formidable Arsenal de Venecia.

IR MÁS ALLÁ. Los reyes castellanos habían construido semejante estructura con un objetivo preciso que es conocido como

el “fecho de allende”, o lo que es lo mismo, el intento de ir más allá; una especie de Plus Ultra medieval, que servía de expresión a un destino manifiesto: la conquista de las tierras que estaban “allén de la mar”, es decir, al otro lado del Estrecho de Gibraltar. Pensaban Fernando III y su hijo Alfonso X, que a mediados del siglo XIII la conquista de Andalucía estaba terminada, pues los reductos musulmanes de al-Andalus eran en realidad reinos vasallos que se podrían dominar fácilmente, por lo cual el gran objetivo era ir al otro lado del mar a reconstruir el dominio que el antiguo imperio romano tuvo en ambas orillas de aquellas aguas.

Para lograrlo, necesitaban crear una escuadra de barcos de guerra. Las principales embarcaciones militares de la época eran las galeras. Estaban dotadas de cascos bastante planos, estrechos y alargados, con una vela central, pero cuando no soplaban el viento se movían con remos que manejaban un centenar y medio de galeotes. Estos, que por entonces eran hombres libres, llegado el momento, soltaban las palas y acompañaban al combate a los ballesteros y “hombres de armas”, es decir, la infantería pesada formada por guerreros cubiertos de metal. En total, cada galera trasportaba

más de dos centenares de hombres y su velocidad y agilidad para navegar cerca de la costa las convertía en las perfectas armas de ataque a tierra desde el mar. Con ellas se pretendía dominar el Estrecho de Gibraltar y utilizarlo como puerta de entrada en el continente africano.

Para construir los buques, los reyes trajeron operarios y especialistas de la guerra en el mar de varias partes de la Europa cristiana: gente del Cantábrico y de los mares del norte, incluso del ducado de Aquitania; pero también catalanes, genoveses y franceses del Mediterráneo. Inicialmente, todo se sufragaría con el botín de la conquista, en especial de las ricas tierras del Aljarafe sevillano. Sus haciendas, llenas de olivos e higueras, se darían en pago a los capitanes de aquellas galeras, los cómitres del rey, que deberían mantener disponibles una flotilla de dos docenas de embarcaciones y sus respectivas tripulaciones.

CAMBIO DE PLANES. Pero ya se sabe que la realidad es lo que ocurre mientras los seres humanos realizan planes para hacer algo diferente. En el tiempo en que se levantaban las Atarazanas, en el norte de África había surgido un nuevo poder, el de la tribu bereber de los Banu Marín, o benimerines, que habían derrotado a los almohades y se habían hecho dueños de una buena parte de la orilla sur del Mediterráneo. Estos nuevos y feroces guerreros del Islam aspiraban, como los almorávides o los almohades antes que ellos, a reconquistar la Península Ibérica para la fe del profeta Muhammad. Así que, en vez de conquistar allende, las galeras de las Atarazanas tuvieron que dedicarse durante cien años a la defensa de aquende, es decir, de la Andalucía cristiana, puerta de entrada de España y de toda Europa.

La llamada Batalla del Estrecho duró desde mediados del siglo XIII hasta mediados del siglo XIV y en ella se luchó por el control de puertos vitales como Tarifa, Algeciras y Gibraltar.

Los combates fueron durísimos y en ellos las galeras sevillanas cosecharon sonados triunfos, pero también luctuosas derrotas, como las ocurridas ante Algeciras en 1279 y 1340. De estos desastres la Corona de Castilla pudo recuperarse gracias a la actividad incesante del arsenal del Guadalquivir, que en algunos años llegó a mantener en el agua una flota de más de 35 galeras, contribuyendo decisivamente a la victoria final. Los problemas internos de

Lápida fundacional

■ Traducción de la lápida fundacional de las Atarazanas que se conserva en el Hospital de la Caridad de Sevilla, fechada en la era de 1290, es decir, en el año 1252 de la era cristiana.

*Sea para ti notorio
Que esta casa y toda su fábrica
La hizo el sabio alfonso,
De noble sangre,
Rey de los españoles.
Fue este impulsado
A resguardar sus barcos
Contra las fuerzas del austro.
Ahora resplandece de arte llena
Lo que fue informe arena.
En la era de mil
Doscientos noventa*

los sultanes de los Banu Marín terminaron con aquel sangriento siglo de combates y otorgaron el dominio de la costa norte del estrecho a los cristianos.

Fue éste un hecho decisivo, no solo para España, que pudo mantenerse dentro de la Civilización Occidental, sino para toda Europa, pues el dominio de aquel vital paso hizo que las dos regiones más prosperas de Europa, esto es, el norte de Italia y Flandes, no necesitasen comunicarse por la lenta y costosa vía terrestre que atravesaba los Alpes y pudiesen comerciar mediante una rápida y barata ruta marítima a través del Estrecho de Gibraltar. A partir de entonces, las galeras venecianas y genovesas cruzaron el Estrecho con mucha más seguridad, y sus comerciantes y financieros visitaron los puertos de la bahía gaditana y del Guadalquivir, colocando a Andalucía en medio de uno de los circuitos económicos más prósperos del momento.

Mientras el riesgo de una nueva invasión norteafricana disminuía, nuevos rivales aparecían por el horizonte y la acción no duró mucho para los buques del arsenal sevillano. A mediados del siglo XIV Castilla se vio envuelta en una cruel guerra civil entre Pedro I y su medio hermano Enrique II, que enredó al reino en un conflicto de dimensiones europeas: la Guerra de los Cien años entre Inglaterra y Francia. Don Pedro fue apoyado por los ingleses y don Enrique por los franceses y cuando este último logró imponerse, la nueva dinastía de los Trastámara tuvo que pagar el apoyo a Francia enviando las galeras de

las Atarazanas hispalense a luchar contra los británicos en las aguas del canal de la Mancha.

Fue otra centuria de batallas épicas que duraron hasta mediados del siglo XV. En esta época, las galeras andaluzas cosecharon algunos de sus triunfos más sonados. Almirantes como Ambrosio Bocanegra o Fernán Sánchez Tovar infringieron a los ingleses durísimas derrotas. Como la de la Rochela en 1372, en la que 12 galeras sevillanas destruyeron una armada inglesa muy superior de la que no escapó ni un solo barco, ni un solo hombre. En años sucesivos, nuevas escuadrillas asolaron toda la costa sur de Inglaterra. La acción más sonada la llevó a cabo en 1380 Sánchez Tovar con 20 galeras salidas de las Atarazanas, las cuales, tras introducirse por la desembocadura del Támesis, saquearon Gravesend, en las cercanías de Londres, un lugar donde hasta entonces ninguna flota enemiga había osado penetrar.

SER FRANCO. En esta época, el arsenal del Guadalquivir mantuvo una plantilla de 500 obreros, los llamados “francos de las Atarazanas”, que se veían auxiliados por contingentes de esclavos musulmanes, que a veces alcanzaron el centenar.

Eran ya artesanos locales de diversos gremios: carpinteros de ribera, calafates, remolares (fabricantes de remos), maestros de hacer velas, así como herreros, armeros, torneros y un largo etcétera, con oficios tan peculiares como los buitrones, especialistas en cazar aves para utilizar sus plumas para las flechas o desolladores de asnos para recubrir los escudos con la piel de estos animales. Vivían en la ciudad de Sevilla, pero también en las localidades cercanas del llamado Reino de Sevilla, que incluía muchas poblaciones serranas que hoy pertenecen a la provincia de Huelva y que proporcionaban leñadores, aserradores y trasportistas.

En algunos momentos la actividad del astillero fue tan intensa que todas las carretas de la ciudad eran requisadas por las autoridades para servir a las necesidades del arsenal.

Ser franco era un gran privilegio, pues este nombre proviene de la gran cantidad de franquicias, es decir, prerrogativas, que el rey les otorgaba por servir en la construcción y mantenimiento de las galeras. Entre estas ventajas estaba estar exentos de pagar impuestos directos (pechos); no tener que asistir a los alardes y rondas en



Diversas imágenes del interior de las 7 naves que permanecen en pie de las 17 con las que llegó a contar el arsenal alfonsí. En el extremo sur, aprovechando una antigua alcazaba almohade protegida por murallas y torres, se encontraba una segunda sección del arsenal, denominada Atarazanas de los Caballeros, así llamada por haber servido como prisión de nobles. Más adelante, se levantó allí la nueva Casa de la Moneda. A este recinto amurallado pertenecían dos torres defensivas; la Torre del Oro y otra no tan conocida, pero no menos bella, la Torre de la Plata (ambas en las fotografías adjuntas).



Cada una de las naves podía albergar dos galeras de hasta 40 metros de eslora.

las puertas y murallas de la ciudad; verse liberados de formar parte de las milicias concejiles que debían luchar en la frontera granadina; o no ser obligados a recibir huéspedes forzosos en sus casas cuando la corte o los ejércitos del rey llegaban a Sevilla; dispensas tan notorias, que de hecho, les proporcionaba una situación que los mismos caballeros y nobles de la ciudad envidiaban.

ALCAIDES. La persona que tenía la capacidad de escoger quienes formaban parte de tan selecto grupo de artesanos era el alcaide de las Atarazanas de Sevilla, lo que le daba un enorme poder en la ciudad, no solo por los millones de maravedíes que manejaba para la construcción de los barcos, sino porque podía tocar a cualquiera con una especie de varita mágica y convertirlo de la noche a la mañana en franco del arsenal, es decir, en un auténtico privilegiado.

Los alcaides los nombraba el rey de entre sus servidores más directos. No solían ser nobles de gran alcurnia, ni poseedores de abundantes tierras y vasallos, pero lo que les faltaba en riqueza lo compensaban con la fidelidad y cercanía que tenían con el monarca, que de esta manera colocaba a uno de sus hombres de confianza en un puesto clave del reino.

Entre estos alcaides se encontraron personajes importantes de los diversos reinados, como Martín Yáñez de Aponte, uno de los favoritos de Pedro I, o Fernán López de Saldaña, que era la mano derecha del valido de Juan II, el infortunado condestable don Álvaro de Luna.

Tan importantes fueron esos alcaides que muchos de ellos entraron en el ima-

ginario colectivo de la ciudad formando parte de sus mitos más conocidos; así por ejemplo, tanto la leyenda de la “cabeza del rey don Pedro”; como la milagrosa llegada de la virgen de la Hiniesta; hasta la de la de Susona, la hermosa judía que por amor traicionó a los suyos, tienen entre sus actores principales a quienes dirigían entonces el arsenal.

Un arsenal que no solo se usó para construir barcos, sino que tuvo muchos usos más. Fue por ejemplo lugar de reuniones, pues no existían en la ciudad otros edificios civiles tan espaciosos y cubiertos donde realizar asambleas de cientos de personas. Pero sobre todo las Atarazanas fueron una dura prisión.

Allí se encerraban a los cautivos que las galeras traían en sus correrías por el norte de África, pero también se encarcelaba a los enemigos más destacados de los reyes. Durante la guerra civil entre don Pedro y don Enrique, ambos monarcas tuvieron presos y dieron tortura a sus enemigos, es decir a los amigos del contrario.

En las Atarazanas penaron desde Samuel Leví, el almojarife (responsable principal de la hacienda) de Pedro I, hasta un rey de Granada, el desgraciado Muhammad VI, llamado El Rey Bermejo, pasando por Leonor López de Córdoba, la primera mujer que escribió una autobiografía en España, puesta entre rejas por Enrique II.

Como contraste, mientras en el interior de las Atarazanas muchos penaban, en la explanada exterior, la llamada Resolana del Río, celebraban los sevillanos jolgorios diversos, incluyendo justas, cabalgadas y desfiles.

Pero como no hay mal, pero tampoco bien, que mil años dure, las Atarazanas

de Sevilla entraron en decadencia como arsenal a partir de mediados del siglo XV. Muchas son las razones de este hecho. En primer lugar el final de la guerra de los Cien Años dejó a las galeras sin un escenario bélico en el que emplearse y como el coste de construcción y sobre todo de mantenimiento era elevadísimo, la Corona fue desentendiéndose cada vez más de la construcción de aquellos barcos. El sostenimiento del edificio se realizaba con un impuesto que pagaban los sevillanos sobre el consumo de carbón, pero la construcción de los buques y el salario y alimentos de las tripulaciones se hacía a cargo de las rentas reales, con porcentajes que en la época álgida de la batalla del Estrecho llegaron a suponer el 25 % de los ingresos de la Real Hacienda.

Por otra parte, en la segunda mitad del siglo XV se estaba abriendo un nuevo escenario de expansión para Castilla en general, y para Andalucía y Sevilla en particular: me refiero a los viajes transoceánicos, en donde debían atravesarse unos espacios inmensos, que resultaban muy poco adecuados para las galeras. Esas estrechas embarcaciones, sin apenas capacidad de carga para alimentar y dar agua a sus numerosísimas tripulaciones de cientos de remeros, solo aguantaban dos semanas sin tener que reabastecerse y eso las inhabilitaba para atravesar sin ayuda los anchurosos espacios del Atlántico, del Pacífico o del Índico. Es verdad que en el siglo XVI la amenaza turca hizo de nuevo necesaria la presencia de las escuadras de galeras en el Mediterráneo, pero a partir de la unión de Castilla y Aragón, Barcelona sería agraciada con la casi total exclusividad para construir este tipo de barcos.

El año de 1493 fue un momento simbólico en que el destino pareció conjurarse en contra del mantenimiento del edificio. Algunas naves habían perdido la techumbre y otras amenazaban ruina. Como ya no eran útiles como arsenal, en esa fecha la nave más cercana al Postigo del Aceite fue destinada a servir de principal mercado de pescado de la ciudad, para así alejar de la plaza de San Francisco, donde antes se ubicaba, los malos olores que las escurriduras del desalado del pescado producían en los tórridos meses de verano.

Era un cambio con deshonor, pues donde antes se guardaban orgullosas naves de guerra, ahora se vendían sábalos y sardinas y se concentraban efluvios, que segu-

ramente resultarían molestísimos pues fueron capaces de ofender las pituitarias de los vecinos de entonces, acostumbrados a soportar los más desagradables tufillos.

Tal vez el destino final del edificio hubiera sido caer bajo los golpes de la piqueta, pero, por fortuna, 1493 fue también el año en que un almirante genovés volvió con la nueva de haber encontrado tierras al otro lado del Atlántico y en 1503, la Corona creaba la Casa de la Contratación, una oficina gubernamental para dirigir el tráfico de personas y mercancías al Nuevo Mundo. Precisamente, la Casa se ubicó inicialmente en una de las naves de las Atarazanas, para pasar luego a dependencias del Alcázar, pero la Contratación nunca perdió el control de varias de las naves, concretamente las dos situadas más al sur. Las otras se emplearían como gran almacén de las flotas de Indias.

Por allí recalaban los descubridores y conquistadores, entre ellos Hernando de Magallanes, que se casó con la hija del teniente de alcaide de los Alcázares y Atarazanas.

Luego muchos de los espacios se alquilaron a comerciantes flamencos e italianos, que además de guardar allí sus mercancías, se fabricaron alojamientos dando vista al Arenal del Río. Pronto se unieron también comerciantes y artesanos locales, hasta convertir el edificio en el mayor corral de vecinos de Sevilla.

Con el tiempo, tanto las épocas de auge de la ciudad, como las de decadencia, afectaron directamente al destino de las Atarazanas y siempre con la misma consecuencia: nuevas instituciones fagocitaron poco a poco los terrenos del arsenal dándoles un uso distinto y desvirtuando, cuando no borrando por completo, su arquitectura y las funciones para las que había sido creado.

La década de los 80 del siglo XVI, unos años que podían marcar el orto de la ciudad de Sevilla, vieron como sobre las Atarazanas de los Caballeros se levantaba una nueva Casa de la Moneda, para convertir en pesos y reales los barretones de plata que transportaban las flotas y galeones. En esos mismos años, en las Atarazanas de las Galeras, las naves 13, 14 y 15 a contar desde el Postigo del Aceite, sirvieron para levantar sobre ellas una monumental Aduana, que por estar en Sevilla, funcionaba como la garganta por la que circulaban y se fiscalizaban las riquezas de dos mundos.

No se ve lo que es o fue

■ “Edificó el señor rey don Alonso el Sabio unas Atarazanas o Arsenal, tan grandioso que si permaneciera en su antigua forma y sirviera del uso para que fue edificado, fuera uno de los edificios más celebrados de Sevilla, pero aunque permanece casi todo el edificio, está tan atajado y cortado para almacenes y casas particulares y otros lugares públicos que no se ve lo que es o fue, sino es considerando y viendo algunas piezas del por donde se deducen las otras”.

Caro, Rodrigo (1982, edición facsímil de la de 1634), *Antigüedades y principado de la ilvstrísima ciudad de Sevilla y Chorographia de sv convento iuridico o antigua Chancillería*, Alfar, Sevilla, folio 59 vº.

EL OCASO. Pero a partir de 1640 se produjo un lento pero inexorable ocaso. La derrota militar; la terrible epidemia de peste, con la subsiguiente despoblación, y la huida del comercio hacia Cádiz, se cebaron con Sevilla, que parecía sufrir un ataque combinado de todos los jinetes del Apocalipsis. Las viejas naves del arsenal dejaron de servir como almacenes, pues el puerto se quedaba sin barcos. Y en ese preciso momento, cuando el más acá parecía perdido, un sevillano especialmente animoso, Miguel Mañara, decidió poner los ojos en el más allá y convertir las naves 8, 9, 10, 11 y 12 en un hospital para practicar la Caridad. La antigua casa de la industria, la *adar-assan'a*, se convertía en la segunda mitad del XVII en la casa de los pobres, *Domus pauperum, scala coeli*, lema que todavía enmarca la entrada principal del hospital. Aun hoy día, paseando por sus antiguas enfermerías, se puede ver como los arcos de las Atarazanas parecen sobresalir de las paredes como si fueran venas de un viejo cuerpo que se resiste a desaparecer.

Las siete primeras naves, las correspondientes al lado norte junto al Postigo del Aceite, tuvieron suerte. Por una extraña paradoja, el Estrecho de Gibraltar cuya conquista hizo nacer el edificio, volvió a influir para su mantenimiento. La presencia de los ingleses en el peñón y los deseos de reconquistarlo, hizo necesaria la presencia de unas instalaciones para reparar los cañones destinados a combatir a los

británicos y la Corona decidió convertir aquellas siete naves en maestranza de artillería. Los artilleros modificaron su fisonomía, y en los años finales del XVIII le añadieron partes nuevas, pero mantuvieron la estructura medieval debajo.

Cuando en los años noventa del siglo XX los militares abandonaron este espacio, la esperanza de recuperarlo se ha acrecentado, aunque, lamentablemente, todavía falta realizar una deseada y preterida restauración, que parece no llegar nunca.

Ninguna esperanza queda, desgraciadamente, de recuperar las cinco naves del extremo sur. En una fecha tan reciente como 1944, se derribaron totalmente, no solo las tres naves de la Aduana (números 13, 14 y 15), sino las dos pertenecientes a la Casa de la Contratación y Aduana del Azogue (números 16 y 17) que aun conservaban mucho de su aspecto medieval. Sobre ellas surgió inmisericorde, el mamotreto del edificio de la delegación de Hacienda.

Ojalá que el destino se termine mostrando más benévolo con las siete naves que resisten en pie junto al Postigo del Aceite. Se lo merecen porque son supervivientes de la historia; los restos de un edificio que, aunque herido, ha podido sobreponerse al afán destructor del paso del tiempo y resulta un testigo insustituible de la larga, compleja y brillante historia de la ciudad de Sevilla. ■

Más información:

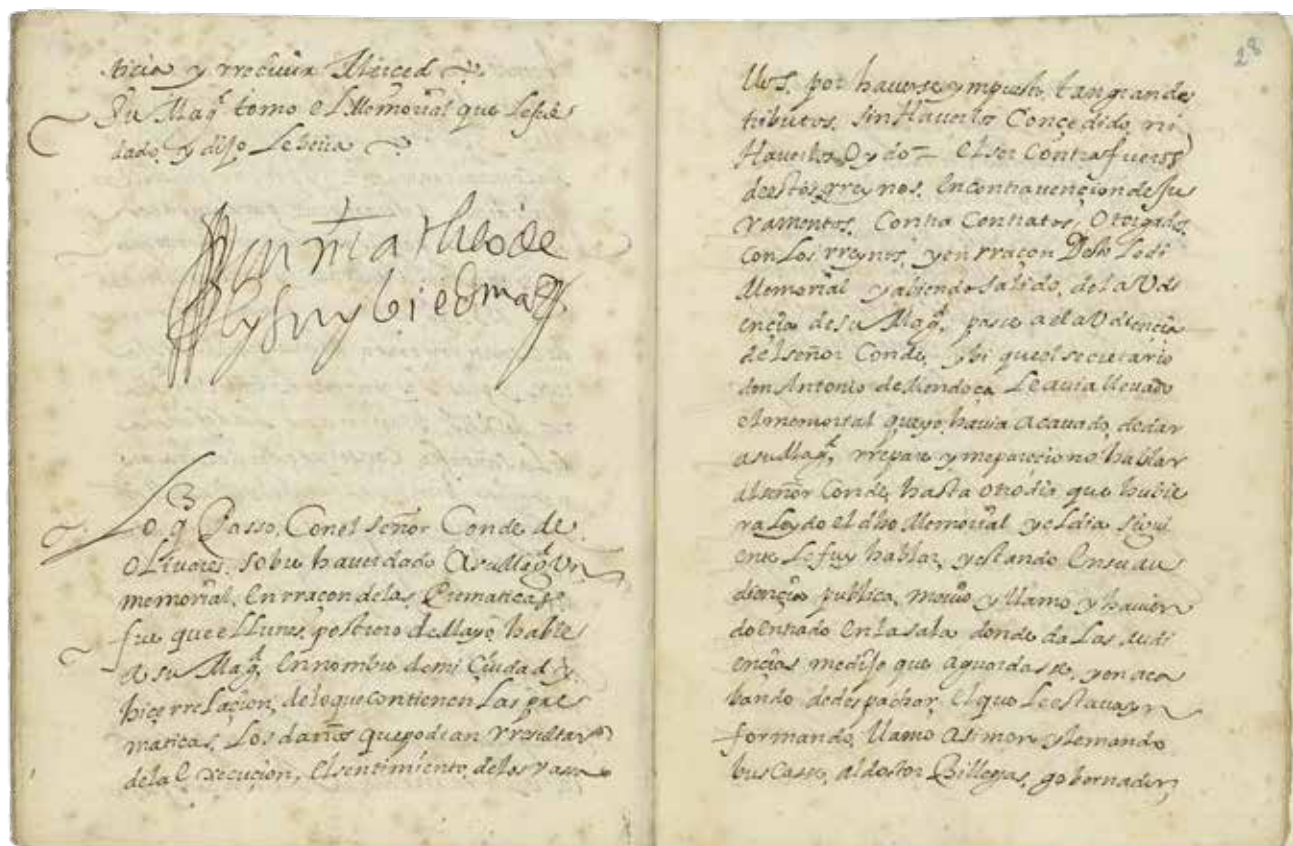
- **Barrionuevo, Antonio et. al.**
Recuperando las Atarazanas. Un monumento para la cultura.
Junta de Andalucía, Consejería de Cultura, Sevilla, 1999.
- **Bello León, Juan Manuel y Martín Perera, Alejandro**
Las Atarazanas de Sevilla a finales de la Edad Media (Anexos de Medievalismo 1), Compobell, S.L. Murcia, 2012.
- **Fernández Rojas, Matilde**
Las Reales Atarazanas de Sevilla
Diputación de Sevilla, Sevilla, 2013.
- **Pérez-Mallaína, Pablo E.**
Las Atarazanas de Sevilla. Ocho siglo de Historia del Arsenal del Guadalquivir.
Editorial Universidad de Sevilla, Ayuntamiento de Sevilla, Diputación de Sevilla, 2019.

D. Mateo de Lisón y Viedma

El procurador granadino que se enfrentó a Olivares

Conocer la trayectoria vital del noble don Mateo de Lisón y Viedma (Montefrío, Granada, 1580-Algarinejo, Granada, 1641) resulta de enorme interés, pues nos aproxima a la figura de un excelente político y economista del siglo XVII, que se encuadra en el grupo de los arbitristas, y además permite acercarnos al intenso juego de poder que se produce en la España de las primeras décadas del siglo XVII. Don Mateo fue un valiente defensor de sus ideas, llegando incluso al enfrentamiento directo con el poderoso Olivares, lo cual le costó el destierro de la Corte, pero sin perder por ello su elevado prestigio político y personal. Además, siendo un gran tratadista, nos legó diversas obras escritas, destacando por sus *Memoriales* destinados al rey para poner remedio a los males del Reino.

FRANCISCO SÁNCHEZ-MONTES GONZÁLEZ
UNIVERSIDAD DE GRANADA



Biblioteca Nacional | MSS 10599.

Manuscrito con firma de don Mateo de Lisón y Viedma.

Don Mateo de Lisón y Viedma nació y fue bautizado el 19 de octubre del año de 1580 en la parroquia de la Encarnación de Montefrío, la localidad en la frontera Occidental del reino granadino, en la que se había instalado su padre, Francisco de Lisón y Saorín, quien estaba casado con doña Luisa de Viedma y León, y

donde poseía importantes intereses agrarios y políticos que fraguaron la herencia de su hijo.

Las raíces del linaje eran profundas. Los Lisón, de origen francés, se acercaron en tiempo medieval en el Reino de Murcia; entre sus méritos constaría el de la participación de Alonso de Lisón y Que-

sada en 1452 en la batalla de los Alporchones, uniéndose a las acciones militares que la Casa de los Fajardo emprende desde la tenencia de la alcaidía de la alcazaba de Lorca. También intervinieron, de modo activo, en la posterior Guerra de Granada, pues Fernando el Católico les llamaría a colaborar en la conquista del Reino Naza-

rí, recibiendo su premio de conquista en tierras granadinas y diversos oficios concejiles; mientras que, en la rama familiar murciana, creció en paralelo el control de relevantes cargos públicos, detentando importantes cargos en varias localidades de su territorio.

Resulta significativo el ejemplo del bisabuelo del futuro procurador de Granada: don Gonzalo Lisón, pues detentó el corregimiento de Aranda, fue contino de Enrique IV, y también regidor en Lorca. Su hijo, don Gonzalo de Lisón Fajardo, casaría con doña Ginesa Saorín Dávalos, enlazando de este modo con los regidores de la ciudad de Murcia, y de aquel matrimonio nacieron cuatro hijos: Juan, Alonso y Lucrecia, siendo el último de ellos, don Francisco de Lisón y Saorín, el padre de don Mateo. Además, en otro parentesco, fruto de aquel enlace murciano, se dio la curiosa circunstancia posterior de que un primo del representante granadino, de nombre don Francisco de Verástegui y Lisón, fuera junto con él un coetáneo procurador en Cortes, en su caso en representación de la ciudad de Murcia.

Francisco de Lisón y Saorín, siendo aún muy joven, abandonó Murcia para instalarse en el Reino de Granada. Entonces ya poseía una notable fortuna e invirtió capital en la compra de tierras y oficios. Tras su primer matrimonio con Gregoria Armengol, de la que queda viudo, se casa en segundas nupcias con doña Luisa de Viedma y León, hija del pagador de la Alhambra, emparentando así con una serie de destacados personajes miembros de las familias de la oligarquía granadina. Con ella tuvo cinco hijos, el segundo de los cuales sería don Mateo Lisón y Viedma.



Retrato de Gaspar de Guzmán, conde-duque de Olivares, atribuido a Diego Velázquez (1624).

En 1586, Francisco Lisón adquiere el cortijo de Algarinejo, que hasta el año 1578 había pertenecido a Pedro de Montalbán y le fue confiscado por la Inquisición. Con su venta el lugar fue separado de la jurisdicción de la ciudad de Loja, para forzar con ello la creación de su Concejo. Su nombre

y sitio daría lugar al Señorío de Algarinejo, un título nobiliario y territorio creado con jurisdicción del dicho cortijo y hereditario, que le fue otorgado en 1614 por Felipe III por valor de 32.000 ducados

La segunda localidad en la que se asienta la Casa Lisón es la de Montefrío, pues

El procurador y la ambición del conde-duque

■ Granada tuvo en don Mateo de Lisón y Viedma un declarado defensor de los intereses de la ciudad frente a la desmedida ambición del conde-duque. Los desencuentros entre ambos, que fueron frecuentes, alcanzaron la máxima tensión cuando el granadino, sin permiso del valido, presentó de modo directo en palacio un *Memorial* al monarca en el que trazaba su visión política y del que circulaban copias por la corte. Tal acción escapaba del control político total al que aspiraba don Gaspar. Enfu-

recido, el día 31 de mayo de 1627 llamó a capítulo a don Mateo, manteniendo en su despacho una tensa entrevista con él en la que lo amenazó del modo más expresivo: consideraba que no era más que una mera “hormiga, acaso siquiera media hormiga”, y que lo que hacía con ellas [con las hormigas] era aplastarlas con el tacón de su zapato.

En su respuesta, la de una breve réplica, don Mateo no se quedó corto, pues le replicó “que siendo hormiga no eran necesarios tantos cuidados” y

no merecía tal esfuerzo. Con ella encolerizó aún más a Olivares, y la consecuencia fue su forzoso destierro de Madrid, marchando a su posesión en Algarinejo. No regresó nunca a la capital, pero supo ser capaz, al tiempo, de cumplir venganza y desprestigiar a su rival Olivares, haciendo llegar a Madrid una serie de escritos “anónimos”, que brillan por la inteligente crítica desplegada por el procurador granadino contra el conde-duque de Olivares.

allí nace y se bautiza a don Mateo. Desde 1579 su regidor perpetuo es don Francisco de Lisón y Saorín; aliándose en ejercicio de su oficio con la oligarquía local, con el fin de defender determinados intereses, como fue la demanda contra la ciudad de Granada, motivada por la obligación de pagarle tributos, apelando, en su defensa, a la existencia de un documento, del año 1487, por el que los Reyes Católicos eximían a la villa de dicha dependencia económica. Además, don Francisco era propietario en territorio montefriense de tierras en la zona de Chanzar y la Turca y, entre otros bienes poseía importantes derechos de aguas en el Aguadero y Cañada de Arroyo de Talancos, de la Dehesa Boyal, entonces imprescindibles para la trashumancia, que incluso provocaron un largo conflicto con el concejo de Priego.

PATRIMONIO Y CARGOS. Los Lisón y Saorín, sobre el eje geográfico y de control político de Montefrío-Algarinejo, inician un proceso de acaparamiento patrimonial y de cargos públicos, dentro del característico modelo que a fines del siglo XVI se instala en el Antiguo Régimen, mediante una agresiva compra de oficios, ejercida en especial sobre Loja, y además, en el litoral granadino en Motril, donde también adquieren rentas, cargos y tierras dedicadas al rentable cultivo del azúcar y que incrementan el patrimonio familiar.

Al poco de nacer, don Mateo y familia se instalan en Granada. Es la ciudad donde crece, en la que según nos dice, cuando habla de su juventud y formación, fue “un vasallo sin letras”. Una afirmación que no se sostiene, más aún por su mostrada capacidad y conocimiento político-económico que lo incardina en la mejor escuela

mercantilista, dando el fruto de sus excelentes memoriales.

Resulta pues incuestionable que debió de recibir una buena formación, pues hay que considerar que el conjunto de las ciudades con voto en Cortes, excepción de Valladolid y Soria —las únicas que mantenían la tradición medieval de elegir a procuradores por sus linajes— establecían un sistema de votación, o de elección por turno de entre sus regidores, para alcanzar la representatividad, con una patente predilección por los “hombres de letras” para el ejercicio del oficio de procurador.

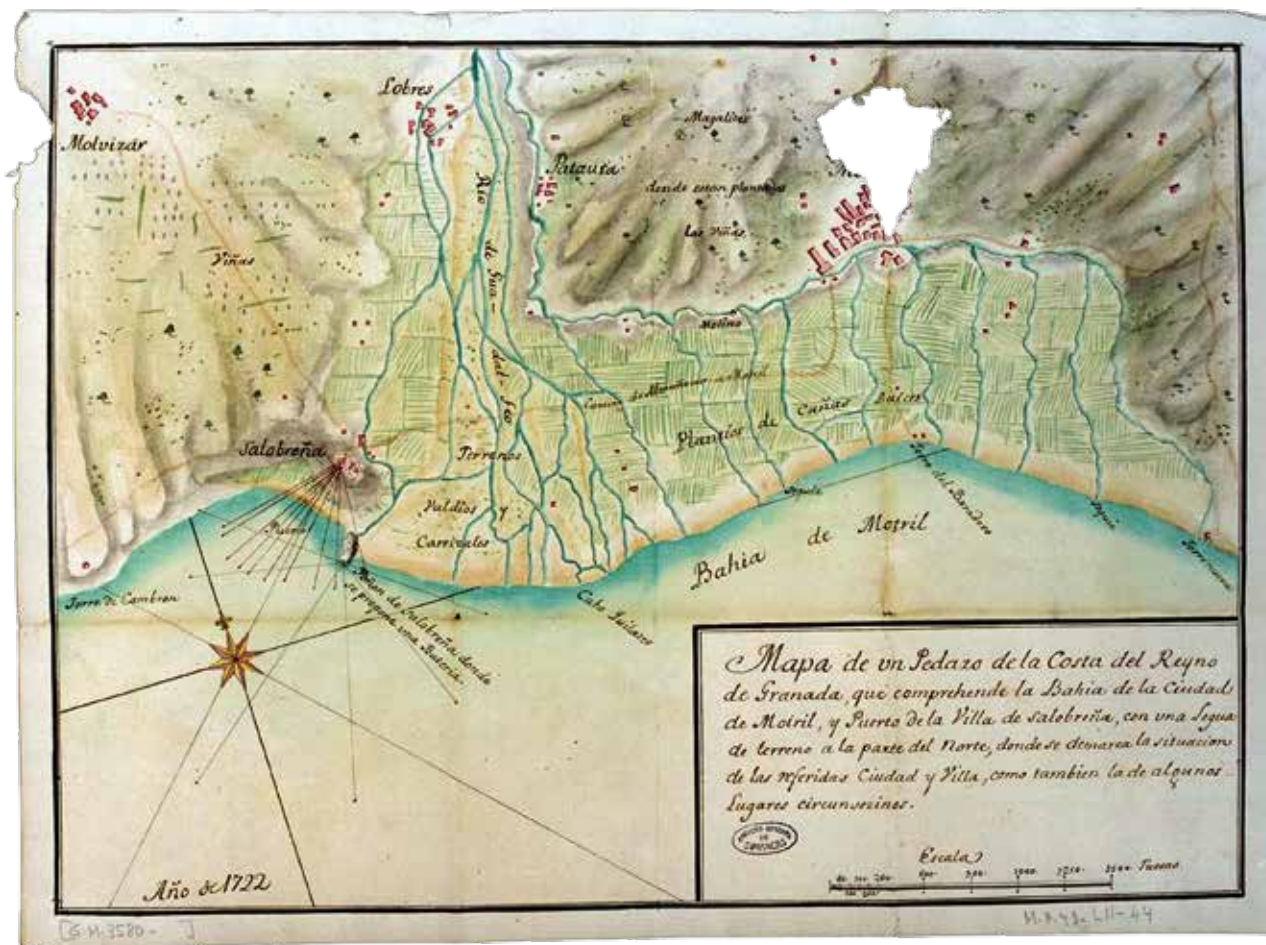
Sin embargo, para la representación en Cortes existía un necesario paso previo: la entrada en un Concejo con voto en Cortes, lo cual sucedió en agosto de 1601, al ser recibido don Mateo en calidad de jurado en el cabildo granadino como Veinticuatro de la ciudad. Aquí comienza su actividad como regidor, asistiendo a las sesiones de un Concejo del que recibe diversos encargos, en concreto sobre obras y cuentas, pero donde destaca es en la organización de determinadas ceremonias y festejos públicos, que se prestan a elevar su proyección y prestigio personal.

DEBIÓ RECIBIR UNA BUENA FORMACIÓN, PUES HAY QUE CONSIDERAR QUE EL CONJUNTO DE LAS CIUDADES CON VOTO EN CORTES TENÍA PREDILECCIÓN POR LOS “HOMBRES DE LETRAS”

La conocida crónica granadina, obra del contemporáneo Henríquez de Jorquera, refleja el encargo a Lisón de organizar el Corpus de 1615, cumpliendo con brillantez su papel; además, recibe una misión similar, en la fiesta de octubre de 1617 en el convento de Santa Cruz de Granada, que se realiza para solemnizar la fundación en el cenobio de la hermandad de San Pedro Mártir. En consecuencia, su preeminencia social queda clara, y en 1611, al morir su padre, pese a no ser dueño de su jurisdicción, ya se hacía llamar señor de Algarinejo, siendo así conocido en toda Granada.

POLÉMICA DE LOS CARRUAJES. Su intervención en el asunto de los carruajes y la limitación de su circulación por Granada resulta curiosa. El uso y abuso de tal vehículo, con el elevado número que existían, determinó que la ciudad pidiera al rey su prohibición. Lo cual podía significar un problema, pues eran muchos los personajes granadinos con licencia de coche en una ciudad cuyo urbanismo estorbaba a la fluidez del tránsito, destacando entre los agraciados, netamente, los Veinticuatro que eran miembros de su Concejo. En consecuencia, los graves problemas de carácter práctico se transformaron en una grave “cuestión de honor”, la cual alcanzaría incluso al derecho de preeminencia en el paso de los carruajes.

Fue simbólico, a título de ejemplo, el acontecimiento protagonizado por el presidente de la Chancillería y el marqués del Salar en la calle del Pan: descendía por ella el carruaje del primero, y coincidió con el del marqués que venía por Elvira, no podían pasar ambos, discutieron los sirvientes de cada dueño, después debatieron los señores sobre a quién correspondía por



Vega del Guadalejo en el litoral granadino. Grabado del siglo XVIII.

En las localidades de Salobreña y Motril poseía Lisón tierras de producción azucarera.

protocolo avanzar. No hubo acuerdo, dejaron los coches y caminaron a pie. Nuestro procurador Lisón, en la controversia granadina de los coches, llegó a redactar en 1622 un *Memorial* contra los carruajes en respuesta a la Cédula Real recibida en Granada para prohibirlos, que le causó determinados desafectos no buscados.

CASAMIENTOS Y AZÚCAR. Aquellos años están también marcados por importantes asuntos familiares. A la edad de veintiún años, en 1601, se casa en Motril con doña Mariana de Contreras, que es hija única del rico mercader y regidor perpetuo motrileño Alonso de Contreras. El enlace permite consolidar el patrimonio familiar, pues sus suegros fundan mayorazgo en la hija mayor del matrimonio: doña Mariana de Lisón y Contreras, quien a su vez casará en 1622 con don Luis Gabriel Fernández de Córdoba y Bustamante; un hijo bastardo del señor de los Guájaras, de la Taha de Órgiva, y Alférez mayor de Granada. El enlace uniría a las casas de Lisón y Córdoba y al poco tiempo la segunda, los Fernández de Córdoba, se convertirían en herederos del mayorazgo de Algarinejo.

DE 1619 A 1627 ALCANZA LA CUMBRE DE SU CARRERA: EJERCE COMO PROCURADOR MAYOR EN MADRID Y ES CONSIDERADO UN ACTIVO DEFENSOR DE LOS INTERESES CIUDADANOS

Para don Mateo el enlace significó el espectacular incremento de su interés económico en la costa por el considerable aumento patrimonial, siguiendo así con la entonces práctica habitual de la oligarquía granadina, por las grandes ganancias que obtenían del litoral. En consecuencia, llegó a poseer en Motril y Salobreña unas 2.600 hectáreas de tierra, dedicadas al rentable cultivo de la caña de azúcar, ejerciendo también diversos cargos en la capital de la costa.

En 1611 era alcalde mayor del concejo motrileño, con la circunstancia de ser su-

cedido en el oficio por un jurista que es considerado entre los grandes arbitristas: don Miguel Caxa de Leruela, autor de *La Restauración de España*, publicada con notable éxito en Nápoles en 1631, en la que proponía remedios a los considerados “males de España”. Seguro que Lisón debió conocer en persona a don Miguel en Motril, pues en ciertos aspectos su pensamiento económico se acerca al del conqueense.

El matrimonio con doña Mariana fue breve, ya que quedó roto por la prematura muerte de su esposa, y al quedar viudo se vuelve a casar. En la segunda ocasión lo hace con doña Baltasara López, hija del conocido tratadista político Gregorio López Madera, con la que tuvo dos hijos.

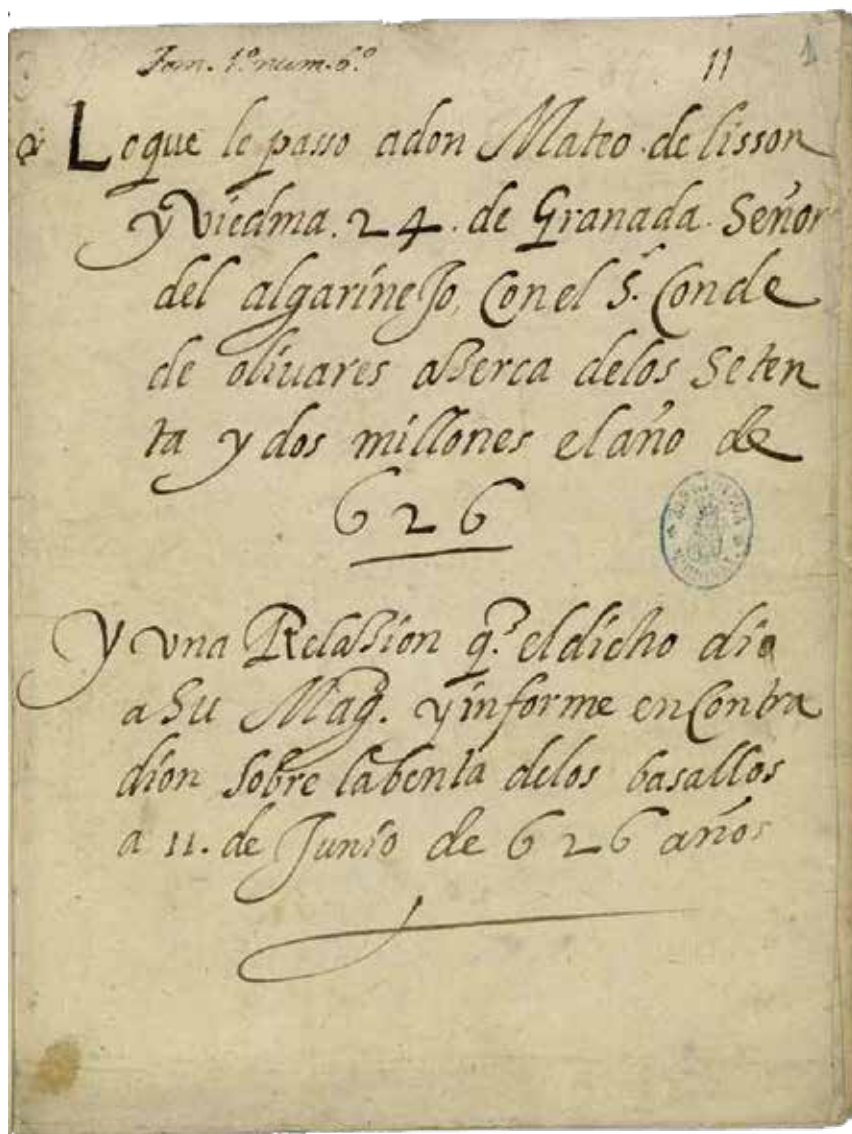
Su nuevo suegro tiene un alto rango, es experto jurista, consejero de la Monarquía, y ejerció de fiscal en la Chancillería granadina, siendo autor, entre diversas obras, de una *Excelencia de la Monarquía de España*, que tuvo una notable repercusión, y cuya segunda edición en 1625 fue auspiciada por el interés propagandístico de Olivares. Además, en el ámbito más próximo, ceñido a Granada, también destacaría por su encendida defensa de la legitimidad de

Lo que le pasó a D. Mateo de Lisson y Viedma, señor de Algarinejo, con el Conde de Olivares a cerca de los sesenta y dos millones, el año de 1626 y una relación e informe que dió a S.M. en contradicción sobre la venta de los vasallos, a 11 de junio de 1626.

ta cerrada, el representante de Granada fue acusado de ir en contra de las resoluciones de su Majestad y de querer soliviantar a las demás ciudades. La consecuencia fue su destierro a Algarinejo, poniendo fin a su carrera política en Madrid.

Desterrado en sus posesiones, incluso tuvo que sufrir una última persecución por Olivares cuando en 1629 un comisario real, encargado de verificar el destino de las tierras de la corona en el Reino de Granada, investigó la procedencia de las asignadas a “uno que se precia de repúblico” y dedicadas al cultivo de azúcar en Motril y Almuñécar, ya que sospechaba de su usurpación. Algo de ello podía ser cierto, aunque no pudo ser demostrado, pero además el comisionado hizo correr el rumor, en especial dañino para el honor de don Mateo, del origen judío de la familia de su segunda mujer. Y Lisón, siempre incapaz de callarse, dejó caer su réplica mediante el servicio del papel escrito como eficaz venganza, pues hizo circular por la Corte varios “papeles irrespetuosos disfrazados de cartas” en los que se atacaba a Olivares. Tal sospecha dejó su huella, pues tiempo después, en 1531, con el fin de lavar la posible sangre familiar judeoconversa, llegó a ofrecer 500 ducados por la compra en Loja de un oficio a la Inquisición.

En un último acto tuvo ocasión de rehabilitar su figura, ya que en Granada, donde gozaba aún de todo prestigio, recibió el encargo de organizar en enero de 1630 las fiestas en la ciudad por el ansiado nacimiento del príncipe Baltasar Carlos, nacido hacía tres meses, de las que fue su comisario.



Exhibió entonces sus mejores galas, según cuenta el propio don Mateo, en una pública demostración de su fuerza e importancia social, narrando los festejos de la ciudad en un impreso que de modo deliberado hace llegar a la Corte, lo dedica a “Don Tomás Ybáñez de Rivera, del Consejo de Su Majestad [...] Oidor de la Chancillería de dicha ciudad [Valladolid] puesto que ha salido siempre de inculpables proceder, triunfando de las poderosas envidias”.

Don Mateo de Lisón y Viedma falleció en 1641 en Algarinejo. Tenía 61 años, siendo enterrado en su iglesia parroquial. Paradójicamente murió endeudado, ya que su heredera hubo de vender en 1651 la veinticuatría que tanta fama otorgó a su padre para lograr dotar la boda de su hija. En su memoria quedó escrito que “fue uno de los mejores republicanos que ha tenido España y defensor de su patria”. ■

Más información:

- **Lisón y Viedma, Mateo**
Discursos y Apuntamientos y otros escritos. Estudio introductorio por Manuel Martín Rodríguez. Real Academia de Ciencias Morales y Políticas, Madrid, 2016.
- **Sánchez-Montes González, Francisco**
“Las ciudades y sus representantes. El procurador idea”, cap. de *El viaje de Felipe IV a Andalucía en 1624. Tiempo de recursos y consolidación de lealtades.* Universidad de Granada, 2018, pp. 172-185.
- **Soria Mesa, Enrique**
“El señorío del Algarinejo (siglos XVI-XVIII)”, en *Revista del Centro de Estudios Históricos de Granada y su Reino*, segunda época, 6 (1992), pp. 319-334.

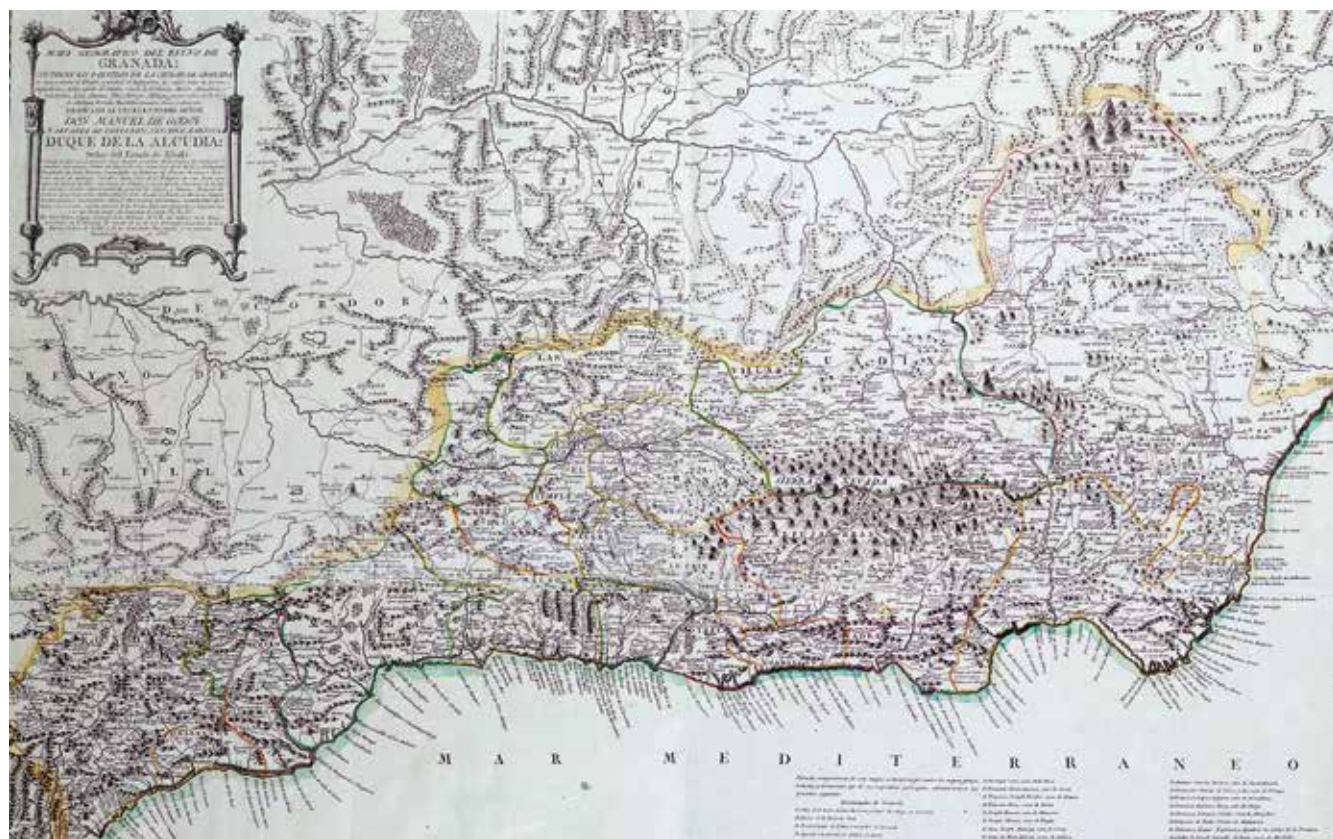
Los moriscos granadinos y la gran pandemia de tifus

Un pueblo asociado a la primera pandemia española

La historia andaluza está plagada de crónicas sobre cruentas epidemias. Una de ellas tiene que ver con la rebelión morisca y, dado que en estas fechas se está recordando el 450 aniversario de aquel enfrentamiento, traemos al lector de *Andalucía en la Historia* el relato de la contagiosa plaga de tifus surgida en Andalucía oriental al calor de la guerra y que dio origen a una pandemia nacional.

VALERIANO SÁNCHEZ RAMOS

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALMERIENSES



Mapa geográfico del Reyno de Granada (hacia 1795).

Hermana menor de la peste, el tifus se describe por primera vez en España entre 1485-1491, durante la conquista del Reino Nazarí de Granada. Esta enfermedad infecciosa presentaba síntomas de fiebre alta y escalofríos, erupción de la piel con manchas rojas, llagas gangrenosas y hedor a carne podrida, así como déficit en la atención, con cefaleas que progresaban hasta el delirio.

Era muy contagioso y se asociaba a crisis de subsistencias ligadas a la gue-

rra, al hambre y al hacinamiento, tendiendo a extenderse con rapidez por donde aparecía. Transmitido por las heces contaminadas del piojo del cuerpo humano, cuando el infectado se movía o se quitaba la ropa, una nube de deyecciones contagiadas de la bacteria *Rickettsia prowazekii* se instalaba rápidamente en las personas, aunque también podía entrar en el cuerpo por picaduras, erosiones superficiales, conjuntivas o mucosas.

Son conocidos los estragos padecidos en Ronda y Almería, aunque fue sobre todo en los cercos donde más daño hizo. Las epidemias mejor estudiadas son las de Loja —muy virulenta entre 1487-1491—; Baza —“en la que el ejército que mandaba el Rey don Fernando (...) no pudo entrar con él en el cerco o sitio de Baza por falta de gente para la empresa”—; o Granada, en la que murieron 3.000 cristianos en acciones de guerra y 17.000 por tifus. Especialmente duro fue el azote en Málaga tras

En De essentia... febris malignae el prestigioso doctor Luis de Mercado realiza un preciso descriptor clínico del tifus exantemático.

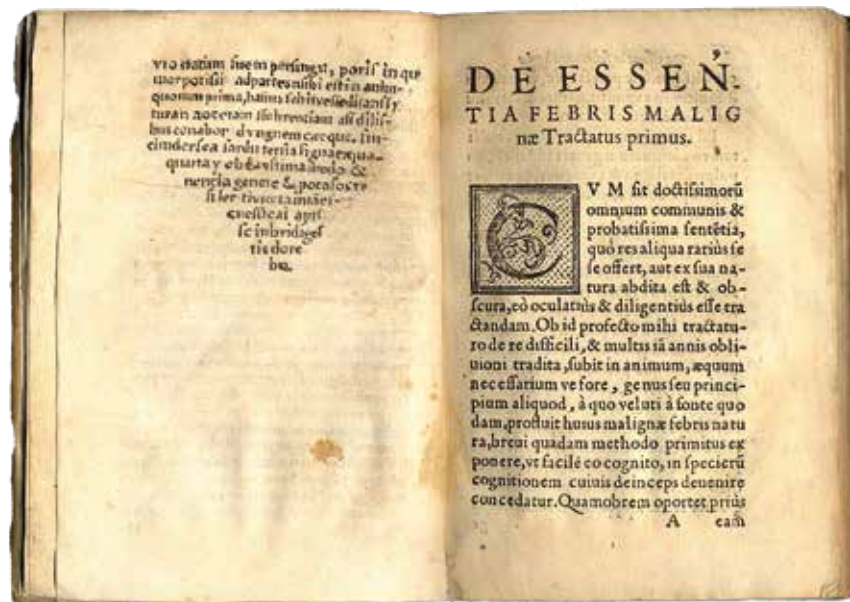
incorporarse a Castilla, pues soportó tres brotes: en 1489, donde sobresalió el maestro Pedro, cirujano portugués oriundo de Arzila, “curando a los enfermos sin dinero, y se había marchado a Bretaña, donde fallecería”, y que marchó a Francia, donde murió y tal vez propagó allí. El segundo rebrote, tras la toma granadina (1492), fue también muy dañino, así como el tercero de 1495.

La epidemia comprometió las operaciones militares de los Reyes Católicos, pues, a pesar de ganar las plazas, no lograban consolidar la ocupación. Así, cuando se tomó Loja (1486), la repoblación quedó comprometida a finales de 1487, pues “los vesinos que estavan y otras personas se ivan della del temor que de la muerte tenían y la çibdad quedava sola y que ia sabían cómo era nuevamente ganada de poder de los enemigos de nuestra santa fe católica y cuánto çercano dellos estábamos”.

Y es que, si las acciones bélicas eran temidas, luchar contra el tifus se rebela a aterrador. Por ello las autoridades locales incluyeron incentivos, especialmente económicos, para que permanecieran los repobladores, toda vez que llamaron a su conciencia fortaleciendo el sistema de “guardias y velas” para controlar las entradas y salidas a la ciudad.

REBELIÓN DE LAS ALPUJARRAS. La enfermedad se diluyó a finales del siglo XV y no reapareció hasta la Guerra de los Moriscos (1568-1571). En esta ocasión adquirió gran virulencia, al considerarse la más mortífera del siglo XVI y la primera pandemia a nivel español.

El brote más importante de partida se produjo a principios de junio de 1569 en el ejército del II marqués de los Vélez en el municipio almeriense de Berja. Los problemas de abastecimiento habían traído hambre, y con ella a los piojos, pulgas y garrapatas, que eran los transmisores de la mortífera bacteria. Así las cosas, y pese a la aplastante victoria que obtuvo este general sobre Aben Humeya, las bajas causadas por los antrópodos amenazaron una



nueva batalla que se vio imposible de sostener. Finalmente, Luis Fajardo —forzado por el invisible enemigo— decidió que “todos aquellos cuerpos fuessen quemados; mas recelando que de aquella mortandad podía resultar algún inficionamiento con que pudiera ser dañado su real” y el 10 de junio se retiró estratégicamente a Adra.

La lucha contra el tifus no finalizó con la retirada al litoral, pues a mediados de junio el campo se incrementó con el desembarco de los tercios italianos. El hacinaamiento de la tropa —que llegó a contar con más de 8.000 hombres— y la insalubridad, así como los problemas de suministro y el hambre, reprodujeron las condiciones para que rebrotase el tifus. Así las cosas, cuando el 27 de julio este ejército inició la tercera campaña, solo hizo transmitir la enfermedad a su paso por La Alpujarra, contagiando también a los moriscos. Tras saltar Sierra Nevada y situarse en La Calahorra, la infección cobró fuerza inusitada en la zona de Guadix, tanto que “en el campo dio una mortandad y enfermedad grande, de suerte que más poblados esta-

van los hospitales de soldados enfermos que las vanderas de soldados dispuestos para la guerra”.

DEPORTACIONES. Paralelamente a estos focos en zona bélica, un segundo factor agravó la situación, pues en las áreas no beligerantes empezó la deportación de los “moriscos de paces” a Castilla. La operación consistía en concentrarlos en puntos de la retaguardia para desde allí iniciar el largo viaje de exilio. Lo penoso e improvisado del progromo, que adoleció de un planificado avituallamiento y falta de alojamientos adecuados y de intendencia, propiciaron que apareciera nuevamente la enfermedad. Los deportados padecieron marchas militares extenuantes de cientos de kilómetros, sufriendo la terrible enfermedad quedando muchos grupos de moriscos en el camino, bien hospitalizados en el trayecto o muertos en condiciones deplorables que, a la postre, contagiaron las zonas. La historiografía calcula que en 1569 esta primera saca de 60.000 moriscos supuso una tasa de mortalidad del 20,7 %. Era solo el anticipo del horror que se acercaba.

Mientras, en la zona accitana la tropa del marqués velezano enfermaba, toda vez que el tifus continuaba contagiando a los moriscos de paces que, en noviembre, salieron hacia La Mancha y el Campo de Montiel, llevando la muerte en su ruta al centro peninsular. Entre tanto, la marcha del famélico ejército cercaba el 1 de diciembre Galera, siendo consciente el general de la gravedad, procura separarse de su tropa y sitúa su real en Huéscar.

HERMANA MENOR DE LA PESTE, EL TIFUS SE DESCRIBE POR PRIMERA VEZ EN ESPAÑA ENTRE 1485-1491, DURANTE LA CONQUISTA DEL REINO NAZARÍ DE GRANADA

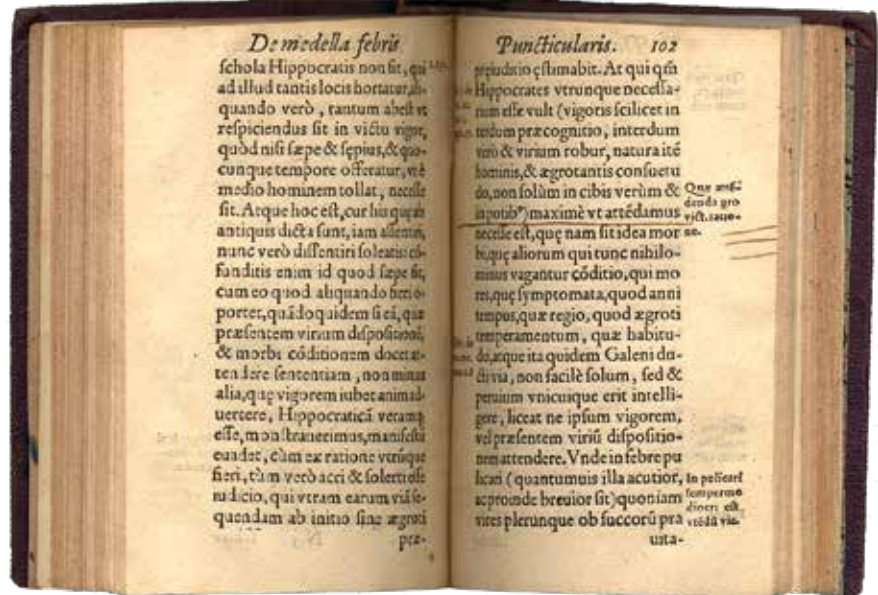
Contagio

■ Agotados del viaje, débiles y desnutridos, los moriscos deportados infundían lástima, tanta que el corregidor cordobés lo dejaba claro: “los mas de ellos vinieron enfermos y con neçesidad de ser ayudados para su sustentación, de cuya cabsa an muerto muchos”. Sin embargo, sus albergues fueron trampa mortal, pues la noticia de que portaban la infección se volvió en contra; de manera que la poca solidaridad que tuvieron les volvió la espalda. Preocupado por la falta de intendencia, otro corregidor lo explica: “los becinos de la tierra no se aplican a les hacer caridad, especialmente que huyen ellos porque toda esta tierra de Estremadura está muy enferma y entienden que les ha venido dellos el mal”.

En aquellos momentos, los hospitales de campaña atendían a más soldados enfermos que heridos de guerra, limitándose su escasa capacidad a sostener a duras penas el sitio. Todo el altiplano granadino quedó afectado, sufriendolo por igual los moriscos alzados, que a finales de año perdieron a Jerónimo el Maleh, uno de sus mejores estrategas. Y no lo fue menos en la otra facción, pues, pese a que el 18 de enero de 1570 don Juan de Austria relevó con tropa de refresco al marqués, el cronista Mármol Carvajal cuenta cómo “este mismo día murió en Huéscar el licenciado Briviesca de Muñatones de enfermedad, cuya muerte se sintió mucho en el campo”.

El largo asedio de Galera provocó una situación dantesca entre los cercados, pues tal era su penuria y hambruna que en su interior luchaban contra una plaga de tifus, al tiempo que en el exterior peleaban contra unos soldados también infectados. Todo terminó el 7 de febrero con un fatal desenlace.

La campaña posterior del hermano del rey por el Almanzora extendió, aún más, la enfermedad, que no distinguía entre tropa y mandos: el 4 de marzo moría en Serón, Juan de Soto, secretario particular de don Juan de Austria. Casi en paralelo, en la retaguardia salían nuevas sacas de desterrados, unos 5.000 moriscos que transmiten la infección por la península. Ya entonces en la Axarquía almeriense había un brote tan grave que don Juan de Aus-



De morbo pustulato, de Alonso López de Corella (1584).

tria pasó de largo por Vera, renunciando a avituallarse. En abril la penuria era tan gigantesca en Sorbas que un virulento brote epidémico produce muertes sentidas como la del mayordomo de la artillería, Galarza.

Los médicos militares, ante el cariz de la epidemia y las campañas que aún quedaban, optaron por repatriar a los enfermos a sus tierras de origen. Así, el 12 de abril Hernán Velázquez partió de Sorbas con una columna de contagiados para curarlos en el Campo de Lorca. Se trasladó así el tifus al Reino de Murcia y al Levante español, mientras que las referencias de infección en los tercios se mitigan, lo que facilitó su avance por la Alpujarra y poder cerrar en Padules las paces de los moriscos. Sin embargo, y lejos de solucionar el problema, la reducción morisca abrió paso a un mayor drama, ya que en los improvisados campos de concentración de los reducidos se manifestó con extrema y cruel virulencia el tifus en los meses posteriores de espera a su destierro.

RUTAS DE MUERTE. Entre diciembre de 1570 y enero de 1571 se inició una nueva

saca, con semejante sufrimiento, de 9.800 personas y en la que apareció el contagio. De enero de 1571 a abril salieron otros 9.000 y aún, entre abril y julio, 14.600 deportaciones más con similares características. Pese a que estos destierros tuvieron alguna mejor organización, la enfermedad se cebó en los infelices moriscos, que experimentan una tasa de fallecidos del 14 %. Fue una ruta de muerte en sí misma, pero también el punto de partida para una epidemia nacional.

Así, cuando en la primavera de aquel 1571 se deportaron otros casi 2.500 moriscos, el tifus estaba presente en la península. La enfermedad se alude en todos los informes de los receptores de moriscos, que informan de los cruentos efectos sobre los caminantes. En Córdoba su corregidor habla de cómo el capitán que trajo una columna “me entregó ciento y dos moriscos, entre varones y hembras y niños y viejos, tan maltratados, enfermos y desnudos que cierto no estaban para nadie encargarse de ellos, ni ellos para por sí poderse valer”.

Las sacas ni tan siquiera contemplaron el tiempo atmosférico; de tal manera que en el viaje del invierno de 1570 —con viento, lluvia y nieves— fallecieron al llegar a Trujillo 107 granadinos de la partida de 564 individuos. Unos meses más tarde en aquella ciudad “murieron en gran cantidad, porque vinieron muy enfermos, y en tiempo que hacía muy grandes fríos”, enterrándose 230 de ellos. Si los porcentajes de muerte en ruta eran muy altos, la historiografía extremeña fija la escalona-

**EN AQUELLOS MOMENTOS,
LOS HOSPITALES DE
CAMPAÑA ATENDÍAN A
MÁS SOLDADOS ENFERMOS
QUE HERIDOS DE GUERRA**

Tifus y moriscos granadinos

■ La asociación del tifus a los desdichados moriscos granadinos era tal, que el procurador de Guadalajara los rechazaba, pues “dio ynformaçion del daño que se sigue a esta çudad de aver venydo los moriscos de Granada a ella por aver benydo enfermos de enfermedades contagiosas de que se an muerto muchos dellos y de los que con ellos an tratado desta çudad, de que se espera pestilencia, con fin de suplicar a Su Magestad e señores del su Consejo de Guerra exymiesen a esta çudad de tenerlos por vezinos por el gran daño que se espera, y de tal manera dizen los médicos y çirujanos que se seguirá este daño, que conviene remediarlo con solo el ofiço de la Justicia sacandolos de la çudad para que la operación de expulsión y repartiçion de los moriscos de Granada”. Para entonces la minoría era —literalmente— rechazada y, en fin, se había convertido en una clase marginal en todas sus acepciones posibles.

friante tasa de mortalidad del 23 % de los asentados en aquella región. Por su parte, los dos grandes especialistas en la historia de los moriscos, Antonio Domínguez Ortiz y Bernard Vincent elevan al 30 % las muertes por hambre y tifus en el conjunto del territorio español.

Al finalizar la contienda alpujarreña se deportaron a Sevilla aproximadamente 4.300 moriscos —mayormente almerienses—, que se distribuyeron por las localidades del entorno, albergando la ciudad aproximadamente 2.000 personas. El deplorable estado de estas gentes acabó en los primeros meses con el 25 % de ellas, ceibándose sobre todo con los niños menores de 10 años. Por otro lado, nada más llegar los hispalenses se contagiaron también, teniendo las parroquias receptoras problemas para elaborar asientos fiables de exiliados. Se dio la circunstancia, por ejemplo, que el padrón “en San Salvador está más ciego que ninguno (...pues le) cupo a Jerónimo López, y no se entiende nada. Y él está enfermo y los que van se han sacado con mucho trabajo”. A partir de marzo de 1571 el aislamiento de los deportados permitió frenar el contagio y dominar la situación.



Detalle de *La expulsión de los moriscos*. Óleo de Manuel Gómez-Moreno (1885).

TRATADOS. A la altura de 1573 toda España sufría una pandemia sin precedentes. El vulgo nombró a la enfermedad pulgón y tuberculillo (sus pintas, semejantes a las lentejas o a las picaduras de chinches, imitan tubérculos), aunque el más generalizado fue tabardete o tabardillo (a veces tabardillo pintado). Un año más tarde, en 1574, tres obras científicas manifestaban la preocupación médica por el aumento de infecciones en la Meseta castellana y vinculaban su transmisión a los moriscos de la guerra alpujarreña.

Los tratados sobre la enfermedad y su tratamiento fueron los del doctor extremeño Luis de Toro (Plasencia, 1526-p. s. XVII), en su *De febris epidemicae et novae* (1574), en la que exhaustivamente describió la infección de los deportados. Fue corroborada por el prestigioso doctor Luis de Mercado (Valladolid, 1532-1611) en *De essentia... febris malignae*, quien hizo un preciso descriptor clínico del tifus exantemático. Y, por último, aquel año también, *De morbo pustulato*, de Alonso López de Corella (Corella, 1519-Tarazona, 1584), llegaba a idénticas conclusiones.

Si la guerra morisca exacerbó el tifus en la Alpujarra, posteriormente el decreto de expulsión lo propagó por las tierras donde fueron internados. Como sentenció el doctor Toro, “las gentes y los pueblos que con estos vivieron, enfermaron; y por el contrario, se vieron libres quienes libres de ellos estuvieron”. La enfermedad, manifestación misma de la miseria, senten-

ció —aún más— el estigma de un pueblo que quedó asociado a la primera pandemia española. ■

Más información:

■ **Boeglin, Michel**

“De Granada a Sevilla: itinerario y destino de la minoría morisca en la Bética”, en *Sharq al-Andalus*, 18 (2003-2007), pp. 73-102.

■ **Hernández Bermejo, Ángeles y Sánchez Ramos, Valeriano**

“El II marqués de los Vélez y la guerra contra los moriscos” en *Revista Velezana*, Almería, 2002.

■ **Sánchez Rubio, Rocío y Testón Núñez, Isabel**

“Los moriscos en Extremadura 1570-1613”, en *Stvdia Histórica*, XIII (1995), pp. 89-118.

■ **Lapeyre, Henri**

Geografía de la España morisca. Diputación Provincial de Valencia, 1986.

■ **Sayans Castaños, Marceliano**

La obra de Luis de Toro: físico y médico de Plasencia. Plasencia, 1961.

■ **Vincent, Bernard**

“Les pestes dans le Royaume de Grenade au XVIe et XVIIe siècle”, en *Annales*, 6 (1969), pp. 1511-1513.

Chaves Nogales en París

La tarde de domingo en que murió Francia

Hace 80 años, pocos días antes de la entrada en París de los nazis, el periodista Manuel Chaves Nogales (Sevilla, 1897-Londres, 1944) partía hacia Londres. Testigo de la que a su modo de ver había sido “la agonía de Francia” recogió el testimonio de esta catástrofe en un libro genial. “El viejo y acendrado amor que profesábamos a Francia no podrá vencer el dolor de la traición que se ha hecho a sí misma y al mundo que creía en ella”, escribió.

JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ ALCANTUD

UNIVERSIDAD DE GRANADA

En julio de 1936, en Francia habitaba un cuarto de millón de españoles. Un número muy significativo, solo superado por polacos e italianos. Se les consideraba fácilmente asimilables, como lo habían demostrado en la colonización argelina. La mayoría, además, accedía a la nacionalidad francesa con rapidez en virtud de los acuerdos existentes. La emigración, en rápido aumento por el reciente estallido de la guerra española era en principio de población civil, mayormente de origen rural, y se concentraba en el Midi.

El rechazo a la España sublevada, por otro lado, era fácil de entender: en el lado franquista en 1937 se proyectaba en los cines *El triunfo de la voluntad*, de la cineasta de cabecera de Hitler, L. Riefenstahl. Existía, en este clima de retorno a los viejos demonios europeos, la creencia arraigada que Francia se comportaría honorablemente con los refugiados españoles.

Respondiendo a la nueva situación española en la primavera del 37, se formó un Comité franco-español bajo la iniciativa del historiador Elie Faure, para reafirmar los lazos de solidaridad ya existentes, que continuaba la senda abierta por el *Comité de Vigilance des Intellectuals antifascistes*. Los anarcosindicalistas de la CNT, por su parte, reiteraban su admiración por la historia gloriosa de Francia, que gobernada por el Front Populaire debía acudir en auxilio de la República española. Los indicios de solidaridad se multiplicaban: a título de ejemplo, se abrió una investigación francesa sobre el tráfico deshonesto de refugiados republicanos en un paquebote que partía de Valencia, y cuyos propietarios lo único que buscaban era lucrarse.

En contraste con esta atmósfera de solidaridad emocional los “trabajadores espa-

ñoles”, con detalle creciente, iban siendo vigilados. Los archivos son explícitos. Los españoles son cuantificados con pormenor, por ejemplo, en los campos de internamiento del sur, repartiéndose en grupos de doscientos cincuenta por campo para tenerlos bien controlados. Muchos de ellos, según los archivos franceses, no tendrían ningún documento, y de algunos ni siquiera se podría saber a ciencia cierta si habrían sido soldados republicanos.

La simpatía y solidaridad ya no es la misma: la CNT, ahora decepcionada, se lamenta: “La Francia democrática, esta Francia espejo del mundo (...), acaba de prohibir la venida de voluntarios a España” (Boletín de Información CNT/AIT/FAI, nº 14, Barcelona, 30 de enero de 1937).

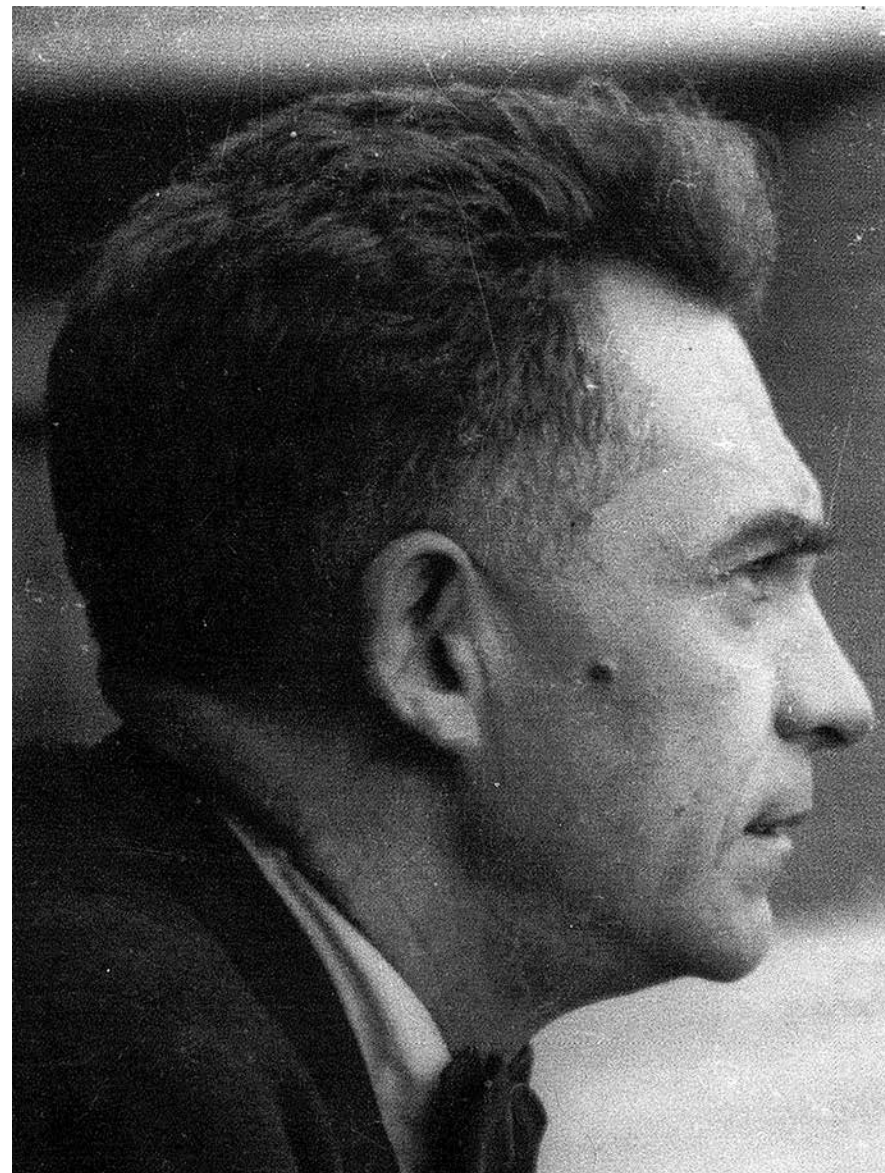
La decepción de los republicanos españoles y de sus aliados internacionalistas

aumenta conforme la evolución política francesa se enrarece. Lo podemos ejemplificar con la rebelión de 400 voluntarios yugoslavos, que habían combatido en España, en el campo de concentración de Gurs en abril de 1940, poco antes de la proclamación del régimen de Vichy. El informe señala: “Los Internacionales en número de 1.500 estaban fuera de sus barracas [el dos de abril] y tenían reuniones tumultuosas; con gritos y chiflidos que partían de todos lados. Algunos grupos cantaban en su lengua nacional cantos revolucionarios. La llegada de los primeros elementos de la C.R.M. y de la infantería ha sido saludada con gritos de Libertad-Igualdad-Fraternidad-Democracia. Repitiéndose como gritos rituales: Los soldados con nosotros. Viva Francia. Viva la democracia francesa. Al final, los 400 milicianos cantarían con la cabeza descubierta y firmes 'La Marseillesa', como un resto de sus ideales humillados por el internamiento”. (Archivo Nacional de Francia, París, Caja F/7/14736).

A este ambiente hay que añadir las noticias vergonzantes del frente republicano. En el espíritu de Manuel Chaves Nogales (Sevilla, 1897-Londres, 1940), periodista y escritor andaluz trasladado a París en 1936, ya que se consideraba perfectamente “fusilable” por los suyos, tenía que hacer mella historias tales como la desaparición, secuestrado por la cheka soviética de Barcelona, del periodista sueco Marc Rein, corresponsal del diario socialista *Le Démocrate* de Estocolmo. Rein había desaparecido de su hotel el 10 de abril de 1937. Dos años después, en 1939, el padre, llamado ficticiamente Abramomovitch, pedirá a la justicia francesa que se detuviese a Sza-ja Kindemann, uno de los jefes de la cheka en Barcelona, del PSUC, y a Vittorio Sala,



Once días después de la capitulación de Francia, Hitler visitó París.



Manuel Chaves Nogales en sus últimos días en París (1940).

jefe del grupo de informaciones de ésta, ambos detenidos por entonces en los campos de Saint-Cyprien y Argelès.

Se desvela con este caso la lucha interna en el frente republicano, con los episodios de enfrentamiento entre anarquistas y comunistas de mayo del 37 en Barcelona, y las prácticas gansteriles del estalinismo. El propio Chaves Nogales lo conocía sobradamente al huir de España, por temor a sufrir parecido destino a Rein.

LA AGONÍA DE FRANCIA. Este es el contexto cambiante donde se gesta uno de los libros más profundos sobre la derrota francesa ante los nazis, y el entreguismo de una parte de la sociedad francesa, en particular de sus elites, a los intereses germánicos, cuyo culmen será la proclamación

del régimen colaboracionista de Vichy en 1940.

Manuel Chaves Nogales con su habitual agudeza, alejada de cualquier visión sectaria —deriva lógica en una situación de guerra— hace un diagnóstico que sorprende al lector de hoy por lo distanciado de la misma, no exento de amargura. Sabemos que Chaves Nogales ha sido una figura “emparedada” y por ello mismo olvidada intencionalmente, al estilo de otros críticos europeos como Romain Rolland o Stefan Zweig. Su posición, por ejemplo, sobre la Semana Santa de Sevilla, cuestionada durante la República, y en cierta forma defendida por él frente al anticlericalismo imperante, no dejará de ser una opinión “anómala” en la línea argumentativa de lo que se entendía que debía ser la trayec-

toria de un intelectual republicano, como tal naturalmente anticlerical. Asimismo, se distancia de su propio bando en la conocida serie de escenas de la guerra agrupada bajo el título de *A sangre y fuego*, dando testimonio en ellas de los numerosos absurdos que jalonaban la contienda civil.

Algunos de los hitos de la estancia en París, en particular en Montrouge, en el límite urbano de París donde habitaba, desde 1936, pasaban por su apartamento que se convirtió en un lugar de encuentro de exiliados. Los españoles que acogía relataban con dramatismo no exento de ira lo que estaba ocurriendo. Isabel Cintas recogió el ambiente de boca de la hija de Chaves Nogales, que le manifestó: “No vi nunca en mi padre violencia en contra de esta gente, siempre había análisis de los hechos. En su cabeza no había pasión, siempre análisis. A mi casa acudían muchos emigrantes, pero mi padre nunca hacía causa con ellos. Los acogía a todos, los escuchaba, pero tenía con ellos... cómo diría yo, no había causa común”.

Chaves colaboraría, por otra parte, en la prensa parisina, en particular en *Candide* y *L'Europe nouvelle*, opinando sobre la evolución de la guerra española, e intentando desvelar la complejidad del problema, tanto desde el bando republicano, como desde el franquista, lo que era menos habitual. Desde el principio estuvo vinculado a la agencia Havas, la principal fuente de información francesa, que en esos momentos era un organismo oficial que trabajaba bajo los designios del Ministerio de Asuntos Exteriores. La rama de información de esta agencia había sido intervenida en julio de 1938 por el Estado francés, con el fin de asumir su déficit económico. Un año después, el Ministerio asumió el

Fidelidad a Francia

■ Conforme el número de los combatientes refugiados va aumentando, Francia intenta indagar en su “estado de ánimo”. En el campo de Agde se investiga en mayo de 1939 la influencia comunista, aunque el comandante del campo enfatiza que todos los días recibe pruebas de adhesión y agradecimiento

por parte de los oficiales españoles, que mantienen encuadrados y disciplinados a sus connacionales. Según sus informes “cada día recibo nuevas pruebas de su estado de espíritu”, mencionando en particular una carta que le dirigen oficiales, comisarios políticos y soldados, manifestando su fidelidad a Francia, y

expresando “su reconocimiento a cómo son tratados en el campo”. Se trata de esta manera de evitar que la conflictividad española contagie el equilibrio político e internacional de Francia.

Archives Nationales de France (París), Caja F/7/14736.

control total de esta rama de la agencia en colaboración con el *Commissariat Général à l'Information*. Chaves Nogales estaba comprometido, según Cintas, con la nueva etapa de Havas. Pero conforme avanzan los acontecimientos Havas caerá en manos de Vichy.

BOLETINES. No obstante, lo más significativo para nuestro relato era el boletín que fabricaba el propio Chaves, con su familia y amigos, titulado *Sprint*, y que era distribuido en medios diplomáticos y oficiales. Realizado a ciclostil, con una portada fija, de él no se conserva ningún ejemplar. En París muchos periodistas realizaban parecidas labores de información selectiva. Para ello se sirven desde revistas como *L'Espagne nouvelle* —en realidad un *bulletin d'information semanal*—, que defiende la “revolución española”, hasta el bimensual *L'Espagne d'aujourd'hui*, en la misma línea, hecho a asimismo a ciclostil con una portada fija, pasando por *L'Espagne et nous*, fletado por el comité franco-español de Faure, de regularidad quincenal. Trataban de ejercer su influencia sobre medios diplomáticos y políticos ofreciendo una información y opinión de calidad, no solo sobre la marcha de la guerra en sí, sino de aspectos de la vida cotidiana como la marcha de la agricultura o el destino de los niños evacuados.

Más adelante, el combate de la prensa se prolongaría en la clandestinidad bajo la ocupación alemana de París. El primero en emerger sería un boletín llamado *Résistance*, publicado por Boris Vildè en el Museo del Hombre. Este movimiento se agrupaba en torno a este pequeño periódico de entre



La *Agonía de Francia* se publicó en Montevideo en 1941 dando a entender que hubo una versión inglesa previa que nunca existió.

seis y cuatro páginas, bien informado gracias a la embajada norteamericana, y de una red propia de informadores.

De él, y su red, estaban excluidos los comunistas, entonces paralizados por el pacto Ribbentrop-Mólotov firmado un año antes, que convertía en aliados a Alemania y la URSS. Estuvo, pues, *Résistance* en primera línea de combate, y como consecuencia de ello sus componentes, una vez detenidos por los nazis, fueron ejecutados.

Previamente a ello, Chaves Nogales, considerado por los franceses un hombre de talento, fue entrevistado buscando sus interpretaciones. En una revista de las comunidades israelitas de Alsacia, se le pregunta en 1938: “¿Quién es Franco?”. Y contesta que le concede al dictador el beneficio de poseer una brillante carrera militar, e incluso le otorga el esfuerzo de ser trabajador, pero le niega en absoluto la imagina-

ción. En el fanatismo anti-rojo que ciega a Franco llega a atribuirle la fe de los antiguos conversos: “Franco, explica, es el ser que parece menos a un gran hombre. Es un hombre banal (...) Y es un hombre sin imaginación” (*La Tribune Juive*, n° 39, 30 de septiembre de 1938, p. 611). Concibe que se apoya en el partido “fascista” español, la Falange, apuntando a que Franco no daba la talla siquiera para ser un fascista plebiscitario.

LA MUERTE DE FRANCIA. Confiesa su admiración Chaves, como sus connacionales, por la nación francesa que desde finales del siglo XVIII había sido el referente para todas las personas de ideas avanzadas. Empero, a la vez siente que su ideal republicano se tambalea al comprobar in situ el entreguismo de los parisinos, que prefieren abandonar la ciudad y abrir sus puertas a las tropas de ocupación antes que combatir por los ideales que encarna.

Su libro *La agonía de Francia*, publicado en Uruguay en 1941 cuando Chaves Nogales ya vivía en Londres tras haber huido de París para evitar ser capturado por los nazis, no será muy divulgado: solo en el año 2013 aparecerá en francés. Leído hoy, parece una obra maestra del análisis desprejuiciado, sobre todo desprovisto de chovinismo alguno. En su texto aprecia la debacle parisina cuando comprueba que los inquilinos habían dejado de pagar los alquileres de los apartamentos en París. Señal etnográficamente inequívoca de que se acercaba la hecatombe.

Chaves señalaba, sin autocensuras, “la tarde de domingo en que murió Francia”, aseverando que “nunca una catás-

Segunda patria

■ “De cara al mar abierto, cuando la tierra de Francia se había borrado ya del horizonte, sentimos renacer nuestra fe y nuestra esperanza. Era la segunda patria que perdíamos. Pero la catástrofe de Francia, como la de España, no era la derrota definitiva. Era solo una nueva etapa dolorosa de una lucha que no tiene patrias ni fronteras porque no es sino la lucha de la barbarie contra la civilización, de las fuerzas de destrucción contra el espíritu constructivo y el instinto de conservación de la humanidad, de la mentira contra la verdad...”.

Chaves Nogales, Manuel. *La agonía de Francia*. Barcelona, Libros del Asteroide, 2010, p. 18.



Chaves colaboró con la prensa parisina y con la agencia oficial Havas.

trofe nacional se ha producido en medio de una mayor inconsciencia colectiva”. Y añadía esta impresionante observación: “Las ciudades no han tenido en ninguna otra época de la historia una expresión tan ferozmente egoísta, tan limitada a la satisfacción inmediata y estricta de los apetitos y las necesidades de cada cual. Seguíamos manteniendo la ilusión de que la gran ciudad engendra el mito de la ciudadanía moderna, con toda su vibración y su formidable progreso material, es un ser inanimado”.

Conciencia crítica, deber de lucidez y exilio no parecían ser el mejor salvoconducto para sobrevivir en una época donde todo tomaba la forma de una confrontación ideológica agonística. Chaves Nogales optó, como el filósofo Walter Benjamin consciente del carácter crítico de la filosofía ilustrada, o la antropóloga Germaine Tillion, una de las organizadoras de la red de resistencia del Museo del Hombre de París, por la senda del deber de lucidez.

De este asunto pleno de dramatismo, la agonía civilizacional, otra andaluza, María Zambrano, escribirá desde el exilio extendiendo el argumento a toda Europa, dándole una interpretación trascendente: “El conflicto a que Europa ha llegado en su violencia es religioso y la filosofía no podrá resolverlo por sí misma. Antes de que brote una nueva filosofía, en esta tradi-

ción europea, tendrá que verificarse una conversión del hombre, tendrá que haber una aceptación de la realidad en forma reveladora”.

Una conversión al Humanismo que la propia Europa había alimentado, y que la había abandonado abruptamente como Chaves Nogales atestiguaba desde el París en vías de rendirse sin batalla. ■

EN CONTRASTE CON LA ATMÓSFERA DE SOLIDARIDAD EMOCIONAL LOS TRABAJADORES ESPAÑOLES, CON DETALLE CRECIENTE, IBAN SIENDO VIGILADOS

Más información:

- **Bloch, Marc**
L'étrange défaite. Témoignage écrit en 1940. Gallimard, París, 2012.
- **Cintas Guillén, María Isabel**
Chaves Nogales. El oficio de contar. Fundación José Manuel Lara, Sevilla, 2011.
- **Chaves Nogales, Manuel**
La agonía de Francia. Introducción de X. Pericay. Libros del Asteroide, Barcelona, 2010.
- **Hogehuis, Anne**
Des savants dans la Résistance. Boris Vildé et le réseau du Musée de l'Homme. CNR, París, 2009.
- **Zambrano, María**
L'agonie de l'Europe. La agonía de Europa. Editorial Universidad Politécnica de Valencia, 2004.

Gira Histórica

La banda sonora del 28F

IGNACIO DÍAZ PÉREZ

PERIODISTA

Hace 40 años, los partidarios del Sí en el referéndum andaluz de 1980 reunieron a un puñado de músicos de éxito para movilizar a los andaluces en una cita que exigía el apoyo de más del 50 % del censo en cada provincia. La participación en el referéndum, último requisito en un camino plagado de dificultades, tenía que ser masiva para que Andalucía pudiera optar a la autonomía plena por la vía rápida, reservada a Cataluña, el País Vasco y Galicia. Y la música fue uno de los instrumentos que se emplearon para conseguir movilizar a los andaluces.

La Constitución Española de 1978 recogía desde su artículo 2 el “derecho a la autonomía de las nacionalidades y regiones”. Pero al mismo tiempo establecía un sistema de dos velocidades, al contemplar dos mecanismos distintos y diferenciar entre las nacionalidades llamadas históricas y el resto. De hecho, la disposición transitoria segunda de la Carta Magna se refería expresamente a los “territorios que en el pasado hubiesen plebiscitado afirmativamente proyectos de Estatuto de autonomía y cuenten, al tiempo de promulgarse esta Constitución, con regímenes provisionales de autonomía” para liberarlos del tortuoso camino establecido en el artículo 143 y que pudieran tomar directamente la autovía del 151 para alcanzar su autonomía política.

Rafael Escuredo había asumido en junio de 1979 la Presidencia del Gobierno preautonómico andaluz tras la marcha de Plácido Fernández Viagas, bajo cuyo mandato se firmó, el 4 de diciembre de 1978, dos días antes de aprobarse en referéndum la Constitución, el llamado Pacto de Antequera. A Escuredo, consejero de Obras Públicas con Fernández Viagas, le tocaba, pues, cumplir el mandato que se dieron todas las formaciones políticas del momento para dotar a Andalucía de una autonomía plena. Entre estas formaciones también contaba la UCD, que posteriormente se desmarcaría del proceso autonómico andaluz.

El Gobierno de la UCD había fijado en los primeros compases del año 1980 la fecha del referéndum andaluz para el 28 de febrero. Casi no había tiempo para hacer una campaña potente. Los andaluces se habían mostrado hasta ese momento abstencionistas en la mayor parte de las citas con las urnas celebradas desde la muerte de Franco y el referéndum exigía una movilización masiva para que pudiera darse por superada con las condiciones establecidas.

Los promotores del Sí en el referéndum del 28F, con Rafael Escuredo a la cabeza, estaban obligados a movilizar de forma masiva a los andaluces, pese a tenerlo todo en contra: los tiempos y al propio Gobierno, empeñado ya en ese momento en que

Andalucía no alcanzara su autonomía plena más que por el camino largo.

De hecho, el 16 de febrero, ya iniciada la campaña electoral, el ministro de Cultura de la UCD, Manuel Clavero, había presentado su dimisión, en disconformidad con la postura del partido en relación con el referéndum del 28F, que imponía a sus cargos públicos la obligación de hacer campaña en favor del artículo 143 y en contra de conceder la autonomía a Andalucía por la vía reservada a las llamadas comunidades históricas.

LLEGAR A TODOS. La maquinaria estaba ya en marcha. No había tiempo que perder. Los partidarios del Sí en el referéndum tenían que llegar a todos los hogares, tenían que meterse en todos los corazones y hablar a la gente con un lenguaje directo, claro, entendible. La música fue uno de los caminos para conseguirlo.

La campaña de Escuredo a favor del Sí a la autonomía plena de Andalucía en las semanas previas al referéndum se convirtió en un espectáculo, en el sentido literal de la palabra. La llamada “Gira Histórica”, que arrancó en Córdoba el 14 de febrero y se cerró en Almería el día 26, reunió a artistas como Carlos Cano, María Jiménez, Camarón, Manuel Gerena, Silvio con Luzbel y bandas como Alameda, el Tabletom de Rockberto o Pata Negra, con los hermanos Raimundo y Rafael Amador, para poner banda sonora a las aspiraciones autonómicas de Andalucía. De aquello hace ya cuarenta años.

Ricardo Pachón, que acababa de producir a Camarón su disco *La leyenda del tiempo*, uno de los tótems de la música española aunque fuera un fracaso comercial en su arranque, era el director artístico de todo aquello, y Pilar Távora la ayudante de producción. Dispusieron de dos semanas para montarlo todo, y aquella no era una tarea precisamente fácil, desde luego. Había que reunir a los artistas de más éxito del momento, además de las complicaciones técnicas que implicaban montar y desmontar un gran escenario, moverlo y volver a montarlo dos días después en otra ciudad, así como contar con un equipo de



C&T Editores / Centro de Estudios Andaluces.

Carlos Cano, solo con su guitarra, interpretaba su *Verde, blanca y verde*, convertida en todo un himno, y daba paso a Rafael Escuredo para que pidiera el Sí.

“¿Dónde están los hombres?”,
preguntaba descarada María Jiménez
mirando al público.

sonido potente y suficiente para los espacios en que se iban a celebrar los conciertos. Pachón, que ya era un reputado productor musical, tiró de agenda y embarcó en aquella aventura a todos los músicos con los que había trabajado anteriormente y algunos más que pudo.

Camarón tenía un fuerte tirón entre los gitanos, aunque no solo. Los rockeros (Silvio, para algunos el mejor rockero español; Pata Negra, con los hermanos Amador; Alameda, en su momento de mayor éxito; los incombustibles Tabletom...), entre los más jóvenes. Y María Jiménez, que entonces y durante mucho tiempo fue un torbellino con una fuerza arrasadora, levantaba pasiones y escandalizaba a partes iguales, como una Marilyn a la española. Al principio se resistió a participar en la gira, hasta que Ricardo Pachón le dijo aquella frase, casi legendaria ya, de “tú te vienes, que eres lo único que no apesta a franquismo en este país, según Felipe González”.

Realmente, poco tenían que ver entre sí los artistas que formaban parte del cartel, más allá de que todos eran jóvenes, vanguardistas, anárquicos respecto a los cánones estéticos del momento, renovadores de la música que se había venido haciendo hasta entonces y verdaderos activistas contra el tópico de la Andalucía indolente.

El cartel lo completaban Carlos Cano y Manuel Cerena, que sí tenían un marcado compromiso político con el proceso auto-



nómico, que en el resto del elenco pasaba algo más inadvertido, y cuyo papel en la gira era el de conferirle al evento un carácter de reivindicación autonomista. Los músicos, la mayoría, participaba y disfrutaba del ambiente festivo que rodeaba los conciertos, más por el placer de la música y lo que se vivía en el *backstage* (también por el caché) que por el discurso político.

Camarón brilló, recuperado del desastre comercial del primer momento de *La Leyenda del tiempo* (que había grabado el año

antes junto a la gente de Alameda y los Pata Negra), como en sus mejores actuaciones, sintiéndose feliz y relajado hasta un punto que él mismo confesaría no haber conocido con anterioridad. “En lo que yo pueda, ayudo”, le llegó a decir Camarón a Rafael Escuredo.

Silvio, que acababa de firmar con la RCA, aprovechó la gira para promocionar los temas del disco que grabaría en breve con Manolo Luzbel, *Al Este del Edén*, todo un homenaje a su idolatrado James Dean y su

Unos requisitos muy duros para Andalucía

■ Los territorios históricos eran solo tres: Cataluña, el País Vasco y Galicia. Andalucía se quedaba en el limbo autonómico, ya que si no contaba con un Estatuto de Autonomía anterior era solo por culpa del estallido de la Guerra Civil en julio de 1936, justo antes de que, superados los trámites iniciales, el estatuto andaluz pudiera ser ratificado en el Congreso de los Diputados. Para no desandar lo andado, la Constitución de 1978 exigía a An-

dalucía unos requisitos muy duros para alcanzar su autonomía política. Básicamente, que la iniciativa fuera ratificada por todas las diputaciones provinciales y por las tres cuartas partes de los municipios, y que en el preceptivo referéndum al que debía someterse la iniciativa previamente acordada por las diputaciones y la mayor parte de los ayuntamientos el voto afirmativo superara el 50 % del censo electoral en cada provincia.

Las instituciones andaluzas habían hecho sus deberes con creces. La iniciativa autonómica fue aprobada por las ocho diputaciones provinciales y por el 97 % de los municipios (¡no el 75 % que exigía la Constitución, sino el 97 %!). Faltaba solo que lo ratificara en referéndum más del 50 % de los censados en cada provincia, lo que se presumía, como se demostraría después, que sería algo muy difícil de conseguir.



Camarón, para todos los públicos

■ Carlos Lencero, en su libro *Sobre Camarón. La leyenda del cantaor solitario* (Alba Editorial, 2004), recoge que a los cuatro pilares del cante de Camarón, como son su “oído privilegiado”, la “afinación perfecta”, el “tremendo sentido del compás” y “el conocimiento de los cantes, tanto serios como fiesteros”, se une un quinto elemento, que es su “enorme capacidad para conectar con todo tipo de públicos”.

No solo gitanos, no solo la gente del flamenco, sino también rockeros, apasionados de la música clásica o del jazz y de prácticamente cualquier otro estilo.

En su época de mayor éxito, los grandes espacios se le quedaban pequeños a José Monge, Camarón. Espacios como el Palacio de los Deportes de Madrid o la Plaza de España de Sevilla. Su mera presencia en el escenario provocaba una especie

de “histeria colectiva” entre el público, a decir de Carlos Lencero, que generalmente incomodaba al de San Fernando, convertido en vida en todo un mito. Solo una vez, en su etapa de madurez personal y artística, Camarón se sintió feliz ante un público numeroso. Y esa vez fue, precisamente, cuando participó en la Gira Histórica.

primer trabajo como cantante y líder de su propia formación. En los conciertos, siempre se hacía esperar, como la estrella que era. Los músicos de la banda subían al escenario y aguardaban con sus instrumentos dispuestos a que apareciera, el tiempo que el genio considerase oportuno. Cuando llegaba el momento, subía con parsimonia y se colocaba al borde del escenario, dando la espalda a sus compañeros. En el concierto de Sevilla, celebrado en el Prado de San Sebastián, levantó el brazo para saludar al público y justo en ese momento una paloma blanca se posó en su brazo durante unos segundos. Cuando los músicos comenzaron a tocar, ésta salió volando de nuevo, para delirio del público.

ROCK ANDALUZ. Alameda eran Pepe Roca, los hermanos Marinelli, Manolo Rosa y José Luis Moreno, *Pibe*. Meses atrás había sacado su primer disco, con el mismo nombre que la banda, que obtuvo un éxito inmediato. Lo que unos años más tarde se empezaría a conocer como rock andaluz, vivía su momento de mayor esplendor. Triana había publicado ya sus cuatro primeros discos. Veneno, Kiko y los Pata Negra habían grabado su legendario primer y único disco en el año 1977. En 1978, Imán Califato Independiente y Cai sacaron a la luz sus respectivos primeros álbumes. Y en 1979, meses antes del referéndum andaluz, irrumpieron con una fuerza arrasadora Alameda, Medina Aza-

hara y Guadalquivir, y Camarón grabó su *Leyenda*, acompañado por muchos de estos músicos.

En la gira, cada cual jugaba un papel. María Jiménez los volvía locos con su desparpajo y su frescura en aquellos primeros tiempos de una democracia no acostumbrada del todo a la libertad. “¿Dónde están los hombres?”, preguntaba descarada mirando al público. Tabletom era puro eclecticismo, reflejo de una sociedad joven y ansiosa por vivir y experimentar. Y Pata Negra tenía la profundidad jonda del flamenco y la pegada de la juventud.

Manuel Gerena, por su parte, representaba el flamenco social dentro del grupo de artistas embarcados en aquella aventura,

con letras cargadas de reivindicaciones obreras y políticas. Carlos Cano también ocupaba ese espacio. Ambos artistas habían sido prácticamente una imposición de los políticos. Querían llegar al corazón de los andaluces, pero también querían mandarles un mensaje.

Al granadino, según recoge el periodista Juan José Téllez en la biografía que escribió del cantante, se le reconocía en aquella época como el “abanderado de una Andalucía que necesitaba a los cantantes como líderes políticos o, al menos, como aglutinantes”. Su *Verde, blanca y verde*, compuesta en 1973, se había convertido en un himno para toda aquella generación. La letra alude a la conocida como Asamblea de Ronda de 1918, donde, a propuesta de Blas Infante, la bandera blanca y verde y el escudo que representa a Hércules domando a dos leones quedaron asumidos como símbolos del movimiento andalucista, que ya entonces aspiraba a conseguir la autonomía política para Andalucía.

ANÉCDOTAS. La gira estuvo plagada de anécdotas. Las fiestas de los músicos tras los conciertos, regadas con alcohol y con el aroma dulzón de la marihuana, fueron también históricas, con sus ensoñaciones lisérgicas y sus irrepetibles momentos. Carlos Lencero, en su libro, se refiere a la de Granada, en la cueva de Juanito, como una “gran noche de cante de Camarón”, al que, en ausencia de Tomatito, acompañó a la guitarra Raimundo Amador toda la noche. Enrique Morente, que no participaba en la gira, pero al que habían avisado de la que se estaba montando muy cerca de donde vivía, también se sumó a la fiesta.

Precisamente Raimundo Amador, por su parte, aprovechó la parada de Almería para comprar su famosa guitarra *Gerundina*. La llamó así por su constructor, que se llamaba Gerundino, uno de los más reconocidos entre los flamencos, y que se había resistido a vendérsela, pues la tenía ya apalabrada, hasta que Raimundo le mostró los “bellotos” que había ganado hasta ese momento por sus actuaciones en la gira. Los artistas habían pedido cobrar por adelantado, una costumbre, a decir de Lencero, tan taurina como flamenca. Según la tradición flamenca, las guitarras han de ser bautizadas y apadrinadas. Y



A veces, Rafael Alberti subía al escenario y leía algunos poemas.

el padrino de la *Gerundina* no fue otro que Camarón, nada más y nada menos, cuya voz fue la primera que acompañó la recién adquirida nueva guitarra de Raimundo Amador.

Una de las anécdotas más recordadas de la gira se produjo también en Almería, cuando Silvio tomó por la cintura a Rafael Escuredo, como si fuera a marcarse un pasodoble con el presidente, haciendo con la otra mano la señal de la victoria, mientras sonaba el Himno de Andalucía. Al principio, el presidente del Gobierno preautonómico se mostraba estupefacto y hasta sus guardaespaldas contemplaban la escena atónitos, sin saber muy bien qué hacer, mientras algunos de los músicos reían a carcajadas junto a ellos. El público disfrutaba con regocijo de la ocurrencia y vitoreaba al rockero. Según reconocería luego el propio Silvio, aquello fue un guiño del rockero por los viejos tiempos que, de niños, compartieron ambos cuando estudiaban en la Escuela Francesa de Sevilla. Ricardo Pachón ha hecho referencia alguna vez a las tan surrealistas como tiernas conversaciones entre esos dos artistas tan inmensos como inclasificables que fueron Silvio Fernández Melgarejo (Silvio, a secas) y Roberto González (Rockberto de Tabletom).

Los conciertos de la Gira Histórica fueron encuentros multitudinarios. Se calcula que a cada uno asistieron entre 15.000 y 20.000 personas. Haciendo balance de la campaña, el entonces consejero de Interior de la Junta de Andalucía preautonómica, Antonio Ojeda, ofrecía datos de asistencia a las denominadas “Fiestas de la Autono-

mía”, destacando las citas de Granada (50.000 asistentes) y Cádiz (25.000 personas), que coincidió con la celebración de los carnavales. En Málaga asistieron unas 15.000 personas. En Sevilla, por la lluvia, y en Jaén, la asistencia fue algo menor. Pero en todas las capitales se contaban por miles los asistentes a estos conciertos, que eran gratuitos, pues de lo que se trataba era, precisamente, de movilizar a cuantas más personas, mejor.

Los conciertos incluían un pequeño mitin de Rafael Escuredo, que posteriormente, una vez conseguida la autonomía, se convertiría en el primer presidente autonómico de la Junta de Andalucía. A veces, también Rafael Alberti, poeta y militante activo del PCE, se subía al escenario y leía algunos poemas. Carlos Cano, solo con su guitarra, interpretaba su *Verde, blanca y verde*, convertida en todo un himno, y así daba paso a Rafael Escuredo para que pidiera el Sí en el referéndum que se celebraría unos días después. El acto más político lo cerraba el Himno de Andalucía, coreado por las miles de gargantas que asistían a los conciertos. Y posteriormente continuaba la fiesta. ■

Más información:

- **Díaz Pérez, Ignacio**
Historia del Rock Andaluz.
Ed. Almuzara y Centro de Estudios Andaluces, Córdoba, 2018.
- **Lencero, Carlos**
Sobre Camarón. La Leyenda del cantaor solitario.
Alba Editorial, Barcelona, 2004.
- **Valenzuela, Alfredo y Amador, Pive**
Silvio. Vengo buscando pelea.
Andalucía Abierta, Sevilla, 2004.
- **Téllez Rubio, Juan José**
Carlos Cano: Una historia musical andaluza.
Iberautor Promociones Culturales, Madrid, 2003.
- **Copete Holgado, Alejandro**
La influencia del andalucismo en el rock andaluz: análisis del rock andaluz en la propaganda política.
TFM, Universidad de Sevilla, 2013.

Un rey pasmado por las andalucías

Felipe IV, Olivares y Quevedo

EVA DÍAZ PÉREZ

PERIODISTA Y ESCRITORA

Al comienzo de su reinado Felipe IV recorrió las tierras del Mediodía con su valido Olivares en un viaje donde el duque de Medina Sidonia organizó en Doñana un banquete pantagruélico. Quevedo formó parte del cortejo real y narró en tono jocoso el paso por Jaén durante una tormenta que casi desbordó el Guadalquivir y que convirtió los caminos en un lodazal.

Levan varias leguas de camino por las tierras de Jaén desde que salieron de Santiesteban pero de pronto ha comenzado a llover como si el Guadalquivir se derramara del cielo. Se ha cerrado el día y aprieta un viento recio y frío. El carruaje en el que va el joven Felipe IV acompañado de su hermano el infante Carlos y su valido el conde de Olivares, don Gaspar de Guzmán y Pimentel, tiene el aire viciado porque van las ventanas cerradas y las cortinas corridas para que no se cuelen dentro ni el agua ni el aire. Alguien de olfato avezado podría descubrir el extraño aroma a ámbar y manteca que desprenden los linajes mal cruzados. El monarca añade además otros olores incorporados en su jubón, los gregüescos y el ferreruero de terciopelo verde que recuerdan el hedor de los aposentos poco ventilados de su residencia del Alcázar.

La comitiva real ha partido de Madrid el 8 de febrero camino de la Andalucía en un viaje que se promete feliz y en el que Felipe IV recorre por primera vez uno de los territorios de natural alejados de su reino y por eso levantiscos y despegados. Sin embargo, la intención de la visita real no es la presentación del nuevo monarca ante sus súbditos de las tierras del Mediodía. La verdadera razón es luchar contra las resistencias locales a apoyar monetariamente las reformas hacendísticas que aliviarán la diezmada hacienda real. El conde de Olivares ha previsto con detalle el itinerario.

Está en su territorio, el mapa de sus señoríos que mostrará a su joven señor. Al conde —que dentro de un año obtendrá también el título de duque— le asoma ya el porte orgulloso con el que Velázquez lo pintará con el caballo en corveta para la posteridad. Le quedan años de poder, gloria y riqueza. Tiene al joven e inexperto rey en su mano, que sigue sin chistar el recorrido diseñado por su valido: la visita a Córdoba, Sevilla, Granada y Jaén —las capitales de reino— y el litoral pasando por Cádiz y

Málaga. Todo dictado por el poderoso valido como en una comedia de las que tanto gustan al rey, que es sólo una marioneta a su antojo.

Felipe IV apenas cuenta con diecinueve años y lo único que le interesa es el teatro y las carnes rosas y femeniles. Echa de menos a su esposa, la hermosa Isabel de Borbón, pero también frecuenta otras plazas. El valido ya le ha organizado alivio de aposentos para el viaje con lo más granado de bellezas de la Andalucía. Sin embargo, al monarca le están pesando las leguas. Parece un viejo prematuro y se diría que la piel lívida se le ha apergaminado durante el camino.

En las paradas de La Mancha le asomó el cansancio: Tembleque, Madrudejos, La Membrilla y la Torre de Juan Abad, señorío del célebre autor don Francisco de Quevedo, que forma parte del cortejo. Con sus decires sarcásticos ya ha provocado risas en el rey, tan adusto y seco normalmente. Aunque cuando se adentraron en Sierra Morena a Felipe se le tornó la mirada a la melancolía y olvidó las chanzas y donaires. En un aparte le ha confesado a su hermano, el infante Carlos, que tiene duelos de nostalgia por los ojos verdigrises de su señora doña Isabel. Pero ni siquiera él mismo sabe a qué se debe esta turbación que padece desde que ha entrado en Andalucía.

Al carruaje del rey se acerca Herrera y Sotomayor, gentilhombre de cámara del duque del Infantado, para comunicar al valido alguna nueva que le tuerce el gesto. En la crónica que este personaje escribirá al cabo de los años se cuenta la razón que complicó el paso del cortejo: la imposibilidad de vadear el río Guadalimar a causa de las lluvias. Solo han caminado media legua cuando los carros se atascan en una cuesta que se convierte en lodazal. Nuestra herramienta virtual de *Google Time* permite que repasemos la crónica de Herrera y Sotomayor cliqueando en un hipervínculo para ver con claridad qué ocurrió: “Pasola el coche de su majestad con grandísimo



Libro de descripción de verdaderos retratos, ilustres y memorables varones.

Francisco de Quevedo fue retratado en Sevilla de una manera jocosa por Francisco Pacheco luciendo el hábito de la Orden de Santiago.

**Felipe IV retratado por Velázquez en 1623,
un año antes de emprender este viaje.**

trabajo y llegaron con él los que le pudieron seguir a caballo, que de todo lo demás nada se escapó aquella noche de naufragio: atascáronse muchos coches, carros y acémilas, murieron cabalgaduras, así de tiro, como de carga”.

En nuestro repositorio virtual también podríamos descubrir otra crónica del mismo momento pero escrita en tono jocoso por Francisco de Quevedo en una carta dirigida al marqués de Velada y San Román, cuñado del duque de Medinaceli. La epístola se escribió el 17 de febrero en Andújar, donde tuvieron que parar tres días por la crecida del Guadalquivir. El escritor iba en un coche que tiraban diez mulas junto a otros caballeros de la corte. Así describe el paisaje furioso sin poder evitar el aire de burla. “Anochecimos en una cuesta que tienen los de Linares para cazar acémilas y coches, donde nos quedamos atollados”. Y con gran humor narra el ‘naufragio’ que sufrió el cortejo con los coches atascados y la lucha de los que se hundían en el barro. “Los de a pie sacaban la pierna de donde la metían, sin media ni zapato; y hubo alguno que dijo: ‘¿Quién descalza de abajo?’. Parecía purgatorio de poquito”.

CÓRDOBA. Pero no perecieron el joven Felipe y su séquito en el corazón de Andalucía. Continuaron el viaje camino de Córdoba adonde llegaron el 21 de febrero que, según nuestra herramienta virtual, fue Miércoles de Ceniza. Se hicieron grandes fiestas en honor de su majestad, y hasta se celebró una corrida de toros a pesar de que era Cuaresma. Si congelamos la estampa histórica de la ciudad de Córdoba en ese año del Señor de 1624, admiramos que aún quedan muchas trazas de la que fue capital del califato.

Se sabe que al rey se le quedó colgada la quijada cuando su carruaje atravesó la mezquita catedral, acostumbrado como estaba a los airosos templos góticos de Castilla. Y en la crónica *off* de este viaje se recuerda que, al pasar por unas casas de muy bello perfil morisco, a Felipe IV tuvieron que cerrarle la boca que llevaba abierta porque estaba cercano un muladar del que se nutrían muchas moscas y era peligro que se colaran donde no debían. Pasmado quedó el rey admirando las fachadas blancas y las azoteas que eran tan diferentes de los chapiteles de pizarra oscura de la villa y corte. En las marginalia de la visita cordobesa está anotado que el conde de Olivares le explicó al ardiente rey que tras las celo-



Museo del Prado.

Felipe IV apenas cuenta con diecinueve años y lo único que le interesa es el teatro y las carnes rosas y femeniles. Echa de menos a su esposa, la hermosa Isabel de Borbón, de ojos verdigrises



Hispanic Society.

El rey que se pasea por Sevilla es un hombre joven, henchido de vida, animoso, aunque tenga ese gesto ensimismado que a veces se precipita sin ningún remedio en una cara de bobo

Gaspar de Guzmán, conde-duque de Olivares. Diego Velázquez (h. 1625-1626).

sías de las casas había secretos aposentos que olían a vino y dátiles y mujeres que aún guardaban la costumbre de ocultarse. Todo esto enervó al joven Felipe que sintió que le sonaba la sangre con la misma fuerza con la que corría el agua de Córdoba por aljibes, fuentes y acequias.

CARMONA Y SEVILLA. El cortejo real abandonó Córdoba siguiendo el camino real por Écija hasta alcanzar Carmona. Allí fueron los caballeros veinticuatro a recoger al monarca para acompañarlo hasta Sevilla entrando por la puerta de la Macarena. Por la noche las torres se adornaron con luminarias y antorchas y cuatrocientos jinetes encamisados pasearon con hachas por la ciudad en señal de regocijo. Eso fue el lunes 4 de marzo de 1624, según nos apunta el calendario infinito de nuestro *GoogleTime*.

Hubo algo que fascinó a Felipe IV en su visita a Sevilla: la luz. Una luz que en realidad ya conocía, aunque no la hubiera visto antes. Era la luz que había visto brotar de los pinceles de su nuevo pintor de cámara: el sevillano Velázquez, que había llegado a la corte en 1622 precisamente por los buenos oficios de su paisano, el conde de Olivares. Era esa luz que hería las cosas, que llameaba los objetos y las estancias pero que al mismo tiempo las dejaba en penumbra. El rey ya se había dado cuenta de que pocos pintores había como el sevillano con tal certeza en retratar. El verano pasado había comenzado a pintar un boceto del rostro real sólo destinado a trabajo de taller, pero fue tal el resultado que en octubre fue ascendido a pintor de cámara provocando las envidias de otros artistas de la corte.

El rey que se pasea por la ciudad natal de su pintor de cámara es un hombre joven, henchido de vida, animoso, aunque tenga ese gesto ensimismado que a veces se precipita sin remedio en una cara de bobo. Este Felipe que está estrenando la vida será pintado por Velázquez en múltiples ocasiones. Lo pintará de rey victorioso tras las glorias de Breda, de esposo que comparte lecho con la hermosa Isabel de Borbón y como padre feliz con su hijo Baltasar Carlos. Pero esos cuadros serán sólo un sueño breve. Pronto los pinceles del artista se adentrarán en el retrato de la desgracia y poco a poco irán saliendo de los lienzos todos los seres queridos y también aquella España antes vencedora.

Pero nada de eso ha ocurrido aún, así que dejemos a Felipe IV disfrutar de estas

Hubo algo que fascinó a Felipe IV en su visita a Sevilla: la luz. Una luz que en realidad ya conocía. Era la luz que había visto brotar de los pinceles de su nuevo pintor de cámara: el sevillano Velázquez

jornadas sevillanas. Unos días felices en los que el duque de Medina Sidonia, Manuel de Guzmán y Silva, ha dispuesto todo para uno de los grandes placeres del monarca: la representación en los Alcázares de un entremés escrito por Quevedo.

En Sevilla el escritor frecuentará a poetas y pintores amigos como Francisco Pacheco, que le hizo un retrato jocoso luciendo el hábito de la orden de Santiago. Sin embargo, más que de estos ambientes de cortes artísticas, la Sevilla que gustaba a Quevedo era la popular, la de los pícaros que frecuentaban las tabernas del puerto como el rufián Escarramán “hijo de la gran Sevilla, nacido en el Arenal”. La misma Sevilla que narra en su libro *Vida del Buscón llamado Pablo*, que precisamente concluye en una Sevilla donde su protagonista estudió la jacarandina y en pocos días resultó ser rabí de los otros rufianes.

BANQUETE HIPERBÓLICO. *Google Time* anuncia ya la siguiente plaza visitada por el cortejo real: el coto de Doñana, donde el duque de Medina Sidonia ha organizado una cacería y un banquete que quedará para los anales y que narró en una crónica el poeta Pedro de Espinosa. Allí se vieron más de trescientos cortesanos que acabaron con la caza de la zona. Si consultamos la relación publicada por Espinosa, asombra el banquete pantagruélico: más de dos mil barriles de pescado de Sanlúcar; doscientos jamones de Aracena; cuatrocientas arrobas de aceite; mil de agua del caño dorado de Sanlúcar; cien tocinos; trescientas arrobas de uvas, orejones y dátiles; cincuenta arrobas de manteca de Flandes y ocho mil naranjas dulces y agrias. Y todo regado con ochenta botas de vino añejo. Fue servido buen vino tinto de Cazalla, con su sabor algo dulzón, y también de blanco de Alanís.

Gracias a nuestra herramienta virtual nos llegan aromas a pan candeal de flor de harina recién horneada, pernils asados, conejos empanados y mechados con tocino cazados en los bosques de Doñana. También podemos oír las conversaciones y risas perdidas en el tiempo y una deliciosa música de vihuela y laúdes que se interpretó mientras se gozaban las viandas. El repertorio musical fue elegido por la duquesa de Medina Sidonia, Juana Gómez de Sandoval y Rojas y de la Cerda.

Hasta 600.000 ducados gastó el aristócrata en aquella hiperbólica comida, por lo que quedó endeudado durante años. Un agujero económico que heredó su hijo Gaspar Pérez de Guzmán y Sandoval, IX duque de Medina Sidonia, quien junto al VI marqués de Ayamonte, Manuel Silvestre de Guzmán y Zúñiga, protagonizará en 1641 una conjura contra el monarca que en estos días felices devora un hojaldre de carnero especiado en las tierras de los Medina Sidonia. Qué inesperadas pueden ser las páginas de la Historia...

El trecho siguiente del viaje real seguirá por la costa a bordo de falúas, que partiron de Sanlúcar de Barrameda hasta pasar por Cádiz, Tarifa y Gibraltar. Y, de allí, a Málaga, donde Felipe IV se alojó en la Alcazaba, que había sido adornada con gran lujo y exquisitez. El 31 de marzo era Domingo de Ramos y el monarca acudió a los oficios sagrados de la catedral con gran veneración y recogimiento.

Siguiendo el calendario histórico vemos que el Miércoles Santo llegó a Granada y la corte quedó instalada en la Alhambra. Fueron días especialmente gozosos para el joven rey, pues celebró su aniversario en este palacio que le pareció encantado. Fue aquí donde definitivamente se le descolgó la quijada ante la contemplación de tanta belleza.

Recordó el monarca que su abuelo Felipe II había sido engendrado en este lugar cuando el emperador Carlos e Isabel de Portugal pasaron su luna de miel hacía un siglo, y tuvo el curioso pensamiento de que en realidad él descendía de esta hermosura. Apunta el calendario lunar y de fenómenos celestes que precisamente el día de su cumpleaños se observó en Granada un eclipse de luna que duró hora y media.

JAÉN. Partió de nuevo la comitiva llegando el jueves de la semana de Resurrección a Jaén donde fue recibido con salvas de artillería. Asomándonos a un grabado de la época descubrimos que la catedral estaba sin terminar, pero las ceremonias en su interior fueron muy solemnes. Destacó el momento en el que Felipe besó la reliquia del Santo Rostro, orgullo de la ciudad y tesoro mayor de la catedral.

El corregidor de la ciudad, don Hernando de Acuña Enríquez, había preparado grandes celebraciones como máscaras,

invenciones de fuegos, juegos de cañas, y corridas de cuarenta toros. También se repasaron los caminos por donde había de venir el cortejo real hasta Jaén ordenando que se hicieran cuatro ventorrillos que dispensaran pan, vino y queso para dar refresco a litereros, cocheros y mozos de mulas.

Todo estaba preparado cuando llegó una carta del rey que había escrito desde la Alhambra, el mismo día de su cumpleaños, ordenando que en los lugares por donde pasase no se hiciesen fiestas de libreas, recibimientos, entradas, ni otras demostraciones de gasto. Fue la gran decepción de los súbditos del reino de Jaén que no entendían el desplante, pues estas fiestas sí se habían hecho en otras ciudades. ¿Es que el monarca estaba cansado del largo viaje y con ganas de regresar a la corte? Nunca se sabrá porque nada dicen las crónicas, aunque quizás pudiéramos aportar una hipótesis verosímil con aquel eclipse de luna que Felipe contempló desde la Alhambra. Los que lo vieron aseguran que el rey parecía aludado, como si hubiera perdido la razón y anduviera sonámbulo por aquellos jardines. Hay quien afirma que el alma del monarca quedó atrapada en aquel lugar y el que regresó a la corte fue otro. Velázquez percibió el cambio cuando retrató a un rey que ya no parecía el mismo desde que regresó de aquel viaje por las Andalucías. Pues si entró por Sierra Morena lleno de melancolías, de la misma forma salió de estas tierras tan hermosas como levantiscas. ■

Más información:

- **Sánchez-Montes González, Francisco**
El viaje de Felipe IV a Andalucía en 1624. Tiempo de recursos y consolidación de lealtades.
Editorial Universidad de Granada, 2018.
- **López Ruiz, Antonio**
“Andalucía en la obra de Quevedo”.
Boletín del Instituto de Estudios Almerienses, Letras, nº 4, 1984.
- **Mercado Egea, Joaquín**
Felipe IV en las Andalucías.
Santisteban del Puerto, Jaén, 1980.

El esplendor de la cultura obrera en Andalucía

La editorial Renovación Proletaria

ALEJANDRO CIVANTOS URRUTIA
DOCTOR EN LITERATURA

Nacida ahora hace cien años en Pueblonuevo del Terrible, minúscula aldea del Alto Guadiato cordobés, la editorial Renovación Proletaria consiguió la extraordinaria proeza en la Andalucía rural de entonces de vender medio millón de ejemplares de su colección de “volúmenes filosóficos”, abriendo el camino al conocimiento de obreros y trabajadores de la tierra recién salidos del analfabetismo. Dirigida por el maestro y sindicalista minero Aquilino Medina con el declarado objetivo de combatir la ignorancia que lastraba a la clase trabajadora, la modesta empresa llegó a editar veintitrés títulos, a precio económico, a pesar de la implacable persecución de las autoridades.

El convulso periodo de agitaciones campesinas andaluzas que Juan Díaz del Moral denominó “trienio bolchevista” (1918-1920), no solo trajo consigo reivindicaciones agrarias, ocupaciones de tierras, quema de cosechas, huelgas, marchas y represión gubernamental, sino también el esfuerzo sostenido por crear una alternativa cultural proletaria que sacara definitivamente a los obreros andaluces del estado de postración intelectual al que habían sido condenados por la historia.

Ante la desidia y el desprecio de un poder central que perpetuaba interesadamente el analfabetismo y no movía un dedo por combatirlo, como descubrió horripilado Luis Bello en su *Viaje por las escuelas de Andalucía*, las organizaciones obreras, los grupos de afinidad ácrata, el sindicalismo campesino o los ateneos libertarios iniciaron una labor casi de apostolado para acabar con esa lacra.

Se impulsaron así numerosas escuelas para obreros, centros de estudios sociales, revistas sociológicas, cabeceras de prensa o precarias editoras de libros económicos, en el convencimiento de que solo construyendo una estructura educativa y cultural propia se podría erradicar el desconocimiento de la realidad que aquejaba a las clases desfavorecidas y las sometía irremisiblemente a la tutela burguesa. Para transformar el mundo había que conocerlo primero, de manera que la cultura cobraba así un carácter casi revolucionario.

Pueblonuevo del Terrible, por ejemplo, la antigua aldea cordobesa, debido a la expansión de la minería y a su incipiente metalurgia del plomo, se convirtió en tierra de promisión para muchos desesperados del campo, pero también en lugar de desembarco de significados dirigentes anarquistas, socialistas e incluso de republicanos federales que hicieron del municipio un privilegiado crisol en la lucha por la mejora de las condiciones del proletariado, tanto en lo laboral como en lo cultural y formativo.

En este último aspecto, la iniciativa más decidida la asumieron grupos de afinidad ácrata como El Despertar o Pro-cultura que sostuvieron incluso un Centro de Estudios Sociales en el pueblo y una revista literaria, o la agrupación Vía Libre, radicada en la vecina aldea de Peñarroya que, además de charlas y conferencias, impulsó en 1918 el periódico obrero del mismo nombre.

No obstante, la más importante de aquellas experiencias culturales en Pueblonuevo fue, sin duda, Renovación Proletaria, fundada en 1919 por dos activistas libertarios, curtidos en el sindicalismo minero, Antonio Amador y Aquilino Medina, que figuraba como director. Ubicada en calle San Pedro nº 27, el propio domicilio de Medina, la editorial compartía espacio con la escuela para obreros que él mismo dirigía bajo principios racionalistas, co-educativos y laicos. Es posible también que albergara una pequeña imprenta.

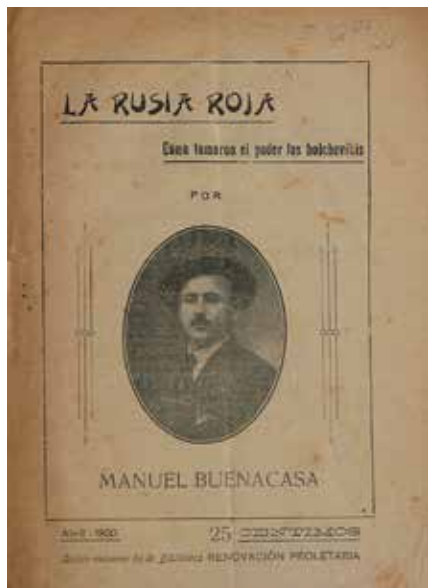
Decidido a combatir la indigencia intelectual pero también la educación milagrera que postraba al proletariado andaluz, Medina alumbró la editorial convencido, como muchos otros militantes de su tiempo, de que el analfabetismo era el caldo en el que se cocía lentamente la miseria y que, por ello, la formación de los trabajadores era una fase revolucionaria de la Historia, imprescindible para llevar al obrero a la emancipación definitiva

AH
OCT
2020
90

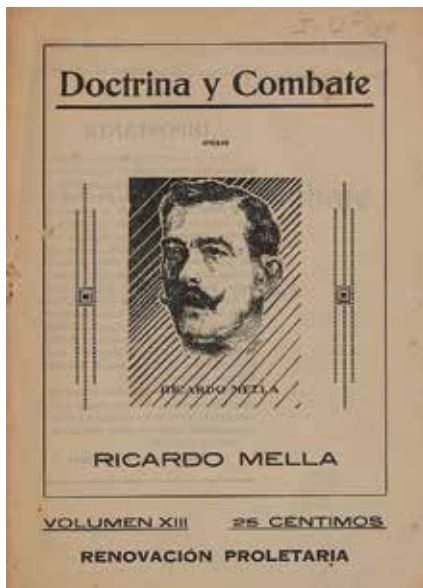


Biblioteca Pública Arcús.

La venta a través de “paqueteros” o correspondientes a domicilio fue una de las razones de la amplia difusión de los volúmenes de Renovación Proletaria, pero también provocaba grandes quebrantos económicos a la editorial si no se regularizaban a tiempo los pagos. Contracubierta del volumen XIII.



Biblioteca Pública Artis.



Biblioteca Pública Artis.



Colección particular.

1. Cubierta de *La Rusia Roja* de Manuel Buenacasa. 2. Cubierta de *Doctrina y combate* (1922) de Ricardo Mella. 3. La Biblioteca del Obrero fue la más exitosa y duradera de las editoriales obreras andaluzas. La dirigió en Sevilla el maestro racionalista nacido en Grazalema, José Sánchez Rosa. En ella se incluyó *La gramática del obrero* (4ª edición).

como clase social. De ahí que el propósito editorial manifestado en los volúmenes no fuera otro que el de “elevar intelectual, moral y económicamente a la familia humana, para que vaya saliendo del bosque enmarañado de la ignorancia”.

VOLÚMENES FILOSÓFICOS. En sus apenas cuatro años de existencia la editorial llegó a poner en la calle 21 títulos numerados de su colección de “volúmenes filosóficos” alcanzando la cifra de 449.000 ejemplares vendidos, extraordinaria hazaña dadas las condiciones de la Andalucía rural de entonces.

Como se entendía que la vieja literatura de cordel encarnaba mucho mejor los valores plebeyos que el concepto burgués de libro, lo frecuente en la edición anarquista

fue la utilización de folletos rústicos a bajo precio y de periodicidad regular, a imitación de la prensa obrera.

Y en efecto, los volúmenes de *Renovación Proletaria* eran pliegos de 20 x 14 centímetros, con entre 20 y 24 páginas de texto y unas modestas cubiertas con apenas el título de la obra, de la colección y algún dibujo o daguerrotipo fotográfico del autor. La periodicidad era inicialmente mensual, aunque las frecuentes detenciones de sus mentores o precintos de la imprenta quebraron con frecuencia ese propósito. Cada doce números se ponían además a la venta unas tapas para encuadernarlos. El precio regular fue siempre unos muy asequibles 25 céntimos, que podían reducirse incluso si eran adquiridos por sociedades obreras o ateneos.

DISTRIBUCIÓN. Como otras muchas editoriales de su estirpe, *Renovación Proletaria* no se vendía por lo general en librerías, que exigían porcentajes de venta y además eran pocas y estaban limitadas a las grandes ciudades. De ahí que su distribución fuera ciertamente original y siempre al margen de los circuitos libresco convencionales, lo que, por un lado, le permitía eludir la persecución de las autoridades y, por otro, utilizar cauces de difusión diferentes a los que empleaban las editoriales comerciales, consideradas por los anarquistas como instrumentos de la clase hegemónica para difundir e imponer su ideología.

La venta en quioscos o a contrarrembolso, mediante listas de correo, a sociedades libertarias o particulares fue frecuente, pero la principal fórmula de distribución

Pueblonuevo del Terrible: tierra de promisión

■ Tras descubrirse allí unas minas de hulla de alto rendimiento, la pequeña aldea cordobesa de Pueblonuevo del Terrible (enseguida fusionada con Peñarroya) vivió a comienzos del siglo XX una transformación sin precedentes que la llevó a convertirse en el polo químico más importante de Andalucía y en el primer productor de plomo del mundo. Con pasmo para sus antiguos moradores, un extraterrestre paisaje de 660.000 metros cuadrados compuesto de centrales

térmicas, fundiciones de plomo, chimeneas, ferrocarriles, funiculares y almacenes fue dibujándose en plena campiña cordobesa, al tiempo que el municipio iba convirtiéndose en una población hongo, que llegó a contar con 24.000 habitantes hacia 1914. A ese paisaje casi marciano habría que añadirle no pocas pinceladas de moderno colonialismo industrial: capital norteamericano (banca Rothschild), dirección francesa (Société Minère et Metallurgique de Peñarroya) y

mano de obra andaluza, procedente de la emigración agraria y escasamente especializada.

Convertida repentinamente en tierra de promisión, la explotación de las minas dio lugar a un curioso experimento social en el que barriadas mineras como El Antolín o San Miguel coexistieron, en régimen casi de *apartheid*, con el esmerado barrio francés en el que se alojaban los ingenieros, técnicos y directivos de la compañía.

Aquilino Medina

■ Olvidado como tantos otros impulsores de proyectos culturales libertarios, de Aquilino Medina se desconocen hasta las fechas de su existencia. Se sabe, por las actas de diferentes congresos, que fue clave en la consolidación del sindicalismo libertario rural en Córdoba, cuyas sierras recorrió incansablemente. En Pueblonuevo dirigió, además de la escuela obrera y de la editorial Renovación Proletaria, el semanario *Nuevo Rumbo*, que apareció en 1921 y tuvo efímera existencia.

Hostigado siempre por las autoridades, tuvo que finalizar la experiencia de Renovación Proletaria ya en Herrera (Sevilla). Desterrado después por delitos de propaganda a Cuenca, donde llegó a montar una librería-distribuidora, regresó nuevamente a Córdoba e impulsó en Puente Genil otra importante experiencia: la editorial Pedagógica, que en 1926 publicó la interesante colección de folletos "La Novela Decenal", once títulos a 15 céntimos el ejemplar de autores como Higinio Noja, Ángel Samblancat, Eugenio Nöel o Ramón Pérez de Ayala. En 1928, con menor fortuna, editorial Pedagógica lanzó "La Novela Corta", que no llegó más allá de cuatro títulos incluyendo la única novela conocida de Medina: *La Libérrima*.

de la editorial cordobesa fue un ágil sistema de reparto mediante "paqueteros" o corresponsales sin ánimo de lucro, simpaticizantes del sindicato o trabajadores de las fábricas que recibían los "paquetes" con los ejemplares en su domicilio y los hacían llegar a sus lectores dondequiera que estos se encontraran: en cinturones industriales, hazas de labranza, cuencas mineras o almadrabas; en definitiva, allí donde no había una estructura comercial reglada. Por lo que se sabe, la editorial terribense llegó a disponer de paqueteros hasta en América Latina.

INÉDITOS DE AUTORES ESPAÑOLES. No obstante, lo que verdaderamente diferenciaba a Renovación Proletaria en el abigarrado panorama de la edición ácrata donde abundaba la reedición o las apresuradas traducciones de clásicos del pensamiento



Colección de fotografía histórica de F.J. Aute.

Grupo de trabajadores de la mina Santa Rosa (Pueblonuevo del Terrible, agosto de 1925).

avanzado, fue su moderno concepto editorial, pues acogía solo obra inédita de autores españoles. Así, Aquilino Medina dio su primera oportunidad literaria a jóvenes promesas como el minero onubense y maestro rural Higinio Noja (con dos títulos: *Brazo y Cerebro* o *La Palanca de Arquímedes*); el anarquista madrileño, panadero de oficio, Mauro Bajatierra (*Comentarios al II Congreso de la CNT*); el geógrafo social y propagandista por el hecho Eduardo Ferrás Catalá (*El hombre y la creación*); el carpintero zaragozano y futuro dirigente de la CNT Manuel Buenacasa (*La Rusia Roja*); el mecánico vizcaíno Galo Díez (*La mujer en la lucha social*) o el extraordinario narrador oscense, abogado de huelguistas y agitadores, Ángel Samblancat que, con dos títulos (*Bocanadas de Fuego* y *La Violencia*), inició aquí una trayectoria como novelista aún no valorada suficientemente.

Todos, como se ve, trabajadores manuales o representantes de la lucha obrera, figuras, en fin, de un nuevo olimpo literario en el que no había espacio para los intelectuales del *establishment*. La colección, que se abrió a finales de 1919 con *El sindicalismo en Cataluña*, de Ángel Pestaña y Salvador Seguí, y se cerró, en mayo de 1924, con *Fundamentos y finalidad del anarquismo* del propio Medina, rescató también al prolífico ensayista gallego y leyenda viva del anarquismo Ricardo Mella que, después de

algún tiempo sin publicar, dio a la editorial su texto *Doctrina y Combate*. Como se ve, abundó el ensayo, las actas sindicales y las crónicas de la represión o de la cárcel, pero también hubo textos científicos y divulgativos, cuentos sociales o hasta compilaciones de aforismos.

En un intento de regatear la persecución de las autoridades, que precintaron la imprenta y tal vez cerraron su escuela en Pueblonuevo, en 1922 Aquilino Medina trasladó Renovación Proletaria a la localidad sevillana de Herrera (c/ Alpechín nº 17) y, utilizando ya diferentes imprentas andaluzas, editó allí los seis últimos títulos de la colección numerada de volúmenes filosóficos y otros dos más fuera de colección: *¿Qué es la anarquía?*, de Kropotkin, que pretendía inaugurar una colección de clásicos del anarquismo a precio reducido, y *Los Galeotes del Amor*, ambiciosa novela de Higinio Noja que, con sus más de doscientas páginas, fue sin duda el título más extenso de los publicados por la temeraria editorial.

La ruina en la que acabó cayendo después toda la cuenca minera del Alto Guadiato cordobés, y en especial el polo químico de Pueblonuevo, es amarga metáfora de las oportunidades perdidas de la industrialización andaluza pero también testimonio de un tiempo en que el proletariado quiso y pudo convertirse, a través de la cultura, en sujeto de la Historia. ■

Aquilino Medina alumbró la editorial Renovación Proletaria convencido, como muchos otros militantes de su tiempo, de que el analfabetismo era el caldo en el que se cocía lentamente la miseria



El ferrocarril de vía estrecha desde el polo químico de Pueblonuevo, inaugurado en 1895 y con transporte de viajeros desde 1902, fue propiedad de la Sociedad Minero Metalúrgica de Peñarroya hasta 1956.

El libro obrero en Andalucía

■ Después de Cataluña fue Andalucía el lugar donde surgieron más iniciativas culturales promovidas por y para la clase obrera en las primeras décadas del siglo XX. Además de numerosas cabeceras de prensa, ateneos o círculos culturales, tenemos constancia de la existencia de un buen puñado de editoriales que quisieron ocuparse del nuevo y desatendido lector obrero, en el convencimiento de que la clave para combatir la explotación estaba en erradicar la ignorancia.

En Córdoba, además de Renovación Proletaria, funcionaron una Asociación Protectora de Enseñanza Racionalista en La Carlota, editorial Pedagógica en Puente Genil y una Biblioteca Recreativa de Propaganda Sociológica en la capital. En Montejaque, Málaga, la editorial Los Nuestros. En Jaén existió una

editorial Luz y Vida, que publicó primero en Linares y después en Torredelcampo, además de la Biblioteca Económica, que editaba en Úbeda. En Cádiz al menos dos: la Biblioteca de Cultura Obrera en Jerez y el Despertar del Terruño en la Línea, que es de las más antiguas. Y en Sevilla las hubo en Dos Hermanas (Sociedad de Agricultores “Ya despertamos”), en Lebrija (Biblioteca Luz) y en Aznalcóllar (otra editorial Los Nuestros), además de, en la capital, el Despertar del Obrero, Grupo Risa y Alegría y Biblioteca del Obrero, que fue la más longeva e importante de todas, pues extendió sus actividades hasta la misma Guerra Civil y albergó en su catálogo tres de los títulos más emblemáticos de aquel periodo de excepción cultural: *Gramática del Obrero*, *Aritmética del Obrero* y el *Abogado del Obrero*.

Más información:

- **Aute, Francisco J. y Payer Ibáñez, M^a Isabel**
El cerco industrial de Peñarroya-Pueblonuevo, Córdoba. Piedra a piedra.
Grupo Editorial Círculo Rojo, Almería, 2005.
- **Civantos Urrutia, Alejandro**
Leer en Rojo. Auge y caída del libro obrero (1917-1931).
Fundación de Estudios Libertarios Anselmo Lorenzo, Madrid, 2017.
- **Díaz del Moral, Juan**
Historia de las agitaciones campesinas andaluzas.
Alianza Editorial, Madrid, 1973.
- **García Parody, Miguel Ángel**
El Germinal del Sur: conflictos mineros en el Alto Guadiato (1881-1936).
Centro de Estudios Andaluces, Sevilla, 2009.
- **Íñiguez, Miguel**
Enciclopedia histórica del anarquismo español. 3 tomos.
Asociación Isaac Puente, Vitoria, 2008.

Un bibliófilo ilustre, raro y curioso

CARMEN ESPEJO CALA

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Resulta coherente que esta obra sobre la faceta periodística de Joaquín Hazañas haya sido premiada en el concurso de monografías *Archivo Hispalense* y publicada por la Diputación de Sevilla. Hazañas fue, además de catedrático de Historia y rector de la Universidad de Sevilla, fundador de la revista *Archivo Hispalense* que da nombre al concurso; pero la razón por la que interesa a la Diputación de Sevilla fomentar la investigación en torno a la figura de Hazañas va más allá de lo anecdótico, y tiene que ver con la necesidad de hacer visible la riqueza intelectual de la provincia, y patrocinar la continuidad entre los logros culturales del pasado y los del presente y futuro.

Joaquín Hazañas formó parte de ese grupo notable de eruditos y/o diletantes de la cultura que han sido reconocidos con el rótulo de “la Sevilla Ilustre”: aquellos como los hermanos Pérez de Guzmán y Boza, Luis Montoto, Gómez Imaz, Rodríguez Marín y otros muchos, que en los años finales del XIX y principios del XX profundizaron en diferentes facetas de la Historia Local sevillana —entre otros campos del saber— hasta el punto de que siguen siendo lectura obligada para los investigadores.

El estudio de *Inmaculada Casas* ha recuperado escenas inolvidables de la vida social de estos tertulios, como la de un Marcelino Meléndez Pelayo confesando en una carta sus penas de amor por una dama sevillana.

Pero cuando afirmo que es un acto de coherencia que este libro haya sido premiado y publicado por la Diputación de Sevilla no me refiero solo a la necesidad de mantener vivo el legado y el mito

de esta Sevilla ilustre; sino también a la necesidad de recuperar otras facetas menos ortodoxas de la vida cultural de la Sevilla de entonces y de ahora, en consonancia con la noción misma de pluralidad que es esencial a una institución como la Diputación.

Joaquín Hazañas perteneció a la clase media sevillana y fue un académico de mentalidad conservadora y profundamente religiosa, como muy bien describe esta obra.

Pero fue también periodista, y creo que este es uno de los logros fundamentales del trabajo: demostrar que la actividad periodística de Hazañas no fue ocasional, sino continua a lo largo de toda su existencia, y de hecho su vinculación con el periodismo es poliédrica: como redactor de comentarios y ensayos en buena parte de las cabeceras de la ciudad; como historiador y recopilador de prensa antigua y contemporánea; como protagonista de la vida cultural de la ciudad, inevitablemente reflejada en las noticias locales. Hazañas fue también periodista y esta condición lo coloca en un plano de observación desde afuera, de observación crítica —el plano en el que se debe situar el periodista por naturaleza— que no es aquel en el que solemos encontrarlo, tan aparentemente integrado en su clase social y su tiempo.

Reivindicar al Hazañas periodista, como se hace en esta obra, es, por tanto, reivindicar a un Hazañas más complejo del que habitualmente presentan los pangeóricos que se le han dedicado, y reivindicar de paso la tarea fundamental del periodismo —sobre todo del periodismo local— en la construcción de las sociedades.

Por otro lado, Hazañas fue también estudioso y recopilador de impresos de todo tipo, particularmente de impresos noticieros del pasado.



Casas Delgado,
Inmaculada

La prensa según Lisardo,
el Estudiante. Testimonios
noticieros en el Fondo
Hazañas.
Diputación de Sevilla,
2019, 182 pp., 10 €

Más allá del ámbito local, el nombre del rector de la Universidad de Sevilla ha quedado para siempre unido a una colección bibliográfica, el “Fondo Hazañas” que conoce cualquier investigador de la cultura escrita en sus múltiples disciplinas. Esta obra explica cómo se formó esa imponente colección de libros y folletos, la mayoría de ellos de esos que los bibliotecarios llaman “libros raros o curiosos”, y explica también las razones por las que Hazañas la donó muy pronto a la Universidad de Sevilla.

Como coleccionista de libros, Hazañas fue bastante raro y bastante curioso. Como dice la autora, resulta cuando menos sorprendente que este grupo de académicos y aristócratas sevillanos del fin de siglo —señoritos al fin, si se nos permite el apelativo cariñoso— empeñaran sus esfuerzos y su dinero en adquirir y reeditar ejemplares de prensa popular: folletos baratos, vulgares y truculentos en muchos casos, que fueron la única vía de acceso a la cultura escrita para la mayor parte de la sociedad sevillana, analfabeta en proporción alarmante hasta bien entrado el siglo XX.

Al revelar el contenido poco ortodoxo de los pliegos de cordel y otros géneros de la prensa popular, *Inmaculada Casas* nos ayuda a entender mejor las razones por las que Hazañas y su círculo de amigos pudo tener interés en su conservación: de nuevo, nos devuelve la figura de un Hazañas más complejo, menos convencional en términos ideológicos, de lo que hubiera podido pensarse. La “Sevilla Ilustre” que se reclama en este libro es una Sevilla culta, refinada, pero también plural y crítica, que reconoce la excelencia de todas las culturas que cohabitan en la ciudad. ■

Una Almería desconocida

JULIA HERNÁNDEZ
SALMERÓN

IES EL ARGAR

Esta obra es fundamental no solo para el conocimiento de la historia de la fotografía en Almería, sino también para el de la propia historia decimonónica. Fernández Bolea realiza un excelente estudio que viene a suplir la ausencia de trabajos sistemáticos sobre la fotografía almeriense desde sus inicios hasta el tránsito de los siglos XIX y XX.

A través de acontecimientos históricos relevantes y hechos sociales significativos nos introduce en una Almería desconocida, llevándonos de la mano para comprender cada una de las obras seleccionadas, que han sido contextualizadas con meticulosidad y rigor histórico.

Más allá de un estudio biográfico del fotógrafo y de la descripción de la imagen, el autor busca encontrar las claves de la historia de este nuevo arte, en donde la fotografía y su desarrollo tecnológico estuvo siempre en contacto con los centros punteros, llegando a la provincia los adelantos técnicos (cámaras, revelados, clichés,...) coetáneamente a su invención, lejos de lo que se pudiera pensar, y en un contexto de retraso cronológico sorprendentemente muy corto.

Ciertas zonas de la provincia, como Cuevas del Almanzora y Berja, tienen gran presencia en esta obra. Estas localidades son ejemplo de la importancia que tenía en esta época la burguesía como clase social emergente, que será retratada, como el resto de la sociedad almeriense —campesinos, eclesiásticos...— de manera constante, y constituyéndose, además de un lenguaje estético, en un documento histórico fundamental para el estudio de la economía y la sociedad del momento. La cui-

dada selección de las imágenes y la recuperación, en ciertos casos, de algunas de ellas, hacen de este libro un recurso imprescindible de todo amante de este arte y de su historia.

En *Relatos fotográficos de Almería en el siglo XIX* se recogen obras tan importantes como la fotografía más antigua tomada en exterior en Almería, la visita oficial de Isabel II en 1862 a Almería, de Clifford, fotógrafo oficial de la familia real; pasando por el primer ferrocarril en la provincia del ingeniero Gustavo Gillman en 1890, sobre las importantes minas de Serón en la sierra de los Filabres, o la primera catástrofe fotografiada, las inundaciones de septiembre de 1891 de la capital y Albox; hasta la Almería de entre siglos, documentada artísticamente por los hermanos Paniagua.

La llegada de fotógrafos a la provincia, como el lorquino José Rodrigo Navarro y sus colecciones sobre la minería de Almagrera y las infraestructuras de la carretera de Puerto Lumbreras-Almería, nos acercan de primera mano al avance y progreso de esta región y, cómo no, también de los trasvases tecnológicos del nuevo lenguaje visual de la fotografía. De hecho, la moda del retrato o de la *carte de visite* tardaría poco en llegar (década de 1860): Soria y Parra establecerá el primer estudio fotográfico en la ciudad para este fin y, ya en la siguiente década, el italiano Bocconi o el francés Laurent Rouede, entre otros, harían lo



Fernández Bolea, Enrique
Relatos fotográficos de Almería en el siglo XIX. Luces en la Historia.
Colección Ars Photographica Menor.
Tomo 2. Arráez Editores, Almería, 2018, 343 pp., 38 €

propio. Por último y no menos importante, las fotografías con sesgo científico, sea por obra de ingenieros de minas que tenían un claro carácter analítico desde la óptica geológico-minera, o de documentación arqueológica con un enorme peso documental, serán claves dentro del nuevo lenguaje artístico y sus posibilidades.

En definitiva, el estudio de Fernández Bolea es una obra de referencia, no solo para la tierra almeriense sino para la historia andaluza, cuya cuidada y excelente edición en tapa dura, redondean estéticamente un libro que es recomendable para su lectura y deleite de imágenes. ■



4D: pórtico de nuestra batalla política al autogobierno

MANUEL RUIZ ROMERO

DOCTOR EN HISTORIA

Es imposible entender el 28 de febrero de 1980 sin el 4 de diciembre de 1977. Ambas fechas forman parte del patrimonio constitucional que el pueblo andaluz conquistó en su historia reciente. Dos de los hitos de lo que he dado en llamar sexenio autonómico (1977-1982) por el que transcurre una respuesta inédita que supera consensos constituyentes y modelos preconcebidos de Estado. Hoy es necesario recordarlo, porque el objetivo final del proceso no era igualarnos con un autogobierno a las demás sino a las que más.

Tradicionalmente se ha venido justificando la respuesta de los andaluces de forma mimética a otros territorios. Es aquí donde Cataluña tiene singular peso, gracias a ese millón de andaluces de la novena provincia. El elemento migratorio constituye un importante factor, poco contemplado pese a representar una sociedad así condenada aún cuando su potencial económico es víctima de intereses que la condenan a ser mano de obra barata. Quienes justifican así las movilizaciones, en lo que el autor Contreras-Becerra llama “ciclo de movilización autonómica (1977-1980)”, parecen dudar de nuestra capacidades. Percepción ésta empapada de los tópicos que durante el franquismo envolvieron y nos atrapan aún: nos creen incapaces de ser conscientes de nuestro hecho diferencial.

En paralelo, la situación de subdesarrollo justifica para otros ámbitos esta emergencia inusitada de una conciencia colectiva. Como si la presencia de indicadores cercanos a la marginalidad fuesen necesariamente y por sí solos, factores concientizadores. Más bien lo contrario: la colonización cultural refuerza la dependencia económica y la subordinación po-

lítica. Tres ejes que se alimentan mutuamente de manera que, para superarse también se condicionan por su interdependencia. Lo cierto es, cabría preguntarse, por qué esa eclosión identitaria no brota en otros territorios con tanto o más subdesarrollo.

Para desmontar estos tópicos el autor, doctor en Historia y profesor de la Universidad de Jaén, ha buceado en 41 archivos, 13 bibliotecas, 18 entrevistas personales y una copiosa bibliografía. Un ingente trabajo de campo, si bien habría que poner en cuarentena algunos testimonios vertidos (siempre subjetivos); cabe concluir que nos encontramos ante un trabajo riguroso, necesario y de amena lectura. La obra constituye todo un caudal de matices que, aún no profundizando en cada uno (es de imaginar por razones editoriales), nos presenta un universo donde justificar tanto la sorpresa del 4D como la posterior conquista autonómica.

Un repaso al índice de la obra nos muestra las temáticas abordadas, representando un esfuerzo titánico en las ocho provincias para localizar nuevas fuentes y aportaciones. Desde un amplio movimiento vecinal y asociativo como Solidaridad Andaluza, hasta la existencia de un espacio intelectual comprometido; pasando por la opinión creada desde los medios, diferentes manifestaciones de protesta cultural disidente e identitaria en diferentes formatos... unos y otros confluyen en la puesta en valor de un andalucismo popular donde la conciencia de clase se une a la de pueblo, persistiendo enfrentada a un regionalismo oficial, folklórico y superficial que no cuestiona la realidad socioeconómica y que evita profundizar en el hecho diferencial. Como el autor cita, no estamos ante un lavado de cara franquista a través de un regionalismo que recicla sus



Contreras-Becerra, Javier
Cuando Andalucía despertó. El movimiento andalucista durante el proceso de cambio político (1976-1982).
 Premio Memorial Blas Infante 2018. Almuzara, Córdoba, 2019, 272 pp., 23 €

élites mediante un aperturismo calculado. Más bien, el análisis de la realidad común a los ocho territorios pone de manifiesto la necesidad de soluciones conjuntas: concretadas en la existencia de Andalucía como sujeto político y a través de una novedosa herramienta resolutive de problemas como son los autogobiernos.

Javier Contreras-Becerra forma parte de la nómina de esos jóvenes investigadores que piden paso por méritos propios. Sus apellidos ya se citan en numerosos congresos y encuentros científicos, hasta el punto de ir madurando y regalándonos sus trabajos. Esta obra es un escalón más de este riguroso investigador pionero en abordar los inicios de un “movimiento andalucista” sociocultural. Desde aquí nuestra recomendación de su lectura; pero sobre todo, para observarla con un espíritu cívico que nos hace —necesariamente— recordar, y volver la cara al día de hoy. Un año donde celebramos los 40 años del referéndum del procedimiento para la vía del autogobierno por el artículo 151 de la Constitución. ■



Los años del hambre

ÓSCAR RODRÍGUEZ
BARREIRA

UNIVERSIDAD DE ALMERÍA

Hace algo más de un lustro señalábamos que entre las características de la tercera generación de investigadores del franquismo estaba la de adoptar posturas cercanas a la historia social y cultural tomando, en muchas ocasiones, como objeto de estudio los avatares y sufrimientos de la gente corriente. Otro elemento significativo de esta generación era la desaparición en sus relatos de anomalías y anomalías congénitas de nuestro pasado reciente. Así, no puede llamarnos la atención que la última obra como editor de Miguel Ángel del Arco no solo esté dedicada al impacto del hambre sobre la sociedad española sino que su principal contribución a esta obra colectiva sea la de contextualizar ese fenómeno en el marco de otras hambrunas que asolaron el continente europeo en los años 30 y 40. Efectivamente, una de las contribuciones de esa tercera generación de investigadores del franquismo, y esta obra es un buen ejemplo, ha sido no tanto rellenar un “vacío historiográfico” sino, más bien, categorizar el bienio 1940-41 como una hambruna, aunque fuera silenciada, equiparándola a, y comparándola con, otras de mayor proyección internacional como el *Holodomor* en Ucrania, el *Hongerwinter* holandés o la Gran Hambruna griega.

Y es que incluso en la privación material más extrema los factores culturales y políticos son tan importantes como la más terca realidad material. Este horizonte de comprensión del problema nos permite entender los diferentes relatos y discursos con los que se acercan al hambre tanto instituciones como personas. Como explica Claudio Hernández Bur-

gos, las autoridades franquistas presentaron el hambre “como la necesaria cadena de sacrificios y privaciones que había tenido que experimentar España para su regeneración nacional” (p. 157). Un discurso, en definitiva, que pretendía exonerar a la dictadura de responsabilidad en la situación. La antítesis de este relato era, según Jorge Marco, el discurso del PCE. Según los comunistas españoles el franquismo jamás combatiría al “hambre y el estraperlo, porque ellos habían sido sus generadores y sus máximos beneficiarios” (p. 260). En este discurso luchar contra el hambre equivalía a luchar contra la dictadura de manera que la primera sería el elemento que aglutinaría al pueblo para luchar contra el régimen. Craso error, el caso español muestra que la gente corriente tiene y tenía diferentes formas de sufrir, y reaccionar, ante el hambre y la menos extendida fue la de la confrontación directa con la dictadura.

Más aún, la memoria del hambre es hoy una memoria huidiza. Como explica Gloria Román, el recuerdo del hambre suscita “un sentimiento de vergüenza”. Pocos testimonios admitirán haber pasado hambre, ésta siempre acechará a los otros. Sin embargo, el hambre fue omnipresente en los 40 y perseguiría a los subalternos hasta para impedirles el tan deseado exilio. El hambre no solo hace daño sino que su modo de hacer daño es históricamente específico. Alba Martínez muestra cómo la miseria hizo de los españoles unos “sujetos incómodos” para la IV República francesa que decidió “limitarse a acoger [...] a aquellos que tuvieran razones políticas para dejar España” (p. 324). El hurto de la capacidad de agencia, de acción política, de los subalternos fue de tal magnitud que las autoridades francesas estimaron que ni tan siquiera los guerrilleros anti-



Del Arco Blanco, Miguel Ángel (ed.)
Los 'años del hambre'. Historia y memoria de la posguerra franquista.
Marcial Pons, Madrid
2020, 374 pp., 26 €

franquistas eran emigrados políticos. Una decisión con una fortísima carga de género que dejaba en el limbo las prácticas políticas específicamente femeninas.

Mas las mujeres tuvieron capacidad de agencia en el franquismo, supieron bregar con el hambre. Y ya no nos referimos a la mujer de rojo, o a la matutera, sino que la propia dictadura puso en práctica un discurso de género con el que lograr integrar a las mujeres campesinas en sus políticas y sus propósitos. Como explica Teresa Ortega, ellas eran la “salvaguardia de las puertas y tesoros de la ‘España eterna’” (p. 139), la formación de las mismas, a través de las Cátedras de la Sección Femenina, permitiría elevar el nivel de vida y la alimentación familiar mitigando así el hambre y las enfermedades. Buenas intenciones que no obstante chocaron con la cruda realidad. El problema del hambre era tan extenso y profundo que, como muestran Sergio Riesco y Francisco Rodríguez, afectó directamente a la mitad de la población extremeña. Una realidad que quedó indeleblemente fijada en la propia altura de la gente corriente. Así, según Antonio Linares y Francisco Parejo-Moruno, la sociedad rural, especialmente en sus zonas más pobres, “registraron caídas significativas de la talla adulta en las cohortes nacidas a la grupa de la guerra y la posguerra” (p. 312). Unas caídas tan significativas que ni tan siquiera las mejoras de los años 50 y 60 lograron borrar las huellas de la malnutrición.

Los años del hambre aborda más casuísticas. Estas líneas son solo una aproximación a un libro en el que también participan otros autores (Alejandro Pérez Olivares, Ainhoa Campos, Lázaro Miralles...) y que debe leer cualquier persona que quiera tener un concepto formado sobre la historia social del primer franquismo. ■

Dossier: Mujeres en al-Andalus



El próximo número de la revista *Andalucía en la Historia* dedica un dossier a analizar y visibilizar los diversos papeles que las mujeres desempeñaron a lo largo de la historia de al-Andalus, adentrándose en la prolongación social de ésta en época morisca. Mujeres de distintos períodos históricos, diferentes categorías sociales, orígenes étnicos, tendencias religiosas y procedencias culturales confluyen en este monográfico, coordinado por la profesora del Departamento de Estudios Semíticos (Área de Estudios Árabes e Islámicos) de la Universidad de Granada, Bárbara Boloix Gallardo. El dossier ofrece una visión de la gran riqueza del colectivo social femenino de las épocas señaladas, destacando la importancia de su inclusión en todos los aspectos que conforman el discurso histórico.



Otto Engeldhardt

La aparición de la luz eléctrica marcó un cambio sin precedentes. Buen testimonio de ello fue la creación de la Compañía Sevillana de Electricidad, cuyo primer director fue el alemán Otto Engeldhardt. Antifascista militante, su compromiso le costó la vida en septiembre de 1936.

El complejo aristocrático ibérico del Cerro de la Merced

A unos cinco kilómetros de la localidad cordobesa de Cabra, entrando casi en el Parque Nacional de las Sierras Subbéticas, llamará la atención del viajero una forma blanca entre los olivos y acebuches, sobre un cerro de escasa altura. No se trata de uno de tantos cortijos en tierras andaluzas, sino del yacimiento del Cerro de la Merced, un impresionante complejo aristocrático ibérico, cuya excavación actual muestra un panorama histórico apasionante y rico, y un lugar de espectacular arquitectura.



El conde de Puñonrostro

En pleno siglo XVII, las guerras, las bancarrotas, la peste, el hambre y la corrupción azotan a la Monarquía Hispánica, envuelta en una lucha continua por mantener su grandeza en una ya más que incipiente crisis política y social. En todos estos frentes, cómo veremos en este artículo, se verá inmerso durante su servicio al rey Arias de Bobadilla, conde de Puñonrostro y asistente de Sevilla. Político, militar y civil, todo se funde en este polifacético hombre de Estado al servicio de los Austrias.

Impresos contrahechos

Los impresores andaluces publicaron libros contraviniendo las leyes de imprenta, falsificando los datos del lugar de publicación o el nombre del impresor, en ocasiones para burlar la burocracia de la Corona; en otros casos, para producir un texto demandado en el mercado contraviniendo un privilegio. En este artículo repasamos algunos de estos fraudes editoriales, bastante comunes, pero que no siempre han sido descubiertos, ya que, a menudo, no se han conservado ejemplares de las ediciones.



El primer 1 de Mayo en Andalucía

El 1 de mayo de 1890 supuso un enorme paso adelante en el movimiento obrero, que demostraba al mundo su unidad y capacidad de organización. Hace 130 años, en Andalucía, a pesar de no existir un sindicalismo maduro, decenas de miles de trabajadores salieron a la calle para pedir unas mejoras laborales que, en la actualidad, parecen tan incuestionables que podemos incurrir en el error de olvidar el esfuerzo que entrañaron. Este artículo repasa la incidencia que la huelga tuvo en las provincias andaluzas.



Junta de Andalucía
Consejería de la Presidencia,
Administración Pública e Interior

CENTRO DE ESTUDIOS ANDALUCES

