



ACTAS DE LAS  
TERCERAS JORNADAS  
DE CRONISTAS E INVESTIGADORES  
DE LA SIERRA SUR

Frailes, 2012





TERCERAS JORNADAS  
ASOCIACIÓN DE CRONISTAS OFICIALES E INVESTIGADORES  
LOCALES DE LA SIERRA SUR DE JAÉN (ACISUR),  
EL DÍA 18 DE FEBRERO DE 2012,  
EN FRAILES



TERCERAS JORNADAS DE CRONISTAS OFICIALES  
E INVESTIGADORES LOCALES DE LA SIERRA SUR DE JAÉN

AL CUIDADO DE MARÍA TERESA MURCIA

© ADSUR  
© Autores de los artículos

D.L. J-48-2013

*Impresión:*  
Tres Impresores Sur, S.L. 953 58 43 94

## ÍNDICE

### PRELIMINAR

|                     |    |
|---------------------|----|
| Presentación        | 11 |
| <i>Juan Peinado</i> |    |

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Asociación Comarcal de Investigadores e Investigadoras de la Sierra Sur de Jaén | 13 |
| <i>Juan Infante Martínez</i>                                                    |    |

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| En el acto de homenaje a Antonio Rivas Morales | 15 |
| <i>Domingo Murcia Rosales</i>                  |    |

### COMUNICACIONES

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| La alimentación en el Alto Guadalquivir (siglos (XV-XVI) | 27 |
| <i>José Rodríguez Molina</i>                             |    |

|                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| La gastronomía de la Sierra Sur de Jaén en <i>La Lozana Andaluza</i> , de Francisco Delicado | 55 |
| <i>Jorge Álvarez Vilchez</i>                                                                 |    |

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| La tríada mediterránea como base de la alimentación en el colonia Augusta Gemella Tuccitana | 69 |
| <i>Antonio Luis Bonilla Martos</i>                                                          |    |

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Historia del molino de aceite de Gregorio Fuentes Pareja, Molino de Ermita Nueva | 81 |
| <i>Francisca Cano Cano</i>                                                       |    |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| La olla de parva            | 93 |
| <i>Ángela Castillo Olmo</i> |    |

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| La industria panadera de Jamilena durante los siglos XVIII y XIX | 97 |
| <i>José Carlos Gutiérrez Pérez</i>                               |    |

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Cofradía gastronómica de la Sierra Sur de Jaén “El Dornillo” | 111 |
| <i>Juan Infante Martínez</i>                                 |     |

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La alimentación y los alimentos según las Ordenanzas Municipales de 1552 de Alcalá la Real y su comarca | 121 |
| <i>Carmen Juan Lovera y María Teresa Murcia Cano</i>                                                    |     |

|                                                                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gastronomía e imprenta. Publicidad alimentaria en los impresos alcalaínos<br><i>Francisco de Paula Martínez Vela</i>                               | 129 |
| La industria agroalimentaria en Frailes a los inicios del siglo XXI<br><i>María Teresa Murcia Cano</i>                                             | 161 |
| Corrigiendo entuertos. El pollo a la secretaria<br><i>Domingo Murcia Rosales y Francisco Toro Ceballos</i>                                         | 173 |
| La Ayuda Social Americana y Cáritas de Alcalá la Real. Documentos para su estudio<br><i>Domingo Murcia Rosales y Francisco Toro Ceballos</i>       | 179 |
| La gastronomía en la Sierra Sur de Jaén a través de la Geografía Lingüística<br><i>Rafael Ortega Mesa</i>                                          | 185 |
| Slow Food en la Sierra Sur de Jaén<br><i>M<sup>a</sup> Dolores Priego Ruiz</i>                                                                     | 199 |
| La gastronomía como recurso educativo<br><i>José Luis Ruiz</i>                                                                                     | 205 |
| La huerta castellera: su aportación a la alimentación de Castillo de Locubín en el siglo XX<br><i>Dolores Ruiz Sevilla y José Morales Castillo</i> | 215 |
| La carne en Alcalá la Real en el siglo XIX<br><i>Carmen Cirila Sánchez Calvo</i>                                                                   | 225 |
| El suministro de agua potable en las casas de Alcalá la Real. Documentos<br><i>M. Carmen Toro Muñoz e Isabel Toro Muñoz</i>                        | 231 |



PRELIMINAR



## PRESENTACIÓN

Juan Peinado  
*Presidente de Adsor*



El oficio de cronista es uno de los más antiguos, siendo el fruto de su trabajo el vehículo de la sabiduría de los pueblos. Los cronistas son, igualmente, transmisores incansables de la historia a la que aportan importantes datos para su comprensión.

Los cronistas son observadores de la vida cotidiana de los pueblos relatando los avatares de sus gentes, salvando así del olvido las costumbres y tradiciones de dichos pueblos. En sus crónicas reflejan la vida de los hombres y mujeres en sus quehaceres diarios.

Estos investigadores e investigadoras no cejan en su empeño por rescatar de la memoria colectiva acontecimientos pasados, actualizándolos e incorporándolos al acervo cultural de los pueblos.

Su trabajo, sólo conocido en profundidad por una minoría, constituye uno de los pilares del saber popular. Sus estudios, aunque con poca difusión, son de especial relevancia para dicho saber, profundizando en la cultura, en la historia y en las costumbres y tradiciones de los pueblos.

ADSUR, la “Asociación para el Desarrollo Rural de la Sierra Sur de Jaén” ha querido contribuir a la conservación y perduración de este patrimonio cultural aportado por estos estudiosos con la edición de esta original obra que recoge las “Actas de las III Jornadas de Cronistas Oficiales e Investigadores Locales de la Sierra Sur de Jaén” celebradas en el mes de febrero del año 2012 en la Casa de la Cultura de Frailes, bajo la temática “Historia de la Alimentación en la Sierra Sur de Jaén”.

Estas jornadas, que se vienen realizando desde el año 2010, son una importante fuente de información y conocimiento. Las comunicaciones y estudios presentados en las de este año versaron sobre diversos aspectos y experiencias de la gastronomía de la Sierra Sur de Jaén, siendo el objeto de la mencionada obra.

Las jornadas se celebran promovidas por la “Asociación de Cronistas Oficiales e Investigadores Locales de la Sierra Sur de Jaén – ACISUR”, una asociación que centra sus objetivos en el impulso de la investigación histórica, social y cultural así como en el

fomento del conocimiento y estudio de esta comarca suponiendo un fiel reflejo de lo mucho que contribuyen estos estudiosos al conocimiento de sus territorios.

La Sierra Sur de Jaén, desde tiempos inmemorables, ha sido tierra fronteriza, testigo de batallas, cuna de personalidades ilustres y de personajes que, con sus investigaciones y estudios, los unos, y con sus andanzas, los otros, han conseguido conformar un magnífico patrimonio histórico y cultural. Patrimonio este que, recogido en los textos de los cronistas a lo largo del tiempo, ha ido acumulando el saber popular para así poder transmitirse de generación a generación a lo largo del tiempo.

ACISUR  
ASOCIACIÓN COMARCAL DE INVESTIGADORES  
E INVESTIGADORAS DE LA SIERRA SUR DE JAÉN

Juan Infante Martínez  
*Presidente de ACISUR*



La ASOCIACIÓN COMARCAL DE INVESTIGADORES/AS DE LA SIERRA SUR DE JAÉN “ACISUR” se constituyó en 2010, en Valdepeñas de Jaén, con el patrocinio de “AD-SUR” y con motivo de la celebración de las “I Jornadas de Cronistas Oficiales e Investigadores/as de la Comarca de la Sierra Sur de Jaén”.

Entre sus fines destacan los siguientes: Estudiar, promover y divulgar la cultura de la comarca de la Sierra Sur y, especialmente, su patrimonio material e inmaterial, así como, promover la realización de estudios y trabajos monográficos sobre la comarca y contribuir a su difusión.

El ámbito territorial en el que ACISUR realiza principalmente sus actividades es la Comarca de la Sierra Sur de Jaén, constituida por los municipios de Alcalá la Real, Alcaudete, Castillo de Locubín, Frailes, Fuensanta, Jamilena, Los Villares, Martos, Torredelcampo y Valdepeñas de Jaén.

En las I Jornadas celebradas en Valdepeñas de Jaén, en 2010, se constituyó ACISUR y se eligió su Junta Directiva. Vicente Oya Rodríguez (Cronista Oficial de Jaén y Cambil) pronunció la conferencia: “Investigación y crónica de la historia local” y Jorge González Cano (Presidente del Grupo CISMA) habló de “El Colectivo de Investigación de Sierra Mágina: Una experiencia comarcal”. Las jornadas finalizaron con una Mesa Redonda sobre “Costumbres y tradiciones de la Sierra Sur de Jaén: Los Pasos de Semana Santa”.

Las II Jornadas, se celebraron, en 2011, en Alcaudete, con el título: “Biografías de Personajes de la Sierra Sur”. Se presentaron dieciocho comunicaciones y la Conferencia Inaugural “Don Martín IV Alfonso Fernández de Córdoba y Velasco (1516–1558): “Hombre de la Monarquía Hispánica en el inicio de la Edad Moderna” corrió a cargo de José M<sup>a</sup> Ruiz Povedano (Doctor en Historia).

Las III Jornadas, que ahora presentamos, y con el título “Historia de la Alimentación en la Sierra Sur” se celebraron en Frailes, en 2012. La Conferencia

Inaugural corrió a cargo de José Rodríguez Molina (Profesor de Historia Medieval de la Universidad de Granada) y se presentaron veinticinco comunicaciones.

Desde ACISUR, y tras agradecer a los miembros de la Junta Directiva de ACISUR, Maite Murcia, Domingo Murcia y Paco Toro, el trabajo realizado para que este libro de actas pueda ver la luz, animamos una vez más, a todas las personas interesadas en la investigación de la historia y las costumbres y tradiciones de los municipios de la Sierra Sur de Jaén, a que participen en las jornadas que anualmente se celebran, así como a inscribirse en nuestra asociación y contribuir al “estudio, promoción y divulgación de la cultura de la comarca de la Sierra Sur de Jaén”.

EN EL ACTO DE HOMENAJE  
A ANTONIO RIVAS MORALES

Domingo Murcia Rosales  
*cronista oficial de Alcalá la Real*



Buenas tardes señoras y señores, autoridades, compañeros y amigos:

Desde la presidencia me encargan una ligera intervención en este acto, con el fin de aproximarnos a la figura del cronista oficial de la villa hermana de Alcaudete, a quien se va a distinguir en este Congreso de ACISUR. Y en menos de horas veinticuatro aquí me tienen, después de hurgar en la galería sin fondo de los recuerdos, intentando ponerlos en escena en el marco trémulo y melancólico de este Aliatar frailer. ¿Quién me iba a decir hace cuarenta y ocho años, en este mismo lugar, cuando me inicié en la docencia, que en este escenario, hoy decrepito, habría de intervenir para hacer de panegirista de un querido amigo y compañero? Cosa de los hados y algo de los Murcia, guardianes de esta sala.

Antonio vino a la Sierra Sur desde Arjona. Y como un Alhamar de la Historia creó su propio reino; plantó los cimientos que permitieron levantar una obra sólida y emblemática; pactó con unos y con otros para lograr la armonía y el respeto de los del mismo oficio; fue fecundo –muy fecundo– en las aportaciones e investigaciones; trabajó cuidando en conciencia el rigor científico y el contraste informativo; puso al alcance de todos ediciones facsímiles de obras necesarias en la bibliografía alcaudetense; tocó todas las parcelas de la Historia y de sus fuentes; y se valió de los estimables recursos de su pluma para lograr miles de páginas entrañables y entendibles.

Rivas Morales es el prototipo de cronista, un cronista a caballo entre el XX y el XXI, en el que se han fusionado las cualidades propias del historiador tradicional con aquellas otras derivadas de los avances en la formación, en la investigación y en los medios. La constancia es su blasón; la inquietud, su bandera.

No sé porqué, pero se suelen desconsiderar, a veces, los estudios de los cronistas e investigadores locales. Parece como si sus esfuerzos fueran de segunda división o meramente literarios. Pero cada vez, por fortuna, se duda menos de los variados e importantes trabajos de todos nosotros cuando hay que escribir tratados generales y particulares de la historia.

Alcaudete es más conocido gracias a Antonio Rivas. Ha sido él quien ha desempolvado legajos y libros antiguos, quien ha pisoteado los archivos públicos y privados, quien ha hecho realidad el trabajo de campo charlando con unos y con otros, rescatando la tradición perdida y la noticia olvidada. Por ello es fácil encontrar en su obra casi de todo, historia y geografía, folclore y leyendas, creencias y patrimonio artístico. Para hablar o escribir sobre Alcaudete hay que acudir a Rivas Morales. Antonio cita y es citado, que es lo mismo que decir que lo suyo tiene fiabilidad.

Siempre me llamó la atención la faceta emprendedora de nuestro personaje. El cronista de Alcaudete ha publicado libros y cientos de artículos con cargo a su propio bolsillo y con medios modestísimos, a veces. No sé si sus primeras publicaciones se remontan a la “membrillera”, aquella multicopista casera, de ímprobo rendimiento. Pero ahí están, como material imprescindible para la consulta, como ejemplo fiable para las nuevas generaciones de historiadores.

Todos sabemos que Rivas fue docente, mejor dicho aún lo es. Antonio continúa siendo maestro de todos nosotros, aunque algunos lo igualemos en eso de las canas.

Alcaudete lo tiene ya como Hijo Adoptivo. Aunque por razones de trabajo tuvo que acabar su vida profesional en Granada, como Alhamar, nuestro cronista ha seguido trabajando por Alcaudete, con la actitud honrada y generosa que le caracteriza. Acaso no sea osado pedir a su Ayuntamiento, desde esta tribuna, que publique conjuntamente toda su obra para prestigio de aquella villa y divulgación de sus valores. El progreso de los pueblos también se halla en el patrimonio de la Cultura.

Querido amigo: estamos contigo siempre y muy especialmente en este acto tan entrañable.



ÁLBUM DE LAS JORNADAS  
(FOTOS: M. CARMEN MUÑIZ LAVERS)



















## COMUNICACIONES



## LA ALIMENTACIÓN EN EL ALTO GUADALQUIVIR (SIGLOS XV-XVI)

José Rodríguez Molina  
*Universidad de Granada*

La Historia de la Alimentación ha pasado de la descripción anecdótica y empírica centrada en simples episodios de platos extraños o banquetes espectaculares, al estudio de la estructura y regímenes alimentarios con todas sus connotaciones sociales, económicas y mentales. Hoy, gracias a los impulsos de la investigación llevada a cabo en Francia desde mediados del siglo XX, su tratamiento ha experimentado un notable desarrollo y actualización<sup>1</sup>.

Sin embargo, el conocimiento de la estructura nutricional del Sur de la Península en la Edad Media y Moderna aún tiene mucho camino por recorrer, pese a las buenas investigaciones realizadas sobre producción cerealista, ganadera, vitivinícola y oleícola. Las indagaciones sobre el consumo, sin embargo, han estado prácticamente olvidadas hasta no hace mucho. Necesitamos análisis parciales que nos desvelen la identidad del proceso alimenticio en nuestras tierras y acabar con las aplicaciones a ellas de resultados de trabajos llevados a cabo en otras zonas peninsulares y extra peninsulares.

Esta empresa exige que nos adaptemos a los modernos métodos, pero sin renunciar a una actitud crítica. No podemos aplicar, trasvasando datos, a una zona y sus vecinos los resultados conseguidos en otros ámbitos, ni generalizar, sin más, a todo el conjunto social, los conocimientos proporcionados por fuentes particulares. Las cuentas de hospitales, fiestas, bodas, monasterios, milicia, etc. no pueden constituir la información única para conocer la alimentación de los diferentes grupos de la sociedad. La alimentación de Príncipes y poderosos está recogida en sus documentos; la de la población, en general, debe buscarse en otras fuentes, sobre todo en Actas Municipales, noticias de producción, malos y buenos años de cosecha, en listas de precios y salarios, etc.

Por tanto, aparte de conocer los banquetes de los poderosos, relatados en crónicas como la del Condestable Iranzo, debemos intentar acercarnos, también, a la capacidad nutritiva de los hombres buenos o cuantiosos, a la pitanza de conventos y monasterios y a las estrecheces económicas que repercutían en la escasa y mala alimentación de pobres, viudas y huérfanos. Es difícil, pero no imposible, presentar una panorámica de lo que se comía y bebía en cada uno de los grupos sociales del Alto Guadalquivir en los siglos XV y XVI.

---

<sup>1</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, "La vida material en Andalucía (Siglos XIII-XVI). Estado de la Cuestión", *Hispania*, L/2, núm. 175 (1990), págs. 686-689.

Muchos años de recogida de datos en documentación de distinta índole han posibilitado la realización de un trabajo, donde se trata de conocer lo que comían y bebían en la actual provincia de Jaén las personas de las capas populares de la ciudad, así como las cantidades medias que por habitante y año correspondían a cada uno de los vecinos, de los diversos productos destinados a esa perentoria necesidad cotidiana<sup>2</sup>. Nos acercaremos, por consiguiente, de la mano de las posibilidades documentales, al conocimiento de lo que fue la cotidianeidad alimenticia de los jiennenses, que nada tiene que ver con los copiosos y refinados banquetes del Condestable o el derroche de sus fiestas o reuniones.

Complemento indispensable de éstos es la cocina, donde se aderezan los alimentos para el consumo. En relación con ella, recogeremos algunas notas sobre el menaje, combustible, mesa e iluminación y, en la medida de lo posible, cuantos platos diferentes nos han facilitado las noticias relativas al entorno y tiempo estudiados.

Abordaremos, en consecuencia, el estudio de aspectos básicos, como los productos alimenticios y su uso, los elementos fundamentales relacionados con la cocina y la mesa, algunos de los platos más representativos, los salarios y el poder adquisitivo, y el contraste entre la mesa del rico y la mesa del pobre.

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los alimentos consumidos por la población jiennense, en los siglos XV y XVI, eran los siguientes:

El primero y fundamental, constitutivo básico de la alimentación, era el pan, que en años de producción normal se elaboraba con trigo integral, ya que el pan blanco era propio de mesas ricas o de solemnidades y banquetes de gran altura. Tan escaso era el pan blanco en la mesa cotidiana del pueblo llano que todavía en la primera mitad del siglo XX, cuando alguna persona estaba en estado avanzado de alguna enfermedad se decía para expresar su gravedad, que ya le estaban dando para comer pan blanco.

Dentro del cereal eran variadas y de muy distinta calidad las especies cultivadas. Había trigos de cierta calidad como “trigo blanquillo, roxal, lazarillo”<sup>3</sup>; pero lo ordinario era que su escasez obligase al uso y mezcla de harinas de menor calidad, sacadas de la cebada, escaña, centeno y panizo, presentes en todos los rincones de Andalucía. Sirva de ejemplo la documentación de Alcalá la Real<sup>4</sup>, que menciona las variedades cerealista de trigo, cebada, centeno, escanda y

<sup>2</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “La alimentación en el antiguo reino de Jaén. Siglos XV-XVI”, *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, (Jaén) nº 148 (1993), págs. 35-112.

<sup>3</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, Estudio y edición de Rodríguez Molina, José, Baeza, 1999, pág. 241.

<sup>4</sup> *Alcalá la Real. Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, Dirigida por José Rodríguez Molina, Alcalá la Real, 1999, T. II, pág. 122.

panizo. Son muy parecidas a las que registra el P. Torres en las tierras del Alto Valle del Guadalquivir, en el siglo XVII<sup>5</sup>. Cuando las alteraciones climatológicas, muy frecuentes en Andalucía, ocasionaban malas o nulas cosechas, o se abría la mano por parte de la Corona para la venta de trigo al exterior, el pan se hacía necesariamente con mezcla de harinas integrales de trigo, cebada, centeno, escaña y, muy a menudo, con las de avena y panizo.

En general, y en años de producción normal, las campiñas y regadíos jiennenses producían pan –trigo y cebada– suficiente para la alimentación del vecindario y en esa línea podríamos interpretar las 2 fanegas de trigo que las “pagas y llevas” asignaban mensualmente a cada cabeza de familia en Alcalá la Real<sup>6</sup>. Sin embargo, las ventas de trigo por parte de los poderosos, la casi cotidianeidad de los conflictos bélicos y las frecuentes alteraciones climatológicas seguidas de malas cosechas, hacían que el trigo escaseara. Ello fue motivo de los precarios abastecimientos frumentarios de la población. De aquí que la venta del trigo estuviese cuidadosamente controlada por las autoridades municipales. Sólo estaba permitida la compraventa del cereal en un centro estrictamente controlado, en la alhóndiga. En ella los precios oscilaban con bastante facilidad y, a veces, con diferencias abismales. Sirvan de ejemplo los 30 mrs. que valía una fanega de trigo, en 1488, y los 800 a 1.000 mrs. que costaba, en 1502-1506. En cambio, en años normales de producción como 1508, 1509, 1510 y 1512 el precio de la fanega de trigo osciló entre los 40 y 48 mrs.

De manera que el salario de un peón que ganara entre 15 y 20 mrs. al día, salario normal, por otra parte, a finales del siglo XV y comienzos del siglo XVI, sólo le permitía comprar 1'400 kgrs. de trigo al día, al precio de 600 mrs. la fanega.

De aquí que los pobres tenían que vivir, a menudo, sobre el terreno, en la época en que las mieses maduraban, haciendo “moragas de trigo, cebada, garbanzos y yeros”. El invierno debió ser un calvario para ellos y la escasez y enfermedades sus más constantes compañeros. El consumo de centeno más corriente de lo que nos indican las fuentes documentales, hacía que el cornezuelo de ese grano produjese el Mal de los Ardientes, curado según la devoción popular con el vino sagrado, que se encargaba de administrar la Orden de San Antón<sup>7</sup>. Con frecuencia la escasez de pan se preveía tan acusada que los mismos concejos se encontraban acosados por la población indigente que buscaba un pequeño trozo de tierra donde poder cultivar panizo<sup>8</sup>, alimento de los pobres en épocas

<sup>5</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, pág. 251.

<sup>6</sup> Alcalá la Real. *Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, T. II, pág. 122.

<sup>7</sup> ARGENTE DEL CASTILLO Ocaña, Carmen, “La Orden hospitalaria de San Antón en la diócesis de Baeza-Jaén”, *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III (1974-1975), Universidad de Granada.

<sup>8</sup> El panizo se cultivó mucho en tierras de Granada y en tierras montañosas de la Depresión Bética. Aunque muy parecido al maíz, es distinto de este cereal americano. Su mata es más pequeña y echa el fruto, del tamaño de granos de pimienta puntiagudos, en un penacho parecido al que tiene el maíz para el polen, y carece de panocha o mazorca, propia de la planta originaria de América.

de necesidad. Tal era la situación, que en la primera mitad del siglo XVI las súplicas angustiadas de quienes presentían que no podrían conseguir un trozo de tierra en el sorteo, arrancó de las autoridades, agobiadas por el peso de la impotencia, la desesperada respuesta de “y los otros que ayan paciencia, pues que no ay tierras para todos”<sup>9</sup>.

La vida en tiempos de buenas cosechas estuvo, sin duda, más dulcificada: en 1480, había un horno por cada 60 vecinos, molinos abundantes instalados junto a las corrientes de los ríos, y aparte del pan que cada familia de cuantiosos u hombres buenos hiciese por propia cuenta para su consumo<sup>10</sup>, las panaderas vendían pan diariamente en las plazas a precios relativamente asequibles:

Precios del pan por piezas

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| Pieza de 1.180 grs. | 2 maravedíes           |
| Pieza de 560 grs.   | 1 “                    |
| Pieza de 280 grs.   | 1 blanca = (medio mr.) |

Pero las alteraciones climatológicas, la conflictividad bélica, la venta de la producción al exterior buscando mejores precios, etc. fueron muy frecuentes y crearon situaciones apretadas.

La Carne consumida preferentemente por gentes de pequeña y mediana fortuna, guardaba estrecha relación con un bosque más extenso y poblado que en la actualidad, donde había, como en Alcalá, numerosas masas de encinas, chaparros, fresnos, robles, álamos y quejigos<sup>11</sup>, o como en los términos de Baeza, en los que proliferaban las encinas, alcornoques, quejigos, enebros, acebuches, agracejos, cornicabras y tupidos jarales, romerales y madroñales<sup>12</sup>. En esos espacios y en las rastrojeras se alimentaban animales de todo tipo y en gran número<sup>13</sup>. En Alcalá la Real, en 1487, el llamado Lunes Malo, se llevaron los moros de sus términos nada menos que 6.000 cabezas de ganado entre vacas, bueyes, yeguas y ovejas, de manera “que ermaron de ganado la dicha ciudad”<sup>14</sup>.

En las poblaciones del antiguo reino de Jaén se sacrificaban diariamente numerosas reses –vacas, bueyes, novillos, becerros, ternera de leche, ovejas, carneros “castrados” o “cojudos”, corderos, corderos de leche, cordero temprano,

<sup>9</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Regadíos tradicionales en Sierra Mágina”, *El agua y el paisaje rural. II Congreso Sierra Mágina*, Jaén, 2004, pág. 49.

<sup>10</sup> Debemos matizar a este respecto que, a semejanza de lo ocurrido en Morón, en 1421, muchos labradores venderían el tercio del pan producido “para proveymiento de sus labores e fasiendas”, Pérez Gallego, Manuel, *El concejo de Morón*, Vol. III, Doc. XXI: 1421, agosto, 25. Morón.

<sup>11</sup> *Alcalá la Real. Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, T. II, pág. 121.

<sup>12</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, pág. 247.

<sup>13</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Niveles de producción agropecuaria de Andalucía Bética (1510-1512)”, *Actas I Coloquio de Historia de Andalucía. Andalucía Medieval*, Córdoba, 1982, págs. 171-196.

<sup>14</sup> *Alcalá la Real. Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, T. II, pág. 157.

cabras, machos, cabrones (“cabrón bueno castrado”), cabritos, puercos, lechones, carne de monte (ciervo, cierva, corzo, jabalí, cabra montés) cazada, generalmente, por los ballesteros del monte-. Se mataban en el rastro de la ciudad y desde aquí se distribuían para su venta en las distintas carnicerías. Cinco tablas de carnicerías había en Jaén, a comienzos del siglo XVI, cada una de las cuales vendía a razón de 10 corderos diarios. Alcalá la Real tenía su lugar exclusivamente destinado a las carnicerías, como, en general, solían tener todas las ciudades de cierto volumen en el Valle del Guadalquivir. Sin embargo, la mayor parte del consumo de carne por las gentes del pueblo llano procedía de la matanza del cerdo y, por tanto, se reducía a los tradicionales embutidos, tocinos o cecinas.

Al sacrificio de los animales procedentes de la cabaña ganadera y de la caza mayor se añadía la caza menor - aves frías, conejos, liebres, perdices, tórtolas, palomas torcaces y zorzales-.

Las carnes de Jaén estaban cargadas con numerosos impuestos, lo que las encarecía de forma notable, pues como reconocen las actas capitulares de dicha ciudad, en 1505, el arrelde de carne -1’ 840 kgrs.- era 5 mrs. más caro que en Córdoba y Sevilla.

Pasadas por alto las largas listas de precios, comprobables en el estudio sobre el que basamos la redacción de estas líneas<sup>15</sup>, es interesante conocer que las carnicerías estaban abiertas de sol a sol y que otras carnes como gallinas, pollos y anadones eran vendidas por particulares en sus domicilios o plazas.

Resulta difícil calcular el consumo por habitante y año, ya que existen partidas de productos cárnicos, cuyo contingente y precios no han quedado anotados. Sí podemos hacer ciertas estimaciones a partir de las carnes vendidas en las carnicerías, toda vez que conocemos la alcabala o tributo pagado por la venta de aquellas, lo que nos permite averiguar el monto total vendido, que en Jaén de finales del S. XV oscilaba en torno a los 5.500.000 mrs., los cuales divididos entre una media de 17 mrs. el arrelde, da la cantidad de 604.276 kgrs. de carne anuales vendidos en las carnicerías, los cuales repartidos entre unos 15.000 habitantes, que podía albergar la ciudad en esas fechas, arrojan una media de 40,28 kgrs. por habitante y año, los que divididos entre 365 días, posibilitan un consumo diario de 11grs. de carne. Una lectura rápida y superficial de la documentación respectiva podría hacernos creer que la población estaba supersaturada de proteína animal, mientras que los números debidamente relacionados nos hacen ver una situación nada satisfactoria, y que desde luego dista mucho de alcanzar las cifras medias de consumo de carne por habitante y año en España, en 1993, que oscilaba, según los estudios, entre 68 y 90 kgrs.

Pero está claro que estamos trabajando con medias estadísticas, y éstas deben ser matizadas por algunos criterios correctores. No podemos silenciar, en efecto, el gran consumo de carne de las clases poderosas, hasta el punto que los

<sup>15</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “La alimentación en el antiguo reino de Jaén. Siglos XV-XVI”.

miembros del cabildo catedralicio tenían ordenado por estatutos pasar una vez al mes por el barbero, no para asearse cabeza y barba, lo que sólo era preceptivo en ciertas fiestas de especial solemnidad, sino para que se les pusiesen sanguijuelas que produjesen las correspondientes sangrías para disminuir la presión arterial. Los banquetes del Condestable son modelo de derroche y superfluidad por parte de los poderosos que, lógicamente, repercutían en las crónicas necesidades de las capas populares que, además, tenían escasas posibilidades adquisitivas: salarios reducidos e irregulares.

En cualquier caso, la venta de la carne estaba muy controlada por las autoridades locales. En Alcalá la Real el “Bedor” vigilaba las carnicerías desde el amanecer<sup>16</sup>. En cambio, no faltan las quejas, en 1535, contra venteros, mesoneros y taberneros que dan de comer a caminantes y forasteros carnes malas y mortecinas, carne de macho y cabra por carnero y carne mortecina por fresca, de lo que resulta daño para la salud y engaño en los precios<sup>17</sup>.

Otra fuente de proteína animal la constituía el pescado que se vendía fresco, salado y seco. Era preceptivo no comer carne, aparte de todos los días de Cuaresma, otro gran número de días a lo largo de año, en que se conmutaba por el pescado. Esos días eran todos los viernes del año y algunas otras fiestas religiosas. Un total aproximado de 150 días. Al igual que en las carnicerías, las pescaderías y pescaderas ofrecían pescados a la venta de sol a sol, de los tipos, que sistematizamos a continuación:

Pescados frescos de mar y de ríos.- De mar: atún, corvina, anguilas, sávalos, pescada, tollo, pulpo, cazón, sardina morisca, sardina castellana, sardina sevillana<sup>18</sup>, sardina blanca, sardina prieta. De río: peces del Guadalquivir, peces del Guadalbullón y de los numerosos ríos de la zona, abundantes en truchas, albures, y otros peces de agua dulce.

Pescado cical (seco o salado).- Los pescados más caros fueron el “pescado cecial” y los peces del río. La sardina “arancada”, los arenques, también eran un pescado costoso, que se contaba entre los pescados secos y salados más demandados.

La procedencia de los mismos, según fuese tiempo de guerra o de paz con los moros, era Sevilla y las costas granadinas y malagueñas. Su transporte se hacía en cargas, costales o vanastas. La ciudad de Alcalá se abastecía del pescado de Vélez Málaga, que debía pagar el tributo del Tigual, en época musulmana.

<sup>16</sup> *Alcalá la Real. Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, T. II, pág. 203.

<sup>17</sup> *Ibid.*, pág. 202.

<sup>18</sup> En diciembre de 1477, los Reyes Católicos obligan a varios oligarcas de Andújar, entre los que se encuentra Pedro de Escavias, a reintegrar a Alonso Rodríguez de Santander, vecino de Sevilla, doce cargas de sardinas y dos asnos que le tomaron cuando pasaba por Villanueva, lugar de la ciudad de Andújar, camino de Baeza y Ubeda: TORAL PEÑARANDA, Enrique, *Pedro de Escavias (Notas para un estudio de su obra y vida en Andújar)*, Jaén, 1993, pág. 41.



Se dedicaban a esa tarea los denominados “playeros”, que a través del puerto de Zafarraya y a lo largo del río Cacán, servían el pescado –tollo, cecial, pulpo, párago, sardina arancada y otros<sup>19</sup>-. A la zona de Baeza el pescado de la Mar, procedente de Motril, tardaba en llegar dos o tres jornadas<sup>20</sup>. Su venta se realizaba en las pescaderías o en la plaza, con la debida licencia.

Cada día de Cuaresma o viernes del año las pescaderas estaban obligadas a vender pescado, que no podían remojar más que una sola vez. El peso para su venta se hacía en platos agujereados a fin de que escurriese bien el agua y no hubiese posibilidades de engaño para el cliente, pero otras veces se vendían las sardinas, no al peso, sino contándolas. En Alcalá la Real era necesaria la correspondiente licencia para vender pescado fresco y seco en la propia casa, en la plaza u otra parte. La higiene y salud de la población obligó a las autoridades municipales a ordenar que no se vendiesen las cabezas, colas, alas de tollos y otros pescados similares.

Los pescados del río –truchas, barbeiones– debían tener unas determinadas medidas para poder ser pescados. Se consumieron mucho en el Alto Guadalquivir, surcado por numerosos ríos y riachuelos.

Podemos hacer algunas estimaciones sobre el consumo de este producto a través de la alcabala de la ciudad de Jaén de 1478, cuya venta importó la cifra de 156.340 mrs., lo que arroja una cantidad estimada de 143.832 kgrs. de pescado, que vendidos en una población que oscilaba en torno a los 15.000 habitantes, supone el consumo de 9’50 kgrs. por habitante y año. Pese a que a éste podría añadirse la pesca, no declarada, de los ríos, el consumo medio por habitante y día, de los 150 días preceptuados, no debió pasar de 6 grs. de pescado, mientras que en 2005 el consumo de pescado en Andalucía oscilaba en torno a los 29 kgrs. por habitante y año.

Leche y queso son otros nutrientes que entran a formar parte del conjunto de alimentos habituales de la población. La elaboración de productos lácteos era bastante limitada, pese a las medidas proteccionistas de las autoridades municipales. No obstante, había cierta variedad de quesos y precios:

Queso fresco a 4 mrs. la libra (450 grs.).

Queso recocado a 4 mrs. la libra.

Queso çerazo a 5 mrs. la libra. Podía tratarse, en este último caso, de un tipo de queso a medio madurar.

Los precios de la leche en Jaén eran de 7 mrs. el azumbre, es decir una medida de aproximadamente 2 litros. La desnatada costaba la mitad del precio que la entera y la onza y media de mantequilla (unos 43 grs.) se vendía al precio de 1 mr.

<sup>19</sup> *Alcalá la Real. Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, T. II, pág. 202.

<sup>20</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, pág. 252.

Con frecuencia, las autoridades debieron tomar medidas para evitar las manipulaciones y especulaciones a costa del producto y de sus consumidores. En Baeza, se tomó la siguiente determinación, que sin duda estaría vigente también en otras ciudades del Alto Guadalquivir:

“Por quanto los mantequeros de esta çibdad que usan e acostunbran hazer mantequillas, conpran toda la leche de esta çibdad e su tierra para labrar, de manera que muy poca leche se vende por el pueblo, e aquello es gran perjuizio del común y de los pobres, porque no pueden conprar leche ni hallan para su mantenimiento”.

Se ordena, en consecuencia, que no se compre leche para esos menesteres en media legua alrededor de la ciudad.

El consumo de leche y queso fue escaso, de acuerdo con las posibilidades de todo tipo. Así nos lo deja ver la alcabala de Jaén de 1478, que montó 25.940 maravedíes. A partir de esta cifra, realizados los elementales cálculos, se obtiene una producción de 29.831 kgrs. de leche y queso, que repartidos entre los 15.000 habitantes estimados, nos permite apreciar un consumo por habitante y año de 1'90 kgrs. de leche y queso.

Las legumbres debieron ser, sin duda, aparte del pan cuando lo hubo, el plato fuerte de las mesas pobres. Casi siempre se las trata en el apartado de las semillas, sin más concreción. Incluso se las llega a confundir con las hortalizas, como ocurre al P. Torres en la *Historia de Baeza*, aunque en esa misma página menciona entre los cereales, las habas, garbanzos y lentejas<sup>21</sup>. Éstas y otras semillas como los yeros fueron los manjares más frecuentes en el puchero de los pobres.

El aceite, escaso en el alto Guadalquivir, ya que la expansión del olivar empieza en torno a 1467, debió ser importado, en buena parte, por arrieros jiennenses que desde el Aljarafe de Sevilla lo distribuían por la ciudad y su término o lo vendían a los moros de Granada. Alcalá la Real parece vivir del aceite de acarreo, que vende en su tienda del aceite<sup>22</sup>. Sus precios oscilaron entre 80 mrs. y 130 mrs. la arroba.

El consumo de aceite en la ciudad de Jaén, según la alcabala de 1478 quedaba en una situación normal para la época, pues los 89.230 mrs. de venta de aceite, deducidos a través de ella, repartidos entre 120 mrs. que valía una arroba, nos da un consumo de aceite para cada uno de aquellos 15.000 habitantes de la ciudad de 5'70 kgrs. por habitante y año, quizá la mitad de lo que parece estimarse el consumo actual.

<sup>21</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, pág. 216.

<sup>22</sup> Alcalá la Real. *Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, T. II, pág. 132.

A medida que avanza el siglo XVI y aumentan las plantaciones de olivos<sup>23</sup> la provincia de Jaén produce buenos aceites que se llevan a Madrid, a la Corte y a otras poblaciones. Se habla entonces de aceite de gran calidad, claro y suave, superando la elemental clasificación medieval de aceite de primera molida para el consumo del dueño y aceite de la segunda molida o remolida con destino al alumbrado o fabricación de jabones.

A partir de aquí la producción de aceite ha ido ganando progresivamente espacio y calidad hasta convertirse por sus bondades en el compañero inseparable del ama de casa andaluza<sup>24</sup>.

El vino, cuya necesidad alimenticia queda recogida en la creencia de que “con pan y vino se anda el camino”, estaba presente en todas las mesas y actos festivos, confortando y alentando el ánimo de comensales y de todos los asistentes a un acto memorable. En las tierras de Jaén se producían buenos vinos contando con un gran número de variedades de cepas. De ellas nos hace una síntesis el P. Francisco de Torres en el siglo XVII<sup>25</sup>: “La diversidad de vbas es grande, y todas las que nombraré o las más se hallan en la Cañada de la Yedra, y cada vna es mexor que las otras: vba Jaén para haçer vino es la común, que se halla en todos los pagos, huilla, zubial, torrонтés, de flor de guiano, hebén, palomina, castellana tinta y blanca, tinta de la Puerta, albaraza para colgar, longar de un granillo, longar de Almuñécar, vba de Sancho Beltrán, de teta de vaca, de Pero Giménez, pinuela, moscatel menuda y moscatelón de Flandes, de pico de perdiz, vba de Priego y Jaén colorada, de oxo de liebre, de bolillo larga, cosa excelente, verdexa, vba çirial, palomina real, parras agraçeras, que llevan tres y quatro frutos al año”.

Desde el siglo XIV contaba el Alto Guadalquivir con una variedad de uva muy demandada en otras tierras de Castilla, conocida como “Videño Jahén”.

Pero lo vinos apreciados de estas tierras eran el Torrонтés y el vino tinto bueno.

Los viñedos se criaban en cualquier parte del Alto Guadalquivir, pero resaltaban por su calidad y abundancia las tierras de la ciudad de Alcalá la Real, Jaén, Úbeda, Baeza y Martos<sup>26</sup>. Mención especial merecen los vinos de Alcalá la Real y, en general, de La Sierra Sur, tanto por sus notables cultivos como por la calidad de sus vinos, demandados en otras partes del Alto Guadalquivir, desde la Edad Media musulmana y cristiana, y sobre todo abastecedores exclusivos de Granada a través de Alcalá la Real, durante el siglo XVI. En Granada llegaron a vender los mercaderes alcalaínos durante los meses de mayo, junio y julio

<sup>23</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Cultura tradicional del olivo en Jaén”, *El Toro de Caña. Revista de Cultura Tradicional de la Provincia de Jaén*, Jaén, 1996, págs. 53-114.

<sup>24</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “El olivo y su cultura en Andalucía”, *Puente Génave*, 9 nov. 2000 (En prensa).

<sup>25</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, pág. 248.

<sup>26</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Cultura tradicional del vino en Jaén”, *Códice*, (En prensa).

la cantidad de 150.000 arrobas de vino, que a veces no podían conseguirlo las gentes acomodadas de la ciudad, ya que en la misma alhóndiga se lo bebían los moriscos y otras gentes llanas de Granada<sup>27</sup>. La dedicación generalizada a la cría de vinos en Alcalá queda patente en las numerosas bodegas y lagares que están apareciendo en la Mota, a medida que avanzan las excavaciones.

La ciudad de Jaén era buena productora del mismo, especialmente, a cargo de los caballeros de cuantía, quienes para exigir la protección de la venta de sus caldos, alegaban ante el rey que esa era la base económica de que disponían para poder mantener sus caballos y armas para la guerra.

Existían varias clases de vinos, cada una de las cuales contaba con un precio distinto, según su calidad y demanda:

En 1462, el azumbre de vino valadí costaba 3 mrs.; el de vino torrontés, 5 mrs..

En 1479, el azumbre de vino tinto bueno, lo mejor, estaba a 5 mrs. y el azumbre de vino blanco torrontés, lo mejor, oscilaba entre 7 y 8 mrs.

Y así podríamos entretenernos en la presentación de diferentes vinos y sus correspondientes precios que, en definitiva, teniendo en cuenta los cambios de tiempo y de coyuntura, siempre guardan las mismas proporciones.

El mejor vino, sin lugar a duda, era el torrontés, el más apreciado y famoso en las poblaciones del alto Guadalquivir. En 1456, la ciudad de Baeza, de la que era corregidor don Miguel Lucas, “le hizo un presente de vino torrontés”, como muestra de estima y respeto. A veces, se importaba de Martos a la ciudad de Jaén, pues esta tierra, al decir de la Lozana, “tiene buenos vinos torronteses y albillos y haloques”<sup>28</sup>. También se exportaba durante la Edad Media de Alcalá la Real, pero desde que en el siglo XVI recibe el Privilegio de ser la exclusiva abastecedora de vinos de Granada, no vuelve a aparecer ninguna noticia que hable de la exportación de sus vinos a las ciudades de la Depresión Bética.

El torrontés era el vino de las comidas distinguidas y de los banquetes suntuosos; así el Condestable, hacía acompañar los abundantes y ricos manjares de sus banquetes, con “muy finos vinos torronteses e tintos”. La Lozana para destacar las excelencias de un vino italiano dice: “Bebe tú, que torrontés parece”.

La venta del vino, como la del vinagre, aparte de la que realizaban en su propia casa, directamente, los cosecheros, se hacía, fundamentalmente, en tabernas y mesones, por menudo o por cántaras en tenderetes fabricados con ramas verdes y en otros lugares parecidos. Estaba, sin embargo, terminantemente prohibido a taberneros y mesoneros dar tapas ni comidas con el vino, así como la venta de vino a los esclavos.

<sup>27</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “El vino de Alcalá la Real. Siglos XV y XVI”, *Cuadernos del AMAR. Investigación histórica para Alcalá la Real*, Alcalá la Real, I, 1993, págs. 23-60.

<sup>28</sup> Haloque= de color rojo claro.

El consumo de vino, en la ciudad de Jaén, podemos inferirlo de la producción que, en 1495, es de 1.400.580 mrs., que divididos entre 5 mrs. de media que suele ser el precio del azumbre, nos dan 280.196 azumbres, a 2 litros cada una de esas medidas, resultan 560.392 litros. Si los distribuimos entre unos 15.000 habitantes, vemos que permiten un consumo de 37'35 litros por habitante y año, cantidad no excesiva que, como todas, nada tiene de real, ya que unos lo consumían en exceso, mientras que otros permanecerían completamente abstemios.

En las tierras del Alto Guadalquivir, aparentemente áridas y de secano existían muchos enclaves donde abundaba el agua y por consiguiente también las huertas con sus frutas y hortalizas, no sólo para el autoconsumo de sus poblaciones, sino que también se exportaron a otras comarcas e incluso a zonas alejadas como las tierras de La Mancha<sup>29</sup>. Por todas partes donde hay agua se producen hortalizas y frutas, tanto en las Sierras de Cazorla, como en las Subbéticas y Sierra Morena. Prestaremos especial atención a la ciudad de Jaén, el valle de Bedmar-Albanchez, el área de Alcalá la Real y la menos favorecida por manantiales, la Loma, donde se asientan Baeza y Úbeda que, sin embargo, se verán abastecidas por verduras y frutas de acarreo de sus enclaves comarcales del Subbético, Sierra Morena y de otras áreas limítrofes.

Jaén, una ciudad rodeada de huertas, era consumidora tradicional de hortalizas y frutas. Las autoridades ordenaban que las huertas estuviesen ocupadas por dos partes de hortalizas y una de pastel (planta tintórea).

Ajos, cebollas, berenjenas, calabazas, coles, lechugas y rábanos son los más corrientes en la documentación y, por tanto, hemos de creer que también lo fueron en el consumo. A éstas se añadían las hortalizas silvestres, algunas de ellas destacadas por sus delicados sabores, tales como alcachofas, cardos, alcaparras, turmas de tierra, mostaza y “alcachofas o cardos arrecifes”.

También fue Jaén buena productora de fruta, como cerezas, ciruelas, guindas, granadas, higos, “higos xaharis” (clase de higo muy dulce y tierno), limones, naranjas y uvas. Hemos visto las distintas variedades de uvas que daban nombre a otros tantos vinos. Sus precios eran muy variados y así lo muestran sus respectivas cargas en el mercado:

|                                                         |                |
|---------------------------------------------------------|----------------|
| Carga de uva torrontés                                  | 60 maravedíes. |
| Carga de uva Jaén                                       | 50 “           |
| Carga de uva tinta                                      | 40 “           |
| Carga de uva colgadera. Tenía precios libres.           |                |
| Se vendían, incluso, uvas “agrazas” para los gazpachos. |                |

<sup>29</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, *Regadío Medieval Andaluz*, Jaén, 1991.

Jaén era excedentaria de hortalizas y frutas. Por eso acudían a ella cargueros de la Mancha, Toledo y Córdoba. Esta situación perduraba todavía a finales del siglo XVIII, en que se mencionan nueces, manzanas (muy abundantes), guindas garrafales (guindas gordas), cerezas, camuesas (variedad de manzanas), peras de varias especies, albaricoques, albérchigos (priscos), melocotones, ciruelas de muchas especies (de Fraile las mejores y muy buenas para almíbar), peros blancos y arrebolados, higueras, uvas de mesa.

Camuesas y granadas eran frutas que podían durar, debidamente conservadas, durante todo el invierno.

Los frutos secos estaban presentes, así mismo, en el mercado, con cierta variedad: Los higos secos se vendían en cargas, costales, celemines, seras y libras en la Plaza de San Juan. Otros frutos secos fueron los dátiles, palmitos (tallo interior de la planta), castañas de Sierra Morena, avellanas, almendras de Jaén, famosas junto con las de Lepe en toda Andalucía, pasas importadas de Almuñécar, etc.

En Baeza se vendían todos los martes, en el mercado, guindas pasadas, ciruelas pasas, higos, nueces y toda fruta seca para guardar, llevadas desde La Iruela y Cazorla<sup>30</sup>.

De todos ellos, frescos y secos, se ofrecían en abundancia en las recepciones que ofrecía el Condestable Iranzo en los alardes celebrados en la ciudad o en su casa de Jaén: en el alarde de 1º de mayo de 1463, último día de las Carnestollendas o Carnaval, los caballeros moros que lo presenciaron y asistieron a la colación “una de las cosas de que se maravillaban muy mucho, sí fue, que dónde se avían podido fallar tantos figos e nuezes como se gastaron aquel día allí”. En el alarde de 1º de septiembre del mismo año “se levó mucha fruta de durasnos e melones e mucho pan e vino para toda la gente”.

En el valle de Bedmar al pie de Sierra Mágina, abundante en aguas y resguardado de lo intensos fríos proliferaron las huertas, cuyas verduras y frutas no sólo abastecían a las poblaciones del entorno, sino que se exportaban a otras zonas de la actual provincia, sobre todo a Úbeda y Baeza<sup>31</sup>. Aparte de las numerosas verduras, semejantes a las producidas en las huertas de la ciudad de Jaén, en este Valle la documentación presta especial atención a sus variadas y apetecibles frutas: naranjas, limones, limas, peras, manzanas de toda suerte, albaricoques, albérchigos, duraznos (especie de melocotón), melocotones, ciruelas, granadas, membrillos, melones, uvas, brevas, higos, nueces, almendras, etc.

En Jimena se producían las mejores brevas de la zona y así lo ha recogido una estrofa popular, indicando lo más característico de cada pueblo del Valle de Bedmar:

<sup>30</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, págs. 252-253.

<sup>31</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Regadíos tradicionales en Sierra Mágina”, *El agua y el paisaje rural. II Congreso Sierra Mágina*, Jaén, 2004.

A Jódar voy por esparto  
A Jimena por las brevas  
A Bedmar por los capachos  
Y a Albánchez por las mozuelas.

Exportaban a Baeza, Úbeda, Jódar, Huelma y Guadahortuna, peras, manzanas de toda suerte, albaricoques, duraznos, melocotones, granadas, especialmente la excelente Granada de Santo Domingo criada en el riato de Torres, membrillos, uvas, melones, naranja bedmareña, guindas, brevas, higos, almendras y nueces.

En la zona de Alcalá la Real se aprovecharon para la instalación de huertas los numerosos arroyos que discurren por sus términos y los de Castillo de Locubín. Se instalaron huertos en el Guadalquivir, en los arroyos de Charilla, en los entornos de los Molinos de Güéscar o la Venta de Acequia, en las que se cultivaron hortalizas y verduras, además de muchos árboles frutales<sup>32</sup>. Abundaron las hortalizas y verduras:

Hortalizas de flores: berenjena, calabaza, melón, cohombro y pepino.

Hortalizas de raíces: ajos, nabos, rábanos y zanahorias.

Verduras: lechuga, bledo, espinaca, col y acelga.

Y abundantes y variadas frutas: manzanas, peras, membrillos, ciruelas, cerezas, nísperas, brevas, higos y almendras. Según el Castastro del Marqués de la Ensenada el término de Alcalá con Castillo de Locubín contaba con 108 fanegas de regadío y hortalizas.

Baeza, enclavada en La Loma, aunque en poca cantidad, cultivaba escarolas, lechugas, coles de pella, llantas (berza a la que se le arrancan las hojas a medida que va creciendo), cardos, nabos, berenjenas, rábanos, acelgas, zanahorias, cebollas, ajos, alcachofas silvestres y hortenses y habas verdes<sup>33</sup>. Suplían su escasez las poblaciones o sierras de sus entornos. En Linares, población de su comarca, se producían muchas hortalizas, también conocidas con el nombre de legumbres. Así lo expresa el P. Torres<sup>34</sup>: “Las legumbres que produce esta tierra con la abundancia de agua de que goza, son melones, pepinos, cohombros, calabazas grandísimas, verenjenas, coles, berças, nauos, cardos, rábanos, zanahorias, axos, cebollas, lechugas, escarolas, alcaparras y espárragos”.

De sus valles cercanos, como el de la Cañada de la Yedra, era abastecida de variadas frutas: “nueces, castañas, abellanas, ciruelas de diferentes especies, de fraile, sanmiguelenses, zaragozies, blanquillas, de yema de guebo, potaez, guindas, çereças, higos de todas especies, los de oñigal son los mexores y duran hasta Navidad, famosos son los de simiente blanca, los de colorada no son tan buenos, higos de las Indias, jarahiles, vermejales, godenes, albares, haiuellos, de

<sup>32</sup> *Alcalá la Real. Historia de una ciudad fronteriza y abacial*, T. II, pág. 134 y 200.

<sup>33</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, pág. 248.

<sup>34</sup> *Ibid.*, pág. 216.

pico de perdiz, cordobeses, los blancos de Rus y Canena son excelentes para guardar, son muy grandes y se estiman mucho en la Corte”<sup>35</sup>.

En los valles de sus términos en Sierra Morena se criaban numerosos perales, cerezos, ciruelos, parras, higueras, membrillos, granados, castaños, avellanos, nogales, y bellotas muy dulces de encina<sup>36</sup>.

Además de estas aportaciones, recibía en invierno, naranjas, limas y limones de Córdoba, Málaga y Murcia; en el verano, guindas, manzanas, peras de diferentes especies, ciruelas y membrillos del río de La Guardia y de Jaén; duraznos, albérchigos, melocotones, orejones y peras bergamotas de Guadalimar<sup>37</sup>.

Eran, además, comunes a todos los términos del Alto Guadalquivir los espárragos, alcaciles y otras plantas para condimentar o con carácter medicinal, como la manzanilla y la albahaca. En Baeza se cosechaba, también, el azafrán, de forma parecida a como se hacía en la Mancha<sup>38</sup>.

La miel, muy abundante, se producía en Sierra Morena, en la Sierra de Jaén o sector Subbético y en los baldíos y dehesas de la Campiña.

En el Alto Guadalquivir, existía una auténtica trashumancia de colmenas<sup>39</sup>. La miel de Andújar era la más famosa y así lo testificaba la expresión popular: “Válame la miel de Andújar, que es buena y dulce”<sup>40</sup>. Entre los colmeneros sobresalía en 1466, Juan de Villar, conocido como “el de las muchas colmenas”<sup>41</sup>. La miel era usada como edulcorante, ya que el azúcar importada del reino de Granada era escasa y cara, y se fabricaban con ella “melcocha” y “turrone”. Su comercialización dio origen a la renta de la miel y de los turrone. Ésta no debió ser muy productiva en la ciudad de Jaén, pues, en 1514, se evaluó en 5.000 mrs., lo que indica que la fabricación y venta de turrone debió ser reducida, y así lo muestra el producto comercializado, en 1514, que montó la cantidad de 958 kgrs. Se fabricaban turrone blancos de almendras blancas, a 24 mrs. la libra. Está documentada la venta de la miel en el mercado de la plaza de Santa María de Jaén, y en Pegalajar, y además este producto pasaba con gran regularidad por el puerto de Alcalá la Real, como muestra el arancel de 1476, y por la aduana de Bailén.

<sup>35</sup> *Ibid.*, págs. 247-248.

<sup>36</sup> *Ibid.*, pág. 245.

<sup>37</sup> *Ibid.*, pág. 252.

<sup>38</sup> *Ibid.*, págs. 247-248.

<sup>39</sup> ARGENTE DEL CASTILLO, Carmen, “Las colmenas, un aprovechamiento de Sierra Morena”, *II Congreso de Historia de Andalucía*, Córdoba, 1989.

<sup>40</sup> JIMÉNEZ PATÓN, Bartolomé, *Historia de la antigua y continuada nobleza de la ciudad de Jaén; muy famosa, muy noble y muy leal; guarda y defendimiento de los reinos de España. Y de algunos varones ilustres hijos della*, Jaén, 1628.

<sup>41</sup> TORAL, Pedro de Escavias, pág. 67.



Existían tiendas de especias y sus tenderos formaban la cofradía de los especieros. En ellas se vendían cominos, matalahuva, linueso, cáñamo, azafrán, ajos, ajonjolí, alhucema, culantro verde y seco, mostaza y alcaravea. A todos ellos conviene añadir las numerosas plantas medicinales producidas sobre todo en Sierra Mágina y Aznaitín<sup>42</sup>, de las que para dar una idea extraemos el párrafo que sigue: “Las hierbas medicinales que se crían en estas sierras son infinitas y corren desalados los arbolarios por gozarlas, las más conoçidas por las calidades de su virtud y tienen nombre son: salvia, lengua de çieruo, culantrillo de poço, bretonica real, escorçonera (de esta ay munchísima en los olivares de xunto al Puente del Obispo, tierras de Baeza), orégano, poleo, altamisa, golondrina, trebul, donadilla, gramuña, alguçema, apio, perejil, que entre las peñas ay infinidad sin sembrarlo, zuzón, fumus terrae, çente y otras”.

La sal tan necesaria para el buen funcionamiento de la vida animal, para el condimento de los platos y conservación de algunos alimentos, era relativamente abundante en los distintos enclaves del Alto Guadalquivir. El propio concejo de Jaén tenía sus salinas, cuya producción distribuía entre los 54 regidores y jurados de la ciudad, a razón de 12 fanegas de sal para cada uno de los regidores y 6 para cada uno de los jurados. En Baeza había muchas y abundantes salinas y en Bedmar se encontraba la sal en estado fósil<sup>43</sup>.

La leña y el carbón necesarios para preparar las comidas y proporcionar calefacción en el hogar durante el invierno era abastecida, principalmente, durante el otoño. El carbón se elaboraba con leña de encina, pues quedaba terminantemente prohibido que para su confección se empleara la de roble, y tenía fijados sus precios:

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| De noviembre a marzo | 7 maravedíes la arroba. |
| De abril a octubre   | 6 “ “                   |
| En la Sierra         | 2 “ “                   |
| La carga de carbón   | 20 maravedíes.          |

Era el carbón el combustible preferido para la elaboración de guisos, y así lo interpreta la Lozana cuando dice: “Que no hay tal comer como lo que se cocina a fuego de carbón y en olla de tierra”.

<sup>42</sup> TORRES, P. Francisco de, S. J., *Historia de Baeza*, págs. 228-229 y 247.

<sup>43</sup> *Ibid.*, págs. 252-253.

## MENAJE, COMBUSTIBLE, MESA E ILUMINACIÓN.

La chimenea y la cocina, como nos muestran los grabados de la época<sup>44</sup> estaba provista de una caldera colgada de los llares, asadores, soplador, tenazas, mesa desmontable con mantel, jarros, cubiletes y bancos para los hombres. Las mujeres sirven la mesa y comen cuando los hombres han terminado de hacerlo.

El menaje de pequeños campesinos y artesanos de Jaén, en 1511<sup>45</sup> era el siguiente:

Trébedes y llares.

Utensilios para cocción de alimentos: caldera, presente en todos los inventarios, olla de cobre (una sola cita), “caçuela” de cobre (una sola cita), sartenes (varias en cada ajuar), asadores y parrillas (muy abundantes), almirez, escasas cucharas (exclusivamente para guisar).

Para la elaboración del pan: artesa, tabla y tablero.

Para almacenamiento y traslado de productos: canastas, espuelas y capachos.

Vajilla: “un vasar de platos y escudillas”, “cierto vedriado”, “platos valençianos”, “vedriado de Málaga” y platos metálicos, en peltre y plata.

Este era el menaje de un pastor jornalero contenido en su ajuar:

“... los de Colomera robaron el fato de Pablos y llevaron dos capas y dos mantas y dos costales y una caldera grande y otra pequeña y dose quesos y otras cosas menudas del fato”<sup>46</sup>.

En general, como vemos, se trata de un menaje muy simple y elemental: caldera y jarro.

La vajilla de los señores, aunque tampoco muy deversificada, estaba confeccionada de materiales nobles:

Escudilla para alimentos líquidos, cuchillos, tajadores de madera (o panes ácimos y grandes rebanadas de pan sobre los que se depositaban carnes con salsas).

Jarros que servían para livación colectiva.

No suele haber un vaso y un cuchillo para cada uno.

Tazas, a veces, de plata o de oro.

Almirez o molinillo para la pimienta.

Se come, por lo general, con los dedos. La popularización de la cuchara y el tenedor no se logrará hasta pleno Renacimiento, bien avanzado el siglo XVI, y se difundirá entre las masas populares con bastante posterioridad.

Las mesas eran desmontables, apoyadas en caballetes. Los más modestos tenían mesas fijas para todos los servicios.

<sup>44</sup> ARGENTE DEL CASTILLO Ocaña, Carmen, “Bienes muebles e inmuebles de pequeños labradores y artesanos en Jaén (1511)”, *Actas del III Coloquio de Historia Medieval Andaluza. La sociedad medieval andaluza: Grupos no privilegiados*, Jaén, 1984, págs. 199-210.

<sup>45</sup> *Ibid.*

<sup>46</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, *La vida de moros y cristianos en la Frontera*, Alcalá la Real, 2007.

Esta es la descripción de la mesa que nos ofrecen los Hechos del Condestable después de terminar uno de los múltiples banquetes ofrecidos por él:

“E acabado que avían comido, cada uno de los dichos maestresalas façían alçar los vancos e mesas de que avían tenido cargo de servir, salvo los vancos que estavan puestos juntos con las paredes de la sala, en los cuales vancos se asentavan todos los convidados”.

La iluminación se proporcionaba mediante candelas de sebo y cera, antorchas, y candiles de aceite, alimentados con las correspondientes alcuzas.

Una iluminación deslumbrante era excepcional y tenía que ver con acontecimientos de importancia o festivos, como la que se hace en 1461, de la casa del Condestable. “Estando la casa tan clara como en el mediodía, por la multitud de muchas antorchas que ardían”.

En cambio, los hombres buenos y, sobre todo, viudas, pobres y huérfanos, tenían gran escasez de materias para iluminar sus casas. El aceite era caro y necesario para la alimentación, de ahí que la única iluminación viable era la que proporcionaban las tenues brasas de la chimenea. Cuando oscurecía todo el mundo se encerraba en la casa en torno a ella. De ahí que aún perduren dichos que tienen mucho que ver con aquel tiempo: “Al toque de oración (7 de la tarde), mozuelas al rincón; al toque de ánimas (9 de la noche), viejas a la cama”.

#### LA COMIDAS DE CADA UNO DE LOS GRUPOS SOCIALES

Para conocer las comidas de fiestas de las clases poderosas, pueden servirnos las ofrecidas por el Condestable: Son, en general, comidas o banquetes de varios días de duración. Suelen constar de una colación, a media mañana, comida al mediodía, colación a media tarde, cena seguida de bailes y juegos y una nueva colación en torno a las 3 de la madrugada, después de la cual se retiran a dormir.

Esta es la descripción que de la glotonería de la nobleza castellana nos ofrece A. de Palencia con motivo de la invitación que el arzobispo de Toledo brinda a un legado pontificio:

“Mandó hacer tal requisa de gallinas en los pueblos y aldeas circunvecinos que apenas quedó un gallo que no se mirase con espanto a la mañana solitario en los desiertos peldaños del gallinero. Para el mantenimiento de los numerosos caballos y mulas de la comitiva vino a Alcalá gran provisión de cebada. Además fueron llegando rebaños de carneros y terneras; multitud de pavos, capones y otras aves cebadas; muchos moyos<sup>47</sup> de vino; todo a fin de que entre los catalanes, los más sobrios de los españoles, cundiese la fama de la glotonería castellana”<sup>48</sup>.

<sup>47</sup> Medida de capacidad: 258 litros.

<sup>48</sup> PALENCIA, A. de, *Crónica de Enrique IV*, Trad. castellana por D. A. Paz y Meliá, Madrid, 1904, T. III, pág. 89.

Con las correspondientes salvedades, *Los Hechos* nos ofrecen descripciones muy parecidas a la que nos ha dejado recogida el cronista sevillano:

Comida ofrecida al rey en Cuaresma, en febrero de 1464, camino de Jaén:  
 “Avía mandado traer muchos pescados frescos enpanados y en pipotes y de todas maneras, ca era Cuaresma, y de muchas frutas y suplicaçiones e otras conservas reales e mucho pan e çevada e muy finos e diversos vinos.

Y llegado a Jaén, después de Completas - 9 de la noche - le ofreció una cena con parecidos manjares:

“E asentóse a çenar en una mesa que estava en un asiento de madera de gradas, do el señor Condestable le servió de maestresala e trinchante e la señora condesa, su muger, le dio el agua manos y la copa”.

Cada vez que se servía un plato diferente, tocaba la música debidamente colocada en el salón.

Banquete de bodas del Condestable, en 1461:

En una sala grande, ricamente engalanada, había un alto estrado de madera con gradas y sobre él una mesa y en la sala y fuera de ella otras mesas y aparadores de vajillas de oro y de plata y “así los dichos señores como todos los otros, fueron muy abastados de muchos pavos e de todas las otras aves e manjares e confeçiones e vinos, que se solían e podían dar a la mesa del más alto príncipe del mundo”. “Y esto se continuó, a noche y mañana, cada día de quantos las fiestas duraron, que fueron veynte e tres días”. Y daban raciones a extranjeros “el quatro tanto que le era neçesario” y a todos “raçiones con grand abundançia”. Y además, el Condestable “mandó dar cargo a çiertos jurados que repartiesen por la dicha çibdad mil pares de gallinas e muchos carneros e vacas e otros mantenimientos a personas espeçiales della”.

Los banquetes se completaron con varias corridas de toros, en las que se lidiaron 6, 8 y hasta 10 toros en cada una de ellas.

De forma parecida, aunque en menor escala, procedía en otros banquetes de bodas. Este fue el comportamiento mantenido en el banquete de bodas de dos de sus criados, celebrado, en 1463:

“Donde, después de las frutas, muchos potajes de diversas maneras comieron, demás de muchas aves cocidas e asadas, cabritos, carneros, vacas. E asímesmo, fueron bien abastados de muy finos vinos, que de muchas partes se mandaron traer”.

De idéntica forma se procedía en las comidas ofrecidas a los notables de la ciudad, autoridades municipales y clero catedralicio, el día de Reyes y el domingo

de Pascua Florida. El lunes de Pascua del Espiritu Santo cenaba en la fuente de la Peña con dichas autoridades:

“para lo qual se llevavan allá, al campo, muchas aves e cabritos e carneros e caçuelas e pasteles e quesadillas<sup>49</sup> e muy finos vinos blancos e tintos e muchas frutas de las que el tienpo avía”.

En otras ocasiones, durante esta misma celebración eran “abastados de muchas gallinas e pollos e palominos e cabritos e corderos e carneros e terneras e caçuelas e pasteles de diversas maneras, e de muchos huevos cocidos e quesos frescos e muy finos vinos torronteses e tintos. En tal manera que lo que sobrava y se dava, con ello fuera para abastar otros tantos”.

Así eran los banquetes con que agasajaba al embajador francés mosén Juan de Fox, a los condes de la Pequeña Egipto y a los moros de Cambil.

A estos últimos, según Arquellada, “se dió una muy rica cena y muy suntuosa, de muchas gallinas y capones, ansarones y terneros y cabritos y muy delicados vinos, aunque vevieron bien poco, por ser prohibido a su ley y, ansí mismo, tuvieron muy ricas colaçiones a los postres”.

En celebraciones populares procuraba también copiosos y exquisitos manjares, aunque adaptándose a formas más vulgares:

En la fiesta del Hornazo, el lunes de Pentecostés, después de comer, por la tarde, repartía el hornazo. Se organizaban combates a base de huevos –9.000 a 10.000 huevos– entre los hortelanos, que portaban desde la Magdalena un castillo de madera, y el Condestable y sus amigos, desde su casa, lo que duraba una o dos horas.

Luego se daba una abundante colación, pues “mandava aderessar, para el dicho tienpo, el hornazo de muchas aves e pasteles e quesadillas e caçuelas e muchos huevos cocidos e muy finos vinos, blancos e tintos...”.

Después cenaba con las autoridades.

De estos agasajos populares y sus formas contamos con los ofrecidos con motivo del nacimiento de D<sup>a</sup> Luisa, su primogénita, el día 7 de enero de 1465:

“Y como se puso el sol fueron fechos muy grandes fuegos en todas las plaças e a las puertas de las iglesias de la dicha çibdad. En las quales asavan muchas aves e cabritos e casi los toçinos enteros. E comían e bevían todos los que querían. Especialmente, en la plaça de santa María, Gonçalo Mexía, su alguazil mayor, mandó facer un grant fuego e allí mandó asar muchas aves

---

<sup>49</sup> Pastel de queso y masa que se hace regularmente por Carnestollendas, a veces, pastelillo relleno de almíbar, conserva u otro manjar.

e carneros e toçinos enteros e manteles puestos en las gradas para quantos querían comer y beber, así aquella noche como otro día de mañana”.

Lo mismo hizo cuando nació su hijo Luís, el 11 de abril de 1468. Por la mañana pusieron mesas en los cementerios de las collaciones y trajeron para las gentes “mucho pan e buen vino torrontés e muchos pescados e sardinas e naranjas e buñuelos e otras frutas”.

El cronista se jacta de la abundancia de manjares que había en la recepción dada a la gente del mirador, con motivo del bautismo, el 18 de abril de 1468: “tanta abundancia ovo de todo, que muchos ovieron menester quien los llevase del brazo a sus casas”, o de la que había dado el último martes de Carnestollendas, de 1463, donde había exquisitos manjares y “en tan grand abundancia que la gente se daban unos a otros con ello”. En las mismas fechas del año 1464 “mandava traer colación para todos los que allí se ayuntavan, que era asaz gente, de muchas aves e cabritos e pasteles e tortas de huevos rebueltas con toçino e muy finos vinos, fasta que sobrava”.

Junto a estos grandes festines, comidas y cenas, no faltaron, sino que, por el contrario, se multiplicaron las colaciones –comparables a la copa de vino con que hoy suele agasajarse a determinadas reuniones o convenciones–. Sirva de ejemplo la colación ofrecida el día de san Juan, de 1464, a media mañana: en la puerta de la casa del Condestable, para cuando la comitiva de caballeros que le acompañaban volviese del río, se prepararon aparadores “con muchas canastas blancas llenas de pan”, “muchas cargas de las frutas que avya a la sazón que la dicha fiesta se facía. Y muchos cueros de vino finos, con muchos cántaros e jarras de agua fría”, “tres o quatro artesas llenas de agua fría, puestas sobre sus vancos, cercados de ramos e cañas e junçia, donde muchas redomas<sup>50</sup> llenas de vino, a enfriar se ponía”.

Es digno de describirse el modo de servir el vino y los otros pisolabis, que con toda minuciosidad nos transmite el cronista:

“Bien cerca de las dichas redomas... estava su maestresala con todos sus pajes en pos del, con el aguamanos, pan, frutas e vino”. Tras de él, otros dos maestresalas, cada cual “tenían en pos de sí un onbre con una canasta de pan blanco en el onbro. Y en pos del pan, todas las frutas (con un cesto de cada una) y detrás, las redomas llenas de muy fino vino blanco, e otros tantos con taças muy linpias e jarras llenas de agua fría”. Y detrás de éste, un hombre con un cántaro de vino hecho amaestrado con un pico para henchir las redomas, y detrás de aquel, otro con un cuero en el hombro para cebar el cántaro.

Por la tarde volvía a dar colación de frutas y vino, que era lo habitual. Debía ser costumbre en reuniones de amigos, festejos familiares, festivos, etc. y en este

<sup>50</sup> Vasija de vidrio ancha en su fondo que va angostándose hacia la boca.

contexto, visto desde el lado más libertino de celebraciones de hombres solos, tendría explicación aquella frase de la Lozana: “¿Quién te hizo puta? - El vino y la fruta”, y no que éstos fuesen símbolo de corrupción, sino que creaban las circunstancias óptimas para la disipación.

En general, las recepciones ofrecidas por el Condestable guardan siempre una doble vertiente: las ofrecidas a los notables de la ciudad –autoridades, clero, caballeros, ricos mercaderes y dueñas– y las ofrecidas a las capas populares con manjares, formas y lugares distintos:

Así, en 1466, después de una confrontación con otros caballeros cristianos rebeldes, ofreció una recepción a los leales que le acompañaron “para todos los quales e, asimismo, a toda la gente de la dicha çibdad mandó matar e guisar muchas vacas e carneros e otras carnes, e dar mucho pan e vino e çevada”, “y en los osarios y cementerios delante de las iglesias, los jurados daban de comer guisado a las gentes de cada collación”.

#### COMIDAS COTIDIANAS DEL CONDESTABLE

Sin embargo, la cotidianeidad alimenticia de M. Lucas, con ser excelente, no era tan pomposa. Así se nos describe una comida cualquiera del poderoso señor, en el momento en que su enemigo el obispo de Jaén y sus hombres pretendían encastillarse en las casa del prelado:

“Estando el dicho señor Condestable comiendo en una sala de arriba con la señora condesa... e aviendo comido lo cocido y el manjar blanco”<sup>51</sup>.

Comidas cotidianas de hombres buenos con posibilidades económicas

Cierta aproximación al conocimiento de los platos cotidianos de Jaén, en la segunda mitad del siglo XV, podemos adquirirlo a través de la Lozana que refleja la realidad del alto Guadalquivir, ya que su autor Francisco Delicado era natural de Martos:

La Lozana aprendió de su abuela materna a “hacer fideos, enpanadillas, alcuzcuzu con garbanzos , albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde<sup>52</sup>, que se conocían las que yo hacía entre ciento”. Sabía hacer, también, los grañones de Jaén: “Y pasando con su madre a Jaén, posó en su casa y allí fueron los primeros grañones que comió con huesos de tocino”<sup>54</sup>. Sabe hacer, además, “salmorejo”, “cazuela de peje”, “cabrito apedreado”, “cardico y mojama”<sup>55</sup>, “una

<sup>51</sup> Plato compuesto de pechugas de gallinas cocidas, deshechas y mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz, o plato de postre que se hace con leche, almendras, azúcar y harina de arroz.

<sup>52</sup> Pasta de harina y miel reducida a granitos redondos y cocida después con el vapor del agua caliente. Es comida muy usada entre los moros.

<sup>53</sup> Hierba aromática y con virtud estomacal.

<sup>54</sup> Grañón: especie de sémola hecha con trigo en grano. El mismo grano cocido.

<sup>55</sup> Cecina de atún.

capirotada o una lebrada”<sup>56</sup>. Cocina “talvinas, zahinas”<sup>57</sup> y nabos con tocino y con comino”, “col murciana con alcaravea”, “holla reposada no la comía tal ninguna barba”, “cazuela de berenjenas mojías”<sup>58</sup>, “cazuela con su agico y cominico y saborico de vinagre”, “rellenos”<sup>59</sup>, “cuajares de cabritos”<sup>60</sup>, “pepitorias”, “cabrito apedreado con limón ceutí”, “cazuelas de pescado cecial con oruga”<sup>61</sup>, “cazuelas moriscas por maravilla y de otros pescados, que serían luengo de contar” y “hoyas de tienpo de ayuno”.

Decía la abuela de la Lozana, refiriéndose a la costumbre de comer “holla” acompañándola de alguna hortaliza: “la holla sin cebolla es boda sin tamborín”.

Aparte de los guisos reseñados existían otras comidas exquisitas, agradables y algo fastuosas, a las que en determinadas fiestas debían aspirar las capas populares, sobre todo, acomodadas: “una mesa con presutos”<sup>62</sup> cochos y sobreasadas con capones y dos pavones y un faisán y astarmas”<sup>63</sup> y miles cosas”.

En este tipo de cocina se empleaban bastantes especias para condimentar; pero ello sólo cuando había medios: “Yo le guisaba guisadicos que le placían”b (a su padre) con especias. Ahora, la “pobreza haze comer sin guisar”. Entonces, las especias, ahora el apetito.

La calidad de la comida consumida por los religiosos en sus conventos era más parecida a la de las gentes acomodadas que a las escasas pitanzas de las capas populares. En 1565 los franciscanos de la Bética, 1.542 frailes en 38 conventos, consumían las siguientes cantidades anuales de alimentos fundamentales<sup>64</sup>:

15.578 arrobas de carne, es decir, 107 kgrs. por religioso y año, o sea, 293 grs. diarios.

9.548 arrobas de pescado = 67 kgrs. por religioso y año = 183 grs. diarios.

24.592 arrobas de vino = 16 arrobas por religioso y año = 0,70 l. diarios.

4.605 arrobas de aceite = 3 arrobas por religioso y año = 0,13 l. diarios.

Sin embargo, ésta era comida de gentes acomodadas. La comida de las capas populares menos favorecidas económicamente, y la de los jornaleros, era más escasa, más monótona y menos adobada.

<sup>56</sup> Aderezo hecho con hierbas, huevos, ajos y, además, para rebozar otros manjares.

<sup>57</sup> Gachas de harina que no se dejan espesar.

<sup>58</sup> Junto con el sustantivo cazuela designa una especie de torta; Mojí o mojina: torta cuajada hecha en cazuela, con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas.

<sup>59</sup> Tripas con picadillos.

<sup>60</sup> Cavidad de estómago.

<sup>61</sup> Hierba con hojas sabor picante.

<sup>62</sup> Jamón, tocino.

<sup>63</sup> Perdiz pardilla.

<sup>64</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Patrimonio y rentas de la Iglesia en Andalucía”, *Confische e sviluppo capitalistico*, Milán, 2004, pág. 259.



En las poblaciones del reino de Jaén de comienzos del siglo XVI la cantidad media por habitante y día rondaba en torno a las cantidades siguientes: 8 grs. de carne, 6 grs. de pescado, 0,08 l. de vino y 0,016 l. de aceite.

Estas cantidades estaban distribuidas en las comidas hechas en el campo por labradores, ganaderos, ballesteros y peones o en sus propias casas:

Comidas a base, fundamentalmente, de harina y alguna grasa animal o vegetal, como las confeccionadas por las guarniciones de los castillos, cuyos aprovisionamientos eran a base de harina, tocino, pescados secos, aceite y vino. Estas eran las existencias alimenticias guardadas en una fortaleza de Andalucía:

Antes de que Zahara fuese conquistada, a finales del siglo XV, el mariscal Fernand Arías, mandó encerrar en la villa de los 1.400 cahices de cereal, 300 cahices de trigo y cebada, para tenerla abastecida durante tres años.

Y éstas eran las existencias de la villa 2 meses antes de que la tomaran los moros:

“(…) dos meses antes que la villa se tomase avía en la fortaleza XI toçinos i VII tinajas de vino pequeñas, i dos de azeite y una de miel y dos de vinagre i VI fanegas de garbanzos i quatro hanegas de havas, y dos cargas de pescado y otra de XX hanegas de trigo y XV de çevada, y III tinajas de harina i X quesos y un cahiz de sal para la gente de la fortaleza, que a los vezinos de la villa no dava el mariscal, salvo pan y dineros. Y que avía en la casa del bastimento de la villa, para los vezinos della, CXX cahizes de trigo y LXX de çevada (...)”.

Y según otro testigo, “ (...) avía mucha agua en los algibes, y cada uno de los vezinos tenía en su casa lo que cumplía para provisión della, y molinos de mano para hazer harina”<sup>65</sup>.

El adagio de nuestros mayores: “con pan y vino se anda el camino”, debió ser una realidad muy generalizada en las comidas de muchas personas, que hasta cierto punto podríamos llamar afortunadas. El autor del libro de la montería del siglo XV<sup>66</sup>, probablemente el comendador de Montizón, dice lo siguiente en relación con la comida de los moneros:

“No queda otra cosa de poner en este capítulo salvo lo más necesario, que es el comer y el beber, sin lo cual ninguno puede trabajar bien y no seguirá no llevándolo, tanto como seguirá si lo lleva; y por tanto todo monero debe de llevar pan y vino, por lo menos esto es necesario”.

“Pan y vino, pues dijimos lo debe de llevar el monero de caballo, de suyo está que no debe llevar menos el de pie, que más lo ha menester, porque no se podrá sostener bien tan gran afán como es andar sin comer ni beber, cuando haya voluntad. Y asimismo parece que todo monero debe obrar de este modo

<sup>65</sup> ROJAS GABRIEL, Manuel, *La frontera entre los reinos de Sevilla y Granada en el siglo XV (1390-1481)*, Cádiz, 1995, pág. 360, nots. 140 y 141.

<sup>66</sup> *Tratado de Montería*, Ed. Casariego, Madrid, 1991, págs. 34 y 36.

el día que ha de trabajar: que no debe comer mucho de una vez, que es dañoso para tener que andar y correr; mucho mejor es comer poco y muchas veces, que de tal forma el cuerpo recibe la sustancia para sostener el trabajo y no recibe empacho”.

Rara excepción en las comidas de las capas populares sería la brindada por algún almuerzo parecido al deseado por la Lozana: “almorzar quiero en levantándome: huevos, manteca y vino”.

## DULCES

Es, así mismo, amplio el capítulo de los dulces. Fruta de sartén<sup>67</sup>, quesadillas, buñuelos, pasteles, tortas de huevos rebueltas con tocino. Además de éstos, la Lozana “sabía hacer hojuela<sup>68</sup>, prestiños, rosquillas de alfajor<sup>69</sup>, textones<sup>70</sup> de cañamones y de ajonjolí, nuégados<sup>71</sup>, xopaipas<sup>72</sup>, hojaldres, hormigos<sup>73</sup> torcidos con aceite”.

“Letuarios<sup>74</sup> de arrope para en casa y con miel para presentar, como eran de membrillos, de cantueso<sup>75</sup>, de uvas, de berenjenas, de nueces y de la flor del nogal para tiempo de peste, de orégano y hierbabuena, para quien pierde el apetito”.

## SALARIOS Y PODER ADQUISITIVO

La cantidad y calidad alimenticia depende en gran parte de los ingresos y salarios que son los que marcan el poder adquisitivo de los productos.

El Condestable, obispo, componentes del cabildo municipal y cabildo catedralicio, así como ricos mercaderes, hidalgos, dueñas notables, sin duda que no tenían otros límites en sus mesas que los dimanados de la producción y oferta en el mercado.

Caballeros de cuantía, hombres buenos, clero acomodado y miembros de conventos y monasterios, en general, no carecían de lo necesario para una desahogada pervivencia. La despensa de los pequeños campesinos y artesanos

<sup>67</sup> Masa frita de varios nombres y figuras.

<sup>68</sup> Fruta de sartén muy extendida y delgada.

<sup>69</sup> Pasta de almendras, nueces, piñones, pan rallado y tostado, especia fina y miel bien cocida.

<sup>70</sup> Tostón.

<sup>71</sup> Pasta cocida al horno con harina, miel y nueces y con otros frutos secos.

<sup>72</sup> Masa bien batida, frita y enmelada: con forma de hojuela gruesa.

<sup>73</sup> Los hormigos pueden ser desde unas gachas hasta un plato de repostería: se hacen hormigos torcidos con “culantro verde, un puño de buena harina y tanto aceite” y de ello sale una “almofia llena”.

<sup>74</sup> Especie de mermelada.

<sup>75</sup> Planta olorosa.

sería muy similar a la de los investigados por los regidores de Jaén con el fin de obligarles a aceptar el estatuto de caballeros de cuantía, en 1511<sup>76</sup>.

En sus despensas se encuentran los siguientes productos y cantidades:

Trigo: tenían entre 30 y 12 fanegas y 5 ó 6 fanegas en el mes de abril, es decir tres meses antes de la próxima cosecha. Si consumían a razón de 150 kgrs. por persona y año, una familia media de 4 personas gastaría en estos tres meses 4 fanegas de trigo.

Las existencias de aceite oscilaban entre 7 y 19 arrobas al precio de 80 mrs. la arroba.

De vino, entre 20 y 40 arrobas, al precio de 40 mrs. la arroba de vino blanco, y a 25 mrs. el vino "aguapie y yema".

Las habas aparecen en un sólo inventario en cantidad de 3 fanegas a 60 mrs. la fanega.

En el mismo inventario se consignan 1'5 fanegas de almendras, a 100 mrs. la fanega.

Casi todos tienen aves de corral: diez gallinas y un gallo.

Tienen entre 1 y 4 cerdos.

El tocino aparece en casi todos los inventarios.

En un sólo inventario aparecen 10 colmenas.

Sólo en un caso se poseen vacas de leche y se nota una ausencia total de cabras.

Cuanto venimos constatando es, sin embargo, índice de una alimentación pobre y monótona.

Salarios de trabajadores, en 1462

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| El maestro albañil, diariamente, | 16 maravedíes. |
| El "home" que lo sirve           | 10 "           |
| El segador                       | 15 "           |
| Por cavar y vinar                | 14 "           |
| El podador                       | 15 "           |
| El sarmentador                   | 15 "           |

En octubre de 1469 pagaba el Condestable a la tropa enviada a Córdoba en ayuda de don Alonso de Aguilar, 20 mrs. al caballero y 10 mrs. al peón<sup>77</sup>. Más tarde, en diciembre de 1501, ganaba un soldado con la categoría de peón, en el cerco de Velefique, 34 mrs. diarios, de los que los Reyes Católicos aportaban 20 mrs. y 14 la ciudad de Alcalá la Real, de donde procedían tales hombres de guerra<sup>78</sup>.

<sup>76</sup> ARGENTE DEL CASTILLO, Carmen, "Bienes muebles e inmuebles de pequeños labradores y artesanos en Jaén".

<sup>77</sup> ARQUELLADA, J., *Sumario de proezas y casos de guerra acontecidos en Jaén y reynos de España y de Italia y Flandes, y grandeza de ellos, desde el año 1353 hasta el año 1590*, Biblioteca Nacional, Ms. 1.859, fols. 116-120.

<sup>78</sup> A. M. Alcalá la Real: 1501, diciembre, 30. Alcalá la Real: Tomado de TORO, Francisco, *Colección Diplomática del Archivo Municipal de Alcalá la Real. Reyes Católicos (1474-1518)*, Alcalá la Real. 1999.

La renta anual de la Escribanía de un converso de Jaén, entre 1474 y 1481 eran 14.285 mrs.<sup>79</sup>

El salario anual, antes de 1479, del comendador de Montizón, Diego Fernández de Iranzo, como repartidor de Guadix, era de 38.000 mrs.<sup>80</sup>. El salario anual de un corregidor, en 1463, según los *Hechos*<sup>81</sup>, se nos describe en estos términos. “e vn corregidor con çient mill maravedíes de salario e otros docientos mill que robara, como algunas veces se solía facer”. El corregidor de Úbeda, Juan de Ayala, ganaba, en 1480, el sueldo anual de 183.000 mrs., a razón de 500 mrs. diarios<sup>82</sup>. En 1490, el salario del corregidor Santa Cruz de Alcalá la Real, era de 200 mrs. diarios, la mitad procedente de los ingresos de propios y la otra mitad del impuesto de la sisa<sup>83</sup>.

### PODER ADQUISITIVO

Es importante conocer las posibilidades adquisitivas del salario en relación con el sustento y vestido cotidiano. En 1462, un maestro de albañil que ganase 16 mrs. diarios en un trabajo estable, podría comprar para su familia, compuesta por 4 ó 5 miembros, sólo en lo que respecta al mantenimiento diario, sin contar gastos de vestido y casa, lo siguiente:

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| 4 kgrs. de trigo        | 2 maravedíes. |
| 1 kgr. de carne de vaca | 3 “           |
| 1 litro de vino         | 2 “           |
| 2 libras de tollo       | 4 “           |
| 1/4 de litro de aceite  | 2’5 “         |
| Carbón                  | 1 “           |
| Hortaliza y fruta       | 1 “           |
| TOTAL                   | 15’5 “        |

### DIFERENCIA ENTRE COMIDA DE RICOS Y COMIDA DE POBRES

El Condestable y las clases poderosas necesitaban, como los canónigos, un barbero que les practicara sangrías, cada cierto tiempo, porque sus comidas respondían a un patrón similar a éste:

<sup>79</sup> TORAL, E., *Jaén y el Condestable Miguel Lucas de Iranzo*, Jaén, 1987, pág. 135.

<sup>80</sup> *Ibid.*, pág. 137.

<sup>81</sup> CARRIAZO, J. de M., *Hechos del Condestable Don Miguel Lucas de Iranzo. Crónica del siglo XV*, Madrid, 1940, págs. 121-122. Existe edición más actualizada: Cuevas Mata, Juan; Arco Moya, Juan del y José del, *Relación de los Hechos del Muy Magnífico e más Virtuoso señor, el señor Don Miguel Lucas, muy digno Condestable de Castilla*, Jaén, 2001.

<sup>82</sup> RUIZ PRIETO, M., *Historia de Úbeda*, Estudio preliminar de Adela Tarifa Fernández, Granada, 1999, págs. 142-143.

<sup>83</sup> TORO, Francisco, *Colección Diplomática de Alcalá la Real. Reyes Católicos*.

“Todos los quales fueron abastados de muchas gallinas e pollos e palominos e cabritos e corderos e carneros e terneros e caçuelas e pasteles de diversas maneras e de muchos huevos cocidos e quesos frescos e muy finos vinos torronteses e tintos”.

Los miembros de las capas populares: comían pan, cuando lo había, en abundancia, 1'5 kgrs. por persona y día, “torreznos”, tocino, carne de vaca, en reducidísima cantidad, vino barato y, quizás, en alguna fiesta, jamón: decía la Lozana: “ven acá, come, pues que viniste tarde, que milagro fue guardar este bocado de jamón, corta, come y beberás”.

Carne de cerdo, de la que debían estar cansados, pues al decir de la Lozana: “... diría peor de ellas que de carne de puerco”, y hortalizas, como “menestra de cebolla”, algunas de ellas tratadas despectivamente: “más dejativa que menestra de calabaza”.

En momentos de escasez, muy frecuentes y prolongados, hambre. Tras el cerco de Jaén por el maestre de Calatrava, en 1465, dice en su carta el Condestable al papa Sixto IV:

“Siguió después desto un año, de tanta fambre que pensé que se acabara quasi de despoblar la cibdad...”. Al cerco siguió un año de duras hambres<sup>84</sup>.

Gran parte de la población se debía contentar con sólo pan; como decía la Lozana: haces muchos servicios y no tomas “sino pan para comer”, en el mejor de los casos, o como las nodrizas de niños expósitos de Jaén, a finales del siglo XVIII: “son pobrísimas que nunca se satisfacen de pan”.

Escasa alimentación, en definitiva, entre las amplias capas populares que constituían un volumen mayoritario de la población, especialmente en épocas difíciles de sequía, como la de 1474, durante la cual, según Escavias, alcaide de Andújar, en su *Repertorio de Príncipes*, “muchas personas miserables se mantenían y pasavan con cardos y otras raíces del campo”.

Podríamos concluir con Le Goff<sup>85</sup>, que la sociedad medieval, y quizás también la moderna, puede ser definida como un universo donde reina el hambre. A Caperucita siempre se la come el lobo. Los textos que hablan de situaciones de pobreza hacen referencias inmediatas a las comidas. Pan negro, comida de pobres, frente a pan blanco, comida de ricos. Panizo, alimento de los pobres en épocas de escasez, frente al trigo candeal de las mesas acomodadas. Sardinas para los pobres, frente a pescado blanco para los ricos. Vino aguado para pobres, vinos exquisitos para mesas de poderosos. Carnes de ternera, cordero y cabrito para personas notables, vísceras y carnes de peor calidad para pobres. Pero estos parámetros son únicamente para aquellos pobres que no son mendigos o aún

<sup>84</sup> CARRIAZO, J. de M., *Hechos del Condestable*, pág. 471.

<sup>85</sup> LE GOFF, Jacques, “Les marginaux dans l' Occident Medieval”, *Les marginaux et les excluses dans l' Histoire*, París, 1979.

no han caído en la más absoluta precariedad. Estos últimos viven absolutamente de la caridad de los vecinos, y en épocas extremas se alimentan con raíces del campo, mientras sus vidas se van apagando.

El tópico, por tanto, de las pantagruélicas comidas y cenas del medioevo, no cuadra, sino a los poderosos. Los pequeños y medianos labradores y artesanos y otras capas inferiores, de forma más notable, se tenían que conformar con una frugal comida, donde las sopas estaban omnipresentes y, en muchos momentos, la carestía era la tónica dominante.

LA GASTRONOMÍA DE LA SIERRA SUR DE JAÉN EN *LA LOZANA ANDALUZA*,  
DE FRANCISCO DELICADO

Jorge Álvarez Vílchez  
*Alcalá la Real*

*Señora tía, yo quiero que vuestra merced vea lo que sé hacer, que cuando era vivo mi señor padre, yo le guisaba guisadicos que le placían, y no solamente a él, mas a todo el parentado, que, como estábamos en prosperidad, teníamos las cosas necesarias, no como agora, que la pobreza hace comer sin guisar; y entonces las especias, y agora el apetito; entonces estaba ocupada en agradar a los míos, y agora a los extraños.*

Esta es la primera referencia culinaria que hace Lozana, con su viveza característica, en primera persona y con un tono que favorece, como veremos, los dobles sentidos.

Lozana tenía por nombre Aldonza, como su abuela. Quizá como don Quijote iba a idealizar a una Aldonza (Lorenzo de apellido, en ese caso) unas décadas después hasta el punto de llamarla Dulcinea, aquí Francisco Delicado nos retrata otra Aldonza, diferente a la que será aquella y mucho más real. Pero, como nexo de unión, no se puede negar la pasión del autor por su personaje, hasta el punto de que la obra relega la acción a favor de la contemplación: es este libro un documental fascinante de la vida del personaje, un Retrato justamente nombrado.

Debemos empezar, por tanto, para llegar al tema que nos interesa, repasando qué se hizo de aquella mujer cuya acción va a ser la acción misma de la obra. Aldonza nació en Córdoba y, muerto su padre, viaja con la madre por Granada, Jerez, Carmona, etc. Al morir ésta también, se instala en Sevilla con una parienta por parte de padre a la que llama tía, apelativo muy común para casi cualquier familiar en los siglos XVI y XVII. Al servicio de esta tía, que luego pagará con maldad, aparece la primera referencia culinaria que citábamos al principio.

Detengámonos en ella antes de continuar, pues es bastante significativa de la persona de Lozana y de la acción que transcurrirá posteriormente. Contrapone la protagonista, siempre en primera persona, el pasado y el presente siguiendo el tópico ya antiguo en aquella época por el que cualquier tiempo pasado fue mejor. Habla de un pasado en que, junto a sus padres, tenía prosperidad (las cosas necesarias, incluso especias), frente al presente en que siente apetito y come sin guisar, debido a la pobreza en que se ve inmersa. Esto era de esperar, una joven huérfana que ha visto empeorar su nivel de vida debido a la soledad y el desamparo de no contar con una familia. Pero continuemos: dice que en el pasado guisaba guisadicos que agradaban a los suyos, y quiero subrayar la referencia a los suyos, en contraposición con lo que le sucede en el presente, en

que agradan a los extraños. Estamos aquí ante la primera cita encubierta para indicar cómo se gana la vida Lozana. ¿Agradar a extraños? ¿Acaso era cocinera? Sabemos que no, así que debemos inferir otra explicación. El sentido está claro: Lozana se estaba dedicando a la prostitución.

Múltiples referencias posteriores dejan clara esta circunstancia pero quisiera que observásemos la belleza de Lozana, el tono tan amable y afable. Sin duda, Francisco Delicado está cómodo con su personaje y lo dibuja (lo retrata) sin malignidad. La crítica, por tanto, no la podemos encontrar apuntando contra la prostitución ni contra el mundo de enfermedad y delincuencia que le rodea, como veremos luego. La crítica está por llegar.

Un apunte más antes de continuar: ya en la primera cita culinaria, en el primer momento en que se habla de alimentación en la obra que nos ocupa, se nos mezcla la gastronomía con lo sexual. Y es que, como se diría castizamente, comer es un placer. Pero no es el único placer. Tengamos en cuenta que nos ubicamos en el tiempo de la Reforma, en el tiempo de la sensación de libertad que da el apartar algo la rígida losa de la culpa que habíamos soportado en la larga Edad Media para empezar a mirar a lo humano con mejores ojos, con un sentimiento de reafirmación y orgullo en cada una de sus vertientes, incluso en la sexual. Probablemente el autor, sumergido en este ambiente y en esta corriente de pensamiento, se siente libre para hablar del placer carnal aunque, podemos adivinar, con un fin humorístico y confirmando que estamos ante una obra de entretenimiento, nos lo mezcla y semi-oculta detrás de otros placeres mucho más mundanos y de los que se puede hablar con mayor tranquilidad. Pensemos, por otra parte, que esta estrategia no nos resulta en nada ajena puesto que aún la encontramos, especialmente en el habla popular que engarza con una finalidad humorística términos culinarios con figuras eróticas.

Dicho esto, sigamos entonces con la vida de Aldonza, nuestra protagonista. La tía con la que vive parece tener interés en casarla, aunque es cierto que esta escena también es fácilmente interpretable en otros términos. Veamos, pues, qué sucede.

*Sobrina, esto que vos tenéis y lo que sabéis será dote para vos, y vuestra hermosa ballará ajuar cosido y sorcido, que no os tiene Dios olvidada, que aquel mercader que vino aquí ayer me dijo que, cuando torne, que va a Cáliz, me dará remedio para que vos seáis casada y honrada, mas querría él que supiésedes labrar.*

Demos algunas notas para afinar la melodía: la tía acaba de conocer lo que Lozana tiene y sabe, es decir, ella le acaba de relatar los platos que sabe guisar (algo en lo que entraremos después) y además, la tía ve que es joven y hermosa. Con estas dos características, la belleza y los conocimientos culinarios, opina la tía que Dios no la tiene olvidada. Como consecuencia de estas dos evidencias, le propone a un candidato, el mercader Diómedes el Raveñano. Este sobrenombre,



si bien es cierto que está relacionado con el origen de éste, en la ciudad italiana de Ravena, está escogido con bastante maldad por su relación fónica aparente con rabo. En todo caso, la tía está haciendo de alcahueta, algo que a Lozana le va a ser de gran ayuda como aprendizaje de su labor en Roma.

Observemos la fineza de Francisco Delicado, en la línea de sus constantes sobreentendidos. ¿La tía quiere casarla o sacar beneficio de ella? ¿Le busca marido o le busca clientela? Es difícil afirmar una cosa o la contraria. En efecto, cita el remedio para que *vos seáis casada y honrada*, pero no sería raro pensar en que es este un buen argumento para introducir a una muchacha inocente en el primer encargo de esta alcahueta. Por otro lado, si Lozana había confesado antes veladamente lo que se había visto forzada a hacer por necesidad (*agradar a extraños*), la tía tampoco tendría que hilar muy fino para entender la posibilidad de negocio que se le presentaba. Así, cuando Lozana quiere conocer al sobredicho Diómedes, la tía le dice que hablará primero y la conversación que tienen el mercader y ella a solas es de lo más elocuente, hasta el punto en que él llega a decir: *Yo querría ver aquella vuestra sobrina. Y por mi vida que será su ventura, y vos no perderéis nada*. Nos movemos siempre en el fino filo que separa lo evidente de lo sugerido, lo oculto y lo visible. ¿Con su *ventura* se refiere a matrimonio? ¿Con no *perderéis nada* se refiere a ganaréis algo? Francisco Delicado nos fuerza a entrar en el juego de inferencias y suposiciones que, por otra parte, ponen al lector ante un divertido ejercicio de desconfianzas, donde se ve forzado a interpretar cada detalle de acción, cada palabra. El lector empieza a descubrir que en estas palabras hay más de lo que se muestra, espera encontrar un resquicio para reafirmar sus sospechas pero ese momento nunca llega: Francisco Delicado nos mantiene en la incertidumbre hasta el final, donde la resolverá de una forma sorprendente.

No quiero dejar pasar el momento de la reflexión de género. El autor siente afecto por su personaje; lo vemos en la expresión de Lozana y lo veremos al final más claramente. Sin embargo, esta es una literatura de hombres, escrita por y para ellos. No parece conseguir el autor, no parece intentarlo siquiera, un alejamiento de los tópicos asociados a la condición de la mujer. Esto no sería un elemento de reflexión pertinente porque el libro fue acabado en 1524, como declara Delicado, y retocado seguramente después de 1527. Lejos de los estudios de género en cualquier caso (¡incluso el presente parece estar lejos!) La reflexión de la tía acerca de lo que se necesita para encontrar marido (si es que a esto se refería) no dejan lugar a dudas: belleza, saber cocinar y labrar. Sin embargo, no es este el futuro que le espera a nuestra protagonista. No quiero adelantar acontecimientos pero la Lozana que vemos al terminar la obra es una mujer que se ha abierto camino sin la dependencia del hombre. Muy al contrario, es un hombre, Rampín, quien depende de ella. Sin entrar en la polémica que motivaría la pregunta de cómo llega Lozana a esa libertad sino usando las armas que su tía le había calculado, mi reflexión se basa simplemente en la comparación de lo

que se espera de esta mujer al principio de la obra y lo que ella (y solo ella) ha conseguido al final de la misma. Es un rasgo que considero importante y que no quería dejar pasar, aunque se aleje algo de nuestro objetivo.

Volvamos a la vida de Lozana. La tía le presenta, en efecto, a este mercader y surge el amor. Casi piensa el lector que hemos llegado a la recuperación de la felicidad por parte de la protagonista. Los amantes huyen juntos y la tía queda maldiciendo a la joven (*ella misma me hizo alcagüeta*). Viajan por Cádiz, Alejandría, Damasco, Beirut, Siria, Chipre, Cairo, etc. Lozana parece ahora dibujada bajo el manto de la perfecta casada, incluso accede a hacerse llamar Lozana, en vez de Aldonza, como le aconseja algo zalamero el mercader por ser un término más acorde a su figura. Reafirmamos aquí la comparación que hacíamos aquí con *El Quijote*: Diómedes el Raveñano, igual que Alonso Quijano, asocian el nombre de Aldonza a una mujer poco agraciada y prefieren otros, Lozana o Dulcinea, respectivamente. Por tanto, hasta el nombre es capaz de perder por su querido mercader, y así siguiese probablemente si no fuera por su suegro (que no lo era, porque en ningún momento se habla de matrimonio), que separa a los amantes. Ella consigue salvar la vida ablandando el corazón al hombre que debía arrojarla al mar, vende un anillo que ocultó en su boca, y con ese dinero entra en Roma.

Este episodio, la narración de un amor desgraciado, también será el impulso necesario de la protagonista para ser dueña de su vida. Sin familiares a los que recurrir por estar muertos o por haberlos abandonado, sin el sustento de su pareja, el rico comerciante, sin nada más que la ropa que llevaba puesta, entra en Roma y afina su audacia para salir adelante. Usa, como dice el autor en el título de Mamotreto V, *audacia pro sapientia*.

Y Roma. ¿Por qué Roma? Nos acercamos al verdadero objetivo de las críticas del autor. Roma era conocida como una de las ciudades más inmorales de la cristiandad. Que la intención del autor es la de entretener y divertir resulta evidente solo con las pocas notas que hemos desgranado hasta ahora en cuanto al carácter erótico de las referencias, la franqueza notable de expresiones y retratos, pero notamos que aquí hay más. El fuerte elemento satírico, en consonancia con el tiempo reformista, se dirige contra la Iglesia; por eso Roma, por eso el retrato de la riqueza y la inmoralidad de los sacerdotes que se muestran como clientes asiduos de las prostitutas de la ciudad. Inserta también referencias en forma de profecías de destrucción de la urbe como castigo por su corrupción y, debido a eso, inferimos que se retocó la obra después de 1527, año del saqueo de Roma.

*[...] pensó: Yo sé mucho; si agora no me ayudo en que sepan todos mi saber, será ninguno. Y siendo ella hermosa y habladera, y decía a tiempo, y tenía gracia en cuanto hablaba, de modo que embaía a los que la oían. [...] Y como ella tenía gran ver e ingenio diabólico y gran conocer, y en ver un hombre sabía cuánto valía, y qué tenía, y qué la podía dar, y qué le podía ella sacar.*

Vuelve Lozana a la prostitución para abrirse paso en esta corrupta ciudad. Sin embargo, el cambio es evidente: ahora lo hace por decisión propia, sin la idea de agradar, como había dicho anteriormente (*agradar a extraños*) y sin la esperanza vana del amor. Ahora usa las armas que tiene y que sabe usar para ocupar un lugar y poder tener un mañana. No estará sola mucho tiempo. Veamos el siguiente fragmento:

*Y acordándose de su patria, quiso saber luego quién estaba aquí de aquella tierra [...]. Halló aquí de Alcalá la Real, y allí tenía ella una prima, y en Baena otra, en Luque y en la Peña de Martos natural parentela. Halló aquí de Arjona y Arjonilla y de Montoro, y en todas estas partes tenía parientas y primas, salvo que en la Torre don Jimeno que tenía una entenada, y pasando con su madre a Jaén, posó en su casa, y allí fueron los primeros grañones que comió con huesos de tocino. Pues, como daba señas de la tierra, halló luego quien la favoreció, y diéronle una cámara en compañía de unas buenas mujeres españolas.*

No se nos escapa que Lozana miente para sobrevivir. Lo notamos en la referencia a la entenada que tenía en Torredonjimeno, es decir, una alnada o hijastra. Tiene que ser una mentira de Lozana, pues que no se casó con Diómedes, y que de todas formas su madre había muerto antes de trabar conocimiento con el mercader. En todo caso, entendemos su estrategia: quiere encontrar afinidad con las mujeres andaluzas de Roma, quiere tener contactos personales en una ciudad hostil y nueva, así que relata o inventa, dependiendo del caso, relaciones familiares en los pueblos de las mujeres que encuentra. Y si una era de Torredonjimeno y ella decía que allí tenía una hijastra, pues era un buen principio para una conversación que le llevara a crear un vínculo de amistad.

Especialmente interesante para nuestra investigación es esta mujer de Alcalá la Real que encuentra Lozana en Roma. A ella le dice que en su ciudad natal tiene ella una prima, y quizá también usase la referencia a su abuela Aldonza, que antes mencionamos, que había nacido en esta localidad y de la que había aprendido a cocinar. Volveremos sobre esto un poco más adelante, cuando terminemos el repaso por la vida de Lozana.

Esta declaración de intenciones que Lozana expresa íntimamente al entrar a Roma presenta, no obstante, un problema narrativo: el personaje de Lozana ya está conformado. A diferencia de los héroes de *La Celestina* o Lázaro de Tormes, Aldonza no es un personaje dinámico a partir de este punto: los hechos y sucesos en que la envuelve el autor a lo largo del retrato ya no influyen en ella y no experimenta una evolución moral o psicológica en el transcurso de la obra. Muy al contrario, a partir de aquí el carácter de Lozana es más bien estático, dotado de una esencia inalterable, previa. Delicado la ha hecho ingeniosa y pícara de una vez y para siempre y con ello la ha privado de la fuerza motriz de los personajes de la novela moderna. En otras palabras, al conferirle anticipadamente un carácter,

se ha vedado a sí mismo la posibilidad de “construirla”, como el anónimo autor de *El Lazarillo*, por ejemplo, construye al pícaro paso a paso.

Sin embargo, aunque resulta esta la teoría más aceptada (Juan Goytisolo o Bruce W. Wardropper, por ejemplo) y, a mi entender, más sensata, no me resisto a proponer una alternativa basada en el personaje y en la carga emotiva que sobre ella recae. Podríamos defender que Lozana es el personaje más consecuente de la literatura del momento, una mujer que ha tomado una decisión, insatisfecha con los reveses que le ha dado la fortuna debido a su orfandad, a su tía con extrañas intenciones, a su amado subyugado al padre, al mismo padre que los separa,... Lozana toma la decisión de salir adelante echando mano de la ventaja que le otorga su atractivo y su capacidad de socializar y la va a mantener desde este momento hasta el final. Quizá sea esta una interpretación demasiado confiada en la imagen que Francisco Delicado y la Reforma tenían de la mujer. Quizá sea arriesgada o ingenua, pero lo cierto es que en ningún caso niega el hecho del problema narrativo que provoca el forzado estatismo por el que el autor opta o que se encuentra, según sea la interpretación elegida de las dos propuestas.

En todo caso, el plan de la protagonista empieza a dar frutos. Se basaba, como hemos indicado, en usar su belleza con los hombres y su simpatía y locuacidad con las mujeres. Esto le hace conseguir un sitio entre las *buenas mujeres españolas*. Sobre el adjetivo *buenas*, a nadie se le escapa la profesión de éstas ni la connotación erótica. En efecto, Lozana se aloja en el barrio de Pozo Blanco y en él buscará su futuro. Se trata de un barrio que acoge una comunidad marginal de judíos conversos españoles, que huyen de la Inquisición. Esta comunidad es señalada y consignada a ese espacio urbano determinado. En el texto, la identidad judía se manifiesta en los símbolos de la estrella, primero, y el nudo gordiano, que es una variante de la estrella de David, después: ambos aparecen dibujados sobre el papel, como signos cifrados yuxtapuestos a la narración. El personaje del autor, un alter ego de Delicado, intenta preservar la identidad del grupo y la vida en el exilio, porque el libro que escribe en la ficción, que es “La Lozana andaluza”, tiene la función de ser una memoria colectiva, un testamento, que intenta preservar un momento determinado en la vida de la comunidad.

Con esto no quiero decir que personaje de Lozana se desdibuje a partir de aquí, todo lo contrario; pero sí es cierto que debemos atender también a un personaje colectivo, social, con un fuerte sentimiento de comunidad. Y esto se provoca, sorprendentemente, con un nexo de unión que es la enfermedad. La proliferación de la sífilis en casi todos los personajes que habitan Pozo Blanco es una estrategia simbólica y narrativa para mostrar cómo se construye la otredad y las barreras de la exclusión por parte del grupo hegemónico a través del discurso de la enfermedad. Lo que sorprende al lector, si mira a fondo, es que la gente de Pozo Blanco padece la sífilis como enfermedad personal y como símbolo de la enfermedad social, pues no es Pozo Blanco el barrio enfermo sino la sociedad de la urbe excluyente e hipócrita quien está enferma en su esencia y recluye

en los barrios marginales a parte de la población para que acaben de morir sin apoyo y sin ayuda. Pero la enfermedad, símbolo y realidad, insisto, en lugar de aniquilarlos, les produce el efecto inverso: ansias de creación. Así vamos a encontrar a personajes vitales, con proyectos, con ideas, con recursos, frente a la clientela que llega a Pozo Blanco buscando prostitutas y maleantes, clientela en la que no faltan miembros de la Iglesia o la nobleza, clases ricas y libres de enfermedad (al menos física), como personajes inactivos, acomodados, sin vida. Pozo Blanco es el símbolo del fénix, del renacimiento que se siente cuando ya no se puede estar más abajo y solamente hay ante nosotros un camino que lleva hacia arriba. Excluidos sociales, apestados, enfermos, pero personas que salen adelante en comunidad, con la fuerza que les da la unión y la solidaridad.

De vuelta a Lozana, hacía mención arriba, en varias ocasiones, al cariño que Delicado siente por su personaje. Acaso por lo paralelístico de sus vidas y circunstancias personales, pero Delicado trata a su personaje con benevolencia. A partir de su llegada a Roma, encontrará Lozana a su fiel Rampín, su amante y sirviente, y, al terminar la obra, los dejará retirarse tranquilamente con sus ganancias a la isla de Lípári (y *allí acabó muy santamente ella y su pretérito criado Rampín*, como dice el encabezamiento del mamotreto LXVI). Más adelante confiesa el autor, sin ocultar su preferencia:

*Quiero dar gloria a la Lozana, que se guardaba mucho de hacer cosas que fuesen ofensa a Dios ni a sus mandamientos, porque, sin perjuicio de partes, procuraba comer y beber sin ofensión ninguna, la cual se apartó con tiempo y se fue a vivir a la ínsula de Lípári.*

Debemos hacer mención, al hilo de esto, del paralelismo que existe entre el personaje de Lozana, el personaje del autor, y el verdadero Francisco Delicado. Es notorio pues los tres se exilian, cambian de nombre, pero no su verdadera identidad; los tres utilizan la palabra para crear un documento que sirva para recordar la historia. El texto que estamos leyendo nos propone algo tan importante y que tan fácilmente olvida esta sociedad (¡aún esta!) como que la escritura es el mejor mecanismo para subsistir como una colectividad, a pesar de la exclusión.

En efecto, esto concuerda con la idea expresada anteriormente de que el libro posee poca acción y mucha contemplación. Es un rasgo de la obra que parece ser, por muy anacrónico que resulte decirlo, el deleite en la creación literaria por sí misma. Creación del personaje en primer lugar, pues como Delicado dice al final: *Fenezca la historia compuesta en retrato, el más natural que el autor pudo*. Habla de retrato a cada momento y eso es la obra por encima de todo: un retrato de Lozana y de la sociedad en que se mueve. Cada página está llena de detalles costumbristas: sobre la vida romana, sobre la actividad profesional y el talante humano de las celestinas de la ciudad, sobre comida, bebida y vestimenta,...

El libro es un documento fascinante y una obra maestra *sui generis*, pero por desgracia una obra aislada de la que no se han encontrado influencia en España.

\*\*\*\*\*

Hemos hecho un repaso por la obra y por el personaje que da unidad y sentido a la misma. Centrémonos ahora en una de las referencias anteriores, tema de este Congreso y objeto de esta comunicación. Decíamos que *La Lozana andaluza* está llena de detalles costumbristas sobre, entre otros, la comida y la bebida.

Volvamos al Mamotreto II, donde Aldonza empieza a vivir con su tía tras la muerte de sus padres. Para ganarse su favor, la joven le relata con simpatía y desparpajo que su abuela, de la que toma el nombre, le enseñó a guisar. La abuela era natural de Alcalá la Real y Lozana destaca su saber culinario, propio de esta zona, como una virtud que le dejó su abuela, junto con su parecido físico y hermosura. Relata entonces una lista de platos que domina y que puede cocinar, lo que nos va a dar una muestra antropológica de la cocina típica de la Sierra Sur de Jaén, de sus preferencias culinarias, ingredientes, condimentos, etc.

*¿Yo, señora? Pues más parezco a mi agüela que a mi señora madre, y por amor de mi agüela me llamaron a mí Aldonza, y si esta mi agüela vivía, sabía yo más que no sé, que ella me mostró guisar, que en su poder aprendí hacer fideos, empanadillas, alcuzcuzu con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento. Mirá, señora tía, que su padre de mi padre decía: -¡Estas son de mano de mi hija Aldonza! Pues ¿adobado no hacía? Sobre que cuantos traperos había en la cal de la Heria querían proballo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero. Y, ¡qué miel! Pensá, señora, que la teníamos de Adamuz, y zafrán de Peñafiel, y lo mejor del Andalucía venía en casa d'esta mi agüela. Sabía hacer hojuelas, prestiños, rosquillas de alfajor, tostones de cañamones y de ajonjolí, niégados, sopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zabunas y nabos sin tocino y con comino, col murciana con alcaravea, y holla reposada no la comía tal ninguna barba. Pues boronía, ¿no sabía hacer?: ¡por maravilla! Y cazuela de berenjenas mojies en perfición, cazuela con su ajico y cominico, y saborcico de vinagre, ésta hacía yo sin que me la vezasen. Rellenos, cuajarejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí. Y cazuelas de pescado cecial con oruga, y cazuelas moriscas por maravilla, y de otros pescados que sería luengo de contar. Letuarios de arrope para en casa, y con miel para presentar, como eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueves y de la flor del nogal, para tiempo de peste; de orégano y hierbabuena, para quien pierde el apetito. Pues, ¿ollas en tiempo de ayuno? Estas y las otras ponía yo tanto hemencia en ellas, que sobrepujaba a Platina, De voluptatibus, y Apicio Romano, De re coquinaria.*

Era obligado reproducir aquí la intervención de Lozana donde da cuenta a su tía de las exquisiteces provenientes de la Sierra Sur que podía cocinar para ella. En primer lugar, antes de interpretar el sentido connotativo de sus palabras, debemos aclarar qué platos estamos citando, qué ingredientes tienen y cómo se sirven. Brevemente, aclaramos estos conceptos:

- *Adobado*: Carne, y especialmente la de puerco, puesta en adobo, o sean en caldo compuesto de vinagre, sal, orégano, ajos y pimentón, que sirve para sazonar y conservar las carnes y otras cosas.
- *Ajonjolí*: del hispanoárabe *aggulgulín*. Semillas de una planta herbácea, de las pedaliáceas, de un metro de altura, tallo recto, hojas pecioladas, serradas y casi triangulares, flores de corola acampanada, blanca o rósea, y fruto elipsoidal con cuatro cápsulas; esas semillas son amarillentas, muy menudas, oleaginosas y comestibles.
- *Albondiguilla*: diminutivo del hispanoárabe *albúnduqa*. Es una bola que se hace de carne o pescado picado menudamente y trabado con ralladuras de pan, huevos batidos y especias, y que se come guisada o frita.
- *Alcaravea*: del hispanoárabe *alkarawíyya*. Es la semilla de una planta umbelífera, de seis a ocho decímetros de altura, con tallos cuadrados y ramosos, raíz fusiforme, hojas estrechas y lanceoladas, flores blancas; las semillas son pequeñas, convexas, oblongas, estriadas por una parte y planas por otra, que, por ser aromáticas, sirven para condimento.
- *Alcuzcúz*: del hispanoárabe *alkuskús*. Es una comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras.
- *Alfajor*: del hispanoárabe *fašúr* (jugo, exprimido). Significa lo mismo que *alajú* (del hispanoárabe *alhašú*). Es una pasta de almendras, nueces y, a veces, piñones, pan rallado y tostado, especia fina y miel bien cocida. Podía tener normalmente la forma de rosquilla.
- *Arrope*: del hispanoárabe *arrúbb*. Es el mosto cocido hasta que toma consistencia de jarabe, y en el cual suelen echarse trozos de calabaza u otra fruta; también almíbar de miel cocida y espumada.
- *Arroz*: del hispanoárabe *aruz*. Es el fruto -grano oval rico en almidón- de una planta anual propia de terrenos muy húmedos.
- *Boronía*: del hispanoárabe *buraníyya*; significa la de Buran, inventora de este plato. Equivale a *alboronía*, un guisado de diferentes hortalizas picadas y revueltas.
- *Cantueso*: es un a planta perenne, labiada, semejante al espliego, de cinco a seis decímetros de altura, con tallos derechos y ramosos, hojas oblongas, estrechas y vellosas, y flores olorosas y moradas, en espiga que remata en un penacho.
- *Cañamón*: simiente del cáñamo, con núcleo blanco, redondo, más pequeño que la pimienta y cubierto de una corteza lisa de color gris verdoso.
- *Culantro*: del latín *coriandro*. Es una hierba umbelífera con tallo lampiño de seis a ocho decímetros de altura, hojas inferiores divididas en segmentos dentados,

- y filiformes las superiores, flores rojizas y simiente elipsoidal, aromática y de virtud estomacal.
- *Empanadilla*: Pastel pequeño y aplastado, que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir con ella el relleno de dulce, de carne picada o de otro alimento.
  - *Fideo*: del mozárabe o árabe hispano *fidáwš*. Es la pasta alimenticia de harina en forma de cuerda delgada
  - *Hojaldre*: masa de harina muy sobada con manteca que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas.
  - *Hojuela*: Fruta de sartén, muy extendida y delgada, en formada de hoja.
  - *Hormigo*: un plato de repostería hecho generalmente con pan rallado, almendras o avellanas tostadas y machacadas y miel.
  - *Letuario*: especie de mermelada.
  - *Mojí*: del hispanoárabe *mukší*. Es una torta cuajada, hecha en cazuela, con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas.
  - *Nuégado*: de *nux* (nuez). Es una pasta cocida al horno, hecha con harina, miel y nueces, y que también suele hacerse de piñones, almendras, avellanas, cañamones, etc.
  - *Olla*: Comida preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas, principalmente garbanzos y patatas, a lo que se añade a veces algún embuchado y todo junto se cuece y sazona: era en España el plato principal de la comida diaria.
  - *Oruga*: Salsa gustosa que se hace de una planta herbácea crucífera, hojas lanceoladas, flores axilares y terminales de pétalos blancos con venas moradas, y fruto en vainilla cilíndrica, con semillas globosas, amarillentas y menudas. Es común en los linderos de los campos cultivados, y las hojas se usan como condimento por su sabor picante. La salsa de oruga se prepara con azúcar o miel, vinagre y pan tostado, y se distingue llamándola oruga de azúcar o de miel.
  - *Pepitoria*: viene de la alteración de petitoria, que a su vez viene del francés *petite-oie* (guiso de menudillos de ganso). Es un guisado que se hace con todas las partes comestibles del ave, o solo con los despojos, y cuya salsa tiene yema de huevo.
  - *Pestiño*: del latín *pistus* (majado, batido). Es fruta de sartén, hecha con porciones pequeñas de masa de harina y huevos batidos, que después de fritas en aceite se bañan con miel.
  - *Talvina*: del hispanoárabe *attalbína*. Gachas que se hacen con leche de almendras.
  - *Zafrán* = *azafrán*, del hispanoárabe *azza'farán*. Es una planta de la familia de las iridáceas, con rizoma en forma de tubérculo, hojas lineales, perigonio de tres divisiones externas y tres internas algo menores; tres estambres, ovario triangular, estilo filiforme, estigma de color rojo anaranjado, dividido en tres partes colgantes, y caja membranosa con muchas semillas.



Este, como decía antes, es el sentido denotativo de los términos que emplea Lozana en su exposición de platos y condimentos típicos en la Sierra Sur de Jaén a principios del siglo XVI, que ella conoce por su abuela, natural de Alcalá la Real, y que exporta primero a su tía en Sevilla y luego a sus nuevas amigas en Roma. Sin embargo, un parlamento tan largo como el que pronuncia Lozana no podía estar exento de otros sentidos. En efecto, un análisis pragmático básico nos indica que la emisora está en posición de ganarse al receptor, en este caso, su tía, y para ello despliega sus conocimientos y, entre medias, introduce algunas referencias que serían del gusto de su tía, que, como ya hemos indicado anteriormente, no sabemos qué profesión o actividad realizaba. Quizá un análisis del sentido oculto de estas referencias culinarias nos aclare el interés de Lozana por usar estos dobles sentidos ante su tía. Tampoco debemos ocultar al emisor-autor que quiere ganarse nuestro beneplácito por medio de la risa, para lo que estos dobles sentidos ocultos serán de gran efectividad.

Aldonza, para ser una verdadera belleza renacentista, además de graciosa debía ser, por fuerza, golosa. El Libro de buen amor estaba plagado ya de referencias que unían la gula con el erotismo, intentando Trotaconventos seducir a doña Garoza con los platos refinados de que podría disfrutar en compañía de Juan Ruiz. Sin embargo, más parece que esta enumeración culinaria que hace Lozana guarda relación con el capítulo XXXIV de la primera parte del Corbacho, que empieza así:

*El quinto pecado mortal es gula. Déste non se puede excusar el que ama o es amado de muchos excesivos comeres o beveres en yantares, cenas e plaseres con sus coamantes, comiendo e beviendo ultra mesura.*

Siguen a este párrafo veinticuatro líneas de enumeración de platos a cual más sabroso y rico, interrumpidas solamente por una reflexión sobre los efectos físicos de la francachela, concluyéndose así el capítulo:

*Por ende conviene, después de mucho comer e de mucho beber muchas, diversas e preciosas viandas, luxuria cometer.*

Evidentemente, Francisco Delicado no trata el tema de manera idéntica, por situarse en otro registro y por motivos de técnica del relato, siendo la misma Aldonza quien presenta los talentos propios. Delicado va a sembrar por la enumeración de los platos unas recetas no exentas de malicia, inscribiendo así, a su manera, el componente erótico tradicional.

Leído a la luz de la contaminación erótica de los términos, el guisado no puede resultar sino sospechoso, sobre todo sabiendo que, además de significar mancebía en el habla de germanía, se prestaba a la expresión erótica, como

lo prueba su empleo por Góngora que, en su letrilla, ilustra así el tema de la malcasada:

*De doncella que entra en casa  
porque guisa y porque amasa  
y hace mejor un guisado  
con la mujer del honrado  
que con clavos y jengibre,  
Dios me libre.*

Llama la atención también otra especialidad de Aldonza: *albondiguillas* redondas *apretadas con culantro verde*. ¿Existen acaso albóndigas que no sean redondas? Recalcar su forma mediante este pleonismo y unirlas al culantro (nótese la aparente etimología y, en todo caso, la fonética cercana a *culo*) mediante el verbo *apretar*, tan idóneo para los acoplamientos, no me parece inocente en absoluto. Iguales o parecidos comentarios merecerían los *nuégados*, y los *letuarios de arrope*, con *miel para presentar*; o aun la *cazuela con ajico y cominico*, sin hablar de los *nabos sin tocino y con comino*.

Por otra parte, señalemos otra circunstancia que se desprende de la enumeración de platos y que queda aparentemente oculta: el origen converso. Así, preparar los hormigos con aceite era de judíos o conversos o el evitar el tocino. Asimismo, los platos a base de berenjenas también se consideraba como propio de los judíos: boronía, cazuela mojí, etc. En efecto, una de las teorías sobre los orígenes del autor, del que poco se sabe, es que fuera converso, debido al conocimiento que demuestra en sus obras de las costumbres de los judíos conversos. En todo caso, sí sabemos que fue discípulo de Nebrija, que vivió en Roma hasta el saqueo, tras el cual marchó a Venecia, donde publicó la obra que nos ocupa y se dedicó al negocio de la impresión, dando a la luz ediciones de *Amadís de Gaula*, *Primaleón*, *La Celestina* o *Cárcel de amor*.

Por tanto, había más en el parlamento de Lozana ante su tía de lo que denotativamente nos quería mostrar. De igual forma sucede más tarde, cuando, ya sola, vive en Roma y pretende buscar la compañía y complicidad de mujeres en su misma situación, procedentes también de Andalucía. Ante ellas también exhibirá sus dotes culinarias procedentes de la zona de Alcalá la Real y veremos la utilidad social de la alimentación, que crea un espacio común y remite a una cultura compartida.

Otros usos que se dan a las referencias culinarias siempre tienen que ver con dobles sentidos y usos humorísticos. Por ejemplo, la comida como causa de su oficio, como cuando Lozana exclama:

*¿Qué presente para triunfar! Por eso se dijo: ¿Quién te hizo puta? El vino y la fruta.*

También sirve el tema gastronómico para perfilar caracteres, como en la siguiente conversación entre Germán y Lozana:

*Germán: - Va, que eres necio. Sácale la conserva de melón que enviaron ayer las monjas lombardas, y tráele de mi vino.*

*Lozana: - Por el alma de mi padre, que ya sé que sois Alijandro, que si fueseis español, no seríais proveído de melón, sino de buenas razones. Señor, con vos estaría toda mi vida, salvo que ya sabéis que aquella señora quiere barbiponientes y no jubileos.*

Los dos placeres, erótico y gastronómico, siempre se nos presentan al unísono como factores esenciales de la vida:

*Sagüeso: - ¡De tal mano está hecho! ¡Y por Dios, que no me querría morir hasta que comiese de su mano una capirotada o una lebrada! Aunque en esta tierra no se toma sabor en el comer ni en el joder, que en mi tierra es más dulce que el cantar de la serena.*

Los favores y pagos que Lozana recibe tienen mucho que ver con el buen comer sibarita:

*Germán: - Soy contento, y a buen tiempo, que me han traído de Tívoli dos truchas, y vos y yo las comeremos.*

*Lozana: - Beso sus manos, que si no fuera porque voy a buscar a casa de un señor un pulpo, que sé yo que se los traen de España, y tollo y oruga, no me fuera, que aquí me quedara con vuestra señoría todo hoy.*

*Germán: - Pues tomá, pagadlo, y no vengáis sin ello.*

*Lozana: - Bésole las manos, que siempre me hace mercedes como a servidora suya que soy.*

En conclusión, la obra de Francisco Delicado exige un juego de anticipaciones y de marchas atrás, el círculo impone su movimiento a la línea recta, igual que la vida está sometida a la meditación y a la acción. Nada es lo que parece y el lector, si quiere aprehender el sentido de este retrato, debe estar alerta para captar lo que se dice y escuchar lo que se insinúa. No obstante, el deseo expreso del autor era la diversión, como nos indica en su prólogo, donde dedica la obra a un anónimo y general ilustre señor a quien *toma placer cuando oye hablar en cosas de amor, que deleitan a todo hombre*. Pero, a renglón seguido, baja la clase social y también baja las exigencias desde la atalaya del amor hasta esos lectores que encontrarán *placer y gasajo* al leer la obra.

Quedémonos con ese placer y agasajo, más que suficientes, como *sabor de boca* de una obra que, además, contiene claves antropológicas sobre los gustos culinarios de la época en la zona de la Sierra Sur de Jaén, exportada a Roma y al mundo entero.



# LA TRÍADA MEDITERRÁNEA COMO BASE DE LA ALIMENTACIÓN EN EL COLONIA AUGUSTA GEMELLA TUCCITANA

Antonio Luis Bonilla Martos  
*Cronista oficial de Fuensanta*  
*Profesor Didáctica Ciencias Sociales. Universidad de Granada*

## INTRODUCCIÓN

La dieta mediterránea, cuyas cualidades han sido tan alabadas y ensalzadas en los últimos años, está constituida básicamente, además de por la presencia de frutas y verduras, por el uso de aceite de oliva, la producción de cereales y su transformación, principalmente para hacer pan, y el consumo moderado de vino.

Las citas de algunos autores antiguos y el hallazgo de restos arqueológicos de molinos y cerámica: ánforas y *dolia*, en las localidades de Martos, Valdepeñas, Fuensanta o Castillo de Locubín, por citar algunos lugares de los que disponemos de información, son ilustrativos sobre la producción, transporte y consumo de forma habitual, desde la época del Imperio Romano, de este tipo de alimentos en la Sierra Sur de Jaén, que constituyen la base de la cocina contemporánea y que tendrá como sustrato la denominada tríada mediterránea, formada por: aceite, pan y vino.

## LA COMIDA DURANTE EL IMPERIO ROMANO

El Museo Arqueológico de Nápoles exhibe en sus salas, expuestas al público, una extensa colección de pinturas parietales hechas sobre estuco, procedentes de las excavaciones realizadas en Pompeya y Herculano, a lo largo de los siglos. Fueron extraídas cuidadosamente del lugar originario que ocupaban en las paredes de las casas, donde se pintaron para decorarlas, y llevadas a este organismo público para preservarlas de las inclemencias del tiempo, y de otros factores que pudiesen alterar su estado de conservación.

Los numerosos motivos que recogen son una importante fuente, para conocer mejor las costumbres y la forma de vida en este período. Entre ellos nos interesa destacar los que reproducen alimentos, y que nos servirán para acercarnos a los gustos culinarios de la época, entre ellos destaca el pescado, o principalmente la fruta: higos, uvas, peras, ciruelas, manzanas o membrillos, muy apreciadas por la población, y que se producían y consumían de igual forma en nuestra comarca.



Figs. 1 y 2. Frescos con imágenes de alimentos que decoraban las paredes de las casas de Pompeya y Herculano.

## FUENTES

A finales del siglo I a. C., se funda la *Colonia Augusta Gemella Tuccitana*, con soldados veteranos procedentes de las legiones *III Macedonica* y *X Gemina*, sobre una franja de terreno coincidente, en una buena parte, con la que en la Edad Media ocuparía la Orden de Calatrava en el suroeste de la provincia de Jaén, situada a caballo entre el antiguo territorio turdetano y el bastetano, con su centro neurálgico en la villa de Martos.

Los escritores clásicos nos dejaron información muy general sobre la distribución de los distintos tipos de cultivo en las tierras de la Bética o de la Turdetania, sin llegar a hacer mención de forma expresa a la *Colonia Augusta Gemella Tuccitana*.

Estrabón se refiere a algunas plantas que se encuentran en Hispania: “...el olivo, la vid, la higuera y otras plantas semejantes, crecen cuantiosas en las costas ibéricas que bordean nuestro mar...” (Estrabón, III, 4, 6).

El escritor de origen gaditano Columela, nos dejó un notable tratado sobre agricultura, el más importante y extenso escrito en época romana, compuesto por doce tomos, en el que recoge los principales cultivos de la Bética.

Estrabón (III, 2, 6) también nos aporta unos interesantes datos sobre las especies vegetales más importantes que se plantaban en la Turdetania, aunque sin llegar a precisar la extensión que tuvo cada una de ellas: “De la Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite; éste además no sólo en cantidad sino en calidad insuperable”.

De la anterior cita se deduce que hubo excedentes de esos productos en la Bética que generaron un importante comercio, el aceite fue exportado en grandes cantidades a Roma. No sabemos, en cambio, si en la *Colonia Augusta Gemella Tuccitana* el cultivo de los mismos fue excedentario o sirvió tan sólo para su autoconsumo.

Para completar las fuentes de estudio, debemos completar el estudio con los numerosos restos arqueológicos encontrados en la zona: molinos, aperos de labranza, etc, que nos ayudarán a encontrar las claves, sobre la tipología de cultivos, como base de la alimentación, en esta zona.

#### DISTRIBUCIÓN DE CULTIVOS

No disponemos de referencias escritas concretas en la antigüedad que nos indiquen el porcentaje de tierra que se utilizó para unas y otras plantaciones, aunque como ya hemos visto por la cita de Estrabón, destacaban los cultivos de la tríada mediterránea.

Para hacernos una ligera idea de cómo pudieron estar distribuidos los cultivos en la comarca marteña, hemos de tener en consideración los datos más antiguos de que disponemos, correspondientes a la Edad Media. Los escritores árabes nos hablan sobre los principales, aunque sin darnos cifras concretas. Al-Himyari nos dice que las zonas de mayor producción de aceite de oliva correspondían a Sevilla y al Aljarafe. En Jaén también se cultivaba pero su importancia era menor, tal como nos indica Al-Muqaddasi, que señala como núcleos principales a Martos, Mentesa y Jafr, en los que también destacaba la higuera y la vid. Continúa este autor diciéndonos que la distribución de la vid en Martos, Baeza y Fuente Mora, era muy superior a la del aceite de oliva. En cuanto a la producción de cereal en la economía de Yayyan, su importancia nos viene señalada por otra cita de Al-Himyari que nos dice “*en Jaén las propiedades tenían en la puerta un molino de grano*” (Aguirre Sádaba et al., 1979: 58-61).

Según el estudio llevado a cabo por López Molina, en el siglo XVI, en Martos el 50 % de las tierras se dedicaban a la plantación de vides, el 30 % al trigo, el 10 % a legumbres, frutales y otros productos de huerta, y el 10 % restante a distintos tipos, entre ellos el olivo (López Molina, 1996: 202 y ss.).

Estas cifras contrastan con las que nos facilita Madoz, cuatro siglos después, en su enciclopedia sobre España y sus territorios de ultramar, publicada a mediados del siglo XIX. De las 27.881 fanegas de tierra del término de Martos, 16.857 son para siembra de cereales, lo que supone más de un 50 por ciento de las tierras de esta localidad dedicadas a la plantación de cereales. 3.712 fanegas están plantadas con olivos, y tan sólo 79 de viñedos (Madoz, Ed. fac. 1988: 203). El resto corresponden a otro tipo de cultivos. Como vemos respecto a los datos facilitados por López para el siglo XVI, el trigo experimenta un importante auge, mientras que la plantación de olivos aumenta de forma moderada y la vid cae en picado. Este descenso no es posible atribuirlo a la plaga de filoxera ya que ésta tuvo lugar a partir de 1870. Como dato ilustrativo, en Fuensanta había en esta época 14 molinos harineros movidos por las aguas del río, y 3 molinos de aceite de los denominados de viga.

## EL ACEITE DE OLIVA

No debe causarnos sorpresa, a la vista de la extensión que ocupa en la actualidad el olivar, la importancia relativa que tuvo en épocas pasadas, ya que no será hasta muy avanzado el siglo XVIII, cuando comience a tener cierto auge. Por ello, en contra de lo que se pueda pensar, y a pesar de ser en la actualidad Martos uno de los principales productores mundiales de aceite de oliva, no fue éste el principal cultivo a lo largo de la historia, ya que como veremos a continuación su extensión como monocultivo, prácticamente no se produce hasta el siglo XIX. En el mismo sentido se expresa Isabel Fernández et *alii*, al señalar que el olivo, iniciará su expansión a mediados el siglo XIX con la Desamortización, potenciado por factores negativos para otros productos, como la plaga de filoxera que se extendió por buena parte de la Península y que derivó en la pérdida de gran parte de la vid (Fernández García, 1994:176).

El cultivo del olivo tiene sus precedentes en el Próximo Oriente, en la zona de Palestina y Líbano, en torno a los milenios X-IV a. de C., siendo los fenicios los que lo introducirán en la Península Ibérica a comienzos del primer milenio a. de C., donde ya se conocía una variedad silvestre, el acebuche, poco apropiada para la producción de aceite dado el bajo rendimiento de la aceituna.

Los íberos conocían su cultivo y apreciaban las cualidades de su fruto para consumo y conservante de los alimentos.

Los romanos potenciaron su plantación en el sur de Iberia, y su desarrollo comercial, siendo exportado en grandes cantidades a Roma (Pellón, 2006).

Sáez Fernández hace coincidir la expansión de la producción del aceite de la Baetica, en época romana, con el comienzo y extensión de las colonias fundadas por César y posteriormente por Augusto (Sáez Fernández, 1991:277-97).

El aceite de la *Baetica* que gozó de tantos elogios por parte de los autores clásicos y fue exportado a Roma en grandes cantidades, como lo han puesto de manifiesto los restos de ánforas encontrados en el monte *Testaccio*, correspondía en su mayor parte, al producido en las provincias de Córdoba y Sevilla. Su transporte y comercialización se realizaba en la mayor parte de los casos, mediante ánforas de diversos tipos, en la Bética las más utilizadas fueron las Dressel XX. En su exterior se practicaban una serie de anotaciones, en la parte superior de las mismas en torno al cuello y las asas, que recogían información sobre diversos aspectos relacionados con el continente y el contenido. Las podemos clasificar en dos tipos:

*Tituli picti*: se realizaban con pintura, en torno al cuello y la panza de la vasija, y contenían la siguiente información:

1. Un número indicando el peso del ánfora vacía.
2. Nombre, por regla general, del mercader que llevaba a cabo su comercialización.
3. Un número indicando el peso del ánfora llena.



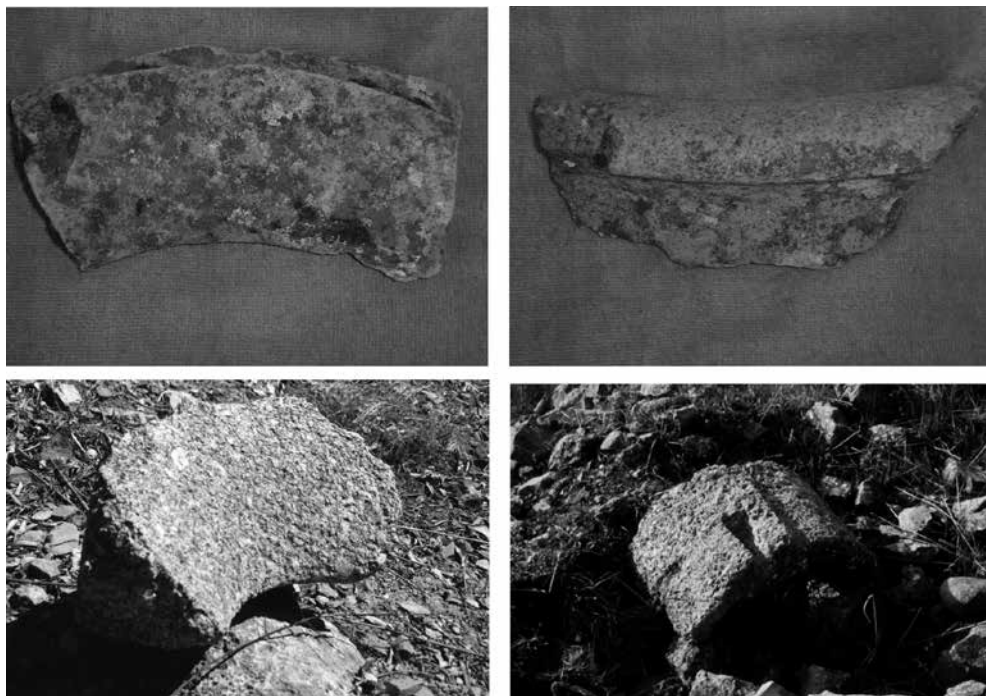
*Tituli cursivi*: Localizados generalmente bajo la base de una de las asas.

1. Un número, cuyo significado aún no está muy claro, pero que podía servir para numerar cada una de las ánforas del cargamento.

2. Bajo este número podía anotarse un nombre, que según el momento histórico correspondiente recogía una u otra información. Hasta finales del siglo I d. de C. este nombre solía ser el del productor.

Es importante la colección de aperos de labranza antiguos que se encuentra en el Museo Arqueológico del Colegio San Antonio de Padua de Martos que nos da una perspectiva bastante completa de los que se utilizaron en esta época, y que *grosso modo* no han variado en demasía a los que hemos conocido en nuestros días. Destacamos el arado localizado en la Morilla en Fuensanta, del tipo llamado dental, al igual que los expuestos en el Museo, y la azada del mismo lugar.





Figs.3 a 12. Molinos de distintas tipologías. De izda. a dcha. y de arriba a abajo. Encina Hermosa (Castillo de Locubín). La Manuela (Martos). El Fraile y El Parralejo (Fuensanta). Restos de molino, sillar o árbol de molino (actualmente desaparecido) y restos de dolia en El Endrino (Fuensanta). Dos tipologías de molinos del cerro de San Cristóbal (Martos) ambos desaparecidos. Fotografías autor.

El molino de aceite o vino, *mola olearia*, constaba de una gran piedra circular, *mortarium*, sobre la que giraban los rulos, al tiempo que iban morturando las aceitunas y el zumo de éstas corría a través de los pequeños canales que la rodeaban (Ramos y San Martín, 1997:38), de forma que entre la piedra superior (*orbis*) y la inferior (*mortarium*) quedase un pequeño espacio para que los huesos de aceituna no fuesen aplastados, ya que los romanos pensaban que al triturar estos el sabor del aceite podía sufrir alteraciones.

Otro tipo era el *trapetum* que estaba formado por una piedra inferior o solera con forma de cubo, ahuecado en su interior, y de cuyo centro partía un eje sobre el que se apoyaba una madera en la que iban insertados dos casquetes semiesféricos de piedra, llamados orbes, que no llegaban a apoyar sobre la base inferior para no machacar los huesos de aceituna.

Destacamos dos magníficos ejemplares de molinos de piedra que han llegado hasta nosotros en mejor o peor estado de conservación. Utilizados para moler, aceitunas o uvas, han sido localizados *in situ*, en el lugar en el que fueron

emplazados, y que en algún caso, han mantenido esta función a lo largo del tiempo como se aprecia por los restos conservados. No todos corresponden a la zona objeto de estudio, aunque sí a la de la *Colonia Augusta Gemella*. Uno se encuentra en el asentamiento de Cabeza Baja (Castillo de Locubín), tradicionalmente considerado como *Ipolcobulcula*, aunque actualmente se tiende a ubicarlo en Carcabuey, y el otro está situado a la entrada del Cortijo del Fraile en Fuensanta, entre numerosos restos de piedras labradas de construcciones romanas, y piedras y rulos de moler utilizados hasta hace pocos años.

Tanto la piedra de molino situada en el cerro de Cabeza Baja, como la del Fraile, tienen forma circular, y están provistas de un canalillo alrededor, posiblemente formasen parte de una prensa de viga, para molturar las aceitunas o las uvas.

En algunos asentamientos han aparecido otros elementos pétreos pertenecientes a este mismo tipo de molino, se trata de tres piedras de árboles, encontradas en El Endrino en Fuensanta, en el cortijo del Saltillo cerca del molino Belda (Recio Veganzones, :25) en Martos y en Navalengua en Valdepeñas de Jaén. Estas últimas disponen de cuatro huecos rectangulares en sus esquinas para colocar los tablones de madera verticales que sujetaban la viga que presionaba sobre los capachos en los que se depositaba la aceituna o las uvas, como se ha venido haciendo hasta prácticamente nuestros días. En cambio la de El Endrino, sólo dispone de dos rebajes en forma de T en el centro de sus dos laterales. Es posible que su función fuese similar a la de las anteriores, y sirviese para sostener dos tablas verticales en vez de cuatro, o bien puede que se utilizase para otra cosa, por ejemplo para encajar los sillares mediante una lámina de hierro. En este yacimiento se han encontrado también restos de la piedra inferior de un molino, el *mortarium*.

En la finca El Parralejo de Fuensanta, en cuyo solar han aparecido numerosos restos romanos, hay bajo un nogal un rulo de piedra correspondiente a una *Mola Olearia*, cuyo uso se extendió desde época romana hasta el siglo XVIII.

La elaboración y obtención del aceite, al igual que en la actualidad pasaba por diversas fases. En primer lugar, la recogida se llevaba a cabo de forma manual para no dañar el fruto, tal como lo aconsejaban algunos autores clásicos (Varrón, *Rerum rusticarum*, I,55), llevando las aceitunas hasta el *tabulatum*, donde eran colocadas en una especie de depósitos de *opus caementicium* o revestidos de *opus signinum*, desde donde pasaban al molino para ser molturados, con cuidado de no aplastar el hueso para que no diese mal sabor al producto final, separando la *amurca* o alpechín, y cualquier otro desecho sólido o líquido del aceite, que era conservado en la *cella olearia* (Sánchez et al. 2008:107).

Para el almacenamiento y transporte del aceite y del vino, además de las tradicionales ánforas Dressel, los romanos utilizaron unas vasijas de grandes proporciones denominadas *dolia*. Fragmentos de este utillaje aparecen con cierta frecuencia en algunos de los asentamientos romanos de toda esta zona, poniendo

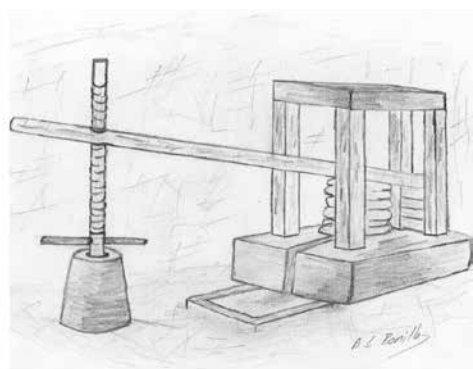
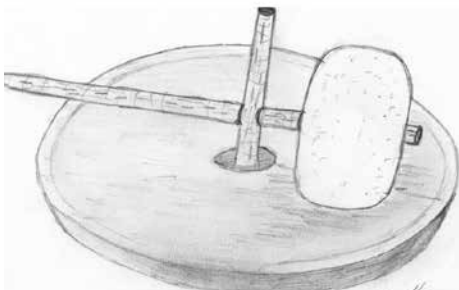
de manifiesto, el uso para el que fueron empleadas, como es el caso de los restos de cerámica de la finca Las Monjas a un kilómetro de Fuensanta por la carretera que se dirige a Valdepeñas, encontrados durante el laboreo de la tierra o el ejemplar conservado en el Museo Arqueológico del Colegio San Antonio de Padua. En torno a finales del siglo I a. de C. y principios del siglo I d. de C. los *dolia* se convierten en un buen sustituto de las ánforas, como elemento contenedor para el transporte de vino y de aceite, lo que puede explicar, la escasez de ánforas en la zona, entre otros muchos factores, como puede ser que no se hayan conservado apenas restos de ánforas o simplemente que no las hubiese, también es posible el uso de odres realizados con material perecedero como son las pieles de animales.

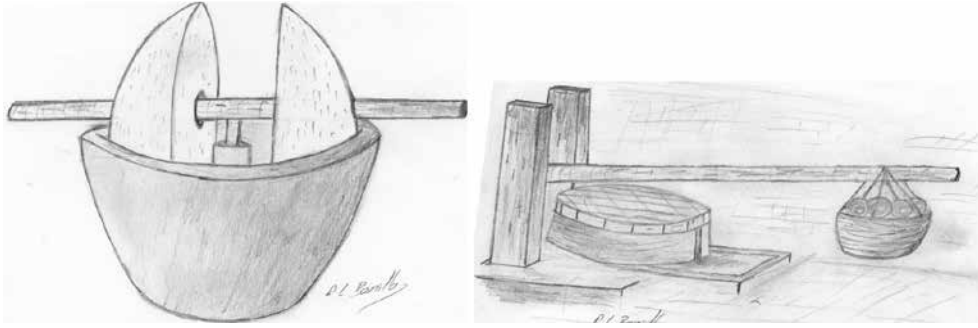
Los restos de *dolia* hallados en el Endrino (Fuensanta), por su tipología, posiblemente pertenezcan al siglo I d. de C. Son fragmentos de la boca, en los que destacan los labios redondeados y más gruesos que en épocas anteriores.

En la Bética se tiene constancia de varios alfares en los que se fabricaron *dolia*. Se han hallado hornos en los que se produjo este tipo de cerámica, en Marchena (Sevilla), Chipiona (Cádiz), Moratalla (Córdoba), y también en Torrox (Málaga), como vemos se encuentran en la zona de la actual Andalucía Occidental, que era donde se producía y exportaba principalmente el aceite de oliva a Roma.

#### LA PRODUCCIÓN DE CEREALES

Debió destacar la producción de cereales y de vino, que conocemos a través de los restos de molinos localizados en distintos lugares, aunque no sabemos el volumen que pudieron alcanzar; ni tampoco nos consta si hubo excedentes que pudiesen ser exportados, o si el consumo sólo se circunscribió al ámbito local.

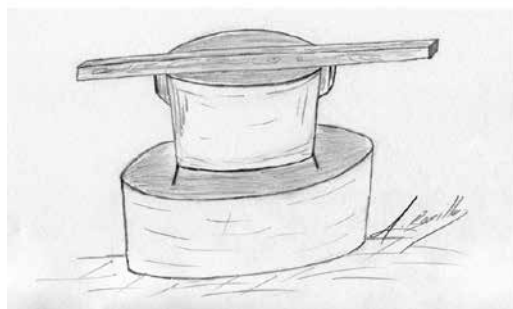




Figs.13 a 16. Distintas tipologías de molinos usados por los romanos. De izda. a dcha. Mola, Olearia, Prensa de Viga, Trapetum y Prensa de Viga. Dibujos: Antonio Luis Bonilla Martos.

Cuando los romanos llegan a la Bética el cultivo de los cereales, era de sobra conocido desde hacía mucho tiempo, y ya estaba suficientemente desarrollado por los distintos pueblos que habitaban las tierras peninsulares. Los nuevos colonos no introdujeron ninguna técnica revolucionaria que aumentase su calidad aunque los nuevos métodos sí redundaron en la cantidad de su producción (Sáez Fernández, 1997:55). La técnica que se utilizó fue la del barbecho a través de la rotación de cultivos para no empobrecer la tierra.

El molino de harina se denominaba *mola asinaria*, cuando era movido por un asno, o bien *mola trusatilis*, en el caso que fuese accionado por la fuerza humana. En la finca conocida como la Manuela en las Casillas de Martos se halla en buen estado de conservación un ejemplar posiblemente de *mola asinaria*. Catón distinguía entre molinos movidos por hombres y por animales, y a estos dos tipos añadía una tercera tipología que eran los molinos hispanos aunque no llegó a señalar lo que los diferenciaba de los anteriores, se cree que pudo tratarse de molinos hidráulicos. Es muy posible, por los elementos que se han conservado, que un molino de este tipo estuviese ubicado, en la zona del Cortijo Largo, cerca de La Carrasca (Martos). Una enorme alberca, de 15 metros de largo, 6,20 de ancho, y 1,10 metros de profundidad, construida con piedras del terreno en cuya fábrica hemos podido comprobar que alternan numerosos fragmentos de material romano, era utilizada como depósito de agua, con un desagüe con exposición al sur, que cae sobre una acequia, elevada sobre el terreno, también realizada en piedra, con un recorrido conservado en la actualidad de más de 125 metros, muy cerca del cortijo donde desemboca, se conservan algunos restos de *opus caementicium*. Desconocemos si se conserva algún molino en el interior del cortijo, ya que nos ha sido imposible localizar al dueño, y el perímetro del mismo se encuentra vallado.



Figs. 17 y 18. Distintas tipologías de molinos usados por los romanos. De izda. a dcha. Mola Trusatilis y Mola Asinaria. Dibujos: Antonio Luis Bonilla Martos.

Para moler el cereal se utilizaron con frecuencia molinos de mano. En las Monjas en Fuensanta se encontró en el año 1979 un ejemplar junto a la era, antes de que fuese destruida. También hemos podido ver alguno en el Cerro de San Cristóbal, aunque ya no se halla allí, al haber sido sustraído en los últimos años. En el Museo Arqueológico del Colegio San Antonio se encuentran expuestos numerosos ejemplares de molinos de mano encontrados en la zona.

Otro indicio del uso productivo de las tierras, es la aparición en algunas excavaciones, o de forma fortuita, de silos excavados en el suelo o en la roca, utilizados para el almacenamiento del trigo, y también, la existencia de huecos en el suelo, en los que eran introducidos los *dolia*. Aunque no hemos podido verlo personalmente ya que fue destruido, si hemos tenido conocimiento a través de la información personal que nos ha llegado, de que en su día, se descubrió un hueco al hacer una excavación en la finca la Vicaría en Fuensanta, con la típica forma en botella, por lo que pensamos que tal vez pudo corresponder a un silo o al hueco utilizado para colocar los *dolia*. Este tipo de contenedores en ocasiones podían contener cereal, aunque de forma esporádica, ya que generalmente eran utilizados para conservar en su interior vino o aceite.

Varrón<sup>1</sup> nos habla de un tipo de silo, denominado *siri*, de dónde procede el vocablo anterior, excavado en el suelo y cerrado herméticamente para la conservación del cereal. También habría silos de dimensiones mayores realizados en *opus caementicium*.

Los cereales estaban grabados con impuestos que debían pagar las provincias, la *vicesima*, que correspondía al cinco por ciento de la producción, aunque podía cambiarse por su valor en dinero. La recaudación se empleaba fundamentalmente

<sup>1</sup> Varrón, *Rerum Rusticarum*. I, 57, 2.

para el abastecimiento de las tropas (Sáez Fernández, 1997:61). Con Augusto, se creará la *Annona*, que era una especie de oficina administrativa, para la recogida y distribución de trigo, especialmente entre las tropas acantonadas en las provincias.

## EL VINO

El vino gozó en la antigüedad de un gran prestigio, ya que era utilizado en muchas ocasiones no sólo como bebida sino también como libación o elemento sacro para los rituales, aún hoy no ha perdido ese carácter y se sigue usando en la consagración de la misa.

El gaditano Columela nos aporta amplia información sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino en la Bética, en torno a mediados del siglo I d. de C.

Otros autores clásicos también nos aportan información sobre el tipo de vid que se cultivaba en nuestras tierras y la forma de hacerlo. “...*En los lugares regados crece incluso una vid con pámpanos...tal acaece, por ejemplo en Hispania...*”. (Historia Natural XVII, 170). “...*la parra se construye con pértigas, cañas, cuerdas de orín o cáñamo, como en Hispania y en Brindisi*” (Historia Natural XVII, 166).

Para la extracción del jugo de las uvas las prensas que se empleaban, eran principalmente las de viga, que también fueron usadas para el aceite.

Para su transporte, al igual que para el del aceite, las ánforas eran los contenedores más utilizados. En el Museo del Colegio San Antonio de Padua de Martos, encontramos un modelo *Dressel* 1 y otro *Dressel* 3, en una de sus numerosas variantes provinciales que se difundieron a finales del siglo I a. de C. (Beltrán, 1990:238-9).

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUIRRE SÁBADA, F. y JIMÉNEZ MATA, MC. (1979): *Introducción al Jaén Islámico*. Jaén.
- BONILLA MARTOS, A.L. (2007): “Legiones romanas en la Colonia Augusta Gemella Tuccitana” en *Aldaba* núm. 22. Jaén. Pp.17-20.
- GHUL, E.y KONER, W. (2002): *Los romanos, su vida y costumbres*, Madrid.
- LÓPEZ MOLINA, M. (1986): *Historia de la Villa de Martos en el siglo XVI*, Jaén.
- OLMO LÓPEZ, A. (2001): *Las Subbéticas Islámicas de Jaén y Granada. Evolución territorial. De los antecedentes romanos a la conquista cristiana*, Jaén, pp. 68 y 69.
- RECIO VEGANZONES, A. (1994): “El Museo Arqueológico y Biblioteca de Arqueología del Colegio Franciscano de la ciudad de Martos (Jaén)”, *Estrato dalla Miscellanea del Prof. Alejandro Recio VEGANZONES. Historiam Pictura Refert, Città del Vaticano Pontificio Istituto di Archologia Cristiana*, Roma, pp.319-325.
- RECIO VEGANZONES, A. (1996): “La arqueología, la historia y la literatura antigua, hablan de molinos de aceite en el agro tuccitano y subbético giennense”, en *Aldaba*, núm. I, Jaén, Pp. 12-26.
- RISQUEZ, C.: “Arqueología Historia Antigua. Tucci Vetus y Colonia Augusta Gemella”, *Jaén pueblos y ciudades*, Martos, Jaén, 1997, pp.1887-1899.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P (1991): “Consideraciones sociales sobre el cultivo del olivo en la Bética Hispano-Romana. Aspectos económicos y sociales”. *La Bética en su problemática histórica*. Ed. González Román, Granada, pp.277-297.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P (1997): “La tríada mediterránea en la Bética romana” en *la Tríada mediterránea a través de la historia*. Jaén, pp. 53-80.
- SASTRE PRATS, I. (1998): “Arqueología del paisaje y formas de explotación social: El caso del noroeste peninsular”. En *Arqueología Espacial 19-20*, Teruel, 323-33.



## HISTORIA DEL MOLINO DE ACEITE DE GREGORIO FUENTES PAREJA, MOLINO DE ERMITA NUEVA

Francisca Cano Cano

### MIS RECUERDOS

Mi interés por este tema surge indudablemente por los recuerdos de mi niñez en el cual vivía mi abuela Mercedes, cuando pasaba alguna tarde con ella en la época de la molienda y merendábamos allí; mi abuela cogía dos rebanadas de pan en las que pinchaba dos varillas de madera para ponerlas enfrente de donde ardía el orujillo; en una chimenea que tenía un fuego constante para calentar el agua que se necesitaba para el molino y, una vez que estaban tostadas las cogía para ponerles aceite y a continuación exprimía el zumo de media naranja en ellas y ésta era la merienda de las dos, resultaba un placer merendar juntas y paladear sus tostada hechas con tanto cariño.

El molino era un lugar perfecto para jugar cuando pasaba la campaña, durante la campaña el patio estaba lleno de aceitunas a veces tantas que sólo quedaba un



pequeño camino para ir de un sitio a otro y no nos dejaban corretear ni estar por allí, pero cuando terminaba había un gran patio donde podíamos jugar a todo lo que se nos ocurría: al escondite, a pillar, si encontrábamos por allí algún carrillo de mano u otras carretillas que había para transportar sacos también jugábamos a subirnos en ellas, a pesarnos en la báscula, nos pesábamos juntos y nos íbamos quitando o poniendo a ver el peso que marcaba la bascula, etc.

Cuando iba con mi padre y entrábamos al molino, cuando estaban moliendo, dentro hacía mucho calor con el contraste del frío del exterior, en los gélidos inviernos alcalaínos y al salir siempre me decía mi padre, tápate la boca que te resfrías; también había mucho ruido, pero cuando te acostumbrabas a estar dentro para mí ver el trabajo de los cagarraches –trabajador del molino dependiente del maestro–, las vueltas de los grandes rulos de piedra y las prensas era algo que me encantaba.

#### DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO EN EL MOLINO CON ACLARACIONES DE MI PADRE FRANCISCO CANO FUENTES Y DE JOSÉ CANO GARCÍA

La aceituna llegaba al molino al atardecer; llevada por hombres que tras la jornada de recogida (los hombres vareando y las mujeres recogiendo en el suelo en espuelas y llenando los sacos) cargaban sus mulos de aceitunas con grandes sacos que transportaban en una carga perfectamente equilibrada para que el animal no estuviera más cargado de un lado que de otro; igualmente se descargaba con mucho cuidado saco a saco, procurando no desequilibrar la carga; también podían llegar en carros tirados por mulos, donde indudablemente se transportaba más carga, los sacos se ponían en una báscula para pesarlos y se entregaba un vale donde se reflejaba el peso, el día y el nombre de la persona que entregaba las aceitunas, de aquí pasaba a la criba donde se limpiaba (si la aceituna venía sin limpiar), se echaba el saco por la parte superior de la criba y a medida que bajaban las aceitunas se iban cayendo las piedras, el barro al suelo por debajo de la criba, y las aceitunas caían por abajo al suelo, una vez limpias, se echaban al montón.

Primeramente las aceitunas se echaban del montón a la tolva con canastas, había dos hombres que las llevaban del montón a la tolva, hasta que esta se llenaba, después se hizo con espuelas y también se echaban sacos, de vez en cuando.

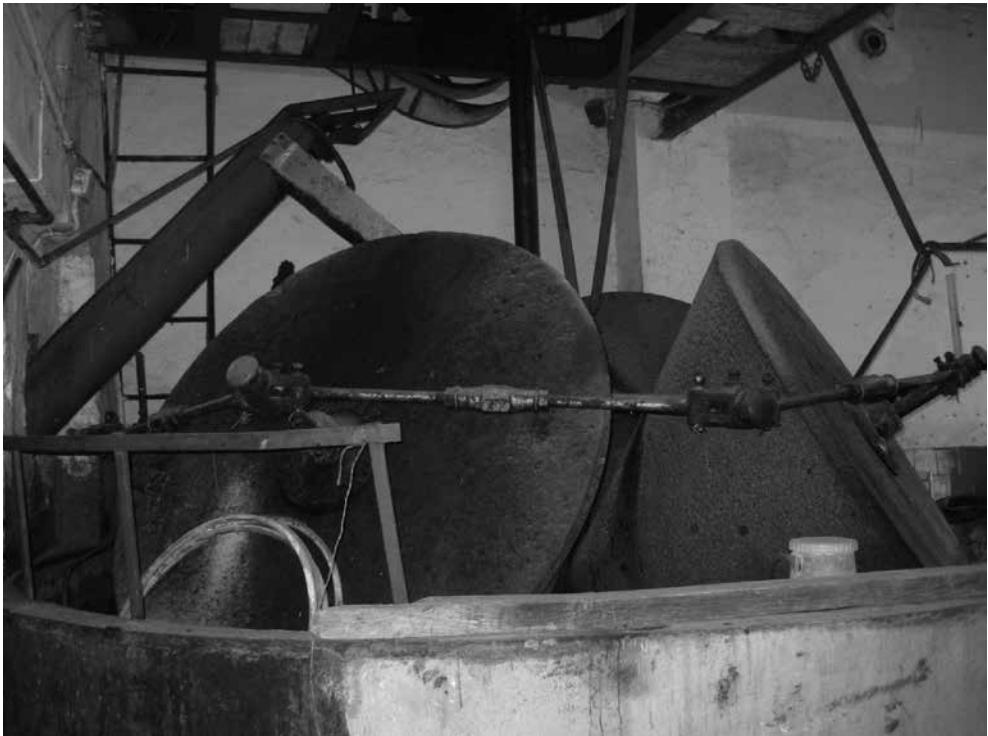
Después la carga de la tolva se realizaba con un tornillo sinfín, esto es un tubo hueco y dentro una espiral que se movía en sentido ascendente de forma continua, las aceitunas entraban por abajo –se echaban del montón con una pala– y caían a la tolva.

De la tolva las aceitunas caían a los rulos –tres muelas cónicas unidas que giraban constantemente– encima de una circunferencia hecha de cemento elevada del suelo como a un metro del suelo y forrada de azulejos de color

marrón por su lado exterior. Situados enfrente de la puerta de entrada al molino y ocupando gran parte de su espacio.

Cuando mi padre era niño y en el molino no había electricidad funcionaba con un gran motor de gasoil y con correas, es decir, iban grandes correas del motor a los rulos; el motor se situaba detrás de la puerta a la derecha cuando se entraba y detrás estaban los rulos.

En el molino trabajaban tres hombres, generalmente, a veces cuatro en cada turno. Había dos turnos de doce horas; uno de día y otro de noche, ya que el molino no paraba en toda la campaña y, de ellos, uno era el maestro del molino que estaba encargado de nivelar la masa de aceitunas molidas que se ponía encima de los capachos, para que quedaran perfectamente lisa.



Los rulos estaban en constante movimiento moliendo aceitunas; de ellos se obtenía una masa que salía por una pequeña compuerta que abrían y cerraban los cagarraches con una palanca para llenar unos calderos, y esta masa se extendía por encima de los capachos que se ponían en una vagoneta cuadrada de hierro con un eje de acero en el centro; en este eje se ponían los capachos, el proceso consistía en poner un capacho y a continuación una buena capa de masa, ésta la ponían dos hombres uno enfrente de otro e iban extendiendo la masa de un caldero, de forma uniforme encima del capacho; a continuación ponían un capacho tras otro

hasta que ya no alcanzaban desde el suelo y hacían el trabajo desde una escalera que terminaba en una plataforma, para poder llenar hasta arriba el eje de hierro. La masa de aceitunas molidas se extendía en los capachos muy caliente, por lo que se utilizaban palustres como los que se usan en albañilería, esta masa salía muy caliente por la compuerta, para calentar la masa una vez que la molían los rulos (muelas cónicas de piedra), caía a una batidora que tenía doble pared, en su interior caía la masa y en la parte exterior había agua muy caliente en un circuito que se calentaba continuamente y la tenía en constante movimiento al tener un eje con varias paletas que batía constantemente esta masa. Se sacaba con calderos un hombre que los alargaba a los dos que la extendían (este trabajo lo denominaban el cargo), un caldero para los dos, extendiendo medio cada uno y hasta que no estaba extendido no se sacaba otro para que no perdiese temperatura. De los hombres que extendían la masa encima del capacho uno era el maestro molinero y estos mismos hombres eran los que ponían los capacho, mientras uno terminaba de tender la masa el otro ponía el capacho, por lo que había una gran coordinación entre los dos.

Los capachos se compraban, pero cuando estaban viejos y rotos, con estos se hacían otros con un material nuevo como cuerdas y con una máquina que giraba con varios hierros, esto se hacía al terminar la temporada.

Estos capachos con el cargo hecho, se ponían en una vagoneta cuadrada con un eje en el centro; esta vagoneta se movía por unos raíles que la llevaban a la prensa, tenía cuatro columnas de hierro y dos plataformas del mismo material, una superior y otra inferior. En medio se colocaba la vagoneta, cuando estaba colocada se accionaba un pistón con agua a presión que era el que hacía que la prensa empezara a funcionar, accionando una plataforma que comprimía los capachos con la masa, de forma ascendente, mediante este proceso se separaba el aceite y el orujo.

De la prensa el aceite caía a un hueco debajo de ella y de aquí unas tuberías lo llevaban a los pozuelos (pequeños estanques cuadrados) en una habitación contigua, detrás de los rulos; los pozuelos eran tres comunicados, su funcionamiento se basa en el principio de los vasos comunicantes, medían como tres metros de altura y aproximadamente a metro y medio se comunicaban unos con otros; en el primero, se limpiaba el aceite, por lo que al segundo caía más limpio, y al tercero más limpio todavía y de este pozuelo se echaba a las tinajas de barro que casi se enterraban en orujo; este orujo se ponía caliente alrededor de la tinaja para que el aceite decantara, es decir, las impurezas se depositarán en el fondo y se obtenía un aceite limpio.

Cuando se sacaba el aceite de estos pozuelos para llevarlo a la bodega, allí había en principio trujales (depósitos debajo del suelo) y después grandes bidones; se dejaba en el fondo aceite con las impurezas que había y esto era lo que se llama los turbios (aceite sucio), estos turbios se vendían aparte y con este aceite se fabricaba jabón.



Cuando ya estaba completamente comprimidos los capachos, se bajaban los capachos hacía abajo y desactivando el pistón bajaba el eje donde se habían colocado los capachos con el cargo que ahora estaba convertido en orujo, entonces este orujo se sacudía detrás de la puerta del molino y al terminar el turno de noche cuando se incorporaban los del turno de día; se cargaba en un camión; por lo que se obtenía un camión de orujo cada veinticuatro horas.

El molino tenía unos puestos de compra uno en la casilla Sánchez (cerca de la Peña el yeso) y otro en el Cortijo el Moralejo. Primeramente estas aceitunas eran retiradas con mulas de reata (una tras de otra, la primera la llevaba un hombre y a las otras se le ataba el cabestro al aparejo de la que iba delante) y carros, después el primer coche que compró fue un chevrolet de 3.000 kg.

En el año 1950 se compró un camión Bedford de 5.000 kg. para llevar las aceitunas al molino; tenía el motor de gasolina y después se cambio por uno de gasoil. Cuando los camiones llegaban al patio del molino dos hombres se encargaban de descargarlo con palas.

Hasta que llegó el basculante (mecanismo que eleva el cajón del camión en otros camiones más modernos) la descarga de los tractores y los camiones se hacían a mano con palas, así que el basculante fue un gran avance en todas las tareas para realizar descarga de las labores agrícolas e igualmente del molino.



José Cano se acuerda aún de que al turno de noche le llevaba de comer mi abuela, recordando lo ricos que le estaban todas sus comidas y lo abundantes que eran y recuerda como exquisito el pescado que comían crudo, tanto boquerones bien arreglados, como sardinas con aceite caliente que extraía de las tinajas (se sacaba con un cucharón parecido al que se hacen las catas de vino, pero en grande), también recuerda que comían muchas naranjas mientras trabajaban.

Sería imperdonable, por mi parte, no recordar en esta historia a mi tío Antonio Cano Fuentes (1933-1977). Él era quien se ocupaba de todo lo referente al molino, de hacer cuentas a las personas que llevaban sus aceitunas, de la parte mecánica de todas las maquinarias tanto del molino como de tractores, coches, camión etc. Soldaba, arreglaba y hacía todo tipo de artilugios, era un gran trabajador, le amanecía trabajando en la cochera y su jornada laboral termina siempre de noche, también era una gran persona por sus cualidades humanas, tenía un sentido del humor envidiable pues siempre estaba de buen humor, cantando y contando chistes o dichos populares, a la vez que era un hombre muy bueno, de gran bondad, le gustaba llevarnos a los niños con él cuando salía a arreglar algún motor o algo fuera. Para su época era un hombre con ideas muy abiertas y avanzadas, nos enseñaba tanto a las niñas como a los niños, cualquier cosa de mecánica que él estuviera arreglando. Y nos explicaba cualquier cosa que nos llamara la atención siempre con gran paciencia y cariño.

Trabajaba codo con codo, casi siempre, con José Cano García. Cuando murió tenía construido y estaba colocando un invento de él que tenía como finalidad echar la masa de las aceitunas directamente sobre los capachos y así evitar la dura tarea de sacarla por la compuerta a los calderos y alargarla a los que la extendían, —este artilugio lo terminó José de colocar cuando le sobrevino la muerte—, este hecho constituyó para nuestra familia una gran tragedia por su temprana edad cuarenta y cuatro años, por lo querido que era para todos y por el gran vacío que dejó en nuestras vidas, lo único que nos pudo consolar un poco fueron sus dos hijos Juan Francisco y Antonio.

Quiero hacer una aclaración; este molino nunca fue de mi padre, mi abuela Mercedes lo dejó en herencia a su hijo mayor Antonio Cano Fuentes y a su

hijo menor Luis Cano Fuentes, así que mi padre, nunca tuvo propiedad; tuvo arrendada la parte de mis primos; tras la muerte de su padre, hasta que estos tuvieron la mayoría de edad, que ojalá este arrendamiento lo hubiera hecho mi tío Luis, pues en la actualidad –por las circunstancias de la vida– pertenece a Luis Cano Fuentes e hijos.

## HISTORIA DEL MOLINO

Tras consultar varios censos en el AMAR he encontrado diversos datos que se relacionan con la aldea de Ermita Nueva. No en todos los censos aparece la profesión de los habitantes de la aldea, por lo que los datos son escasos, pero podemos aportar algunos como:

En el censo de 1878 aparece un molinero de nombre: Antonio Torres Romero de 41 años, casado con Rafaela González Aguilera de 30 años.

En el de 1901 aparecen como molineros José Romero Martín de 40 años casado, con M<sup>a</sup> Mercedes Hueltes de 39 años y sus hijos José Romero Hueltes de 19 años, Antonio Romero Hueltes de 17 años y Aniceto de 14 años. Antonio Morales Sánchez de 59 años, casado con Mercedes Hidalgo Coca de 48 años y su hijo Laureano Morales Hidalgo de 18 años.

En el censo de 1907 aparece como molinero Antonio Morales Sánchez de 68 años, casado con Mercedes Hidalgo Coca de 52 años. Pero en otro censo aparece como hornero, Antonio Morales Sánchez, por lo que podemos suponer que eran molinos de harina, aunque nos queda la duda de si serían de aceite o de harina.

En 1919 en el libro de matrícula industrial, donde se registran los pagos de impuestos, sí aparece de Gregorio Fuentes Pareja (el abuelo de mi padre) que paga por una prensa de vapor un total de 172,76 al año y al trimestre 43,19 pesetas. Este es el primer dato que no alberga ninguna duda de que el molino en esta fecha estaba funcionando, en años anteriores no aparece ningún pago de impuestos por parte de mi bisabuelo.

Desde este año no aparecen ningunas anotaciones más hasta el año 1943 donde en el libro de matrícula industrial se encuentra en el orden 199 y 200 Mercedes Fuentes Flores (mi abuela) que paga impuestos por una prensa de 40 caballos 1.200 pts., 180 pts. de recargo municipal y por una batidora 600 pts. y 90 de recargo municipal.

## CURIOSIDADES DEL ACEITE

Según las fuentes consultadas el origen de la palabra aceite puede tener un origen griego: *elaion* que significa *aceite* (por supuesto de oliva); y también puede tener origen árabe “al-zahit” que significa el jugo de la aceituna.

## ¿QUÉ ES EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN?

El Aceite de Oliva Virgen Extra es uno de los pilares de la llamada dieta mediterránea. Es auténtico zumo de aceitunas sanas, completamente natural, sin aditivos ni conservantes.

El Aceite de Oliva Virgen Extra es –sin duda– el más natural de todos los aceites; se trata de un producto protector y regulador del equilibrio de nuestra salud. La investigación científica confirma que el aceite de oliva virgen extra:

- Reduce el nivel de colesterol.
- Disminuye el riesgo de infarto.
- Reduce las probabilidades de trombosis arteriales.
- Disminuye la acidez gástrica.
- Ofrece una acción eficaz de protección contra úlceras y gastritis.
- Estimula la secreción de la bilis, y es el mejor absorbido por el intestino.
- Regula el tránsito intestinal.
- Beneficia nuestro crecimiento óseo y permite una excelente mineralización del hueso.
- Es el más conveniente para prevenir los efectos deterioradores de la edad sobre las funciones cerebrales y sobre todo el envejecimiento de los tejidos y de los órganos en general.

## CATEGORÍAS DE LOS ACEITES DE OLIVA

- 1. Aceite de Oliva Virgen Extra
  - Se obtiene del fruto del olivo recogido en su punto óptimo, transportado en pocas horas a la Almazara sin haber sufrido daño ni alteración alguna.
  - Se trata de obtener el “zumo” de la aceituna de forma natural, el jugo de la primera extracción en frío, conservando todo el sabor y aromas del fruto.
  - Su acidez será como máximo de 0,8 g por 100 g (acidez menor o igual a 0,8 grados).
- 2. Aceite de Oliva Virgen
  - Se diferencia del Extra porque se extrae de las siguientes prensadas, también en frío y con ello pierde algunas características organolépticas y su acidez es superior a 0,8 grados.
- 3. Aceite de Oliva Lampante
  - Denominado así porque en la antigüedad era el que se empleaba para las lámparas de aceite que iluminaban los hogares.
  - Es el aceite resultante de haber utilizado las aceitunas con problemas o defectos en los procesos de elaboración o que no ha sido tratada con el cuidado y esmero de las aceitunas que se emplean para el aceite de oliva virgen.
  - No es apto para consumo humano.



• 4. Aceite de Oliva Refinado

- Es el resultado de refinar el aceite de oliva lampante y añadir una pequeña proporción de aceite de oliva virgen.
- Es preciso añadir una pequeña cantidad de aceite Virgen para que tenga algo de sabor y olor y en función de esta cantidad será -lo llamado ahora- “suave” ó “intenso” –que antes era- 0,4º ó 1º . Aceite sin apenas características organolépticas.
- Por desgracia el aceite más consumido en nuestro país.
- En muchas marcas sólo aparece en la etiqueta como “Aceite de Oliva”. *“Qué nombre tan bonito para un producto tan malo”*
- PD: Debemos consumir únicamente Aceite de Oliva Virgen Extra, que es el auténtico zumo de olivas.

## HISTORIA DEL OLIVO DESDE SUS ORÍGENES HASTA NUESTRA COMARCA

En España existe la presencia del olivo desde el Neolítico, por lo que es una de las primeras plantas cultivadas que se conocen.

Se citan diversos lugares como su origen: Mesopotamia, Persia, Valle del Nilo, Valle del Jordán.

En la civilización griega tiene gran importancia y su origen nos lo explica la mitología: Cécrope hacia el siglo XVI a.C. fundó una pequeña colonia en el Ática. Eran los tiempos en los que los dioses se paseaban por la tierra y se relacionaban con los mortales. Había que dar nombre a esa colonia, y ponerla bajo la protección de algún dios. Tras varias “eliminaciones”, quedaron Poseidón, hermano de Zeus y señor de los mares, y Palas Atenea, diosa de la sabiduría. La asamblea decidió que otorgaría la ciudad a aquel de los dos que diera a sus habitantes el regalo más importante y útil.

Poseidón, según una versión, hizo salir de la tierra, al golpearla con su tridente, un precioso caballo, útil en la guerra y en la paz; otros señalan que lo que hizo el dios de los océanos fue golpear con su tridente una roca de la que al punto brotó agua de mar, simbolizando así que daría a sus “protegidos” el dominio de los mares. En ambos casos, fue superado por Palas Atenea, que hizo brotar un olivo, advirtiéndole que el fruto de ese árbol serviría a los hombres como alimento, como bálsamo para sus heridas y como luz para iluminar sus noches. Ganó, aunque por escaso margen, Palas Atenea y aquella colonia se puso bajo su protección.

Esta ciudad era Atenas. El olivo que hizo brotar la diosa fue destruido por Jerjes, pero de sus raíces brotaron nuevos retoños, y aún hoy hay olivos en la Acrópolis. Y, en efecto, los atenienses, y después todos los demás, usaron el aceite como alimento, más o menos como nosotros; lo utilizaron también para ungirse el cuerpo y para aliviar sus heridas, y, naturalmente, como combustible para sus lámparas o candiles por lo que el aceite de oliva es una joya, un regalo

de los dioses. En los Juegos Olímpicos coronaba a los vencedores con ramas entrelazadas de olivo.

En la época de la expansión colonial griega, en torno al siglo VII a. C. los griegos llevaron la producción de aceite a Italia.

Los fenicios, el gran pueblo comerciante de la antigüedad mediterránea, llevó el cultivo del olivo a las costas del sur de la Península Ibérica, la actual Andalucía, hacia el siglo XI a. C. Pronto dicha tierra habría de convertirse en una de las principales zonas de producción del oro líquido. Los fenicios, griegos y cartagineses lo difundieron por todo el Mediterráneo.

Con Roma el consumo de aceite de oliva llega a los confines del Imperio. El comercio del aceite se desarrolló como nunca antes, las costas de Tripolitania, la Baetica (Andalucía) y el mediterráneo francés fueron los tres grandes centros de producción de aceite durante los siglos del Imperio. El predominio andaluz y jiennense en la producción mundial de aceite de oliva proviene de esta época. En la antigüedad, y al igual que actualmente, el centro de la producción andaluza se encontraba en el valle del Guadalquivir, si bien entonces el peso mayor recaía algo más al oeste que actualmente. Así que con el Imperio Romano se incrementó la superficie cultivada, la producción y el comercio.

Con los árabes en Al-Ándalus se introducen nuevas variedades, vocablos como aceituna, aceite o acebuche (árbol de la vegetación del bosque mediterráneo, autóctono) que provienen del árabe.

Durante la Edad Media nuestra tierra es más conocida por sus vinos que por su aceite.

En los siglos XIV-XVI el aceite era controlado por el cabildo alcalaíno con el fin de que no hubiese carestía en el abastecimiento de la ciudad.

El olivo se encontraba en zonas de Castillo de Locubín, donde la medida coincidía con el viñedo en aranzadas (medida agraria de distinta medida), en Alcalá había olivar por algunos parajes de la Camuña y en algunos lugares cercanos a la ciudad y a los Llanos. En 1630 un olivar podría costar unos ciento veintidós ducados.

La Villa del Castillo lograba abastecerse normalmente con su producción y poseía varios molinos de aceite. Alcalá debía comprarlo a otros pueblos cercanos. En el siglo debió ser el eje de una red comercial, a través de arrieros y comerciantes alcalaínos el aceite llegaba a los mercados de Noalejo, Iznalloz, Campillo de Arenas o Colomera, a Granada a la ciudad de Guadix, Motril y hasta Málaga.

El lugar de origen del aceite fue hasta el siglo XVIII en Lucena, Baena, Cabra, Porcuna, Arjona y Arjonilla. Esta circunstancia encarecía su valor por recargar los gastos del transporte desde las villas de origen hasta Alcalá. En años como el 1616, la sisa o impuesto sobre la panilla de aceite no se lleve a cabo, porque incidía en las clases populares más pobres.

La arroba de aceite en el año 1616 podía cambiar su precio en un mismo año desde los ocho o nueve reales hasta los dieciocho reales.

Poco a poco se impone el aceite de Martos por haberse convertido en la zona más rica y abundante en la producción oleícola. Estableció para el mercado provincial el precio de cosecha, aunque algunos particulares ofrecían precios más baratos. En 1798 comprobamos que seguían como en años anteriores, era un mal endémico los variables precios del producto que dependían de la distancia y de los comerciantes y el abuso de los abastecedores, incumpliendo los compromisos adquiridos en las subastas del cabildo y aprovechándose de las bajadas de precio en beneficio propio. Los consumidores se veían siempre gravados por el precio impuesto por parte del productor, la carga y transporte de la mercancía la influencia de la distancia a la hora del abastecimiento. El monopolio de la zona marteña no tenía competidor alguno y ejercía su hegemonía comercial, porque aseguraba el abastecimiento durante todo el año. Y a veces a finales de año, solía caer el precio del aceite incluso hasta la mitad de su precio. Quedaban pocos años para que la ciudad comenzara a autoabastecerse de este producto.

Hasta la invasión de la filoxera –insecto parásito de la vid que acabó con ella– en el siglo XIX (1.877) se sustituye la vid por el olivar.

En el s. XX aparecen las primeras noticias sobre el olivar en las actas de cabildo –Ayuntamiento de Alcalá la Real en esta época– el diez de noviembre de 1909 aparece una nota dando las gracias, el señor alcalde Antonio Guardia Castellano a los guardas del campo en especial a los de las aceitunas. Dice así: “He referido mi más referente atención y muy especialmente al guarda de la aceituna, en la que por defectos y vicios inherente al sistema de guardería de que se valen los labradores para la custodia de sus propiedades se había llegado a constituir un estado de anarquía y de despojo en los últimos años habiendo llegado a conseguir en las dos últimos cosechas que fuesen respetados hasta tal punto de quedar las aceitunas en los olivares embaladas o en un montón durante las noches sin temor y sin cuidado. Dando las gracias a los tribunales de justicia, al benemérito Instituto de la Guardia Civil, los dueños encargados de las fabricas aceiteras y al público en general”.

En otra acta municipal del diecinueve de mayo de 1916 y siendo alcalde Manuel Duran Serrano se presentó un recibo de ocho pesetas importe para una media arroba para el aceite y se acuerda su pago con cargo al capítulo que corresponda y que se haga otra.

En el libro de:

ANTONIO GUARDIA CASTELLANO: *Leyenda y Notas para la Historia de Alcalá la Real*.

Segunda edición facsímil de la edición original de 1913

Nota 76.<sup>a</sup> La población de los campos pág. 392

Gran parte de nuestra jurisdicción se va cubriendo de plantonares olivareros que ya en la actualidad constituyen un preciado venero de riqueza y abre al alma

la esperanza de que dentro de pocos años vuelva Alcalá á ser un pueblo próspero y rico, como debió ser siempre, por la bondad de su clima, por la fecundidad de sus tierras y por la honradez y laboriosidad de sus hijos.

Con estas notas, tanto en a las actas municipales como en esta última nota podemos afirmar que ya había una presencia de olivos en nuestra tierra y por extensión empieza a ser la producción del aceite importante.

#### BIBLIOGRAFÍA

*Alcalá la Real, historia de una ciudad fronteriza y abacial.* Coordinador José RODRÍGUEZ MOLINA. Ed. Alcalá la Real. Ayuntamiento. Área de cultura. 1999.

AMAR. Documentación del siglo XX.

MARTÍN ROSALES, Francisco. “El vino y el aceite del siglo XVII y XVIII”. *Revista de la Virgen*, 1998.

[www.cincoolivas.com](http://www.cincoolivas.com)

[www.cerespain.com](http://www.cerespain.com)

Ángela Castillo Olmo  
*Escritora*

En estos últimos años he conocido a muchas personas de diferentes geografías que quieren dejar atrás la cultura del cemento, retornando a la cultura de la tierra. He visto muchos intentos de comunidades, apuestas comunes por darle realidad al sueño apasionante del día a día, en pueblos perdidos o invisibles, donde un grupo de personas se asienta en un espacio virgen con la intención de reinventar la evolución a la vez que se reinventan a sí mismas. El libro *Girasoles al amanecer*, que escribí y me viví hace años, habla precisamente de ello. Sin embargo, pese a lo idílicas que puedan parecer esas páginas escritas, lo cierto es que el tejido del sueño bucólico se desgasta, se rompe, en el ejercicio de la convivencia. Y también porque hay que afrontar una realidad: la tierra exige, a quien la trabaja y vive de ella, una energía diferente a la sustancia de la que están hechos los ideales. Curiosamente, todos los grandes escritores que alabaron el campo, que ensalzaron la agricultura y el pastoreo, vivían en ciudades, y poco sabían sus plumas de la labranza, la siembra, la cosecha, la siega, la ganadería, el horneado. Y es que la voluntad, la fuerza, el conocimiento de todo lo que está relacionado con la producción del alimento, anclan sus raíces en la memoria de los pueblos y de algunos abuelos que todavía viven para contarlos, como así me lo han contado....

#### LA OLLA DE PARVA

A cualquiera le puede dar por pensar, cuando come un trozo de pan recién salido del horno, en todas las relaciones que han puesto su tiempo, su dedicación, su energía, para que dos sentidos, paladar y olfato, degusten en unos instantes la sustancia de tantas manos y tantos esfuerzos que la boca devora en un santiamén. Hoy en día, las máquinas han sustituido a los brazos, y el combustible o la electricidad han mitigado el sudor de las frentes. Hoy las noticias del telediario acuden puntualmente a sentarse a la mesa y apenas dejan una intercesión para agradecer silenciosamente, no sólo por el pan de cada día, sino por la dedicación de tantos seres que lo han hecho posible.

El bocado de hoy puede que nos sepa más rico si apagamos la televisión y en lugar de escuchar tantas desgracias que pasan en el mundo dejamos que el pan nos cuente su historia. Para recuperar el pleno sabor de lo artesano, esta hogaza que os traigo ha querido apagar también las máquinas y la luz, encendiendo el sol en un amanecer de mitad del siglo pasado. Ya sabemos que el rocío de cada

aurora no distingue de fronteras entre una comarca y otra, pero estos rayos en concreto están asomando en los campos de Castillo de Locubín –donde nació y creció esta servidora–, y hasta se podría decir que ya tocan, al son del canto de un gallo, las ramas del Olivo Grande en la Era de la Zarza...

Pero no, todavía no podemos saludar a los parveros, porque estamos en agosto y hay que *cobechar* la tierra, esto es, ararla, oxigenarla y abonarla con el estiércol que las bestias acumulan en las cuadras. Antes de ponerse a esta labor, el gañán pasa por la herrería de Sanantón a dejarle una encomienda al herrero: calzar la maquinilla de la yunta, ya que las rejas están desgastadas desde la última siega. Con la intención puesta en que los arreos del arado estén a punto para la faena que le espera, el agricultor se dirige también a recoger el *ubio* y el *rabero* que le encargara hacer al *talabartero*, motivo por el cual, subido al mulo, atraviesa a sus anchas la calle Alta del pueblo. Y digo a sus anchas porque no es lo mismo pasar por la Avd. de la Virgen de la Cabeza que adentrarse en los callejones del núcleo. Y es que, como declamara el poeta: *las calles del centro de los pueblos son muy estrechas porque se quieren entre ellas y se buscan las aceras*. Aunque, de estos versos y estos quererres, mejor no hablarle al conductor del autobús de línea, cuando maniobra con fatigas en las esquinas por donde antaño pasaban las bestias.

Pero dejemos el autobús en la estación y sigamos el rastro de esos mulos. La tierra ha sido *cobechada* hace meses y es el tiempo de la sementera. En una mañana ya fría de noviembre encontramos al gañán y al aparcero ayuntando a las bestias en los campos silenciosos que esperan la siembra. Vemos los arreos esparcidos en el suelo: los *anterroyos* donde descansa el ubio, la almohadilla para que los animales no se hagan daño, la maquinilla, los *sobeos* de esparto o de cuero, la *bija*. Todos estos bártulos han encontrado un nuevo orden en el lomo de los mulos, y ya podemos ver a los dos agricultores en plena faena; el uno guiando a las bestias que tiran del arado de palo con punta de hierro, haciendo surcos en la tierra. Por detrás pasa el compadre que, con el *severo* colgado al hombro va echando las semillas revueltas con abono. Una vez terminada esta labor, se *gradea* o alisa el terreno, y ambos miran al cielo reclamándole en silencio una lluvia fina que convierta la siembra en abundante cosecha.

Las estaciones han seguido su curso quedándose atrás el invierno y la primavera. En el mes de junio ya están las mieses reclamando la recolección, la siega y la trilla. Vemos a los segadores con sus *deíles* en los dedos, para que la hoz no los confunda con las espigas del trigo. Las mieses se van haciendo gavillas, juntándolas con ramales. Después se barcina. Esto es, se le pone al mulo la *armarria* que ha de transportar la cosecha a la era. Dependiendo de los campos donde se hace la siega, la carga es conducida a la Era de las Viñuelas, o a la Era de la Meloja. Pero ya que hemos comenzado con el Olivo Grande en la Era de la Zarza, pues aquí mismo es donde llega por fin la recolecta de cereales.

Los parveros *empalvan* las mieses, esparciéndolas en el terreno, antes de que las bestias pasen por alto tirando del trillo. Las puntas que sobresalen de las

dos ruedas metálicas cortan las espigas, a la vez que sostienen una tabla donde el trillador se ha subido y guía a las bestias con los cabestros. Cuando la parva ha sido trillada vuelta y vuelta, se vuelve a juntar haciendo *un pez*, un montón alargado que se orienta hacia el cierzo para ablentarlo. A veces los vientos son favorables y se acompasan con el *viengo*, ese tenedor enorme que levanta la parva, separando con facilidad el grano de la paja. Y a veces también sucede que no corre ni un soplo de aire, con lo cual, vemos a los parveros a la sombra del Olivo Grande, esperando el aliento del cielo que les ayude a ablentar. Aunque si ya el día se ha ido por el horizonte, la esperanza está puesta en que asome la casera con la *olla de parva*. Ese buen puchero de garbanzos con su pelota, su morcilla, su tocino, su patata... les animará a velar el grano en esas noches de templanza que se pasan mejor con el estómago lleno.

Esa olla compartida entre los parveros, expresa una voluntad de comunión plena con la naturaleza y los compañeros de faena. Comer es la función que mejor celebra la satisfacción del trabajo hecho. En tiempos de escasez, sin embargo, corren rumores por el pueblo de que algunas morcillas llevan una cuerda atada, y salen fuera del puchero si al final de la jornada los costales no están llenos. Pero todo es cuestión de tiempo, pues el viento sopla siempre en alguna hora del día, y al final los *jaspiles* llegan cargados de paja a las cuadras, y los costales de grano van al molino.

Luego ya son las mujeres las que ponen las manos a la masa, después de cernir la harina con el *ceazo* y las *paragüeras*. Un rato podríamos quedarnos con ellas, al lado de la *arteza*, si no fuera porque el pan ya está puesto en la tabla y tapado con el mandil, a la espera de que llegue el panadero que ha de conducirlo al horno.

Y ahora que ya ha tomado cuerpo y aroma este pan que acompaña a esta *Olla de Parva*, díganme ustedes, ¿no dan ganas de agradecer a toda esta gente, y a esta bendita tierra, por lo rica que sabe cada hogaza recién sacada del horno?





## LA INDUSTRIA PANADERA DE JAMILENA DURANTE LOS SIGLOS XVIII Y XIX

José Carlos Gutiérrez Pérez  
*Lcdo. en Humanidades*

### EL TRIGO Y LA CEBADA EN JAMILENA EN LOS SIGLOS XVIII Y XIX

Durante el siglo XVIII y gran parte del XIX el ámbito agrario en Jamilena y en su comarca era distinto al que tenemos hoy en día. En primer lugar por el predominio que entonces había del cereal, en contraposición con el actual monocultivo del olivar, y en segundo lugar por el tradicional sistema de labranza de la tierra, donde se utilizaba el arado romano y en el que la técnica del barbecho era la más utilizada, no existiendo fertilizantes, a excepción del abono animal. En definitiva los principales rasgos que caracterizaban el panorama de la agricultura en este periodo eran: la hegemonía espacial y económica del cereal, unos sistemas de cultivo tradicionales con predominio del secano con barbecho, el carácter mixto de las explotaciones, una productividad medio-baja según la calidad de las tierras, una distribución de la propiedad desequilibrada y una producción dedicada al autoconsumo mayormente.

Como ocurría en todos los municipios de la comarca, en los llamados terrenos de ruedo, situados cerca de los pueblos, la forma de labranza consistía en dividir las tierras en hojas de año y vez, sembrando un año trigo y otro garbanzos y habas. En los denominados como terrenos de siembra se solían quemar los rastrojos en el mes de septiembre para servir sus cenizas de abono. En cuanto al método de siembra de los cereales se utilizaba el conocido como “a voleo” también conocido “a manta”. Por su parte, el laboreo se realizaba con el tradicional arado romano<sup>1</sup>.

Según el Catastro del Marqués de la Ensenada (1751) el término de Jamilena era de 1.500 fanegas, de a doce celemines cada una, según se usaba en el partido de Calatrava. Un término por tanto muy pequeño, tal y como lo es actualmente. A mediados del siglo XVIII el porcentaje de labrantía en Jamilena era medio. Así el 41,1% de su término estaba ocupado por cultivos, debido a la gran cantidad de término ocupado por monte y sierra, que posteriormente en el siglo XIX sería roturado. Estos porcentajes se asemejan mucho a los de muchos municipios de Sierra Mágina y a los de la propia ciudad de Jaén (45,5%), en contraposición

---

<sup>1</sup> LÓPEZ CORDERO, J.A. (1997): «La agricultura jiennense a finales del siglo XIX». *Senda de los Huertos*, 47-48. Jaén, pág. 96. En el mismo trabajo puede verse también cómo se realizaba las labores de recolección, acarreo y trilla del cereal.

con otros más elevados de municipios cercanos como Torredonjimeno (87,8%), Torredelcampo (82,8%) o Los Villares (79,9%)<sup>2</sup>.

En 1751 los productos que se obtenían del campo jamilenudo eran “*los frutos de azeite, vino, trigo, zevada, escaña, abas, abena, yeros, abichuelas, garbanzos, navos, lino, matalauva, seda, bigos, granadas, y alguna poca de hortaliza, que sirve para el consumo de los mismos dueños*”.

Respecto a los cultivos de regadío, había unas veinte fanegas de tierra, todas ellas de primera calidad, en las que se sembraban todos los años. Las mismas se situaban en los parajes del Sotillo, Fuente Álamo, Fuente Mayor y el Pilar. Los cultivos que encontramos en las mismas eran frutales, trigo, cebada, matalahúga, lino, habas, habichuelas y otras hortalizas. En cuanto al trigo y la cebada<sup>3</sup>, de cara a la siembra, por cada fanega de regadío se utilizaban dos fanegas de trigo y dos y media de cebada<sup>4</sup>. La posterior producción que se obtenía por cada fanega de regadío sembrada de trigo era de aproximadamente doce fanegas, siendo la de cebada de catorce.

En cuanto al secano, las tierras variaban en función de su calidad, distinguiéndose hasta cinco tipos<sup>5</sup>. Las mismas se localizaban en zonas a pie de monte y de campiña, como la Raya, la Cañada, el Cejón, Cañada Honda, las Quebradas, Mensegar, Villazorras y la Salvadora. En ellas se cultivaban siembras (trigo, cebada, etc.), viñas, olivos y morales. No obstante, en las tierras de primera calidad se sembraba todos los años, sin barbechos, mientras que en las de segunda se dejaba un año de barbecho y en las de tercera dos años. En cuanto al trigo y la cebada, para sembrar una fanega de secano de primera calidad se utilizaban dos fanegas de trigo y dos y media de cebada. Si lo era de segunda calidad se sembraba con fanega y media de trigo y dos de cebada, mientras que las de tercera y cuarta calidad se sembraban con quince celemines de trigo y dieciocho de cebada. Asimismo, la productividad era de nueve fanegas de trigo y once de cebada por cada fanega de primera calidad; siete fanegas de trigo y nueve de cebada si era de segunda calidad, y por cada fanega de tercera y cuarta calidad había cuatro fanegas de trigo y seis de cebada<sup>6</sup>.

<sup>2</sup> CORTÉS BALLESTEROS, M.A. (2007): «El lugar de Torredelcampo (Jaén) a mediados del siglo XVIII». *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 162. Jaén, pág. 1121.

<sup>3</sup> Hacemos referencia exclusiva al trigo y la cebada ya que eran los cultivos de cuyos frutos se obtenían la harina para realizar pan. Igualmente existía otro tipo de pan que se hacía con garbanzos, que todavía solía hacerse bien entrado el siglo XX.

<sup>4</sup> Nos estamos refiriendo a cantidades de semilla.

<sup>5</sup> De esta manera se describe en las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada: “*que las calidades de tierras, que ay en cada una de las especies que han declarado, son de buena, mediana e inferior calidad, con quarta y quinta en las sobredichas tierras de secano; y en las de regadío, todas buenas, que las calidades de tierras, que ay en cada una de las especies que han declarado, son de buena, mediana e inferior calidad, con quarta y quinta en las sobredichas tierras de secano; y en las de regadío, todas buenas*”. ARCHIVO GENERAL DE SIMANCAS (A.G.S.), Catastro de Ensenada. Respuestas Generales. Libro 325, fol. 386 rº.

<sup>6</sup> LIÉBANA PÉREZ, A. (2004): «La agricultura en el siglo XVIII». *Programa Oficial de Fiestas de Ntro. Padre Jesús 2004*. Jamilena, pp. 42-43.

Finalmente, el trigo y la cebada que se recolectaban anualmente en Jamilena tenían, a mediados del siglo XVIII, el valor de 18 reales la fanega de trigo y 9 reales la de cebada.

TABLA I  
EL TRIGO Y LA CEBADA EN JAMILENA (1751)  
CANTIDAD DE SEMILLAS, PRODUCCIÓN Y VALOR POR FANEGA DE TIERRA

| Trigo                         |            | Cebada    |            |
|-------------------------------|------------|-----------|------------|
| Siembra                       | Producción | Siembra   | Producción |
| <i>Regadío</i>                |            |           |            |
| 2 fgas.                       | 12 fgas.   | 2,5 fgas. | 14 fgas.   |
| <i>Secano 1ª calidad</i>      |            |           |            |
| 2 fgas.                       | 9 fgas.    | 2,5 fgas. | 11 fgas.   |
| <i>Secano 2ª calidad</i>      |            |           |            |
| 1,5 fgas.                     | 7 fgas.    | 2 fgas.   | 9 fgas.    |
| <i>Secano 3ª y 4ª calidad</i> |            |           |            |
| 15 cels.                      | 4 fgas.    | 18 cels.  | 6 fgas.    |
| <i>Valor de la fanega</i>     |            |           |            |
| 18 reales                     |            | 9 reales  |            |

Ya en pleno siglo XIX el panorama cerealístico será el predominante en la provincia de Jaén, pese a que en este siglo poco a poco se va implantando el cultivo del olivar, el cual se acelerará a finales de mismo sobre todo. De hecho, entre principios de la década de 1850 y mediados de la de 1860, el cereal seguía ocupando un 83%-84% de la tierra de secano de la provincia, mientras que la ocupación del olivar era de 13%-14%<sup>7</sup>. Aunque el predominio cerealista estaba centrado en la Sierra de Segura y Cazorla y parte de Sierra Mágina, la campiña y la parte occidental de la Sierra Sur eran también un núcleo importante pese a que las superficies no cultivadas eran más escasas, debido al aumento del cultivo del olivar<sup>8</sup>. En el caso de Jamilena observamos que a partir de la década de 1860 el predominio del olivar sobre el cereal se va a ir acentuado progresivamente en décadas posteriores. Así en 1879, mientras que el cereal ocupaba 304 hectáreas del término de Jamilena, el olivar tenía ya 366 hectáreas de superficie, siendo ambos cultivos, por tanto, los predominantes en el paisaje agrario jamilenudo, el cual se completaba con 111 hectáreas de dehesa dedicadas a pastos y 23 hectáreas de cultivo de huerta en los alrededores de la población<sup>9</sup>.

<sup>7</sup> Sobre este tema véase: LÓPEZ CORDERO, J.A. (1992): *Sociedad y economía del Jaén isabelino (1843-1868)*. Universidad de Granada y Ayuntamiento de Jaén. Jaén, pp. 71-94.

<sup>8</sup> LÓPEZ CORDERO, J.A. (1997): *Op. cit.*, pág. 94.

<sup>9</sup> CRUZ ARTACHO, S. (1998): «Tierras calatravas». En Vol. IV de *Jaén: Pueblos y Ciudades*. Diario Jaén y Cajasur. Jaén, pág. 1553.

Finalmente, indicamos que durante los siglos XVIII y XIX gran parte del trigo cosechado solía guardarse en costales en el edificio del pósito de cara posibles épocas de hambruna, sequías, etc. Las más antiguas referencias al pósito de Jamilena datan de mediados del siglo XVI, cuando se funda, como institución de carácter municipal, controlada en parte por la Iglesia, cuya función principal era “dar caridad” y facilitar la siembra a los vecinos. Para ello realizaba un acopio de granos, principalmente trigo, y los prestaba en épocas de sementera o malas cosechas, preferentemente a los labradores más necesitados. El pósito de Jamilena disponía de una casa de propiedad municipal ya desaparecida, conocida con tal nombre, situada en la parte izquierda del solar que hoy ocupa el nº 8 de la calle Iglesia. A pesar de las dificultades, el Pósito continuó ejerciendo una importante labor social hasta el primer tercio del siglo XX, prácticamente.

### LOS MOLINOS HARINEROS

A pesar de que no haya quedado constancia documental de la existencia de molinos harineros durante los periodos bajomedieval y moderno en el entorno de Jamilena, intuimos la probable presencia de éstos en el entorno de la aldea calatrava debido a la vinculación que éstos tenían con los hornos de pan, más si cabe en un territorio donde la producción de cereal era muy importante<sup>10</sup>. Su uso era considerado como un suplemento a la agricultura, la cual era base económica de la población. Por tal motivo los molinos harineros y también los aceiteros constituían una actividad industrial fundamental, más aún en una economía autárquica como era la de Jamilena en aquella época.

Las primeras noticias que hasta el momento tenemos sobre molinos harineros en Jamilena arrancan en el siglo XVIII. Según el Catastro del Marqués de la Ensenada (1751) el único molino harinero de Jamilena era propiedad de Ana Matías Pérez Garrido, labradora, viuda de Juan Pérez Liébana. En él trabajaba como molinero su hijo Juan Pérez Pérez. Así la descripción que sobre este molino se hace en el catastro es la siguiente:

*“Un molino harinero, el que solo hay en esta villa distante de ella como un tiro de escopeta con bala, compuesto de una muela, que muele en las temporadas del invierno*

<sup>10</sup> No haremos mención en este trabajo a las técnicas de molienda, aunque sobre las mismas véase: LÓPEZ GARCÍA, R. *et alii* (2006): «Las técnicas de molienda de trigo en los molinos hidráulicos de la Sierra Sur de Jaén: Propuesta técnica de recuperación». En *VI Estudios de Frontera. Población y poblamiento*. Diputación Provincial de Jaén. Jaén, pp. 371-385; y LATORRE GARCÍA, J. y LÓPEZ CORDERO, J.A. (1996): «La Industria Giennense en la Ilustración: Los Molinos de Aceite y Harina». En *Actas I Congreso “La Ilustración y Jaén”*. UNED, Universidad de Jaén y Real Sociedad Económica de Amigos del País. Jaén, pp. 261-282.

*cuando llueve mucho, en el sitio de las Quebradas<sup>11</sup>, con un buerto cercado con zarzas, y tiene sobre sí la carga de un censo de 400 ducados de principal a favor de don Miguel de Villarroel, vecino de Torredonjimeno. Sus réditos anuales al tres por ciento 132 reales de vellón. Digo con la carga se pagan anualmente ocho fanegas de trigo y cuatro gallinas a tres reales de vellón cada una. El buerto se compone de dos celemines de tierra con cinco granados, siete higueras y 200 cepas en su extensión, de segunda [calidad] en su especie”<sup>12</sup>.*

Según las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada dicho molino “*suele arrendarse en diez y seis fanegas de trigo*”<sup>13</sup>.

Como todos los molinos harineros éste también utilizaba como fuerza motriz el agua. De hecho, se dice en el documento el molino molía únicamente en época de abundantes lluvias, que era cuando el río llevaba suficiente cantidad de agua. Ello se debía a que el arroyo Cefrián era el único en el cual desembocaban los demás arroyos que nacían en torno a este anfiteatro natural. Este aspecto unido al elevado nivel freático, en algunas zonas, y las fuentes urbanas hacían que el caudal fuera constante desde otoño hasta inicios de la primavera.

Este molino va a estar en funcionamiento durante todo el siglo XIX y parte del XX. De hecho, en el siglo XIX el panorama de molinos harineros en Jamilena va a aumentar de manera considerable construyéndose nuevos molinos junto al cauce del arroyo Cefrián. Estos molinos nuevos se construyeron a lo largo del segundo tercio del siglo del XIX. Desconocemos las razones concretas de dicho aumento de la industria harinera en Jamilena, aunque posiblemente sus causas fueron:

- a) *Desaparición de la jurisdicción calatrava tras el proceso desamortizador*. La Orden de Calatrava, que antaño controlaba el monopolio de los molinos, fue poco a poco perdiéndolo a favor de manos privadas.
- b) *Las desamortizaciones de Mendizábal (1836-1841) y Madoz (1855)*. La primera supuso la desamortización de los bienes eclesiásticos, que tras ello pasaron a manos privadas. Por su parte, la segunda consistió más en una desamortización civil que se encargó de desamortizar las tierras de los municipios y los bienes comunales de éstos, así como algunas tierras de la Iglesia que faltaban por desamortizar. Ésta de Madoz fue la que sin duda acarreó un mayor aumento de las tierras de labor al comenzar a roturarse en Jamilena nuevas tierras en

<sup>11</sup> De manera concreta, el molino estaba situado junto al arroyo Cefrián, junto al actual puente de la carretera Jamilena-Martos. En la actualidad, sobre el lugar donde se hallaba dicho molino hoy se sitúa una vivienda particular propiedad de la familia Vargas-Machuca, de Jaén.

<sup>12</sup> ARCHIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE JAÉN (A.H.P.J.), *Hacienda*. Catastro de Ensenada. Leg. 7804, a. 1751, fol. 36 rº.

<sup>13</sup> A.G.S., *Catastro de Ensenada*. Respuestas Generales. Libro 325, fol. 393 vº.

antiguas zonas de pasto o bosque situadas en la sierra (Cueva de la Dehesa, Sierra de la Grana...). No obstante, tenemos que señalar que una gran parte de las propiedades que tenían los vecinos de Jamilena estaban situadas en los términos municipales colindantes (Martos, Torredonjimeno, Torredelcampo y Los Villares).

c) *Aumento demográfico de la población.* Desde la elaboración del Censo de Floridablanca en 1787, hasta 1847 en que Pascual Madoz elabora su diccionario geográfico, la población total de Jamilena se había duplicado prácticamente pasando de 613 vecinos a 1.427 vecinos. Lógicamente, ese aumento de la población trajo consigo un aumento de los productos alimenticios básicos, entre ellos el pan.

TABLA II  
EVOLUCIÓN DE LA POBLACIÓN DE JAMILENA (SS. XVIII-XX)

| Año  | Vecinos      |
|------|--------------|
| 1787 | <b>613</b>   |
| 1812 | <b>990</b>   |
| 1847 | <b>1.427</b> |
| 1860 | <b>1.956</b> |
| 1900 | <b>2.514</b> |

Según los protocolos notariales hemos podido localizar hasta cuatro molinos harineros en el término municipal de Jamilena durante el siglo XIX, entre ellos el ya existente en el siglo XVIII. Este considerable aumento del número de molinos harineros en la vega del arroyo Cefrián, también se produjo a lo largo de dicho cauce, ya en término de Torredonjimeno. A ello tendríamos que añadir aquellos molinos harineros situados fuera del término de Jamilena, aunque colindantes con el mismo, que eran arrendados por vecinos de Jamilena, concretamente en los parajes del Cubo, Fuente de Afuera y Torresmera (Torredonjimeno) y la Puentezuela (Martos)<sup>14</sup>. Suponemos que gran parte de la harina, que en dichos molinos se extraía, iba también a parar a Jamilena.

En este momento, el molino de harina que existía en el siglo XVIII, mencionado en algunos protocolos notariales como el “molino de pan”, va a

<sup>14</sup> Contamos con muchos documentos sobre el arrendamiento de dichos molinos. Indicamos algunos ejemplos:

a) Venta real donde Rafael Sánchez Escalera, vecino de Fuensanta, vende a Juan Barranco Cazalla, vecino de Jamilena, un molino harinero con una piedra situado en la Puentezuela (Martos). Año 1860. A.H.P.J., *escribano: Juan Vicente Alguacil Rodríguez*. Leg. 9558, a. 1860, fols. 55-58.

b) Venta real en la que M<sup>a</sup> Jacinta Bueno Gutiérrez y su marido Miguel Garrido Palacios, vecinos de Jamilena, venden a Manuel Colmenero Garrido, de igual vecindad, la sexta parte de un molino harinero situado en Torresmera (Torredonjimeno). Año 1885. A.H.P.J., *escribano: Juan Montijano García*. Leg. 22984, a. 1885, fols. 217-218.

seguir funcionando. Hasta el primer tercio del siglo XIX continuaba en manos de la familia Pérez<sup>15</sup>. Posteriormente, la propiedad del molino así como los terrenos colindantes a éste, conocidos como Huerta de las Nogueras, pasaron a la familia Barranco Gutiérrez<sup>16</sup>, propietarios también del molino aceitero situado en la calle Pilar. En marzo de 1861, a causa de pleito por posesión de aguas, Melitón Barranco acordaba con el Duque de Abrantes un convenio por el cual las aguas procedentes de la Fuente de la Pastora, de Jamilena, debían de ser utilizadas por Melitón para el funcionamiento de este molino, debiendo de instalar éste una compuerta cerca del molino con el fin de que ésta pudiera ayudar a regar las tierras del duque<sup>17</sup>. Ya en 1881 este molino contaba ya con dos piedras y una limpia<sup>18</sup>. Tras ser vendido ese año por Mariano Barranco Nieto a José Martínez Garrido, tres años más tarde su nuevo propietario lo traspasaba a José Garrido Osorio<sup>19</sup>.

Otro molino harinero identificado en los protocolos es el situado en el lugar conocido como Haza del Río, también conocida como Huerta de la Encomienda. Los trámites para construir dicho molino comenzaron hacia el año 1853, cuando Justo Colmenero Martínez y Juan Nepomuceno Colmenero Moreno, molineros y vecinos de Jamilena, convenían con el Marqués de Lendínez la construcción de una presa de agua para el molino que Justo tenía pensado construir junto al río. Así debido a que dicho molino lindaba con una huerta del marqués, éstos solicitaban y obtenían permiso de éste para construir la presa. Además se obligan a que todo ello no perjudicara en nada la huerta del marqués<sup>20</sup>. En abril de 1868 la mitad del mismo junto con tres celemines de tierra colindantes fueron vendidos por Justo Colmenero a Juan Nepomuceno Colmenero<sup>21</sup>. En aquel momento dicho molino contaba 18 horas de agua para poder moler. Posiblemente, por

<sup>15</sup> En diciembre de 1818, Vicente Colmenero Calle, viudo de Andrea Pérez, vendía la mitad del molino que había heredado de su esposa a su hijo José Colmenero Pérez. En el documento de venta real se indica también que la otra mitad del molino es propiedad de Jacinto Pérez y Jacinto Martínez, esposo de Damiana Pérez Colomo. A.H.P.J., *escribano: Juan Guillermo Castro López*. Leg. 10279, a. 1818, fols. 241-242.

<sup>16</sup> A.H.P.J., *escribano: Miguel Nieto Alcázar*. Leg. 10395, a. 1845, fol. 51. Venta real en la que Manuel Colomo Ocaña y su esposa María González Pérez, vecinos de Torredonjimeno, venden a Miguel Barranco Gutiérrez, vecino de Jamilena, un celemin y medio cuartillo de tierra situado en Molino de Pan (Jamilena). Dicha finca posee un censo anual de tres celemines de trigo a favor de Antonio Torres. (4-III-1845)

<sup>17</sup> A.H.P.J., *escribano: Miguel Noguera Velasco*. Leg. 9943, a. 1861, fols. 79-84.

<sup>18</sup> A.H.P.J., *escribano: Ildefonso López Rubio*. Leg. 22959, a. 1881, fols. 39-43. Venta a retro en la que Mariano Barranco Nieto, vecino de Jamilena, retrovende a José Martínez Garrido, de igual vecindad, entre otras propiedades: un molino harinero situado en Arroyo Cefrián (Jamilena). El molino tiene un censo anual de ocho fanegas de trigo y ocho gallinas a favor de los herederos de Francisco de Paula Torres. (26-I-1881).

<sup>19</sup> A.H.P.J., *escribano: Ildefonso López Rubio*. Leg. 22962, a. 1884, fols. 381-384.

<sup>20</sup> A.H.P.J., *escribano: Miguel Nieto Alcázar*. Leg. 10402, a. 1853, fols. 731-732.

<sup>21</sup> A.H.P.J., *escribano: Miguel Noguera Velasco*. Leg. 9886, a. 1868, protocolo. 28.

entonces la otra mitad del molino fuera propiedad Ana Rosa Garrido Liébana, esposa de Juan Nepomuceno, la cual la había adquirido en 1855 a Cristóbal Garrido por compra privada. Ya viuda y como única propietaria del molino, Ana Rosa Garrido, lo vendía en febrero de 1887 junto el huerto de seis celemines anejo a su hijo Manuel Colmenero Garrido<sup>22</sup>.

El molino situado en el paraje de la Moraleda<sup>23</sup>, colindante con el anterior, era otro de los molinos harineros ubicados en la vega del arroyo Cefrián. En 1888 era propiedad del molinero jamilenudo Manuel Jesús Barranco Garrido y contaba con dos pisos dos piedras para moler además de dos celemines anejos al molino. Dicho molino lo había adquirido en 1868 por compra verbal a Juan Jiménez y en marzo de 1888 lo vendía a su hermano Juan Blas Barranco Garrido, junto con otras propiedades<sup>24</sup>. Sin embargo, pese a las reformas que parece ser introdujo Juan Blas Barranco en el molino al instalar una piedra más para moler, al año siguiente de adquirirlo lo traspasó de nuevo a su hermano Manuel Jesús y al hijo de éste Juan Barranco Osorio<sup>25</sup>.

Finalmente el cuarto molino harinero que había en Jamilena era el que estaba ubicado en el paraje de Cañada Onda, cerca del antiguo camino que unía Jaén con Martos<sup>26</sup>. Las primeras noticias del mismo las tenemos en octubre de 1851 cuando su propietario, José Bueno Erena, realizaba un convenio con Ramón Solís, canónigo de la S.I. Catedral de Jaén, por el cual el primero se obligaba a no dañar la presa de agua del río de Jamilena durante la construcción del molino que estaba realizando, no perjudicando así las tierras del canónigo<sup>27</sup>. Por tanto, podríamos indicar que la construcción de este molino pudo estar terminada a finales de ese año, aproximadamente.

La vinculación de la familia Bueno con este molino empezó a desaparecer tras la muerte de José Bueno y el reparto de sus bienes entre sus herederos en 1877. Pese a ser construido el molino por José Bueno, quizás éste contara con socios de cara a su explotación. Así cuando en 1884 su hija Ana M<sup>a</sup> Bueno Gutiérrez, vendía la parte del molino que le correspondía a Manuel Colmenero Garrido, indicaba ésta que la mitad del molino era propiedad de sus hermanos Jacinta y José Bueno, siendo la otra de Dolores Vela, M<sup>a</sup> Jesús Garrido y el citado Manuel Colmenero Garrido<sup>28</sup>. A principios de enero de 1890 Jacinta Bueno ya había

<sup>22</sup> A.H.P.J., *escribano: Juan Montijano García*. Leg. 22986, a. 1887, fols. 41-44.

<sup>23</sup> Posiblemente, se trate del molino que se ubicaba en los que hoy conocemos como la Máquina Vieja.

<sup>24</sup> A.H.P.J., *escribano: Juan Montijano García*. Leg. 22987, a. 1888, fols. 89-94.

<sup>25</sup> A.H.P.J., *escribano: Juan Montijano García*. Leg. 22988, a. 1889, fols. 657-660.

<sup>26</sup> Dicho molino se conserva todavía en estado de ruina y sería interesante su recuperación y conservación como un elemento más del patrimonio histórico y etnológico de la comarca de la Sierra Sur.

<sup>27</sup> A.H.P.J., *escribano: Miguel Nieto Alcázar*. Leg. 10400, a. 1851, fols. 632-633.

<sup>28</sup> A.H.P.J., *escribano: José M<sup>a</sup> Molina Moreno*. Leg. 22923, a. 1884, fols. 87-89.



vendido su parte del molino y su hermano José vendía la suya (una sexta parte) a Bartolomé Colmenero Moreno. Una vez traspasada dicha parte, los propietarios del molino eran el citado Bartolomé, Rafael Moreno, Felipe Martínez Garrido y Ramón Colmenero Moreno, propietarios agrícolas de Jamilena. Según el documento de compraventa, en 1890, el molino harinero era de un solo cuerpo y piso bajo, poseía cámara con dos muelas, dos pozos y alpatanas, y tenía veinte varas de fachada y seis de fondo<sup>29</sup>.

No obstante, dichos molinos tenían un problema permanente, la falta de agua, a la que hacíamos referencia unos párrafos atrás, la cual acarreaba que solamente pudiera molerse en época de abundantes lluvias, cuando el caudal del arroyo Cefrián llevaba suficiente cantidad de agua. Ante esa gran necesidad de agua para mover las muelas de los molinos, durante todo el siglo XIX se realizaron diferentes trabajos de extracción de agua en la zona de la Salvadora para paliar dicho inconveniente e intentar aumentar el caudal<sup>30</sup>. En dicho lugar existían trabajos anteriores de extracción de agua<sup>31</sup> debido al alto nivel freático del terreno.

Tenemos constancia de que en 1850 ya se realizaban estos trabajos de extracción en la Salvadora. En el mencionado año el molinero jamilenudo Miguel Barranco Gutiérrez ante la falta de aguan que sufría su molino situado en la Huerta de las Nogueras para moler anualmente, hacía un convenio con Manuel Liébana Garrido para que éste extrajera agua de la zona de la Salvadora<sup>32</sup>. En 1861, esta vez todos los molineros, de los cuatro existentes en Jamilena entonces, se unían para solicitar al gobierno provincial la continuación de los trabajos de extracción de agua en la Salvadora. Trabajos que fueron realizados por Luis y Manuel Ortega Doria, vecinos de Jaén, quienes recibieron la cantidad de 8.000 reales, a razón de 2.000 reales por cada molino, por sus trabajos<sup>33</sup>.

## LOS HORNOS DE PAN

En la economía feudal, los hornos de pan eran los medios de transformación de materias primas más importantes. En el caso de los hornos su construcción era más asequible para los campesinos de un lugar, que en algunos casos llegaban a contar con horno propio en su vivienda. Debido a ello la Orden de Calatrava

<sup>29</sup> A.H.P.J., escribano: Juan Montijano García. Leg. 22989, a. 1890, fols. 27-30.

<sup>30</sup> Sobre este tema véase: LIÉBANA PÉREZ, A. (2000): «Agua para los molinos». *Programa Oficial de Fiestas de Ntro. Padre Jesús 2000*. Jamilena, pp. 23-25.

<sup>31</sup> Para algunos investigadores dichas infraestructuras hidráulicas fueron construidas en época islámica, concretamente el pozo o galería conocida como el Hoyo, lugar que quizá se corresponda con un qanat. GUTIÉRREZ PÉREZ, J.C. (2009): *Martos y su comarca en la Baja Edad Media. Estudios sobre un espacio de Frontera*. Asociación de Estudios Jamilenudos. Jamilena, pág. 89.

<sup>32</sup> A.H.P.J., escribano: Miguel Nieto Alcázar. Leg. 10399, a. 1850, fol. 606.

<sup>33</sup> A.H.P.J., escribano: Juan Montijano García. Leg. 10368, a. 1861, fols. 527-528.

se encargó de monopolizar los hornos situados en sus señoríos castellanos y andaluces. El control señorial que la Orden tuvo sobre estos hornos llevó a ésta a mantenerlos en régimen de arrendamiento con el fin de obtener una renta<sup>34</sup>.

En el caso de Jamilena tenemos documentada la existencia de un horno para cocer pan, ya en el siglo XV, cuyas rentas eran percibidas por la encomienda calatrava de la Peña de Martos, a diferencia de otros hornos de pan de poblaciones calatravas cercanas cuyas rentas eran acaparadas por la Mesa Maestral<sup>35</sup>. Concretamente, en 1459 los propios visitadores calatravos hablaban de un horno nuevo recientemente construido en Jamilena<sup>36</sup>, el cual surtía a la población de un alimento básico en la dieta como era el pan. El mismo se situaba en la actual calle Comandante Román (antigua calle Horno), dentro del solar que hoy ocupa el edificio del ayuntamiento.

Ya en el siglo XVIII, dicho horno de pan seguía siendo el único y principal que existía en el lugar de Jamilena, siendo todavía recaudadas sus rentas por la encomienda calatrava marteña. Según el Catastro del Marqués de la Ensenada, en 1751, la utilidad aproximada del horno era de unos 450 reales. En enero de ese mismo año el horno fue arrendado por la cantidad de 1.560 reales<sup>37</sup>, cantidad realmente elevada si la comparamos con el precio de arrendamientos anteriores y posteriores, como podemos ver en la siguiente tabla:

TABLA III  
ARRENDAMIENTO DEL HORNO DE PAN DE JAMILENA  
EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XVIII

| Fecha | Arrendatario                                                                                                                                            | Reales/año |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1749  | Juan Melchor Gutiérrez Aguilera, Cristóbal Nieto, Ana Cámara (viuda de Tomás Nieto)                                                                     | 624        |
| 1750  | Diego Liébana Serrano, Bernardo Liébana Serrano, Ignacio Garrido Moreno, Francisco Liébana, Juan Garrido Gutiérrez, María Ocaña (viuda de Juan Bonilla) | 786        |
| 1751  | Fernando Martínez, Juan José López, Diego Garrido Paz                                                                                                   | 1.560      |
| 1753  | Cristóbal Nieto, Manuel Moreno, Ana Cámara (viuda de Tomás Nieto)                                                                                       | 600        |

<sup>34</sup> RODRÍGUEZ-PICAVEA MATILLA, E. (1994): *La formación del feudalismo en la meseta meridional castellana. Los señoríos de la Orden de Calatrava en los siglos XII-XIII*. Madrid., pp. 235-240.

<sup>35</sup> Un ejemplo, lo tenemos en el horno de pan de las Celadas (Torredonjimeno), cuyos arrendatarios debían de pagar la renta anual de dicho horno a la Mesa Maestral de la Orden de Calatrava.

<sup>36</sup> En la visita de ese año se mandaba igualmente realizar ciertas reformas en el horno de pan. A.H.N., OO.MM. Leg. 6109, exp. 6, fol. 218 rº.

<sup>37</sup> A.H.P.J., *escribano: Francisco de Paula Ortega*. Leg. 10417, a. 1751, fols. 5-6.

|      |                                                                   |       |
|------|-------------------------------------------------------------------|-------|
| 1753 | Cristóbal Nieto, Manuel Moreno, Ana Cámara (viuda de Tomás Nieto) | 600   |
| 1754 | Cristóbal Nieto, Ana Cámara (viuda de Tomás Nieto)                | 990   |
| 1755 | Cristóbal Nieto, Diego Bonilla                                    | 550   |
| 1757 | Cristóbal Nieto, Fernando Estrella                                | 200   |
| 1758 | Bernardo Liébana Serrano, Cristóbal Nieto, Fernando Estrella      | 300   |
| 1759 | Bernardo Liébana Serrano, Cristóbal Nieto, Fernando Estrella      | 300   |
| 1760 | Bernardo Liébana Serrano, Cristóbal Nieto, Fernando Estrella      | 300   |
| 1761 | Bernardo Liébana Serrano, Cristóbal Nieto                         | 660   |
| 1777 | Cristóbal Arrabal, Tomás Nieto, Pedro Garrido                     | 940   |
| 1778 | Cristóbal Arrabal, Tomás Nieto, Pedro Garrido, Juan Bonilla       | 370   |
| 1779 | Salvador Garrido, Alonso Cámara, Juan Tomás Cazalla Ortega        | 1.512 |
| 1780 | Salvador Garrido, Vicente Martínez, Juan Tomás Cazalla Ortega     | 1.100 |
| 1787 | Vicente Colmenero Calle, Patricio Pérez Barranco                  | 600   |

Estas tablas de arrendatarios nos permiten ver también cómo determinados vecinos de Jamilena fueron durante mucho tiempo horneros de pan, trasmitiéndose el oficio de padres a hijos. Tal es el caso de los Nieto a mediados del siglo XVIII, donde el oficio de hornero, según los arrendamientos pasó de padres a hijos durante tres generaciones: De Tomás Nieto Valenzuela a su hijo Cristóbal Nieto Cámara, y de éste a su hijo Tomás Nieto Bonilla. Otro ejemplo es el de Diego Zacarías Liébana Bacas, hornero, sobrino-nieto del también hornero Bernardo Liébana Serrano, el cual a principios del siglo XIX arrendó el horno de pan de Jamilena. En este último caso llama la atención como una hija de Diego Zacarías Liébana, M<sup>a</sup> Alfonsa Liébana Cazalla, casaba hacia 1820 con José Martos Yeguas, hornero de Torredonjimeno, hijo y nieto de horneros tosirianos<sup>38</sup> que durante mucho tiempo arrendaron el horno de pan de las Celadas situado en dicha población. Tras dicho matrimonio, José Martos ejerció su profesión en Jamilena en el horno de pan de la calle Horno.

<sup>38</sup> Hemos podido ver muchas escrituras de arrendamiento del horno de pan de las Celadas de Torredonjimeno de finales del siglo XVIII e inicios del XIX donde se hace mención a Dionisio Martos Juárez y Cristóbal Martos Montecelo, padre y abuelo respectivamente de José Martos, como arrendadores de dicho horno en mancomunidad con otros horneros tosirianos.

Sabemos que este horno de pan fue desamortizado, ya que en la segunda mitad del siglo XIX era ya de propiedad particular. Sin embargo, desconocemos durante qué proceso desamortizador (Mendizábal, Madoz...) pudo desvincularse de la propiedad de la Orden de Calatrava. Solo podemos apuntar que durante el Trienio Liberal (1820-1823) ya se intentó desamortizar sin éxito<sup>39</sup> por 6.466 reales<sup>40</sup>. Ya en la década de 1860 tenemos documentado que el horno era propiedad de la familia Martínez Garrido. Y en 1886, ante la necesidad de ampliar las instalaciones del ayuntamiento de Jamilena, colindante con el horno, éste fue vendido por 2.000 ptas. por Manuel Pérez Martínez, su último propietario, siendo derribado el edificio<sup>41</sup>.

Otras referencias documentales encontradas respecto a hornos de pan en Jamilena nos han permitido ver que, a parte de dicho horno, existían otros en Jamilena de propiedad particular, y que muy posiblemente surgieron en el siglo XIX, una vez fueron disueltas las jurisdicciones de las Órdenes Militares y desamortizados sus bienes. Aunque dichas referencias únicamente se limitan a meras menciones en los protocolos notariales, podemos indicar que existían hornos de pan en los siguientes lugares:

1) En la calle Cuquillo, propiedad de Ignacio Barco y Ana Lorenza Barranco, según un protocolo notarial de 1854<sup>42</sup>.

2) En la callejuela Parras (o del Pastor). En 1883 se produce una venta a retro de Francisco Cazalla Estrella, jornalero y vecino de Jamilena, a favor de Felipe Martínez Garrido, de igual vecindad, de una casa y un horno de pan de cocer sitios en Callejuela del Pastor, nº 3 (Jamilena)<sup>43</sup>.

Consultadas las personas mayores de Jamilena sobre estos hornos, nos han confirmado su existencia y funcionamiento hasta mediados del siglo XX, indicándonos la existencia de otros en otros lugares. No obstante, al no saber la antigüedad de éstos y aguardando a que aparezca más documentación dejamos dichos datos a la espera de ser confirmados en próximas investigaciones.

<sup>39</sup> Al igual que había ocurrido con los intentos desamortizadores de bienes eclesiásticos realizados José I Bonaparte y las Cortes de Cádiz (1812), los efectuados durante el Trienio Liberal fueron derogados por la vuelta de Fernando VII al sistema absolutista.

<sup>40</sup> *Crédito Público*, nº 185. Madrid, 12 de agosto 1822, pág. 1259. Boletín de oficio sobre “fincas en subasta aplicadas á la amortización de la deuda nacional, (...) conforme a lo dispuesto por las Cortes extraordinarias en su decreto de 22 de enero de 1822 (...) por consecuencia de lo resuelto por las Cortes ordinarias en 18 de abril de 1821”.

<sup>41</sup> A.H.P.J., *escribano: Miguel Nieto Alcázar*. Leg. 22985, a. 1886, fols. 419-426. Compraventa en la cual Manuel Pérez Martínez, vecino de Jamilena, vende a Benito Damas Pérez, Primer Teniente de Alcalde de Jamilena, y a los regidores Manuel Colmenero Garrido y Miguel Colmenero Barranco, una casa-horno de pan cocer de 19 m. de fachada y cuatro metros de fondo situada en calle Horno, nº 1.

<sup>42</sup> A.H.P.J., *escribano: Miguel Nieto Alcázar*. Leg. 10403, a. 1854, fols. 1-2. Venta de una casa en la calle Cuquillo a Manuel Vela. El horno aparece como lindero de la casa.

<sup>43</sup> A.H.P.J., *escribano: Ildefonso López Rubio*. Leg. 22961, a. 1883, fols. 1898-1903.

BIBLIOGRAFÍA

- BURGOS NÚÑEZ, A. (1997): «El Molino del Cubo. Vestigios de ingeniería hidráulica en Martos». *Aldaba*, 3. Martos, pp. 52-56.
- CORTÉS BALLESTEROS, M.A. (2007): «El lugar de Torredelcampo (Jaén) a mediados del siglo XVIII». *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 162. Jaén, pp. 1073-1167.
- CRUZ ARTACHO, S. (1998): «Tierras calatravas». En Vol. IV de *Jaén: Pueblos y Ciudades*. Diario Jaén y Cajasur. Jaén, pp. 1553-1557.
- GÓMEZ LÓPEZ, L. (2005): «Los Molinos Harineros: Patrimonio Tosiriano». *Órdago*, 9. Torredonjimeno, pp. 20-21.
- GUTIÉRREZ PÉREZ, J.C. (2005): «Un pleito de 1819 de vecinos de Jamilena contra la Vicaría de Martos por el pago de la primicia». *Aldaba*, 19. Martos, pp. 37-40.
- (2007): «El castillo de Jamilena (Jaén). Historia, evolución y nuevos datos». *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 195. Jaén, pp. 241-267.
- (2009): *Martos y su comarca en la Baja Edad Media. Estudios sobre un espacio de Frontera*. Asociación de Estudios Jamilenudos. Jamilena.
- GUTIÉRREZ PÉREZ, J.C. y ROMERO PÉREZ, A. (en prensa): *Martos a mediados del siglo XVIII según el Catastro del Marqués de la Ensenada*.
- LATORRE GAERCÍA, J. y LÓPEZ CORDERO, J.A. (1996): «La Industria Giennense en la Ilustración: Los Molinos de Aceite y Harina». En *Actas I Congreso "La Ilustración y Jaén"*. UNED, Universidad de Jaén y Real Sociedad Económica de Amigos del País. Jaén, pp. 261-282.
- LIÉBANA PÉREZ, A. (2000): «Agua para los molinos». *Programa Oficial de Fiestas de Ntro. Padre Jesús 2000*. Jamilena, pp. 23-25.
- (2004): «La agricultura en el siglo XVIII». *Programa Oficial de Fiestas de Ntro. Padre Jesús 2004*. Jamilena, pp. 42-44.
- LÓPEZ CORDERO, J.A. (1992): *Sociedad y economía del Jaén isabelino (1843-1868)*. Universidad de Granada y Ayuntamiento de Jaén Jaén.
- (1997): «La agricultura jiennense a finales del siglo XIX». *Senda de los Huertos*, 47-48. Jaén, pp. 87-98.
- LÓPEZ GARCÍA, R. *et alii* (2006): «Las técnicas de molienda de trigo en los molinos hidráulicos de la Sierra Sur de Jaén: Propuesta técnica de recuperación». En *VI Estudios de Frontera. Población y poblamiento*. Diputación Provincial de Jaén. Jaén, pp. 371-385.
- MADOZ, Pascual (1847): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar*. Tomo IX. Madrid. Edición facsímil: Ámbito Ediciones. Valladolid, 1988.
- RODRÍGUEZ-PICAVEA MATILLA, E. (1994): *La formación del feudalismo en la meseta meridional castellana. Los señoríos de la Orden de Calatrava en los siglos XII-XIII*. Madrid.
- VALOR PIECHOTTA, M. (1989): «Molinos hidráulicos de rodezno en el Aljarafe sevillano». En *El agua en zonas áridas: Arqueología e historia (I Coloquio de Historia y Medio Físico)*. Instituto de Estudios Almerienses. Almería, pp. 737-752.



## COFRADÍA GASTRONÓMICA DE LA SIERRA SUR DE JAÉN “EL DORNILLO”

Juan Infante Martínez  
*Cronista Oficial de Valdepeñas de Jaén*

La Cofradía Gastronómica de la Comarca de la Sierra Sur de Jaén, “El Dornillo”, se fundó en 2003 y tiene su sede en el Molino–Museo de Valdepeñas de Jaén, molino harinero del siglo XVI. Está formada por ochenta cofrades (mujeres y hombres) de todos los municipios de la comarca.

Entre sus fines destacan los siguientes:

- a) Conservar, promover y divulgar las tradiciones gastronómicas de la comarca de la Sierra Sur de Jaén.
- b) Establecer lazos de convivencia y servir de punto de encuentro entre los vecinos de la comarca y personas vinculadas a la misma, a través del conocimiento y respeto de su rico patrimonio gastronómico, natural, histórico-artístico y de costumbres y tradiciones populares.
- c) Promocionar los productos agroalimentarios de la comarca de la Sierra Sur de Jaén.

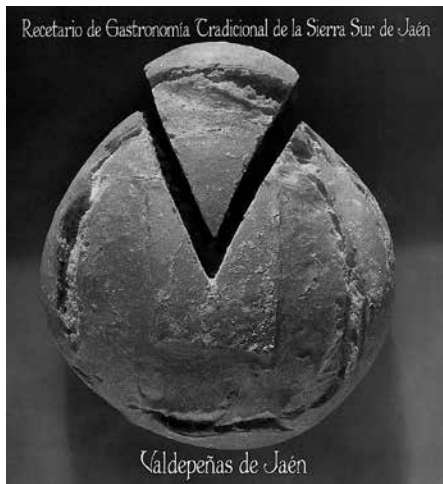
Para la consecución de estos fines “El Dornillo” realiza las siguientes actividades:

- 1) Organización de jornadas trimestrales de gastronomía tradicional en los distintos municipios de la Comarca de la Sierra Sur de Jaén. “El Dornillo” ya ha celebrado treinta y seis Jornadas Gastronómicas.
- 2) Entrega del Premio Nacional “El Dornillo”: “Embajador del Aceite Picual”
- 3) Entrega de los Premios “El Dornillo” a la Mejor Empresa Agroalimentaria, al Mejor Cocinero y al Mejor Restaurante de Cocina Tradicional.
- 4) Publicación de Recetarios de Gastronomía Tradicional de los distintos municipios de la Sierra Sur de Jaén.
- 5) Publicación de la Revista de Gastronomía “El Dornillo”.
- 6) Participación en congresos y encuentros nacionales e internacionales de Cofradías Gastronómicas con el objeto de fomentar los productos agroalimentarios de la comarca de la Sierra Sur de Jaén. “El Dornillo” ha participado en los distintos Congresos celebrados en: Verona (Italia), Corfú (Grecia), Cambados (España), Oporto y Albufeira (Portugal) y Londres (Reino Unido).
- 7) Organización de Talleres para el estudio y elaboración de platos típicos de la comarca.
- 8) Edición de la página web. [www.eldornillo.com](http://www.eldornillo.com).
- 9) Colaboración con distintos organismos e instituciones en el fomento de la gastronomía tradicional de la comarca de la Sierra Sur de Jaén.

La Cofradía Gastronómica “El Dornillo” es miembro de CEUCO (Consejo Europeo de Cofradías Gastronómicas), FECOES (Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas) y FECOAN (Federación Andaluza de Cofradías Gastronómicas). La sede de FECOAN se encuentra en Valdepeñas de Jaén.

#### MIEMBROS HONORARIOS DE “EL DORNILLO” (\*)

- Alejandro Mas (Director General de Diario “JAÉN”).
- Alicia Ríos (Consultora Gastronómica).
- Almudena Grandes (Escritora).
- Ángel Martínez (Presidente de la Cámara de Comercio de Jaén).
- M<sup>a</sup> de los Ángeles Ferríz (Diputada Provincial de Empleo, Promoción Y Turismo)
- Angustias M<sup>a</sup> Rodríguez (Delegada Provincial de Educación de Jaén).
- Antonia Olivares (Delegada Provincial de Turismo de Jaén).
- Antonio Puerta (Empresario y propietario de la Yeguada “La Beata”).
- Antonio Ávila (Consejero de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía)
- Arturo Ruiz (Director del Centro Andaluz de Arqueología Ibérica y Catedrático de la Universidad de Jaén).
- Ayub Khan Din (Dramaturgo, guionista y actor inglés) .
- Carlos Martín: (Presidente del Consejo Europeo de Cofradías Gastronómicas “CEUCO” y de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas “FECOES”).
- Christ Stewart (Escritor inglés).
- Cristino Pérez (Catedrático de Psicología de la Universidad de Granada).
- Claudia Roden (Escritora inglesa de libros de cocina).
- Domingo Jiménez (Profesor de la Universidad de Jaén).
- Domingo Moreno (Fundación Cruzcampo).



- Diego Lozano (Propietario del restaurante “Diego’s”, de Miami).
- Elena Víboras (Alcaldesa de Alcalá la Real).
- Felipe López (Presidente de la Diputación Provincial de Jaén).
- Fernando Fernández (Secretario de la Federación Valenciana de Gastronomía).
- Francisco Fernández (Profesor de Fotografía de la Universidad de Granada).
- Francisco Jiménez (Presidente de la Cofradía Gastronómica “Amigos del Olivo de Baena”).





- Francisco Reyes (Presidente de la Diputación Provincial de Jaén)
- Francisco Sabino (Chanceler da Confraria Gastronómica do Alentejo)
- Gaspar Zarrías (Vicepresidente 1º de la Junta de Andalucía y Consejero de la Presidencia).
- Jesús López (Presidente de la Cofradía Gastronómica “Aceites de Jaén” y Profesor de la Universidad de Jaén)
- Jesús Tíscar (Escritor y periodista).
- Jerónimo Jiménez (Gerente de Productos “Doña Jimena” y Presidente de “Inverjaén”).
- John McGinley (Director de Colegio de Irlanda del Norte) .
- José Antonio Filter (Presidente de la Asociación Sevillana de Cronistas Oficiales)
- José Antonio Gallego (Presidente de la D.O. “Jaén Sierra Sur”).
- José Justo Álvarez (Alcalde de Castillo de Locubín)
- José López (Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Alcalá la Real y Director de la Oficina Comarcal Agraria).
- José Román (Director General de la Producción Ecológica y Exdirector General de Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía).
- José Mª Suárez (Escritor y crítico gastronómico).
- Jorge Jiménez (Hijo Adoptivo de Alcalá la Real y Juez).
- José Oneto (Presidente de la Asociación de la Prensa Gastronómica de Andalucía, escritor y profesor de cocina).
- José Luis Adán (Delegado en Jaén de diario “IDEAL”) .
- José Manuel Álves (Grao-Mestre da Confraria dos Gastrónomos do Algarve).
- Juan Peinado (Presidente de ADSUR).
- Juan A. Cabrera (Presidente de la Asociación Cultural “Lugia”).
- Juan A. Díaz (Catedrático de la Universidad de Granada).

- Juan Espejo (Director de diario “Jaén”).
  - Juan Matías del Moral (Jefe de cocina del restaurante “Rey de Copas”).
  - Lucas Ortiz (Cofrade de “El Dornillo”).
  - Luis Parra (Ex - Rector de la Universidad de Jaén).
  - Manolo Rincón (Cocinero y presentador de Canal Sur TV).
  - Manuel Amezcua (Escritor y antropólogo).
  - Manuel Fialho (Provedor-Mor da Confraria Gastronómica do Alentejo)
  - Manuel Palomo (Periodista).
  - Manuel Piedrahita (Presidente de la Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas “FECOAN” y de la Cofradía de Amigos del Olivo).
  - Manuel Urbano Pérez (Escritor y poeta).
  - Manuel Gabriel Pérez Marín (Delegado Provincial de Innovación, Ciencia y Empresa).
  - Manuel León (Delegado Provincial de Empleo de Jaén).
  - Manuel Parras (Rector de la Universidad de Jaén).
  - Marcos Gutiérrez Melgarejo (Consejero del Consejo Consultivo de Andalucía).
  - María Angustias Velasco (Diputada Provincial de Cultura y Deportes).
  - María de la Paz del Moral (Alcaldesa de Valdepeñas de Jaén).
  - María de los Ángeles Ferriz (Diputada de Empleo, Promoción y Turismo).
  - María José Santiago (Cantante)
  - Mary Culliney (Directora de Colegio de Inglaterra) .
  - Michael Jacobs (Escritor e hispanista inglés).
  - Miguel A. Puente (Presidente de la Federación Cantabra de Gastronomía).
  - Pilar Parra (Vicepresidenta 1ª de la Diputación Provincial de Jaén) .
  - Reyes Ansino (Secretario de la Audiencia Provincial de Jaén) .
  - Samantha Clark (Propietaria del restaurante “Moro” de Londres).
  - Samuel Clark José (Propietario del restaurante “Moro” de Londres).
  - Santi Rodríguez (Humorista)
  - Santiago Campos (Periodista del Diario “IDEAL”).
  - Santiago Pérez Anguita (Empresario).
  - Salvador Compán (Escritor)
  - Victoria Hislop (Escritora inglesa).
- (\*) Cargos que ostentaban cuando fueron investidos como “Miembros Honor

#### JUNTA DIRECTIVA DE EL DORNILLO”

PRESIDENTE DE HONOR: Manuel Ruiz.

PRESIDENTE: Juan Infante.

VICEPRESIDENTE: A. Manuel Caño.

SECRETARIA: Dulce Aceituno.

TESORERO: Ángel C. González.

CENSOR: Manuel Caballero (Encargado de velar por que todos los actos se realicen conforme a los estatutos)

VOCAL DE ACTOS: Francisco Toranzo (Coordinador de jornadas, presentaciones, talleres,... realizados en la comarca).

VOCAL DE CONGRESOS: Rafael Torres (Coordinador de congresos, visitas, .. realizados fuera de la comarca).

ARCHIVERO Y VOCAL SEDE: Serafín Parra (Encargado de los actos realizados en la sede Molino – Museo).

VOCAL SEDE: Cándida Estepa (Encargada de los actos realizados en la sede Bodega “La Fuente”).

VOCAL DE PUBLICACIONES: José Morales (Coordinador del recetario y la revista).

VOCAL DE LA WEB: Lola Cabrera (Coordinadora de la página web “eldornillo.com”).

VOCAL DE PROTOCOLO Y COMUNICACIONES. Joaquín Escribano (Encargado de comunicar los actos de “El Dornillo” a los cofrades y a la prensa y de organizar la entrega de premios y nombramientos honoríficos).

VOCAL DE PROMOCIÓN: Lola Priego (Encargada de contactar con productores y de promocionar nuestros productos turístico y agroalimentarios).

## RESUMEN DE JORNADAS GASTRONÓMICAS

### I Jornada (Primavera 2003)

Valdepeñas de Jaén (Cortijo “Monte de las Ánimas”)

### II Jornada (Verano 2003)

Ribera Alta – Alcalá la Real (Restaurante “Rey de Copas”)

### III Jornada (Otoño 2003)

Frailes (Casa de Manolo “El Sereno”)

### IV Jornada (Invierno 2004)

Valdepeñas de Jaén (Bodega “La Fuente”)

### V Jornada (Primavera 2004): Hermanamiento con la A. C. “Lugia”

Valdepeñas de Jaén Bar de Chircales)

### VI Jornada (Verano 2004)

Ribera Alta – Alcalá la Real (Restaurante “Rey de Copas”)

### VII Jornada (Otoño 2004)

Alcalá la Real (Cortijo “El Menchón”)

VIII Jornada (Invierno 2005): Hermanamiento “Cuchara de Palo”  
Valdepeñas de Jaén (Molino Museo y Bodega “La Fuente”)

IX Jornada (Primavera 2005)  
Valdepeñas de Jaén (Cortijo “El Toril”)

X Jornada (Verano 2005)  
Hoya de Charilla – Alcalá la Real (Restaurante “La Quinta de Charilla”)

XI Jornada (Otoño 2005)  
Castillo de Locubín (Centro Social)

XII Jornada (Invierno 2006)  
Frailes (Salón de Miguel Montes)

XIII Jornada (Primavera 2006)  
Valdepeñas de Jaén (Caseta Municipal)

XIV Jornada (Verano 2006). I Edición Premios “El Dornillo”  
Martos (Casa de Manuel Rubia)

XV Jornada (Otoño 2006)  
Sierra Sur (Cortijo “Puerta Alta”)

XVI Jornada (Invierno 2007)  
Valdepeñas de Jaén (Molino Museo y Bodega “La Fuente”)

XVII Jornada (Primavera 2007)  
Alcaudete (Castillo de Alcaudete)

XVIII Jornada (Verano 2007). II Edición Premios “El Dornillo”  
Torredelcampo (Restaurante “La Floresta”)

XIX Jornada (Otoño 2007)  
Frailes (Vinícola “La Martina”)  
XX Jornada (Invierno 2008)  
Fuensanta de Martos (Salón “El Parque”)

XXI Jornada (Primavera 2008)  
Valdepeñas de Jaén (Caseta Municipal)

XXII Jornada (Verano 2008). III Edición Premios “El Dornillo”  
Los Villares (Restaurante “La Fundición”)

XXIII Jornada (Otoño 2008)  
Alcalá la Real (Cortijo “El Menchón”)

XXIV Jornada (Invierno 2009). I Congreso de FECOAN  
Valdepeñas de Jaén (Caseta Municipal) y Los Villares (Restaurante “La Fundición”)

XXV Jornada (Primavera 2009)  
Los Rosales - Frailes (Hogar “El Paraíso”)

XXVI Jornada (Verano 2009). IV Edición Premios “El Dornillo”  
Jamilena (Restaurante “Los Cuñaos”)

XXVII Jornada (Otoño 2009)  
Valdepeñas de Jaén (Molino Museo y Bodega “La Fuente”)

XXVIII Jornada (Invierno 2010)  
Castillo de Locubín (Pabellón Polideportivo CEIP “Miguel Hernández”)

XXIX Jornada (Primavera 2010)  
Baena (Córdoba) (Caseta de Cristal)

XXX Jornada (Verano 2010). V Edición Premios “El Dornillo”  
Alcaudete (Restaurante “Almocadén”)



XXXI Jornada (Otoño 2010)

Valdepeñas de Jaén (Molino Museo y Bodega “La Fuente”)

XXXII Jornada (Invierno 2011)

Valdepeñas de Jaén (Paraje de Chircales)

XXXIII Jornada (Primavera 2011)

Baena (Córdoba) (Caseta de Cristal)

XXXIV Jornada (Verano 2011). VI Edición Premios “El Dornillo”

Valdepeñas de Jaén (Complejo “Ortega”)

XXXV Jornada (Otoño 2011)

Encuentro Eurorregión Alentejo – Algarve - Andalucía

Valdepeñas de Jaén (Molino Museo y Bodega “La Fuente”)

XXXVI Jornada (Invierno 2012)

Fuensanta de Martos (Caseta Municipal)

#### RESUMEN DE PREMIOS EL DORNILLO”

##### Premios “El Dornillo 2006” (MARTOS)

Premio Nacional “Embajador del Aceite Picual”:

Juan Eslava (Escritor)

Mejor Empresa Agroalimentaria:

Productos “Doña Jimena”, (Alcaudete)

Mejor Restaurante de Cocina Tradicional:

Restaurante “Finca Los Cerezos”, de Hoya del Salobral (Alcalá la Real)

Mejor Cocinero:

Juan Matías del Moral, Jefe de Cocina del Restaurante “El Rey de Copas”, de La Ribera Alta (Alcalá la Real)

##### Premios “El Dornillo 2007” (TORREDELCAMPO)

Premio Nacional “Embajador del Aceite Picual”:

Manuel Parras (Rector de la Universidad de Jaén )

Mejor Empresa Agroalimentaria:  
Vinícola “La Martina”, (Frailes)

Mejor Restaurante de Cocina Tradicional:  
Restaurante “Las Rejas”, (Martos)

Mejor Cocinero:  
Francisco Aceituno, Jefe de Cocina del Restaurante “La Vestida” de Jaén  
(Valdepeñas de Jaén)

Premios “El Dornillo 2008” (LOS VILLARES)

Premio Nacional “Embajador del Aceite Picual”:  
Salvador Compán (Escritor)

Mejor Empresa Agroalimentaria:  
Fábrica de Embutidos “Luque C.B.”, (Fuensanta de Martos)

Mejor Restaurante de Cocina Tradicional:  
Restaurante “El Moreno”, (Castillo de Locubín)

Mejor Cocinero:  
Juan M. Galán, Jefe de Cocina del Restaurante “La Fundición” de Los Villares (Los Villares)

Premios “El Dornillo 2009” (JAMILENA)

Premio Nacional “Embajador del Aceite Picual”:  
Michael Jacobs (Escritor)

Mejor Empresa Agroalimentaria:  
Ajos “Jenaro”, (Jamilena)

Mejor Restaurante de Cocina Tradicional:  
Restaurante “Almocadén”, (Alcaudete)

Mejor Cocinero:  
Pepe Oneto , (Alcalá la Real)

### Premios “El Dornillo 2010” (ALCAUDETE)

Premio Nacional “Embajador del Aceite Picual”:  
Juan Peinado (Presidente de ADSUR)

Mejor Empresa Agroalimentaria:  
Productos “Molino de Santa Ana”, (Valdepeñas de Jaén)

Mejor Restaurante de Cocina Tradicional:  
Restaurante “Casa Vacas”, (Torredelcampo)

Mejor Cocinero:  
Antonio Martínez, (Martos)

### Premios “El Dornillo 2011” (VALDEPEÑAS DE JAÉN)

Premio Nacional “Embajador del Aceite Picual”:  
Manuel Pidrahita (Periodista, Presidente de FECOAN)

Mejor Empresa Agroalimentaria:  
Quesos Artesanos de Frailes “Moisés”, (Frailes)

Mejor Restaurante de Cocina Tradicional:  
Restaurante “La Pandera”, (Los Villares)

Mejor Cocinero:  
Juan Aceituno, (Valdepeñas de Jaén)

### Premios “El Dornillo 2012” (ALCALÁ LA REAL)

Premio Nacional “Embajador del Aceite Picual”:  
Manuel León (Presidente del Mercado de Valores del Aceite de Oliva)

Mejor Empresa Agroalimentaria:  
Sociedad Cooperativa Agraria Andaluza “San Amador” (Martos)

Mejor Restaurante de Cocina Tradicional:  
Restaurante “Casa Kisco”, (Alcalá la Real)

Mejor Cocinera:  
Yolanda Sánchez, (Fuensanta de Martos)



## LA ALIMENTACIÓN Y LOS ALIMENTOS SEGÚN LAS ORDENANZAS MUNICIPALES DE 1552 DE ALCALÁ LA REAL Y SU COMARCA

Carmen Juan Lovera  
María Teresa Murcia Cano  
*Alcalá la Real y Frailes*

El descubrimiento del fuego cambió la forma de entender la cocina. A partir de ese momento todas las civilizaciones han innovado con utensilios y formas de cocción. Heredero de la prehistoria, el fuego al aire libre para cocinar, perduró largo tiempo. En la Grecia de los tiempos de Homero, cuando la culinaria se reducía al arte de asar en parrilla las carnes y los vegetales, las cocinas consistían en simples fuegos en el exterior de las viviendas. La grandiosidad y complejidad del convite romano hacen pensar en una cocina vasta pero el recinto más habitual podría ser un recinto oscuro, pequeño y angosto que estaba ocupado en gran parte por el fogón de albañilería, un horno para cocer pan y un sumidero. Grecia y Roma, inventada la cerámica, aplicaron al mundo de la cocina nuevos materiales como el cobre o el hierro, aportaron la botella de vidrio, las jarras de madera y las copas de asta de toro, amén de la riquísima cerámica decorada. La cocina se amplió, convirtiéndose en un espacio grande, origen del salón, siendo hasta el siglo VIII de la era cristiana el centro de la vida familiar.

En la Edad Media aparece el asador giratorio que perdura hasta hace casi 200 años en que se utiliza el horno para asar carne. En el Medievo encontramos por un lado las cocinas de los grandes edificios: los castillos, los monasterios, los cenobios, etc., que responden a las necesidad de preparar en ellas comidas y banquetes para un número elevado de comensales. El elemento principal no era el fogón, sino el hogar, más o menos decorado, más o menos elegante. La chimenea, enorme, ocupaba una gran parte de la dependencia. Menos importantes solían ser las cocinas de las viviendas de las clases populares; en estos casos, los fogones y, sobre todo las chimeneas, se instalaban en una de las habitaciones, con frecuencia era la única de la vivienda y que además hacía las funciones de comedor y de sala de estar. Se tiene la idea de que la cocina medieval era grosera y poco refinada y no es así, al menos en el ocaso del Medievo. Comer era una búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones; era un arte que necesitaba de mucha dedicación y de mucha inventiva. Era frecuente en la época la primacía de la superposición de sabores, típico es el caso del agridulce y el amplio uso del azúcar y de las especias, como la pimienta, necesarias para disimular el mal olor de carne o pescado no frescos. Entre los condimentos, el preferido era el trío queso, azúcar y canela, y entre los animales la predilección era por los cuadrúpedos y los pájaros.

El punto más alto del arte de la mesa y de la cocina elaborada ha sido alcanzado, sin duda, en el renacimiento. Pero no podemos menos de destacar que el primer libro de cocina escrito no en latín, sino en lengua vulgar, es el *Arte Cisoria* o *Tratado del Arte de Cortar con el Cuchillo*, del español Enrique de Villena, descendiente de los Rojas de Castilla y Aragón, gran escritor y erudito con fama de mago (1384-1434). La cocina italiana llega a su máximo grado de refinamiento. Está presente la abundancia y el uso de las especias, así como los estofados para ablandar las carnes, y el presentar los animales “como vivos”, es decir, revestidos de sus plumas o de sus pieles, decorados con oro o recubiertos de colores. Así pues encontramos en el quinientos un florecimiento de guisos y estofados. Los cítricos serán los aromatizantes base y la fruta, en general, adquirirá una posición prominente entre las comidas servidas como entrada. Las verduras, legumbres y ensaladas adquieren una nueva dimensión gracias a los aromas locales. Aún no se han integrado plenamente los productos americanos como el tomate, y el pavo que luego sustituye al ganso medieval. En ésta época se verá reforzado el uso de la carne cortada, en especial la de buey y ternero. Además aparece una verdadera pasión por los menudos de los animales de matadero, de las aves y de los pescados; se aprovechan las cabezas, las lenguas, hocico, cerebro, orejas y, finalmente, los ojos. La leche era poco utilizada en época medieval, ahora se usa ampliamente tanto la mantequilla como la nata.

## LAS ORDENANZAS

La alimentación no fue objeto de leyes generales, pero la costumbre, y no pocos ordenamientos legales en casos particulares y restringidos también pusieron de relieve el simbolismo que se le atribuía en una sociedad estamental. Menos ostentosa que el vestido por su carácter más privado, la alimentación no tenía menos importancia para la definición de la persona; incluso se le atribuía más, porque no era un atributo externo sino algo que se ingería y se convertía en la propia sustancia del sujeto, influyendo (según las ideas de la época) en el temperamento, en la psicología de la persona. De aquí la importancia que se daba a las nodrizas, pues con su leche el recién nacido podía adquirir también cualidades buenas o malas<sup>1</sup>.

También era opinión corriente y admitida que la calidad de los alimentos influía en el ingenio de las personas, haciéndolos sutiles, burdos o groseros. Por lo tanto en la caracterización de los personajes entraba como parte esencial su régimen alimenticio.

Pero centrándonos en el contenido de nuestra comunicación cabe decir que cuando se dictan unas ordenanzas, se intenta normalizar con ello la cotidianeidad

---

<sup>1</sup> DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio. “Los privilegios alimenticios en la sociedad estamental española”. Homenaje académico a don Emilio García Gómez. Págs. 111-120

y son un reflejo de un presente y de una forma de vida, dejando para la posteridad constancia de las necesidades de una época. Las ordenanzas son además un medio pragmático y objetivo de acercamiento al conocimiento histórico. Ellas nos revelan el marco básico de convivencia que, además de fijar el desarrollo jurídico, permite un acercamiento a la vida cotidiana de la ciudad. La materia recogida en los textos de las ordenanzas suelen presentar dos principios básicos: la búsqueda del bien común y el principio de preservación de los recursos a favor de los vecinos, todo ello para aprovechamiento propio y preservación del abasto local<sup>2</sup>.

## LA CARNE

Había una jerarquía de los productos cárnicos muy detallada y bien conocida: en la cúspide la caza, el faisán, el venado, etc. Después el carnero, alimento típico de la clase media; luego la vaca y cerdo; a continuación la carne de cabra y de oveja, alimento de pobres, que por ello solía estar exento de impuestos. Y había capas enteras de población, sobre todo en medios rurales, que no podía añadir a una alimentación casi exclusivamente vegetal más que tocino, cabezas y otros desperdicios y alguna res mortecina.

Una parte de la carne consumida en la ciudad procedía de la caza, y cómo no la ciudad legisló sobre esta actividad, una de las mas importantes que ejerció el hombre al aparecer sobre la faz de la tierra tras un largo periodo de precaria alimentación, como simple recolector de frutos y raíces, se atrevió a hacer lo que muchos animales hacían: cazar. Tres bloques de ordenanzas existen: uno delgado con las primeras de 1525 a 1531; otro grueso con las de 1537 y de las que en el Libro de Actas se dice: *Se cometió a los señores Pedro de Escabias y Alonso Cabrera que fagan las bordenanças de la caça conforme a la provisión de su Magestad e fechas se vean en el cabildo e se aprueben por la çibdad e se faga servir su autoridad*<sup>3</sup>, y otro de 1548. Todas tienen los rasgos comunes de proveer a la ciudad y evitar que desaparezcan las especies: perdices, conejos, liebres, ciervos y jabalíes. En el *Libro de la Montería del Rey Alfonso XI*<sup>4</sup> en el capítulo XXVIII que trata de los cazaderos en los montes de Alcalá, Priego y Rute; encontramos que el Rey Alfonso XI cazó un oso en el Monte de Locubín, hoy conocido como Acamuña, que en aquel tiempo debió ser una amplia zona boscosa propicia para la caza mayor<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> MURCIA CANO, María Teresa. *Ordenanzas del concejo de Alcalá la Real (siglos XV y XVI)*. Alcalá la Real. Asociación Cultural Enrique Toral y Pilar Soler, 2011.

<sup>3</sup> AMAR. Libro de Actas 1522- 1534.

<sup>4</sup> *Libro de la montería del rey Alfonso XI*. Ed. José Gutiérrez de la Vega, Madrid 1887. Ed. facsímil Guillermo Blázquez Editor. Madrid 1983. Tomo II.

<sup>5</sup> MURCIA CANO, M. T. "El término municipal de Alcalá la Real en la Baja Edad Media". *I Estudios de frontera*. Jaén. Diputación, 1996. Págs. 437- 460.

En los términos de Alcalá se podía cazar con hurón tanto de *cuerda* como de *mano*, esta modalidad de caza, hoy prohibida, consiste en introducir el hurón en la madriguera del conejo, este sale y el cazador lo atrapa, se llama de cuerda si el hurón va atado y si va libre, de mano. También se podía cazar con perros<sup>6</sup>. Es preocupación fundamental en las ordenanzas la escasez de caza en el término, debido tanto al uso intensivo de la actividad como a los altos precios que imponen los cazadores, de ahí que se legisle el precio:

|                   | En su casa    | En la plaza   |
|-------------------|---------------|---------------|
| 1 par de perdices | 30 maravedíes | 1 real        |
| 1 conejo viejo    | 10 maravedíes | 12 maravedíes |
| 1 conejo nuevo    | 8 maravedíes  | 10 maravedíes |

Las artes de caza, a las que las ordenanzas hacen referencia, son como arma de fuego el *arcabuz* y *escopeta*. También se cazaba con *ballesta*, *lazos de alambre*, *cepos*, *perros*, *hurones*, *reclamo* (otro pájaro perdiz en cautividad “reclama” a sus congéneres que al acercarse son abatidos por el cazador que los espera escondido), *chillido*, técnica que consistía en imitar el *chillido* del conejo, para ello el cazador se ayuda de una hoja de olivo o chaparro, los conejos se acercan y el cazador dispara; *buey de perdices*, esta técnica se usa todavía y se le conoce como “meriñaque”, consiste en ir de noche con un farol tapado, que se le pone aceite de queso en la mecha, y al quemarse da un olor parecido al del buey, el cazador porta un cencerro a fin de hacer creer a la perdiz que se acerca otro animal, cuando la perdiz llega a la altura del farol éste se destapa y el animal se deslumbra, quedando muy quieta, momento en que se le atrapa. Muñoz Seca, en *La Venganza de don Mendo*, hace referencia a ello. Y también tenemos referencias a la caza con halcón, *cetrería*, que en esta época pierde importancia debido a la aparición de las armas de fuego.

La caza mayor queda totalmente prohibida en 1525, siendo la cuantía de las penas por contravenir la ordenanza mucho más elevadas que las impuestas por la caza menor; se prohíbe poner cepos a los puercos y venados bajo pena de 600 maravedíes. Sí, en cambio, se podrán poner cepos a los lobos. Caso especial merece el tema de cazar lobos; pues hasta se hicieron unas ordenanzas al respecto. Su número debió ser muy importante y cuantiosos los daños que producían, de ahí que se hiciera un fondo común entre los ganaderos a fin de pagar por la pieza

<sup>6</sup> En 1532 se prohíbe totalmente el uso de perros en la caza. *Libro de Actas*. 26 de abril 1532. Fol. 231v. Y un mes más tarde se autorizan 4 perros y se prohíbe el hurón. Fol. 236r.

de lobo capturado 4 reales, tres la ciudad como era por costumbre<sup>7</sup>; en cuanto a los lobeznos se pagaban dos reales por toda la camada.

La preocupación fundamental fue la conservación de la fauna y la garantía del abasto a la ciudad. En estas ordenanzas observamos la no diferenciación social de los cazadores en estas tierras, caza todo el que lo desee, bien como ayuda a una precaria economía, bien como sustento propio. La caza no es aquí un derecho exclusivo de la nobleza como ocurría en otros lugares, pero sí que tienen algunos privilegios como ocurre con Pedro Fernández de Alcaraz, regidor, al que se le permite cazar una docena de perdices<sup>8</sup>.

Fue la carne sin duda el alimento de mayor consumo en esta zona, e importante el número de ordenanzas que se dieron sobre las carnes y las carnicerías encaminadas en su mayoría a vigilar por la higiene del proceso, y asegurar la conservación de todas las propiedades de los animales pesados en cuanto a peso y calidad. Las carnes objeto de la mayoría de las disposiciones eran de cabras, cerdos, ovejas y reses vacunas, que proporcionaban la mayor parte de la carne que se vendía dentro y fuera de las carnicerías. Los óvidos proporcionaban según su sexo ovejas y carneros; de acuerdo a su edad, corderos; y con arreglo a su sistema de engorde, carneros cojudos o castrados. Los caprinos, por su parte, proveían carne de cabra, de cabrón (o macho) cojudo o castrado, y de cabrito. Menos divisiones se observan en el caso del ganado porcino, pues, salvo excepciones, se habla siempre de cerdos, aunque la variedad de menudos y derivados del cerdo citados es mucho mayor en este animal que en el resto de animales: tocino, manteca, sebo, embutidos. Por último, las reses vacunas sacrificadas eran tanto terneras como vacas y toros, si bien estos últimos, en ocasiones, después de ser lidiados en las fiestas. El 3 de julio de 1582 se acuerda que sobre los dos toros que dan los cortadores en estas fechas de fiestas de Santa Ana se compren otros cuatro *para que se exercite la caballería y la gente se alegre*<sup>9</sup>. Además todos ellos proporcionaban una casquería que estaba sometida a un comercio muy activo. Las aves de cría rara vez aparecen mencionadas, solamente en una ordenanza de 22 de agosto de 1533, por la que se prohíbe que las gallinas anden sueltas, han de estar en la casa del dueño<sup>10</sup>. Ello nos lleva a pensar que se comercializaba con esta especie animal. Además de las aves de caza y los conejos procedentes de la caza. La parquedad de la información se puede atribuir a que la normativa concejil no recoge aquello que la tradición o la costumbre convertía en medios habituales de aprovisionamiento cárnico. De una cosa no queda duda, los alcaláinos, castilleros y fraileros de ésta época son hombres que consumen mucha carne y derivados cárnicos, pero no siempre los mismos ni de la misma calidad.

<sup>7</sup> AMAR. *Libro de Actas de Cabildo*. 1531. Fol. 149r.

<sup>8</sup> AMAR. *Ibid.* 1533. Fol. 277v.

<sup>9</sup> JUAN LOVERA, Carmen. "Apuntes sobre Alcalá la Real en la época de los Austrias". *BIEG*. Jaén. 1996. Pág. 975.

<sup>10</sup> AMAR. *Ordenanzas municipales*.

Las reses debían llegar a la carnicería ya muertas, procedentes del matadero. La tarde antes de ser sacrificado el ganado se encerraba en el corral de éste, para que lo viese el diputado. El matadero debía estar situado cerca del Adarvejo, pues era el lugar donde se encontraban los muladares, en donde se tiraba la suciedad; y de madrugada se sacrificaba y pasaba a las carnicerías. Las ordenanzas velan por la limpieza del matadero, obligando a limpiarlo, junto con los corrales en donde estaban los animales esperando para ser sacrificados. Las carnicerías eran edificios de propiedad pública y en la época medieval estuvieron ubicadas en el arrabal de Santo Domingo, en la calle del Postigo; más tarde se trasladaron al lugar que hoy ocupan entre la torre de la *Imagen*, y otra torre desaparecida llamada del *Pendón*, llamándose a esta calle Albaicín, o calle de los halconeros, siendo una de las más transitadas y comerciales en esa época<sup>11</sup>. Las carnes de vaca debían estar muertas desde el día anterior y los cerdos, al menos, dos horas antes de ser pesados por los cortadores, que según la ordenanza debía amanecerles en su trabajo; ya que cuando la gente iba a trabajar al campo y quería comprar carne debía estar todo preparado. Eran los cortadores los encargados de cortar y pesar las carnes, puesto que los nombraba el obligado. Esta ordenanza se queda antigua y se hace una nueva por la que la carne se pesa en el matadero; pero no sólo se mataba en el matadero, sino que también se podía sacrificar animales en el *rastró*, una especie de lonja del ganado, en donde se encontraban reses, que se podían escoger para sacrificar y consumir. En Alcalá este establecimiento tenía sus ordenanzas propias; allí acudían tanto los vecinos como los forasteros a vender sus ganados, que primero tenían que ser registrados y se llevaban a un lugar que era conocido como *vertiente y coto del carnicero*. Los desolladores llevaban por su trabajo 4 maravedíes, y estaban obligados a cuartearlos, y vendían los menudos al mejor postor. Pero en el rastró los vecinos sólo podían comprar carne o menudos para el gasto de sus casas o para convites de cofradías o de boda; y por último, no todas las carnes que se vendían en el rastró estaban sujetas al impuesto de la *sisa*.

Dos son las carnicerías que existían en la ciudad en el siglo XVI, la ya citada de la calle Albaicín y otra llamada pequeña, o de monte, en donde se vendía la carne *mortecina*, que son los menudos; la carne procedente de la caza, y la carne del ganado que venía de fuera, era carne en su mayoría para el consumo propio. Con la información que proporciona la documentación es difícil evaluar el número de locales que se dedicaban a la venta de carne en la localidad, ya que lo que se menciona es las *tablas* o *tajos* y en la carnicería podía haber varios tajos o mostradores. Los cortadores o carniceros, además de cortar la carne la vendían al detalle, ocupándose de la gestión de las distintas tablas y de su buen funcionamiento, si bien siguiendo las directrices impuestas por el concejo y las instrucciones del obligado, que seguramente lo contrataba por un salario.

<sup>11</sup> MURCIA CANO, M. T. *Alcalá la Real. Claves para su historia*. Alcalá Grupo Editorial, 2006. Pág. 82.

Los menuderos, o casquería, van a estar sujetos a una normativa menos rígida en cuanto al peso y la calidad, pero en el resto de los aspectos deberán seguir prácticamente las mismas líneas de actuación que los carniceros. Además las autoridades municipales se ocuparon igualmente de controlar las ventas, mediante numerosas disposiciones encaminadas a evitar posibles fraudes. Con tal objetivo se prohibió vender carne de una especie por otra, venderla a ojo, revenderla o dar peso menguado.

El régimen alimenticio tenía también un contenido estamental en cuanto fuente impositiva de la que los privilegiados debían estar exentos. Tanto la carne como el pescado estaban sujetos a la sisa y a la refación. La sisa era una forma de recaudación de impuestos que gravaba los productos de consumo, principalmente la carne, aunque en Alcalá además se gravó el pescado y el aceite<sup>12</sup>. La libra de carne de vacuno, por ejemplo, pasó de 10 maravedíes a 12, con lo que la subida suponía un veinte por ciento; pero en los meses que escaseaba el pescado se rebajaba a la mitad y, a veces, incluso se quitaba del todo. De aquí que lo recaudado no fuese mucho. El procurador alcalaíno en la Audiencia de Granada, al rebatir la tesis del fiscal del Rey, que decía el privilegio de Alfonso XI afectaba sólo a los pechos, que se imponían por haciendas, y no a los servicios que se pagaban por dineros, da esta definición a la sisa: *...este servicio se repartía por haciendas en todo el reino, e que, aunque en la ciudad de Alcalá y en algunas otras partes se echase por sisa, no se podía decir sino que se pagaba por haciendas; pues cada uno pagaba según lo que comía y comía según lo que tenía*<sup>13</sup>.

En 1529, el fiel de la sisa informa que es un año muy estéril y el cabildo ordena los precios que se han de cobrar por sisa en el rastro<sup>14</sup>:

| Peso/animal                | Precio <sup>15</sup> |
|----------------------------|----------------------|
| 1 libra de oveja o cabrito | 1 maravedí           |
| res vacuna de 2 años       | 1 real               |
| de 2 años                  | 1 real               |
| carnero                    | 2 maravedíes         |
| oveja                      | 6 maravedíes         |
| cordero                    | 5 maravedíes         |
| 1 libra de cordero         | 1 maravedí           |

<sup>12</sup> AMAR. *Libro de Actas...*

<sup>13</sup> JUAN LOVERA, C. "La ejecutoria de los privilegios". *A la patrona*. Alcalá la Real, 1982.

<sup>14</sup> AMAR. *Libro de actas...* Fol. 32r.

<sup>15</sup> La blanca o cualquier otro nombre, valía medio maravedí; el maravedí se había convertido en moneda de cuenta. El real tenía 35 maravedíes.

La *sisa* debía ser algo nuevo en Alcalá porque, pese a haber sido impuesta hacia 1521, no empiezan las peticiones de *refación*. La *refación* era la restitución que se hacía a las clases privilegiadas de la parte de impuesto que habían pagado sin estar obligados a ello. En las ciudades andaluzas, donde era corriente la *sisa*, se solía devolver una blanca (medio maravedí) por cada libra de carne consumida al año. El año 1528 algunos hidalgos solicitan del Cabildo la *refación* y éste encarga del asunto al personero. Y en 1531, al bachiller Gonzalo Dávalos se le devuelven 250 maravedíes de *refación* de la *sisa* que pagó durante el tiempo que estuvo en esta ciudad<sup>16</sup>. El 27 de agosto de 1527 el Cabildo acuerda que el fiel de la *sisa* esté presente en el corte de las carnes en la carnicería principal y en la pequeña, para vigilar su correcta aplicación<sup>17</sup>.

## EL PESCADO

Entre los pescados también había una jerarquía: sardinas, atún, abadejo y otras especies baratas engrosaban la dieta de las clases pobres, mientras el salmón, la corvina, el besugo y otras caras y delicadas se servían en las mesas de los ricos. Pese a que el consumo de pescado era menor que el de carne, no podemos olvidar el incremento que éste experimentaba sobre todo en cuaresma y días de abstinencia. La venta del pescado se realizaba en la plaza pública, y se consumía tanto pescado de mar como de río.

La pesca en los ríos del término debió ser abundante, como abundantes eran las especies. Las más comunes fueron las anguilas y las truchas. Esta última debió ser la predominante, pero debido a su captura indiscriminada y la venta de ellas fuera de los límites de la ciudad provocó un aminoramiento de la especie, obligando al cabildo en 1530 prohibir la pesca en los ríos durante dos meses al año, noviembre y diciembre, que es la época en que desovan estas especies. Y también acuerdan limitar las artes de pesca dejando sólo la caña, prohibiendo la manga y la red, a fin de no hacer capturas indiscriminadas. La ordenanza limita las mangas y paraderos a la obtención de un permiso que da la ciudad, y nos aporta otro dato, los ríos en donde se pescaba eran: el Río del Castillo y el de Güescar, y los vecinos del Castillo de Locubín los mayores pescadores.

No solamente se consumía pescado de río, también peces del mar, que procedían de la costa granadina por su cercanía a nuestra ciudad, claro está en tiempos de paz, y en tiempos de guerra se traía de Sevilla, debido a que las dificultades en la costa granadina duraron largo tiempo. El pescado en su mayoría eran salazones, ya que fresco se pudre con facilidad y los caminos medievales, y modernos, no hacían fáciles los desplazamientos, y la salazón era uno de los modos de conservación de la época. Una vez conquistada Granada,

<sup>16</sup> AMAR. *Libro de actas*. Fol. 204r.

<sup>17</sup> AMAR. *Libro de actas*. Fol. 66v.



en 1492, el pescado llegaba a nuestra ciudad desde Vélez-Málaga a través del camino de los Playeros, llamado así por ser la senda por donde llegaban a la ciudad los vendedores de pescado que, desde Vélez-Málaga a través del Boquete de Zafarraya hasta Alhama, bajando luego el río Cacán, hasta llegar a la altura del actual término de Villanueva de Mesía, por donde se internaba en tierras de Montefrío. Ya en el término alcalaíno se bifurcaba: un ramal conducía hasta la ciudad de la Mota, mientras que el otro continuaba por el arroyo Saladillo, que le conducía a Priego de Córdoba<sup>18</sup>. De aquellas recuas de mulos con cargas de pescado ha quedado en nuestro folklore bellas piezas musicales de ritmo malagueño por verdiales como son: *La Malagueña de Frailes*, y los *fandangos de Charilla* y de *Castillo de Locubín*. En el tan citado *Libro de Vecindad* de 1587 aparecen 2 playeros, lo que podríamos considerar que eran dos los que traían el pescado. Estos playeros estaban obligados a ponerse en la plaza pública y los mesoneros eran avisados de su llegada<sup>19</sup>.

El pescado que llegaba a estas tierras era llevado al *Peso de la Harina*<sup>20</sup>, en dónde el fiel del peso del pescado daba cuenta anotando en un libro como era preceptivo para el fielato; conocemos los nombres de dos fieles en el siglo XVI, Bastián Gómez y Alonso de Martos, ambos de 1531. Una vez pesado era repartido entre los encargados de su comercialización, los pescaderos, que en su mayoría eran mujeres. A partir de ese momento se hacía necesario remojar el pescado çeçial o seco para desalarlo y que el Ayuntamiento se encarga de decir el tiempo y manera en que se ha de efectuar la operación, garantizando el buen estado del pescado, que tras ser sacado de los tinajones en los que se desala y que no se podían tener en la tienda, eran depositados en banastas y expuesto al público para su venta en las tiendas, con horario de mañana y tarde. Las especies que sabemos se vendían eran: además de la pescada çeçial, el tollo o cazón, el pulpo, el pargo<sup>21</sup> y la sardina. Para ser vendidas estas especies era necesario escurrirlas bien y cortarles las colas y las cabezas a fin de evitar el engaño del sobre peso.

Tanto el pescado que venía de fuera como el que se pescaba en los ríos del término estaba sujeto a unos impuestos. Por cada capacha de truchas que pesara el almotazén se debía pagar un maravedí. El pescado que se consumía en Alcalá se veía afectado por la sisa o lo que es lo mismo el derecho que consistía en gravar en provecho del fisco algunos géneros de consumo, con una rebaja de cierta cantidad en los pesos y medidas utilizados por los vendedores. En los meses en los que se escabechaba el pescado, la sisa se rebajaba a la mitad y a veces incluso se quitaba del todo. Y el tigual, que era una renta que se pagaba a los reyes

<sup>18</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, J. *Alcalá la Real. Historia de una ciudad fronteriza y abacial*. Alcalá la Real Ayuntamiento, 1999. Vol. II.

<sup>19</sup> AMAR. *Libro de Actas de Cabildo*. Acta de 19 de noviembre de 1568. Fol. 12v.

<sup>20</sup> AMAR. *Libro de Actas de Cabildo*. Acta de 23 de julio de 1529. Fol. 52v.

<sup>21</sup> De la familia de los espíridos y de color plateado.

moros por cada carga de pescado y que ascendía a 1 real por carga. En 1529, se envía a Vélez a Juan de Aranda, porque no se quería pagar este impuesto, que ya resultaba obsoleto<sup>22</sup>. Las penas por el incumplimiento de las ordenanzas oscilaban entre 600 maravedíes y la cárcel, y en ocasiones el reparto del pescado entre los pobres del hospital y de la cárcel. No debieron disuadir mucho estas medidas a los vendedores, pues leemos en un acta de 29 de marzo de 1533: *Que los que venden el pescado de tollo e otros pescados maliçiosamente, no fazen lo que han de fazer conforme a la hordenança en el remojo del pescado en el venderlo y en el romanear; se manda a Pedro Ramos, síndico, que denuncie las penas conforme a las hordenanças*<sup>23</sup>.

## LAS HUERTAS

Alcalá la Real cuenta con enclaves hortícolas datados desde el siglo XIV. Las tierras de regadío se repartían anualmente<sup>24</sup>, a raíz de la conquista de Granada estas tierras de regadío se dejaron de repartir y comienza una apropiación por parte de los agricultores una vez que ha desaparecido el peligro de invasión musulmana. Si nos fijamos en el mapa<sup>25</sup> observamos que las fuentes y zonas ricas en agua forman una especie de cinturón entorno al núcleo urbano (Fuente del Chinal, Fuente Granada, Fuente de la Pililla, Fuente de la Moraleda, Fuente del Rey y Fuente Somera). A lo largo del siglo XVI aparecen documentadas varias zonas de terrenos irrigados como la fuente Beber “fuente de riego”, en torno a la cual se constatan huertas<sup>26</sup>. Otras tierras irrigadas son las de La Hortichuela, Fuente del Valle de la Mora, situada en la cañada que separa al cerro de san Marcos del cerro de las Cruces, por la Aldea de Charilla, cerca del arroyo Guadalcotón, Fuente del Cañuelo y Pasada de Baena. No podemos olvidar que en la aldea de La Rábida existió una laguna que se secó en el siglo XIX, por los problemas de salud que traía a los vecinos. Luego en ese lugar debió haber una serie de cultivos hortofrutícolas. Y no podemos olvidar las huertas de Castillo de Locubín, que aún hoy son preciadas sus frutas y hortalizas.

Un total de 15 son los hortelanos que hemos encontrado en el Padrón de 1587, un número importante si lo comparamos con otros oficios. Estos hortelanos eran los encargados de cultivar las frutas y verduras que llegaban a la plaza para ser vendidas, pero antes tenía que verlas el veedor que desde el amanecer se desplazaba a la plaza pública para comprobar el buen estado de los productos; una vez cumplido este requisito, si era fruta u hortaliza, se podía vender por las

<sup>22</sup> AMAR. *Libro de Actas...* 17 de septiembre de 1529. Fol. 69r.

<sup>23</sup> AMAR. *Ibid.* Fol.278v.

<sup>24</sup> JUAN LOVERA, C. *Colección Diplomática Medieval*. Doc. 34.

<sup>25</sup> M.T.N.E. *Alcalá la Real*. 990-II. Escala 1:25.000

<sup>26</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, J. *El Regadío Medieval Andaluz*. Pág. 86.

calles encima de la bestia que tuviesen, pero no podían descargarlas ni ponerse a vender en ningún rincón de la ciudad, que no fuera la plaza pública.

Aparte de ser el lugar donde comprar y vender, donde socializar, donde informarse, donde se castiga, donde se festeja, es el espacio económico por excelencia; por ello se le remodela y amplía y se centraliza la venta de la mayoría de los productos en ella. La plaza es un centro de fiscalización de primer orden. La obligación de que la mayoría de los productos tengan que venderse en la plaza no es sólo para permitir que haya un referente comercial para el conjunto de la población, sino también para que los delegados municipales, fieles, almotacenes, diputados, etc., puedan supervisar los procesos de intercambio allí desarrollados y desde luego el pago de cada uno de los impuestos, servicios o cargas que recaían sobre la venta de alimentos.

Los hortelanos no cumplían del todo la norma y en 1525 se pone orden en la venta de frutas y hortalizas; los hortelanos la vendían a más precio de como fijaba el diputado, para ello burlaban la ley vendiéndola en las huertas. Aunque no se prohíbe expresamente la venta en las huertas, sí se castiga la venta a menor precio. En 1532 se prohíbe que los castilleros que venden frutas y hortalizas en sus huertas no lo hagan a menor precio de como lo fijó el diputado, la pena es de 300 maravedíes<sup>27</sup>. La producción hortícola debía ser escasa pues se traía de fuera para vender en la ciudad, previamente se llevaba al “peso de la Harina”<sup>28</sup> para ser comprobado su peso.

## EL AGUA

El suministro de agua recabó igualmente la atención del concejo, máxime si tenemos en cuenta la existencia de unas personas dedicadas a su reparto y venta a domicilio: los *aguadores*, cuyo trabajo consistía en acarrear agua para las familias pudientes cuando las fuentes o manantiales se encontraban lejos de la población, a veces a lomos de caballería y otras veces a lomos “humanos”, llevaban enormes cántaros para el abastecimiento de la casa y recibían por ello la cantidad que hubiesen estipulado con sus clientes.

Prácticamente desde la antigüedad se han atestiguado la existencia de aljibes y pozos diseminados por la ciudad amurallada. Sabemos de la existencia de varios pozos<sup>29</sup>: Arrabal Viejo, torre de la Atalaya, Torre Nueva<sup>30</sup>, en época medieval. Los actuales estudios arqueológicos han desvelado otros tantos: Huerto de Moriana, otro en la tercera línea del cinturón de muralla, al que se accede a

<sup>27</sup> AMAR. *Libro de actas*. 12 de julio 1532. Fol. 245r.

<sup>28</sup> AMAR. *Libro de Actas*. 23 de julio 1529. Fol. 52v.

<sup>29</sup> CALVO AGUILAR, C. “*El abastecimiento de agua en la fortaleza de la Mota...*”. Estudios de Frontera, 5. Jaén. Pág. 72.

<sup>30</sup> En el libro de actas se puede leer: “...que se limpie el pozo de la Torre Nueva”. 24 de agosto 1531. Fol. 189r.

través de una galería subterránea; y en las inmediaciones de la torre de la Cárcel. Además se ha constatado la existencia de cuevas en las que se filtra el agua que era recogida por los habitantes intramuros. Y uno de los elementos esenciales en el abasto de agua de la ciudad fueron los aljibes. Unos fueron de uso comunal y parece ser que también hubo particulares, al menos las ordenanzas permiten su construcción sin deteriorar la propiedad con la que linda.

Ya desde los tiempos de la conquista, el abastecimiento de agua fue importante para la ciudad como se cuenta del pastor que tomaron como rehén los cristianos y confesó a las huestes alfonsinas de la existencia de un pozo en la ciudad amurallada, lo que facilitaba enormemente la resistencia a los asediados<sup>31</sup>.

Unido a los pozos y aljibes, el abasto de agua también se producía por medio de los aguadores que traían agua de las fuentes cercanas a la ciudad. Los aguadores podían ser hombres o muchachos, y también había muchachas. Su trabajo consistía en traer agua por encargo de la gente, a la ciudad, desde las fuentes que la circundaban, en cantaros; y debían llevar dos cencerros avisando de que llegaba el aguador; hoy en día, los actuales aguadores en Marruecos, agitan sus campanillas para advertir a sus posibles clientes de su presencia; imágenes similares se dieron en la Alcalá de principios del siglo XVI. Velan las ordenanzas por que los cantaros en los que los aguadores llevan el agua tengan la medida idónea, siete azumbres, y que estén en buen estado, a fin de no engañar al cliente. También estaba penado engañar vendiendo un agua de una fuente por otra, pues en aquella época el agua más preciada era la de la Fuente La Mora; dice la ordenanza: *...ni los aguadores coxan agua del dicho pilar [Fuente Texuela] para vender, si no fuere para alguna bobra, so pena de çien maravedíes*<sup>32</sup>.

Las fuentes desde las que se traía el agua eran principalmente la Fuente La Mora, tanto por su cercanía como por la calidad de su agua. La primitiva fuente se encontraba situada junto al manantial que surge al pie del cerro de las Cruces, en la cañada que lo separa del de san Marcos. Esta fuente desaparece en las obras de 1683, cuando se tapa el manantial con la llamada “caseta del nacimiento”. El año 1514 se hacen las obras necesarias para encauzar el agua desde su nacimiento hasta otro lugar más cercano a la ciudad y que la documentación llama el Llanillo<sup>33</sup>. La fuente Beber, hoy desaparecida, cuyas aguas eran de peor calidad que la anterior, se encontraría entre la actual calle Mesa y el camino antiguo de Castillo de Locubín. Y la fuente Tejuela, la más cercana hasta la canalización de la fuente La Mora; sus aguas era de peor calidad, debido a que su nacimiento no estaba protegido<sup>34</sup>.

<sup>31</sup> TORO CEBALLOS, F. *El discurso genealógico de Sancho de Aranda*. Alcalá la Real. Centro de Estudios Medievales Carmen Juan Lovera, 1993.

<sup>32</sup> AMAR. *Ordenanzas Municipales*.

<sup>33</sup> JUAN LOVERA, C. “La fuente baja de La Mora” *Revista Almenara*. Nº. 23. Octubre 1986. Págs. 18.

<sup>34</sup> JUAN LOVERA, C. “Efemérides”. *Revista Almenara*. Nº. 25. Diciembre 1986. Pág. 19.

## EL ACEITE

El aceite debió ser objeto de una amplia demanda motivada no sólo por su consumo alimenticio sino también por su empleo en la fabricación del jabón, pero en las ordenanzas objeto de nuestro estudio además de no haber ordenanzas específicas de su fabricación, apenas dos referencias hemos encontrado a lo largo del texto.

El paisaje vegetal que rodeaba Alcalá o Castillo de Locubín debió estar formado por vides, almendros y algún árbol frutal. La presencia del olivo en esta zona fue muy escasa, la documentación silencia esta planta, apenas alguna referencia en el *Libro de Veredas*<sup>35</sup>, relativa a la presencia del acebuche, que es su variedad silvestre. Por el *Cuaderno de Actas Municipales* de 1492 sabemos que había una tienda de aceite, cuya explotación se adjudicaba por medio de una puja, que el precio del producto se fijó en 3 ó 4 maravedíes la panilla y que tenía que ser bueno y de los lugares señalados<sup>36</sup>. Mas que un cultivo el aceite fue un comercio, y Alcaudete, Alcalá y Castillo, lugares o puertos de intercambio<sup>37</sup>. La mayor concentración de olivares se encontraba en Castillo de Locubín, lugar en el que también aparece un molino aceitero<sup>38</sup>.

Del comercio del aceite se ocupan cinco aceiteros en Alcalá y una aceitera en Castillo de Locubín, y según las ordenanzas el aceite venía de fuera de la ciudad y podía ser vendido tanto por los alcalaiños como por los forasteros siempre que fuera en grandes cantidades, por menudo sólo podía ser vendido por el obligado, pero si era para el propio consumo sí se podía vender en pequeñas cantidades. La otra de las medidas que recogen las ordenanzas referentes del aceite es sobre las medidas que estén en perfecto estado para evitar el defraudar al consumidor. También el aceite está sometido al impuesto de la sisa del que hemos hablado al tratar el abasto de carne, ahora sólo añadir lo que en acta de cabildo de 27 de agosto de 1529, en la que se solicita que el fiel de la sisa esté presente cuando se corte las carnes añade: *...y lo mismo con el azeite e que esta ciudad sobre de por menudo en las tiendas*<sup>39</sup>.

Otra noticia nos aporta el archivo citado en este trabajo Libro de Actas, también conocido entre los investigadores como “Libro de la Estrella de David” por la estrella, que en tiras de cuero, adorna su portada de pergamino y en el que, con fecha 21 de enero de 1530, habla sobre el “*estanco del azeite*” que lo administra Juan Rodríguez Bernabé, pero lo tiene puesto muy caro y le piden

<sup>35</sup> AMAR. Legajo 7. Pieza 49.

<sup>36</sup> TORO CEBALLOS, F. *Colección Diplomática del Archivo Municipal de Alcalá la Real. Reyes Católicos*. Alcalá la Real. Centro de Estudios Medievales Carmen Juan Lovera. Doc. nº. 33

<sup>37</sup> MARTÍN ROSALES, F. “Conclusiones históricas para la denominación de origen del aceite de la Sierra Sur o sur de Jaén”. *A la Patrona*. Alcalá la Real 2003. Pags. 64-75.

<sup>38</sup> MARTÍN ROSALES, F. *ibid.* Págs. 64.

<sup>39</sup> AMAR. *Ibid.* Fol. 66v.

que lo baje<sup>40</sup>. En 1531 la sisa a la que está sometida el aceite es de por cada 5 maravedíes que costaba la panilla se sisa con una blanca<sup>41</sup>.

## LA MIEL

Curiosa, cuando menos, nos parece la ordenanza sobre la miel que se da el 29 de diciembre de 1524. En ella queda patente que en la ciudad se producía miel que no cubría el consumo total y venía gente de fuera a venderla. La ordenanza pretende poner orden en los precios de venta pues los alcaláinos venden la miel a un precio más elevado que los mieleros que vienen a venderla de otros lugares. Se fija el precio en 8 maravedíes la panilla<sup>42</sup> de miel.

Ninguna referencia más hemos encontrado al respecto, hay que esperar hasta 1533 en el que se da licencia a Pedro Fernández de Alcaraz, regidor, para instalar un colmenar: *en el ajontamiento de las Peñas, encima del Molinillo que hizo Montesyno donde las tuvo Pedro de la Torre, e Francisco de Frías, e dixo que face dexación del otro colmenar que le estaba dado antes... le dieron licencia... puede cercar para guardar*. Y ese mismo día, 4 de abril, el cabildo manda que se haga una ordenanza en la que se prohíbe tener ganado cerca de las colmenas<sup>43</sup>. La pena es de 300 maravedíes.

## EL VINO

El principal cultivo era la vid, incluso antes de terminar la reconquista. Lo testimonia la declaración de un testigo del pleito que la ciudad sostiene, por sus privilegios, en la Audiencia de Granada. Recuerda el testigo del pleito que cuando él era muchacho venía, a veces, el rey de Granada a correr la ciudad y talar los panes y viñas *“llevándose de las dichas viñas en azémilas muchas cargas de uvas”*<sup>44</sup>. En el privilegio de vender vino en Granada, que los Reyes Católicos y la Reina Juana conceden a los alcaláinos y confirma Carlos I en 1526, se dice: *la ciudad de Alcalá la Real y su tierra no tenían otra cosa de hacienda e trato de que se poder mantener salvo de sus viñas...*<sup>45</sup>.

El tema del vino en Alcalá ha sido magníficamente estudiado por el profesor Rodríguez Molina, con lo que aquí nos limitamos a seguir sus estudios. Estas tierras fronterizas, débiles y en pronunciadas laderas, eran más aptas para la cría

<sup>40</sup> AMAR. *Ibid.* Fol. 90r.

<sup>41</sup> AMAR. *Ibid.* Fol. 164v.

<sup>42</sup> Medida de capacidad que se usa sólo para el aceite y es la cuarta parte de una libra.

<sup>43</sup> AMAR. *Libro de Actas* ... Fol. 280v.

<sup>44</sup> JUAN LOVERA, C. “Apuntes sobre Alcalá la Real en la época de los Austrias”. *BIEG.* n°. CLXIII. Jaén, 1996. Págs.977.

<sup>45</sup> AMAR. Privilegio del vino. Legajo 2. Pieza 1. Y la transcripción en: TORO CEBALLOS, F. *Colección Diplomática del Archivo Municipal de Alcalá la Real. Carlos I.* Alcalá la Real. Asociación Cultural Enrique Toral y Pilar Soler, 2005. Doc. n°. 20.

de ganado y las plantaciones de vides que para el cultivo del cereal. El peligro de la frontera acostumbró a la ciudad a vivir pendiente de privilegios. La ciudad se especializó en el cultivo de la vid y la venta de sus vinos tanto a las poblaciones del valle del Guadalquivir como a los habitantes del reino de Granada; si bien parece ser que el cultivo de la vid era anterior a la conquista. Alcalá producía y comercializaba vinos en cantidad y calidad. El vino, por tanto, debió constituir para Alcalá la base de su agricultura y de su comercio.

Los habitantes de Alcalá habían recibido importantes privilegios desde el momento mismo de la reconquista por Alfonso XI, entre los que se encontraba como uno de los fundamentales la exención del tributo de la alcabala o 10% que era obligado pagar en las transacciones de compraventa. Éste, como otros privilegios, fueron otorgados por la Corona con el fin de que aquella tierra fronteriza y de áspero relieve se mantuviese bien poblada. Había que incentivar de alguna manera al vecindario protegiendo el cultivo más generalizado, que eran los vinos. Tal importancia revistieron estas circunstancias que los privilegios fueron sucesivamente confirmados por los reyes. Los alcalaínos, que abastecían a Granada de vino desde la reconquista de la ciudad de la Alhambra, cuando se encuentran con las objeciones de los granadinos recurren a la reina doña Juana, quien en 20 de diciembre de 1515 se pronuncia en favor de las reivindicaciones de Alcalá, o sea, casi la exclusividad de meter vino en Granada en los meses de octubre, noviembre y diciembre<sup>46</sup>. Sin embargo, esto no satisface a los alcalaínos, pues son tres meses especialmente difíciles para su venta, lo que obliga a la corona a buscar tres meses más favorables para la venta del vino. Se decide, por tanto, de una vez por todas, que los meses para que Alcalá lleve en exclusiva los vinos de su cosecha a Granada deberán ser mayo, junio y julio y, por supuesto, siempre que la autoridad municipal lo autorice, dando, en cambio, la facultad para que durante todo el año se pueda llevar vino a la Alhambra, quedando la prohibición salvo los meses mencionados en Granada, Albaicín y arrabales. Luego vendrá la “esentura” de los alcalaínos que compraban vino en otros lugares para revenderlo en Granada, lo que está autorizado en el privilegio.

La producción vitivinícola supuso un importante interés para Alcalá y su tierra, manifiesto en los cuidados que las ordenanzas municipales dispensan para las plantaciones de vides y el proteccionismo constante que las autoridades municipales ejercieron sobre la venta de los propios vinos frente a la entrada de vinos extraños al municipio. La protección de las viñas no sólo de los daños que pudieran causales los rebaños, sino los perros, abejas, o los diferentes rebuscadores o ladronzuelos, queda nítidamente fijada en la normativa recogida en las ordenanzas. Por ejemplo, por coger uvas de viña ajena la pena es de cincuenta azotes. Y el salario que percibe un trabajador en las viñas es de 40 maravedíes y mantenidos<sup>47</sup>.

<sup>46</sup> AMAR. *Privilegio del vino*. Legajo Pieza

<sup>47</sup> AMAR. *Libro de Actas ...* 3 de mayo de 1532. Fol.234r.

Nada sabemos sobre la selección de plantas y sarmientos para conseguir nuevos majuelos. Las tareas agrícolas que se le realizan a las viñas son fundamentalmente: cavado, poda y vendimia. Con la poda se juega la duración de la vida de la planta y su mejor y mayor productividad. Por lo general, allí donde predominó la pequeña y mediana propiedad, las bodegas y lagares se instalaron en los núcleos de población, como en Alcalá, en donde las instalaciones para todo el proceso de fabricación del vino se encontraban en las casas. La elaboración del vino comienza, prácticamente, con la plantación de la viña en unas determinadas tierras. Pero nos vamos a fijar en la elaboración más inmediata, desde la vendimia. Se debe evitar el remostado que se puede dar con el inicio de la fermentación en la bodega, para evitarlo deben prodigarse numerosos cuidados: la uva no debe estar mucho tiempo cortada para evitar la uva remostada, se lleva al lagar y se pisa al objeto de extraerle el zumo, se pasa a las tinajas en donde fermenta y cuando este proceso termina se trasiega a los toneles, en donde envejece. Y ya está listo para su venta en las tabernas o en la alhóndiga de Granada.

## EL PAN

También en el pan existía una jerarquía, alimento rey, pero que las ordenanzas silencian. Los extranjeros se asombraban de su calidad, de su blancura; pero éste era el pan candeal de los ricos, de los privilegiados; había otras muchas clases de pan, pero vamos a tratar algo sobre su proceso hasta conseguir este producto.

La mayoría de las referencias son al fiel del peso de la harina. De fecha 1 de febrero de 1529 el cabildo ordena hacer las ordenanzas sobre el peso de la harina y fiel de los molinos, y añade que se guarden las traídas de Jaén<sup>48</sup>. Antes de llevar el trigo al molino había que pesarlo y para ello: *bordenamos e mandamos que en los arrabales de esta ciudad, donde mejor fuere, se haga y esté señalada una casa en la que esté un peso con las pesas y garruchas... y que en esta dicha casa esté a la continua un buen hombre que sepa leer y escribir, para que sea fiel del dicho peso, e que él tenga un libro en que asyente el trigo e harina que se pesare*. Este lugar fue el “Peso de la Harina”, arco por el que en la actualidad se accede al barrio noble de la vieja Mota. Su nombre se debe a que, en él, se colgaba la balanza donde se pesaban todas las vituallas, y no sólo la harina, que entraban en la ciudad a fin de que pagaran el impuesto correspondiente. Posteriormente al abandonarse la Alcalá alta, el peso fue trasladado a calles céntricas de la baja, dando su nombre a estas calles, como la del *Peso Viejo*. Al fiel se le exigía que supiese leer y escribir, además de llevar un libro registro en el que asentaba el trigo y la harina que se pesaba, así como el nombre del propietario. Antes y después de la molienda había que pesar el material y descontar la *maquila*<sup>49</sup> por fanega de trigo, y debían coincidir el peso

<sup>48</sup> AMAR. *Libro de Actas de Cabildo de 1522-1534*. Fol. 22.

<sup>49</sup> La *maquila* es la porción de grano, harina o aceite que corresponde al molinero por la molienda.



de antes y el de después. En el lugar en donde se pesaba existía un cajón con varios compartimentos, uno por cada molinero, con harina, por si faltaba peso, una vez molido el cereal, tomarlo de ese cajón. En 1533 se manda vender este cajón, tal vez para reemplazarlo por uno nuevo<sup>50</sup>.

La labor de los fieles y de los molineros se hallaba completada por los acarreadores, encargados de transportar el trigo desde la casa de su propietario al peso, y luego al molino, así como de invertir el recorrido una vez molturado el grano. Por ordenanza, ni los acarreadores ni los molineros pueden dejar los costales o aldas en ningún sitio que no fuese el molino o la casa del dueño del grano. El fiel estaba obligado a pesar todos los días, incluidos los domingos y fiestas<sup>51</sup>. En prevención de fraude se prohíbe mojar los costales para que pesen más, practica que fue habitual, pues también se recoge en los Libros de Actas. Al molinero se le exigía una correcta molturación del grano, pues concluido el proceso de obtención de la harina había que cernerla, amasarla y cocerla en los hornos para posibilitar su consumo bajo la forma de pan.

El pan se cocía en los hornos según nos informa el libro de actas de 1530. Se ordena a reparar el horno de la ciudad, que esta junto a Santo Domingo según la ordenanza: *...todos los hornos por doquier que sean deben ser del Rey*, pero el rey podía autorizar su construcción a algún vecino. Las mujeres eran las encargadas de amasar y vender el pan: *panaderas que hacen pan que lo den al mejor precio que puedan*<sup>52</sup>. En otra acta, de 5 de mayo de 1530, encontramos la información de que ningún molinero compre trigo para pan so pena de 100 azotes. Y que todas las panaderas y personas que venden pan, no lo vendan a más de a 8 maravedíes, y no lo pueden vender ni en la carnicería, ni en sus casas, ni en la plaza pública, so pena de 600 maravedíes<sup>53</sup>. Las primeras décadas del siglo XVI fueron de escasez de pan en Alcalá. En el año 1522 la escasez de pan y sal era tan grande que se prohíbe sacarlo a vender fuera<sup>54</sup>; y como principal garantía de abasto el cabildo prohibió la salida de trigo y cebada del término sin licencia expresa. Ante la escasez se hacía pan terciado, que consistía en dos partes de harina de trigo y una de harina de cebada o centeno; incluso se aceptan pagos por deudas en pan, además de autorizarse plantar *panizo*<sup>55</sup> en las riberas de los ríos, incluso pesarlo, igual que se hacía con la harina, se cobraba una blanca por cada fanega y regía la misma ordenanza que para el pan<sup>56</sup>.

<sup>50</sup> AMAR. *Libro de Actas de Cabildo*. 17 de octubre de 1533. Fol. 299.

<sup>51</sup> AMAR. *Ibid.* 21 de octubre 1529. Fol. 74v.

<sup>52</sup> AMAR. *Ibid.* 10 de marzo de 1529. Fol. 27.

<sup>53</sup> AMAR. *Ibid.* Fol. 104.

<sup>54</sup> AMAR. *Ibid.* Fol. 10v

<sup>55</sup> Planta de la familia de las gramíneas que se utilizaba para hacer pan.

<sup>56</sup> AMAR. Acta de 12 de noviembre de 1529. Fol. 78r.

## LA LECHE

Nada sabemos del consumo de leche o queso por las ordenanzas. Sin embargo las noticias, aunque escasas, las hemos encontrado en el libro de actas de 1492: *E otrosy, mandaron los dichos señores que se rematase la tienda del queso, el Domingo de Ramos, porque el que la tomare haya lugar de la bastecer para la Pascua primera venidera*. Era pues en las vigiliass de la Semana Santa cuando la imposición de la Iglesia hacía que el consumo de queso aumentase. También había un obligado del queso, un encargado de asegurar el puntual abasto de queso a la ciudad. Y sabemos que en el mes de octubre de ese año de 1492, Alonso de Jaén tenía trescientos quesos, que serían vendidos a diez maravedíes la libra de queso. Gran cantidad de producto, lo que nos lleva a pensar que se consumía mucho y creemos que buen queso. También se ponía tienda para la venta del queso, un tal Juan de Baena que tenía la tienda del queso hasta el carnaval, y vendía la libra de queso a nueve maravedíes.

Y hasta aquí este sucinto estudio sobre la alimentación y los alimentos en el sur de la Sierra Sur, siguiendo las ordenanzas municipales que tan rica y variada información nos aportan sobre la vida cotidiana en estos lares a mediados del siglo XVI.

GASTRONOMÍA E IMPRENTA.  
PUBLICIDAD ALIMENTARIA EN LOS IMPRESOS ALCALAÍNOS

Francisco de Paula Martínez Vela  
*Diputación de Granada*

## RESUMEN

El propósito de esta investigación es la de hacer una aproximación, en el tiempo, a la relación que los habitantes de Alcalá la Real tuvieron con los establecimientos de alimentación y bebida a través de los anuncios aparecidos en prensa, revistas y folletos que de 1879 a 1927 se imprimieron en los talleres de imprenta alcalaínos.

## INTRODUCCIÓN

Cualquiera que tenga una mínima relación con la cocina sabrá que ligar o trabar es la acción de incorporar un ingrediente a otro para espesar o dar cuerpo. Mi intención al unir imprenta y gastronomía ha sido la de aportar un nuevo ingrediente, reconozco que algo exótico, a la mezcla, con el que dar “cuerpo” a la historia gastronómica de la Sierra Sur, aportando una singular visión de la alimentación a través de la imprenta en una época de nuestra historia reciente, mediante un medio nada saludable, dada la ponzoñez de todos los componentes de la imprenta.

La “Divina Arte Negra”, término que en el siglo XV definía a la imprenta, tuvo su inicio sobre el año 1450, cuando Johannes Gutenberg conjuntamente con Peter Schöfer lograron imprimir, con éxito, las primeras páginas de una Biblia usando para ello tipos metálicos móviles y una prensa de madera, un hecho que supuso para la historia de la humanidad un singular paso adelante. El efecto multiplicador que la imprenta tuvo desde su inicio, consiguió democratizar el mercado del libro y, en su particular renacimiento, permitir el acceso a la cultura y el conocimiento a muchas más personas.

Hoy sabemos que la imprenta se extendió rápidamente por toda Europa, que para 1496 se estaba imprimiendo en la cercana ciudad de Granada y que en Alcalá la Real, el impresor granadino Francisco de Ochoa, terminó de imprimir el *Enchiridion predicable* por encargo de Diego Castell Ros de Medrano, en la imprenta que el Abad mandó instalar en su palacio de la Mota en el año 1706. Desde 1890 hasta nuestros días, Alcalá la Real, siempre ha tenido un taller de imprenta en funcionamiento.

Para los que por su edad han llegado a conocer la mitad del siglo pasado, será fácil recordar los ruidos y olores de Alcalá. Cuando se pasaba junto a

la imprenta que Francisco Murcia tenía en la plaza del Ayuntamiento, era fácil escuchar el ruido acompasado de la prensa o notar el olor de la tinta. Entonces, la imprenta se olía y se oía desde la calle, lo que me recuerda el peculiar olor y ruido de otros establecimientos. El olor del vino de las bodegas de Anchuela, Carajita o Sansón; el zumbido del molino de la fabrica de harinas de la Molineta; el olor de las cajas de pescado que Los Gaticos vendían en la plaza del Ayuntamiento junto a ese aroma a manzanilla y aguardiente que traspasaba las puertas de la taberna del Aguardentero y que es memoria viva de una Alcalá ya desaparecida.

Desde su mismo origen, la imprenta tuvo entre sus funciones la de informar, la de hacer partícipe al potencial lector, de un mensaje a través de libros, bulas, cartillas, etc.

Con el crecimiento de las ciudades, el desarrollo comercial encuentra entre las prensas y los tipos de plomo, el instrumento ideal para hacer posible que las transacciones comerciales se desarrollaran favorablemente para el fabricante, el vendedor y el comprador. Sin duda, el nacimiento de la llamada sociedad de la información no se entendería sin el invento de la imprenta, que es la última responsable de la aparición de los primeros anuncios en los medios impresos.

#### ANTECEDENTES DE LA PUBLICIDAD

La comida entra por los ojos, se paladea con la boca, se huele con la nariz y se escucha con los oídos. Desde sus inicios, la publicidad siempre contó con uno u otro sentido para lograr su objetivo, siendo el oído el principal para atraer al público y darle a conocer los productos que se deseaban vender.

Según dejó escrito Herodoto en *Los nueve libros de historia*, las caravanas de mercaderes en el siglo V a.n.e., al entrar en una ciudad, anunciaban los productos que transportaban mediante “hombres-heraldos” que las vociferaban. Siguiendo el testimonio de Herodoto, la primera tienda abierta de manera estable lo fue en la ciudad de Lidia (Asia Menor) que también contaba con voceadores que invitaban a pasar y comprar a los posibles compradores. En estas primeras tiendas se abrían unos huecos en la pared a través de los cuales se podía ver lo que se vendía en el interior (el antecedente de los escaparates).

El antepasado más remoto de los anuncios impresos del que se tienen noticias, es un papiro egipcio conservado en el British Museum que anuncia una recompensa para quien dé cuenta del paradero



de un esclavo huido, o una placa de mármol encontrada en Pompeya, en la que se anunciaban las excelencias de una taberna situada en otra ciudad.

Aunque la publicidad se fue desarrollando junto al comercio, lo cierto es que los casos anteriores no deberían de ser considerados verdaderamente publicitarios ya que, hasta la llegada de la revolución industrial y el final de los gremios y privilegios reales, no apareció el componente comercial en el que las ventas dependían de las habilidades del vendedor y no de prebendas o privilegios. Hasta el siglo XIX los anuncios habían sido puramente propagandísticos, pero con la entrada en los talleres de una nueva prensa horizontal metálica (ideada por Charles Stanhope en 1803), esto permitió aumentar el número de ejemplares y la imprenta pasó a convertirse en compañero inseparable del comercio.

## LA IMPRENTA Y LA PUBLICIDAD

Con el descubrimiento de la imprenta todo cambia. Cuando comienza su peregrinar de ciudad en ciudad, y empiezan a circular las primeras copias impresas, se tomó conciencia de las posibilidades que el nuevo invento realmente tenía. El tiempo que en 1450 tardaba un escriba en realizar la copia de un libro de unas 1.000 páginas podía ser de un año<sup>1</sup>, mientras que Gutenberg tardó solamente cuatro años en imprimir los 180 ejemplares de la famosa *Biblia de 42 líneas*. De esta manera daba comienzo la reproducción de un texto de forma generalizada.

Este nuevo *invento* pronto fue aprovechado por los estados como adecuada herramienta propagandística y por los intelectuales como eficaz difusora de ideas. Y también por las empresas que partir de la segunda mitad del siglo XIX, con el comienzo del desarrollo industrial y la aparición de productos asequibles y dirigidos a un público cada vez mayor, supieron servirse de ella en su continuo evolucionar, adaptándose a las cambiantes estructuras sociales y económicas de las ciudades.

Los impresores, conocedores de que sus impresos llegaban cada vez a más personas, no dejaron pasar por alto este aspecto y uno de los primeros en aprovecharlo fue William Caxton, impresor inglés del siglo XV que, en 1477, imprimió unas hojas sueltas de papel, en las que anunciaba los títulos de las obras impresas en su taller. Estos anuncios eran denominados *siquis* de la expresión latina *Si quis...* (Si alguien quiere...)<sup>2</sup>

A partir de mediados del 1800 el aumento de productos alimenticios, la competencia y la necesidad de influir en el comprador favoreció el que la publicidad comenzara a insertarse en los diarios que con el paso del tiempo, llegaron a tener secciones fijas de anuncios con los que, además, sufragaban los

<sup>1</sup> ESTEBAN DEL OLMO, Antonio. *La tipografía y los tipógrafos*. Imprenta del Liberal, 1880. Madrid.

<sup>2</sup> ARCONADA MELERO, Miguel Ángel. *Cómo trabajar con la publicidad*. Editorial GRAÓ, Barcelona, 2006. pag. 25

coste de la impresión algo que, cómo después veremos, será práctica habitual en los medios impresos alcalaíños.

#### PRIMERAS PUBLICACIONES PERIÓDICAS CON ANUNCIOS

Los primeros impresos con carácter divulgativo fueron realizados durante la dinastía china Han (206-220 a.n.e.) Sirviéndose de tacos de madera, imprimieron unas hojas con carácter periódico con el objetivo de hacer saber a los cortesanos las decisiones tomadas por el emperador.

El primer periódico que se imprimó en Europa vio la luz en Venecia en el siglo XVII y por él se pagaba una pequeña moneda de cobre llamada *Gaceta*<sup>3</sup>, de donde viene el nombre de aquellas primeras publicaciones. A finales del siglo XVII aparecieron en toda Europa *Gacetas*, *Mercurios* o *Boletines* que así se llamaron, con el objetivo de informar sobre las novedades acontecidas en ferias importantes o sobre sucesos que era preciso hacer saber a la ciudadanía. Estos periódicos eran impresos en hojas sueltas en tamaño folio y al principio solo se vendían por suscripción.

En cualquier caso, estos antecedentes carecían de anuncios ya que ninguna empresa ofrecía sus productos a los lectores, algo que pronto se entendió de vital importancia para el comercio, dado el aumento de lectores.

En 1657 apareció en Inglaterra *The Public Advertiser*, el primer semanario dedicado exclusivamente a anuncios, que con 16 páginas repletas de anuncios como el que en su primer número anunciaba un establecimiento que vendía una bebida llama *Café* que, según informa, es: “*una bebida natural y saludable, que posee muchas y excelentes virtudes, cierra el orificio del estómago, fortifica el tono interno, ayuda a la digestión, vivifica el espíritu, hace el corazón ligero, es bueno contra las llagas purulentas, catarros y resfriados, tuberculosis, jaquecas, hidropesía, gota, escorbuto, escrófula y muchos males más.*” y se vendía “*tanto por la mañana como a las tres de la tarde*”<sup>4</sup>, sin duda por aquello de la puntualidad inglesa.

Los primeros periódicos españoles aparecieron, asimismo, en el siglo XVII siguiendo la corriente europea. El 2 de abril de 1697 se publicó el primer número de la *Gaceta de Madrid*, el primer periódico impreso en España en el que se incluían anuncios por palabras.

Pero será gracias a los cambios producidos por la mecanización de los sistemas de impresión, experimentados sobre todo a partir de 1800, y la profesionalización tanto del oficio de periodista como del mercado editorial, lo que dará el empuje definitivo a la publicidad en los medios impresos. Es la época de los métodos de impresión directa. Los talleres comienzan a trabajar con las técnicas del huecograbado, el relieve y la litografía, que agilizan la composición

<sup>3</sup> *Ibidem*. Pag. 36

<sup>4</sup> SAMPSON, Henry. *History of Advertising*. Londres, 1870. pag. 70.

y dan carta de naturaleza a las artes gráficas. Paralelamente, los sistemas de producción se modernizan con la irrupción de la imprenta a vapor, las rotativas y la linotipia, consolidándose a principios del siglo XX con la aparición del offset, un sistema de impresión indirecto.

Los primeros anuncios carecían de imágenes y solo describían el producto a vender mediante el uso de tipografías sencillas combinando *redondas* y *negritas* (letra gruesa que se destaca de los tipos ordinarios para resaltar una parte del texto).

Este recorte de un periódico cubano de 1846 puede servir de ejemplo tipográfico y como muestra de una época en las que las *negritas* y el color de la piel marcaban una diferencia terrible en la vida de muchos seres humanos.

## LA PUBLICIDAD GASTRONÓMICA EN ALCALÁ LA REAL

### 1879, CONSERVAS, FRUTAS, HORTALIZAS Y ARMAS DE FUEGO

El primer anuncio aparecido en Alcalá sobre un comercio de productos alimenticios lo fue en el nº 1 del primer periódico editado en la ciudad *La voz de Alcalá la Real*<sup>5</sup>, que, como su subtítulo señala, era un “*Periódico científico, literario, de intereses locales y noticias*”. Apareció el día 30 de marzo de 1879 y lo inserta el comercio de los Sres. Mármol y Hermanos que, situado en la Plaza de la Constitución, además de ofrecer un surtido de armas de fuego, anuncia que tiene una gran variedad de conservas alimenticias, frutas y hortalizas, así como de la próxima llegada de una partida de “*Bacalao de Escocia superior y otra de salchichón de Vich*”.

Este primer impreso publicado en el siglo XVIII está rodeado de ciertas contradicciones en lo que al impresor y lugar de impresión se refiere. Siempre se ha pensado que este periódico fue impreso en Alcalá y algunos investigadores se lo adjudicaron, por error, a un tal Julián de Guindos, con taller en el Llanillo, aunque queda claro en el propio periódico que el establecimiento tipográfico que lo imprimió fue el de Don Santiago de Guindos o al menos así se anuncia en la última página del primer número. La administración y redacción se encontraba en la calle Braceros, 50 (por aquellos años la numeración de esta calle comenzaba

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>VENTA DE ESCLAVOS.</b><br/> <b>UNA NEGRA</b> se vende, recién parida, con abundante leche, excelente lavandera y planchadora, con principios de cocina, joven, sana y sin tachas, y muy humilde: darán razón en la calle de O'Reilly nº 16, el portero. 6 30</p> <p><b>UNA NEGRA</b> se vende por no necesitar su dueño, de nación conga, como de 20 años, con su cría de 11 meses, sana y sin tachas, muy fiel y humilde, no ha conocido más amo que el actual, es regular lavandera, planchadora y cocinera: en la calle del Barcillo casa nº 4 informarán. 31</p>                               |  |
| <p><b>VENTA DE ANIMALES.</b><br/> <b>SANGUIJUELAS</b> de buen tamaño y sobresaliente calidad, se hallan de venta en la barbería plazuela de S. Juan de Dios, y también en la calle del Sol esquina á la de Compostela frente á la bojalatería, barbería de Reyes Satisfacen á peso doc. con la satisfacción que pueden devolver las que no peguen por casualidad, pues con lo que garantizo lo buenas que son, y puesta por el mismo autor con la valciedad de 2 minutos, como lo tiene acreditado con las principales familias de esta capital, por 12 rs. doc. bien sean fuerzas ó sencillas. 30-4</p> |  |
| <p><b>VENTA DE LIBROS.</b><br/> <b>LOS HIJOS DEL TIO TRONERA.</b><br/> <b>PARODIA DEL TROVADOR.</b> Este chistosísimo sainete picaresco, en verso, original del célebre poeta D. Antonio García Gutiérrez, y que fué tan aplaudido en el gran teatro de esta capital, se ha impreso con el mayor esmero, y se halla de venta á 2 rs. sen. en la librería de la Prensa y en la de D. Antonio Charlain, calle del Obispo número 114. 4-2.</p>                                                                                                                                                              |  |

<sup>5</sup> Los ejemplares consultados se encuentran en la Biblioteca Pública Municipal *Carmen Juan Lovera*.

|      |       |    |    |     |     |     |    |    |    |   |   |   |   |       |                     |
|------|-------|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|---|---|---|---|-------|---------------------|
| Paja | arrb. | 75 | 50 | 673 | 607 | 523 | 46 | -1 | 69 | 2 | 3 | 7 | 6 | 10734 | E. S.<br>NO.<br>SO. |
|------|-------|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|---|---|---|---|-------|---------------------|

ALCALÁ LA REAL.

Imp. de Santiago de Guindos.

Alcalá la Real 29 de Marzo de 1879.—*Moyses Rodriguez.*

---

## SECCION DE ANUNCIOS.

---

### COMERCIO DE LOS SRES. MARMOL Y HERMANOS,

PLAZA DE LA CONSTITUCION.

En este acreditado Establecimiento se acaba de recibir un variado surtido de armas de fuego, las hay de sistema Remington con chimeneas de piston ordinario, para que puedan cargarse por la boca.

Asi mismo ha llegado una gran variedad de conservas alimenticias, frutas, y hortalizas. Se espera igualmente una partida de Bacalao de Escocia superior y tambien otra de Salchichon de Vich.

---

## LA VOZ DE ALCALÁ LA REAL,

PERIÓDICO CIENTÍFICO, LITERARIO, DE INTERESES LOCALES Y NOTICIAS.

### SE PUBLICA LOS DOMINGOS.

**PUNTOS DE SUSCRICION.**—En la Administracion y Redaccion, Calle Braceros 50, y en el Centro de Suscripciones, Calle del Llanillo 22.

**PRECIOS DE SUSCRICION**—Trimestre 8 rs.—Id. fuera, 9, rs.—Pago adelantado.

desde el Llanillo) y el centro de suscripción se encontraba en el Llanillo (en el local de encuadernación de Julian de Guindos), pero en vista de que en el padrón de Alcalá de 1878 no aparece ningún vecino apellidado Guindos viviendo y trabajando en la ciudad, la hipótesis de la estancia provisional de Julián de Guindos como representante de los intereses tipográficos de su hermano en Alcalá es más que probable, de hecho en el Documentario Musical de la Catedral de Jaén<sup>6</sup> aparece una referencia a *“Julián de Guindos, de Jaén, solicita permiso para asistir al Oficio Divino practicando la música y el canto llano (1884)”* lo que nos situaría a Julián como vecino de Jaén y con otras habilidades además de la encuadernación.

De lo que no cabe duda es de que el director de este periódico fue José Callaba Jiménez cuya familia vivía en la mencionada calle Braceros, 50, casa situada al final de la calle a la derecha, haciendo esquina con la calle llana, en la que tenía la redacción y administración y en la que vivió la familia Callaba hasta bien entrados los años 40 del siglo XX hasta que su nieto, José Callaba Castillo muriera sin dejar descendencia.

<sup>6</sup> [www.juntadeandalucia.es/cultura/.../Documentario\\_Musical.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/cultura/.../Documentario_Musical.pdf)



Por otra parte, Santiago de Guindos pertenecía a una importante saga de impresores jienenses en activo en esa ciudad (Narciso primero y su viuda después, así como Enrique y Santiago de Guindos aparecen imprimiendo en Jaén desde 1868 a 1896) lo que hace poco probable que tuviera taller en Alcalá (la época del impresor ambulante hacía siglos que había acabado). Además, en este mismo año de 1879 Santiago de Guindos se encontraba embarcado en la impresión de la voluminosa obra *Apuntes para la historia de la Provincia de Jaén* que imprimió en su taller de Jaén.

Cómo dato que apoya mi hipótesis es la existencia en la Fundación Lázaro Galdiano de Madrid de un libro impreso por Santiago de Guindos a la poetisa sevillana, de origen vasco, Clemencia Larra (escritora con cierto renombre en los ambientes ilustrados de su entorno, que fundó y dirigió, durante su estancia en Jaén, la revista literaria *El Laurel Jiennense*) en el que aparece en la portada el pie de imprenta de su taller en la Plaza de la Constitución de Jaén y en la portadilla interior, bajo su nombre, la dirección de la calle Braceros, 50 (la dirección de la redacción de la *Voz de Alcalá*), sin duda un interrogante a añadir a esta supuesta imprenta alcalaína.

Otro dato que sostiene la actividad impresora de Santiago de Guindos para ciudades situadas fuera de la capital es el que su nombre aparezca en el pie de imprenta del *Anunciador Linarense* que con similar tipografía y tamaño al de Alcalá se llegaron a publicar en Linares al menos 123 números entre los años 1875 y 1976<sup>7</sup>.

Sin embargo, quienes si aparecen en el padrón de 1878 son los hermanos Julián, Antonio y Juan y Juana Contreras Hinojosa con residencia en la calle Braceros 36 y de oficio, todos ellos, como impresores (o el escribiente pretendió con las comillas ahorrarse tiempo o realmente todos los hermanos trabajaban en la imprenta), así como que en el padrón de 1882 aparece su hermano Felipe, el mayor de todos, también como impresor. Y dado que sabemos que esta familia (Felipe Contreras y Cia.) imprimieron en Alcalá entre 1884 y 1892 los periódicos *La luz del cristianismo* y *El Acicate*, nos hace suponer que Felipe debió de tener algún tipo de relación profesional o comercial con Santiago de Guindos, en el supuesto que este último tutelara un taller de imprenta en Alcalá. Lo que no cabe duda es que el oficio de impresor necesitaba, por aquella época, el aprendizaje en un taller del que en muchos casos una vez aprendidos los rudimentos del mismo y desarrollada la pericia suficiente los oficiales salían para montar su propia imprenta.

El paréntesis de casi un siglo entre la publicación anterior y la siguiente, se debe a la ausencia de impresos entre los fondos de la biblioteca y no porque los periódicos antes mencionados no incluyeran publicidad alimentaria entre sus páginas, algo imposible de confirmar hasta que pueda estudiar alguno de los ejemplares.

<sup>7</sup> <http://www.prensadelinares.es/?p=471>

Gracias a las donaciones de coleccionistas alcalaínos como Manuel Aceituno, Juan Cano o Manuel Martínez, tiene la Biblioteca alcalaína una interesantísima colección de programas de la feria de septiembre, que son de los que me he servido para esta investigación, que en su momento podrá complementarse con otra de las publicaciones más antiguas de Alcalá en la que se insertaban anuncios, el programa dedicado a su patrona.

Pero volviendo al tema gastronómico, la feria de septiembre marcaba los ritmos festivos y económicos de Alcalá desde antiguo y, por este motivo, recibía el tratamiento adecuado en los programas impresos, con abundancia de anuncios de todo tipo en los que la proporción de los establecimientos y fábricas de productos de alimentación y bebidas, en los ejemplares consultados, superan en la mayoría el 25% y en el caso del impreso el año 1927 por Antonio Aguayo llegó al 41% del total de los anuncios impresos.

#### 1918, COLONIALES Y ULTRAMARINOS

Para ver impreso nuevamente un anuncio gastronómico tendremos que esperar al programa de la Feria de septiembre de 1918<sup>8</sup>, un impreso realizado en los talleres de la Imprenta L'Útile que José Daroca Llorca tenía en la calle Veracruz, 4.

Sabemos por el padrón de 1904 que José Daroca Llorca tiene 24 años, es propietario con domicilio en la calle Caridad 13, está casado con M<sup>a</sup> Luisa Ruiz-Mata Martínez y que lleva viviendo en Alcalá desde el 1903, consta que tiene una hija con seis meses.

Es significativo señalar que su cuñado Miguel Ruiz-Mata Martínez, médico, dirige el periódico *La Prensa* en 1908 y los números 37 al 39 aparecen como impresos en la “Imprenta y encuadernación de R. M. Martínez” en la calle Abad Moya, sin lugar a duda a cargo de Daroca.

Viendo sus impresos, fue Daroca unos de los mejores maestros impresores que ha tenido esta ciudad. De su taller salieron espléndidos trabajos tipográficos y en el mismo se formaron muchos de los continuadores del arte de Gutenberg en la ciudad. Aunque el taller dónde Daroca aprendió el oficio no puedo confirmarlo, todo hace suponer que lo hizo en un buen taller tipográfico. El lugar de procedencia de la familia Daroca Llorca,<sup>9</sup> centra la investigación en los talleres que por esos años estaban activos en la ciudad de Granada, como el de Paulino Ventura Travest (en la calle Mesones) o los de Ramón Buendía, Lorenzo Puchol y José María Román.

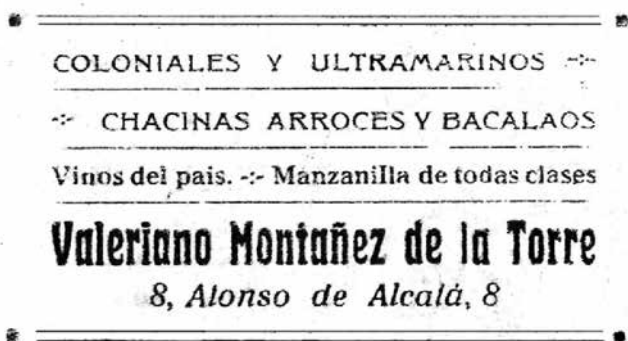
<sup>8</sup> Ejemplar perteneciente al archivo de Manuel Martínez Sánchez.

<sup>9</sup> En el Anuario de Granada de Seco de Lucena de 1895, aparecen los nombres de José Daroca Mayoral como comerciante y domiciliado en la calle Mesores y Carlos Llorca Gines, papelerero y domiciliado en la placeta del Lino.

El gusto artístico, cuidado en la impresión y calidad del material tipográfico (he localizado varias tipografías y orlas, usados en sus trabajos, en el catálogo de la Fundición Tipográfica Richard Gans de Madrid) y la cuidada encuadernación así lo ponen de manifiesto. Sin desmerecer a sus antecesores, es sin duda este, el primer taller de Artes Gráficas instalado en Alcalá.

De todos los anuncios publicados (18), los dedicados a alimentación y bebida (6) suponen el 33% de total, lo que demuestra el peso específico de estos comercios en la vida local alcalaína. La decoración tipográfica con orlas y filetes, la utilización de clichés zincográficos y el uso de tipografías modernistas demuestran el buen hacer del taller que lo imprimió. Es curioso observar cómo algunos de los tipos usado en este taller serán utilizados posteriormente por otros talleres alcalaínos.

En este primer ejemplar de Programa de Feria, ya nos encontramos con el nombre del que puede ser el establecimiento de alimentación más longevo de Alcalá, *Casa Montañés*, y que ha perdurado hasta nuestros días en la misma ubicación, expendiendo alimentos y bebidas a generaciones de alcalaínos. Aunque en este primer anuncio



el apellido aparece con “z” en lugar de “s”, Valeriano Montañés de la Torre anuncia chacinas, arroces y bacalaos, así como vinos del país y manzanilla de todas clases en la calle Alonso de Alcalá, 8 (para ver anunciados los jamones que tanta fama le han dado al establecimiento, tendremos que esperar al año 1927). En esa época en estos establecimientos además de vender vino a granel para llevar a casa, era un lugar donde los vecinos y amigos podía tomar unos vasos de vino no siendo específicamente una taberna. Este Valeriano fue el padre de Cayetano Montañés Ríos y por tanto abuelo de los actuales propietarios.

Por el año 1918, los bares y tabernas no dejaban de ser cuchitriles angostos y oscuros que tenía garantizada su clientela con o sin anuncio y solo los establecimientos de más calidad creían necesario publicitar sus especialidades.

La Paz, en cuya publicidad se cuida de informarnos que antes era conocida como Cervecería La Alameda, nos ofrece en el Paseo licores de las mejores marcas, así como “*vinos de Champagne, Burdeos, Rioja, Jerez, Montilla y quinados*”.

O Los Arcos, que anunciada como fábrica de aguardientes y licores, vendía vinos y vinagres y además era fábrica de Jabones. Estaba situada en la carretera de Granada. Todos estos negocios (también los establecimientos de comestibles) eran en realidad más polivalentes que los actuales, pues igual se podía tomar una

copa de aguardiente, que llevárselo a casa en una botella de vino llenada a granel de los toneles. Los Arcos estuvieron situados en una casa que ocupaba el solar del actual número 15 de la calle Álamos, junto a la que se encontraba, en otro bajo, la central de reparto para Alcalá de RENFE, que veremos anunciada en el programa del año 1925. De esta empresa, con ligeros cambios, encontraremos publicidad en todos los programas consultados. Sin embargo, este negocio para la década de los 50 ya había desaparecido de la publicidad impresa en Alcalá<sup>10</sup>. Tanto la taberna como la central de reparto estuvieron regentados por Antonio Aguilar.

De alimentación, sin embargo, si aparecen más establecimientos. Sin duda es vital para la marcha de sus negocios dar a conocer al público los productos de los que disponen. Así, junto al de Montañez (sic), nos encontramos los anuncios de José Ríos Calvo, establecimiento de *“comestibles y bebidas finas”*, situado en la carrera de las Mercedes 19 (frente al casino). En la década de los 40 cerró definitivamente, pues para esos años a José Ríos lo encontramos trabajando en el Ayuntamiento. Otro establecimiento anunciado en el programa es el de Rafael Piñas Arenas, que además de comestibles y bebidas vende *“Cebada al por mayor y menor”*, garbanzos finos, jamones de la sierra y aceite en la carrera de las Mercedes 23. Este comercio se mantuvo hasta la década de los 40 (llegaron a vender con cartillas de racionamiento) siendo atendido por sus hijas Mercedes y Adoración<sup>11</sup> con las que cerró definitivamente. Y, por último, *Salvador Ferrerira Torres*, que en su establecimiento de comestibles, coloniales y ultramarinos conocido como “El Nido” y situado en la calle Abril, 10 (la actual Tejuela), vende, cervezas, gaseosas y *“refrescos muy finos”* y *“vermouth con soda”*, además de sugerirnos que probemos su rico café de la casa. Como establecimiento de coloniales también nos vende *“Carburo de Calcio”*, fundamental para iluminar los hogares antes de la llegada de la electricidad a muchos de ellos. Salvador Ferreira Torres, su propietario, años después se trasladó a la calle Real, marchándose posteriormente a vivir a Sevilla. El apellido Ferreira, con el paso de los años, copará buena parte de los negocios de la localidad, abarcando casi todas las ramas del sector servicios: alimentación, bebida, tejidos, librería, imprenta, regalos, paquetería, tabaco, etc... sin duda, toda una estirpe de emprendedores.

#### 1925, CERVEZA AL GRIFO Y EMBOTELLADA.

Sin duda los anunciantes demandaban aparecer en los programas de las fiestas y pese a que en este ejemplar de la Feria de 1925<sup>12</sup> la proporción de anuncios gastronómicos baja al 29%, pues de los 24 anuncios impresos, solo 7 lo son de

<sup>10</sup> Programa a la Patrona, 1958.

<sup>11</sup> Todos los datos personales de los propietarios que aparece reflejada a lo largo del texto ha sido facilitada por Emilio Martínez Sánchez, que conoció personalmente a los actores y sus establecimientos.

alimentación y bebida, el efecto de la publicidad empezaba a dejarse notar en las ventas y sobre todo en el prestigio del anunciante. Aparecer en este tipo de publicaciones denotaba cierto estatus con respecto al resto de negocios que no lo hacía, era lo que en publicidad se conocer como *fidelización de marca*, el vínculo de cariño y pertenencia que los consumidores tienen por un comercio determinado.

Para este año, la imprenta que ha tomado el relevo a L'Útil es la Imprenta Las Mercedes de Juan Suárez Sánchez-Molero, con taller en la Carrera, 32 (frente a Palacio). Entre ambas, o puede que al tiempo, había tenido abierto un establecimiento tipográfico Domingo Ferreira López, sobrino de Domingo Ferreira Tapia, un impresor conocido con el sobrenombre de Pilatos que según dice Guardia Castellano en sus *Notas para la historia de Alcalá*, tenía una imprenta en funcionamiento el año 1914.

Lo más probable es que Juan Suárez aprendiera el oficio en el taller de Daroca, pues en buena parte es continuador del buen gusto y saber hacer de los impresos de L'Útil, y dada la capacidad del taller para acometer la edición de libros, programas y demás material impreso, debía de contar con una prensa de platina de similares características, o puede que la misma que tuvo Daroca. Por aquellos años era habitual la venta completa de la imprenta al oficial más aventajado cuando el propietario dejaba la actividad y carecía de hijos, o estos eran muy pequeños para continuar el negocio.

El programa está impreso en formato apaisado, un diseño que se utilizará en años sucesivos incluso por otro de los talleres de imprenta y que denota la utilización, como mínimo, de una prensa de platina de formato folio prologado (26x36 cm.).



<sup>12</sup> Ejemplar perteneciente al archivo de Manuel Aceituno Corrales.

En este mismo primer programa de Suárez, podemos comprobar la utilización de tipografía nuevas por la limpieza y definición de las manchas dejadas en el papel por unos ojos poco golpeados, así como adornos y viñetas nuevas.

En este programa aparece anunciado otro de los establecimientos que más larga permanencia ha tenido en los medios impresos alcalaínos. Me estoy refiriendo al popularmente conocido como Bar Ferreira, aunque en sus inicios ni tenía este nombre, ni su propietario se apellidaba Ferreira. El empresario que abrió este Café y Cervecería en la calle Miguel de Cervantes, 2, se llamaba Adriano Hinojosa Bailón y era hijo del dueño de la popular fonda La Aurora que estaba situada junto a la Cervecería. Dado que el ferial por esos años se encontraba emplazado en el Paseo de los Álamos, se anunciaba como “*el mejor situado en el Real de la Feria*” y en la publicidad recomienda no dejar de visitar este antiguo y acreditado establecimiento donde encontrarán “*Vinos finos, Conag, Licores, Refrescos, Cerveza al grifo y embotellada, así como los aperitivos que se deseen*”.

Tras marcharse la familia Hinojosa a Martos, el negocio fue adquirido por Juan Laguna Montañés quién años más tarde se lo vendió a Valeria Ferreira Rodríguez, cuya familia lo tuvo en propiedad hasta su desaparición en la década de los 90 del pasado siglo.

En otra página encontramos nuevamente la publicidad de Los Arcos, aunque en esta ocasión se anuncian como “*Bodega de vinos y Vinagres*”, así cómo “*Despacho central de los Ferrocarriles Andaluces*”.

Asimismo aparecen anuncios de nuevos establecimientos, cómo es el caso de la Fábrica de Harina y Panadería San José que, situada en la calle Álamos 11, nos indica que además tiene “*sucursal en la Carrera de la Mercedes, 26, frente al convento*”. Este molino-panadería propiedad de José Cobo, continuó abierto, con el popular nombre de la Molineta, hasta su desaparición en la década de 1980.

Otro negocio que se anuncia por primera vez y que en años posteriores volveremos a ver es la tienda de Ultramarinos de José Serrano López, conocido en Alcalá cómo Pepe la terciá<sup>13</sup>. Abrió el establecimiento en la carrera 5 y 7 y ofrecía en el anuncio “*Ultramarinos finos, Chacinas, Cereales y Bebidas de las mejores marcas*”. Si al pasear por el llanillo nos detenemos a la altura del actual número 9, podremos observar unos azulejos en la fachada del edificio que nos anuncia que estamos ante la tienda de ultramarinos de José Serrano, una rareza urbana conservada a través del tiempo.

También nos ofrece sus exquisiteces en la Carrera 17, frente al Casino primitivo, la Confitería “Las Mercedes” de Francisco Utrilla Vinuesa, quién nos advierte de que “*Si queréis probar buenos turrónes y almendras valencianas, visitar este establecimiento*” y que nos atenderá con “*Esmero y Economía*”.

<sup>13</sup> Este sobrenombre se lo debía a la casa dónde había nacido, “La Casa de la Terciá”, que situada en el barrio del *Juego Pelota* debió de ocupar el mismo espacio que el almacén de diezmos recaudados por la Iglesia, en clara alusión a las reparticiones de dichos impuestos en tres parte.



Y por último aparece anunciada la Fábrica de Aguardientes que Antonio Garnica Martín tiene en la calle Veracruz, 1. Sin duda las frías mañanas alcalaínas con un buen aguardiente se podían sobrellevar. Años más tarde, en este mismo lugar, la bodega y taberna la tenía Pedro Albondón sólo para la venta del vino por él elaborado.

*1926, EL COMETA HALLEY CONVERTIDO EN BEBIDA ESPIRITUOSA.*

Con el paso de los años, muchos de los negocios de alimentación y bebida, gracias a la publicidad que aparecía en la revistas locales, fueron creando entre los clientes de Alcalá y su comarca una actitud positiva hacía sus negocios, propiciando el consumo de los productos o servicios que ofrecían.

Este año la impresión del programa corrió nuevamente por cuenta de Juan Suárez en la Imprenta Las Mercedes, y utilizó un formato más tradicional que en el pasado 1925. En esta ocasión está impreso en formato cuartilla y la publicidad gastronómica es significativamente menor que en otros años. De 39 anuncios sólo aparecen 7 relacionados con establecimientos de bebidas o alimentación, es decir tan sólo un 17%.

En este programa, Suárez continua usando las mismas tipografías utilizadas en el anterior, aunque aparecen algunos clichés y tipos usados anteriormente por Daroca, cómo los usados el anuncio de la Viuda de Víctor Arenas que son los mismos usados en el de Ríos Calvo aparecido en 1918.



Entre los anunciados parece nuevamente la Fábrica de Aguardientes de Antonio Garnica Martín y la taberna Los Arcos que esta ocasión dedica más de la mitad del anuncio a publicitar lo que llama "*Transportes combinados*". Será este último el negocio que más perdure en el tiempo, pues lo vemos anunciado en otro programa<sup>14</sup> ya sin el establecimiento de bebidas.

Pero también nos encontramos por primera vez con nuevos establecimientos cómo la Confitería y Pastelería de la Viuda de Víctor Arenas, un comercio que estaba situado en la calle Alonso Alcalá, 7. "*¡No confundirse! ¡Callejuelas de la Plaza!*"

<sup>14</sup> Programa a la Patrona, 1958.

(frente a Camilo Calvo)” y que “tiene el honor de ofrecer a su distinguida clientela y público en general, los tan renombrados turrones que elabora de Chocolate, Almendra, Piñón, Yema, Frutas, Fresa, Cádiz, Nieve y Canela”. Este establecimiento continuó abierto hasta los años 60, cuando Rafael Arenas Castillo lo cerró definitivamente.

Al Representante de bebidas Francisco Montañés Ríos, que además de la cerveza La Cruz del Campo de Sevilla, ofrece los mejores Coñag y finos de “González Viass” (sic), pastillas de café con leche marca “La Cabra” de Logroño y “El mejor anisado. El Gordo” de Constantina.

O a Gregorio Ceballos León que regenta un Café y Cervecería en la Plaza de la Constitución, 12, y en el que nos anuncia que asimismo tiene un “*Esmerado servicio de RESTAURANT en el Circulo Liberal*”.

Y por último la Destilería de anisados y licores, Viuda de Garnica, cuyo alambique tiene instalado en la Fuente del Rey, afirma ser “*Cosechero de vinos*” y nos anuncia que su especialidad es el “*Anís Cometa Halley*”. Victoria Salazar, que así se llamaba, era viuda de Pedro Garnica, y madre de Luís Garnica, continuador del negocio hasta su transformación en distribuidor de bebidas embotelladas. La singularidad del nombre dado a este aguardiente, destilado ya por el patriarca de la familia de Garnica, fue un homenaje al paso del cometa en 1910.

#### 1927, VINO Y POESÍA POR PARTIDA DOBLE.

El hecho de que por estos años estuvieran en activo dos imprentas propicio que en 1927 aparecieran dos programas para la Feria de septiembre, el realizado por la ya consolidada Imprenta Las Mercedes de Juan Suárez y la más reciente Imprenta Gráficas Cervantes de Antonio Aguayo Castillo, un curioso empresario con intereses además de en una Librería e imprenta, en una fábrica de harinas y que con el transcurrir del tiempo terminó regentando una tienda de géneros de punto, paquetería y juguetería en la carrera, 21<sup>15</sup>.

Comenzaré con el programa de la última imprenta en aparecer en escena, Gráficas Cervantes, que en un despliegue técnico digno de mención, nos presenta una portada realizada en *tricomía*, con clichés encargados a la reputada casa Richard Gans de Madrid, que era por estos años la mejor fundición y distribuidora de productos para las artes gráficas de España, y que contaba en Granada con un representante llamado Eusebio Elorza<sup>16</sup>. Tal es la calidad del programa y los alardes tipográficos en su impresión que me hace sospechar que estamos ante un trabajo realizado en alguna imprenta de la vecina Granada. La impresión a dos tintas de algunos de los anuncios denota una maestría, un virtuosismo en la impresión que parece poco probable en un taller recién abierto. Lo cierto es que este alarde tipográfico nunca se volverá a ver en las imprentas

<sup>15</sup> Programa a la Patrona, 1958.

<sup>16</sup> Guía de Profesionales, Comercio e Industria de Granada y su Provincia. Imp. Márquez, 1935.



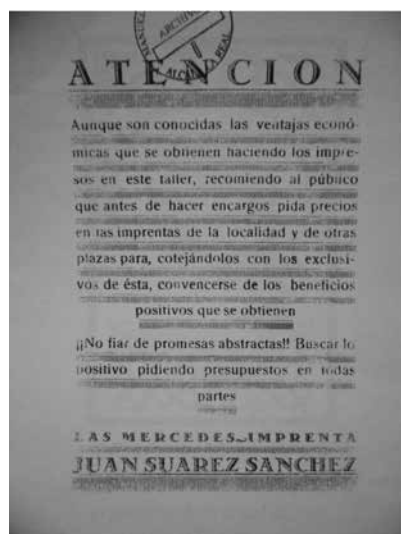
alcaláinas hasta los años 80 del siglo XX, cuando Gráficas Marvel adquiriera una Minerva automática Heidelberg.



Otro detalle que me reafirma en mi convicción de estar ante una más que probable impostura, es la del número de páginas del mismo y sobre todo la agresiva publicidad de la otra imprenta, que en este anuncio nos advierte de “¡No fiar de promesas abstractas!!”.

Sin duda Antonio Aguayo debió de ser un estupendo empresario que supo aprovecharse de una época en la que los trabajos tipográficos eran muy demandados. Tengo mis dudas de que tuviera una imprenta tan grande como para acometer este trabajo, ni las máquinas, o la variedad de tipos, y por supuesto el personal necesario para componerlo e imprimirlo, y no solo este programa, sino el *Programa de la Virgen* que también realizó en 1929. No me cabe duda de que tuvo una imprenta, pero aparte de estos programas solo he localizado pequeños impresos con su pie de imprenta que lo demuestran.

Para los que conocemos este oficio, entonces, al igual que ahora, era práctica habitual encargar el trabajo, que por alguna razón no se podía realizar, a un taller más grande, con más medios y dado que por aquellos años había 26 imprentas funcionando en Granada, por solo 8 en Jaén, lo lógico sería desplazarse a la cercana ciudad de la Alhambra para que algunos de los mejores talleres realizara el trabajo<sup>17</sup>.



<sup>17</sup> Los talleres tipográficos de *Paulino Ventura Traveset*, *Urania*, *Márquez* o *Román*, por esos años los más destacados, estaban más que preparados para haber realizado este programa.

En la parte que nos concierne, el elevado número de anuncios aparecidos entre las dos publicaciones (99) pone de manifiesto el auge en estos años de todo tipo de negocios en Alcalá, no quedando fuera de este florecimiento comercial los de alimentación y bebida que en total suman 55 anuncios, muchos de los cuales no se repiten.

Pero centrándonos en el impreso con pie de imprenta de Gráficas Cervantes<sup>18</sup>, este es el que más anuncios gastronómicos publica de todos los impresos consultados, con un 41%. Los 20 anuncios impresos superan al resto de programas. Entre ellos aparecen algunos establecimientos ya familiares y algunos nuevos.

Entre los conocidos por el público alcalaíno encontramos la Cervecería de Adriano Hinojosa Bailón (después Bar Ferreira); o la Fábrica de Aguardientes y Licores, Viuda de Garnica que pocos años después cambiará el nombre comercial a Destilerías Aben-Zayde; la Fábrica de Harinas San José que cómo vimos antes era propiedad de José Cobo y estaba ubicada en el Paseo; la tienda de Ultramarinos, Chacinas y Coloniales de José Serrano López (la de los azulejos

en el llanillo); La Fábrica de Aguardientes de Antonio Garnica en la calle Veracruz; los ya conocidos Los Arcos, y por último la Confitería Las Mercedes de Francisco Utrilla. Es interesante señalar que un hijo de este confitero, Juan Gregorio Utrilla trabajó como tipógrafo en la imprenta La Magdalena. Algunos de nosotros alcanzamos a conocer esta confitería pero en manos de otros dueños, Carlota Carrascas y su marido García Rosell quienes fueron sus últimos propietarios antes de desaparecer.

Entre los establecimientos que se anuncian por primera vez aparece el de Manuel Espinar Muñoz que, en la calle Miguel de Cervantes 2, ofrece *“Comestibles, semillas y piensos para el ganado”*. Como se puede ver este comercio atendía, en materia gastronómica, a todo ser vivo.

También nos encontramos con La Mora un *“Establecimiento de Comestibles, bebidas y semillas”* que Juan García de Gracia tiene en la calle Abril (ahora Tejuela).

O el de Daniel Murcia Aguilera que en la carrera, 31 (frente a Palacio) nos ofrece todo tipo de productos *“Bebidas, comestibles y toda clase de calzado con piso de*



<sup>18</sup> Ejemplar perteneciente al archivo de Manuel Aceituno Corrales

goma” las populares “Abarcas” que, según afirma, es “*La casa que vende en mejores condiciones tanto en precio como en calidad*”.

La Fábrica de Harinas, sistema Daverio de Aguayo y Belbel en el Pasaje del Coto (este era uno de los negocios de nuestro impresor) nos ofrece entre sus especialidades harineras la “*Flor de Alcalá*” de la que afirma “*que por su gran rendimiento, pone muy alto el nombre de esta casa*”, también vende “*harinas candeales para confiteros*”.



Otras fábricas de harinas eran la de José Giménez Palomino, Fábrica de Harinas, Panadería y Coloniales en la plaza de la Constitución.

Y la Fábrica de harinas sistema Buhler, Santa Emilia que Julio Díaz Roperó tenía en la Ribera Alta. En este anuncio nos indica que además de tener precios sin competencia ofrece “*grandes ventajas en el cambio*”, se refiere al cambio de trigo por pan.

Aparece también Antonio Peinado Collado que tiene un Establecimiento de Bebidas y Comestibles en la plaza de la Constitución, 20 y además dice ser “*Casa de comidas económica*”. Como dije en otro lugar estos establecimientos eran de lo más polivalente.

Otro anuncio es el del Kiosco La Estrella, que Rafael Cano tiene en el paseo y dónde sirve “*Comidas, aperitivos y bebidas de todas clases y a todas horas*”. Estos quioscos eran unos chiringuitos de madera instalados en el paseo.

También aparece por primera vez anunciado unos de los negocios que, con transformaciones, ha llegado hasta nuestros días. Me estoy refiriendo al de Segundo Navas Fernández cuyo “*Establecimiento de Bebidas, Comestibles y Semillas*” se encuentra en la carrera, 3 y 5. Durante muchos años este negocio continuó como genuina tienda de ultramarinos en manos de su hijo Segundo Navas Extremera, siendo en la actualidad una tienda de bolsos propiedad del hijo de este, Segundo Navas.

Y por último la taberna de Manuel Armenteros Romero, conocido popularmente cómo El Gorra en la que se vende “*Café y Manzanilla económica. Bebidas y Semillas*” en la Plaza de la Constitución.

Por entonces, en este lugar, existían hasta seis locales de venta de bebidas, las tabernas de Sotero, La Sopa, la Posá, El Gorra, El Aguardentero y otros más, que tenían la clientela más que asegurada. No es casual que la mayoría estuvieran en la parte inferior izquierda de la plaza, mirando al Ayuntamiento, y que las mismas solo estuvieran abiertas por la mañana, la explicación es muy sencilla, ya que en este lugar de la plaza era dónde se reunían los jornaleros a la espera de que los agricultores y propietarios los llamaran para trabajar y qué mejor manera de calentar el cuerpo en las gélidas mañanas alcalaínas que con una copa de manzanilla o aguardiente.

En cuanto al trabajo realizado en los talleres de la Imprenta Las Mercedes<sup>19</sup> de Juan Suárez, cabe señalar la alta calidad del mismo, en este caso muchas de las tipografías utilizadas y los clichés los volveremos a encontrar en trabajos tipográficos realizados por el propio Suárez y en impresos que salieron, muchos años después, de las imprentas de Falange y La Magdalena, lo que demuestra que este programa fue realizado en Alcalá.

Los anunciantes que aparecen en ambos programas, no sabemos si lo son por la categoría de sus establecimientos o por el compromiso personal con ambos impresores. No podemos olvidar que entonces, como ahora, este tipo de publicaciones se costeaba con los anunciantes; eran ellos los que con su dinero pagaban el papel, la composición, impresión, encuadernación, la distribución y algo del beneficio al impresor, que luego complementaría con la venta de ejemplares entre los vecinos del pueblo, ya que siempre se incluían las actividades programadas por el ayuntamiento para esos días, además de alguna colaboración literaria que daba una pátina cultural al impreso y entretenía al lector.

Los comerciantes que también aparecen anunciados en este programa y que sólo voy a enumerar son: los fabricantes de aguardientes Viuda de Garnica y Antonio Garnica, las fábricas de Harinas Santa Emilia y San José, la cervecería de Adriano Hinojosa, la tienda de comestibles de Manuel Espinar y la confitería Las Mercedes y los Arcos en sus dos vertientes, cómo taberna y transportes.



<sup>19</sup> Ejemplar perteneciente al archivo de Emilio Martínez Sánchez.

Con respecto al resto de establecimientos que solo aparecen en este programa, el primero es la Fábrica de Gaseosas de Antonio Cortes Sánchez, que según dice eran *“Elaboradas con productos de garantizada pureza”*. Para cuando aparece aquí, estaba situada en la Carrera de las Mercedes, aunque años más tarde se trasladó a la calle Real.

Otro de los negocios que aparece es el del Bodegón de la Confianza de Maese Víctor Sáez. Debía de tener este tabernero pasión por la literatura pues en sus anuncios<sup>20</sup> encontramos pequeños guiños a la obra de grandes escritores. En esta ocasión parafraseando a Cervantes, compone un ripio que no resisto reproducir aquí. *“¡Cual gritan esos malditos!/Pero mal rayo “sus” parta/si no habéis ido “ase” VICTOR/a beberse un par de vasos/y a comerse un par de tapas”*. Este bodegón estuvo en una casa que hacía esquina frente al Pilar de los Álamos y que actualmente ocupa el inmueble del número 1 de la calle Miguel Cervantes. Los que la conocieron afirman que era una casa pequeña y destartalada a la que popularmente se la conocía como *El portalito de Belén*, por lo pequeño y estrecho del local, al que había que entrar de medio lado para alcanzar un hueco en la barra. En la pared situada junto a este establecimiento hubo durante muchos años un cartel que anunciaba el *“Papel de fumar GOL”* decorado con el dibujo de un futbolista.

El “Merendero de las Delicias, antes Los Canarios” es un local propiedad de Vicente Zafra Espinosa que ofrece *“Jamón, Salchichón, Chorizo, Queso manchego, Conservas de pescado y muchos artículos que no van anunciados”*, además de servir *“comidas a petición del público”*. También nos informa de que tiene una gran bodega que es propiedad de Antonio Garnica y en la que encontrará toda clase de vinos. Como vemos en este negocio uno de los dueños servía los alimentos mientras que el otro se encargaba de la bebida. Estaba situado *“más debajo de la Magdalena”* y no advertía de *“¡No confundirse!”* supongo que por la cercanía de otro establecimiento similar. El anuncio lo cierra un tajante “VENTAS AL CONTADO” en mayúsculas.



<sup>20</sup> En el programa del año 1040 aparece otro ripio poético de similares características.

Volvemos a encontrarnos con la Cervecería y café que Gregorio Ceballos León tiene en la Plaza de la Constitución y en el que nos recuerda que tiene *“Esmerado servicio de Restaurante en el Círculo Liberal”*. Este impresor realiza en este anuncio un bonito ejercicio tipográfico con la colocación de la capitular dentro del filete que lo decora.

Por primera vez nos encontramos con un negocio que pasando de padre a hijo tendrá una presencia en la vida alcalaína hasta finales del siglo pasado. Me refiero a la Panadería de Pinto, en el anuncio de este año propiedad de Sebastián Pinto Aguado y que tiene el horno en la calle las Monjas, la misma ubicación que mantendrá hasta su desaparición.

Otra Panadería que se anuncia es la de José Garnica Peña que esta situada en la Carrera de las Mercedes, 26 (frente al convento), en algún momento debió de pasar a su propiedad pues recuerden que en el anuncio de José Cobo del año 25 aparece este local como sucursal de la Panadería San José.

José Marañón Serrano nos anuncia que transporta *“Pescado directo de Málaga”* así como que vende también legumbres en la Plaza de la Constitución, 4. Esta familia de pescaderos era conocida popularmente como *“Los Gaticos”*, el negocio lo atendían Pepe y Adolfo, siendo el local anunciado el lugar dónde guardaban la mercancía, pues vendían los productos en unos mostradores que montaban sobre caballetes en la misma plaza, junto a la taberna de *“Pepillo Martín”*. Con el paso de los años uno de los hijos de Adolfo, José Marañón Barrio, llegará a ser el primer Alcalde de Alcalá la Real, tras los grises años de la dictadura franquista.

También aparece anunciada este año la Confitería y Pastelería de la Viuda de Víctor Arenas, que nos anuncia que su renombrado turrón lo es por *“la pureza de las materias que emplean en dicho artículo”*.

Pero este año una nueva Confitería y Pastelería se suma a las ya conocidas, es la de Miguel Serrano López que, situada en la Carrera de las Mercedes 27, nos recomienda *“visitar esta nueva confitería”* para comprar turrones y toda clase de dulces.

Y para finalizar he dejado un anuncio del mismo establecimiento con el que comencé este trabajo, el comercio de ultramarinos de Valeriano Montañes de la Torre, que ya ha perdido la *“z”* del inicio y ha recuperado la *“Especialidad en Jamones”* que sin duda será el producto estrella de este negocio junto a sus embutidos caseros.



## LA PUBLICIDAD GASTRONÓMICA una historia por terminar.

Como dejaba claro al comenzar este trabajo de investigación, el mismo no se agota con esta pequeña aportación. Son muchos los programas por consultar, muchos los negocios que veremos abrir sus puertas llenos de ilusión y que años después veamos desaparecer de una manera silenciosa, y sumarse a los que le antecedieron en el olvido.

Quisiera haber recuperado de ese lugar nombres, historias y negocios que fueron fundamentales en historia gastronómica de Alcalá la Real.

En estos tiempos de Internet, la publicidad sigue tan viva como en esos lejanos años. Los establecimientos siguen confiando en ella para transmitir a sus clientes la confianza necesaria para que sigan confiando en sus productos y servicios.

Hoy, sin embargo, las tabernas han dejado paso a confortables locales donde, además de *beber* se habla, se escucha música, se pasa un agradable momento, y los Ultramarinos y Coloniales han dado paso a los supermercados donde, por uno de esos caprichos de la historia, uno vuelve a encontrar de todo, lo mismo puedes comprar una barra de pan que carbón para la barbacoa.

De todo este relato, creo que el peor parado ha sido la IMPRENTA. Ella ha sufrido en primera persona los cambios tecnológicos y aunque ha sabido metamorfosearse y adaptarse a los nuevos tiempos, en el camino ha perdido parte de la esencia que le vio nacer, pero con todo, sigue siendo imprescindible en la vida publicitaria alcalaína. Es cierto que ya no quedan talleres con prensa manuales, la Imprenta Artesanal MARVEL con la que intentamos recuperar la vertiente artística de este oficio es la excepción que confirma la regla, su lugar lo ocuparon poderosas máquinas de offset con capacidad de imprimir en un día lo que aquellos talleres tardaban todo un año. De esas sofisticadas máquinas siguen saliendo los ejemplares de los programas de la Feria o el dedicado a la Patrona y en los que hoy, cómo ayer, la publicidad sigue presente.





María Teresa Murcia Cano  
*Cronista oficial de Frailes*

Es la primera vez que la amena y deliciosa villa de Frailes acoge una jornada en la que se ponen en común los conocimientos sobre muchos aspectos, que esta, nuestra encantadora tierra esconde en los archivos, en los que, escritos en viejos y amarillentos papeles, esperan para ser estudiados; o simplemente en la sabiduría popular que guardan y atesoran nuestros mayores. En otras ocasiones es la propia experiencia personal lo que lleva a dar a conocer nuestro pasado para ser estudiado e interpretado; y partiendo del pasado abrirse al futuro.

Así pues, gracias a todos los que han dejado sus quehaceres cotidianos y han venido hasta Frailes para comunicar lo que han descubierto o simplemente para acompañarnos y echar un día en nuestra Villa que hoy quiere mostrar lo mejor de sí misma y acercar sus tesoros a los asistentes.

### ALGO DE HISTORIA

Es una constante en el comportamiento del ser humano la gran curiosidad por ir desentrañando los secretos que la rodean y la actitud de buscar aplicaciones inmediatas a los conocimientos que va adquiriendo. Los alimentos no iban a ser una excepción y desde los tiempos más remotos se fueron aplicando técnicas para mejorar su digestibilidad, variar su sabor y evitar su deterioro, técnicas descubiertas por el uso, la observación y el azar y sin que se supieran los principios científicos en que se basaban.

Conocido es el empleo de la liofilización por los Incas, o las composiciones escultóricas de pequeño tamaño, que representan factorías en las que se fabrica pan, cerveza, salazones, o secado de pescado al sol. Los romanos introdujeron la salmuera y el vinagre como conservantes, inventando el escabechado. Otros conservantes existentes en algunas especies vegetales como la canela y el clavo, que explican los viajes de Marco Polo en su búsqueda. Los romanos son responsables también de llevar el cultivo de la vid, que tomaron de Grecia, a los países que conquistaban y de enseñarles a producir vino.

La Europa medieval añadió el ahumado, extendió la cría del cerdo y nació una incipiente industria de la charcutería y la chacinería, además comercializó el arenque en salazón que se transportaba en barricas de madera. En la alta Edad Media, la Europa del norte, que venía produciendo cerveza en las casas de forma artesanal, abandonó en gran parte esta costumbre para crear las primeras factorías industriales de cerveza y en este contexto comenzaron a fabricarse

industrialmente por primera vez las variedades estándar de cerveza rubia, y cerveza negra alrededor del año 1400.

La Europa de la Edad Moderna implementa el ahumado del arenque y el salmón a gran escala, así como la salazón del bacalao. Comercializa productos como el café y el cacao, que importa desde América, y fabrica el chocolate. Consume grandes cantidades de azúcar, cuyas propiedades conservantes conoce.

El efecto del frío se conocía desde antiguo en la prolongación de la vida de los alimentos; y se utilizaban el hielo y la nieve dónde los había para la conservación de la carne y el pescado. Es necesario recordar el oficio de nevero de nuestra hermana población de Valdepeñas. Los pozos neveros de Valdepeñas estaban situados en las zonas de la Pandera y Ventisqueros. Debieron utilizarse después de la fundación de la población en 1539 y, sobre todo, a partir de 1558, cuando obtuvieron el privilegio de villa y la emancipación de la jurisdicción de Jaén, aunque más tarde pasó a ser señorío jurisdiccional del Marqués de Trujillos; pero el uso y comercio de la nieve no debió variar. Sí se incrementó éste en los años y siglos sucesivos por el aumento de población y auge que adquirió la nieve como artículo terapéutico y gastronómico. El incremento del comercio de este artículo llevó al concejo de Valdepeñas en 1628 a solicitar la autorización real para esta labor.

Además de los pozos existía una sima natural, en la Pandera, cuya posesión estuvo en litigio. En el fondo de la Sima se conservan restos de construcción realizada por los neveros. También en el monte de “Cornicabra” se hallan varios pozos de nieve. Tanto los de este monte, como los del “Marroquí”, parecen ser pozos secundarios a los de La Pandera y Ventisqueros. Se utilizarían durante aquellos períodos en que la nieve alcanzaba cotas más bajas y en relación con la exportación a Córdoba y las poblaciones vecinas, como Alcalá la Real, Castillo de Locubín y Frailes. La actividad de los neveros artificiales es conocida desde tiempos de los romanos (2000 a. C.); su gran desarrollo tuvo lugar entre los siglos XVI y XIX, y ha sido utilizada hasta mediados del siglo XX, cuando, con la aparición de los primeros frigoríficos, caen en desuso. Los trabajos en los neveros comenzaban en primavera después de las últimas nevadas. Cortaban la nieve con palas y la llevaban a los pozos de nieve, donde la prensaban para convertirla en hielo. Al pisar la nieve ésta se compactaba con doble finalidad: para disminuir el volumen ocupado y para que se conservara más tiempo en forma de hielo. Después se cubría con tierra, hojas, paja o ramas formando capas de un grosor homogéneo. Ya en verano, se cortaban bloques de hielo que eran transportados a lomos de bestias de tiro (caballos o burros) durante la noche para evitar que se derritiera, hasta los puertos y núcleos urbanos más cercanos donde eran comercializados.

A finales del siglo XIX ya se fabricaba hielo en muchas ciudades y los depósitos que abastecían estos núcleos comenzaron a ser abandonados. A partir de 1900, con la generalización de la electricidad y su utilización en las máquinas de hielo

artificial se generalizó aún más la crisis de las neverías. En la etapa 1920-1930 se abandonó en la práctica el comercio de la nieve natural, aunque en algunos pueblos todavía se utilizaría durante el verano hasta mediados del siglo XX.

El consumo de hielo y nieve tenía tres utilidades principalmente: la del simple placer de tomar bebidas heladas, la conservación de alimentos como el pescado y la función terapéutica, utilizándose como remedio para cohibir las hemorragias, prevenir inflamaciones, aliviar dolores y sobre todo en casos de peste.

Así pues, la tecnología de los alimentos en sus dos vertientes de procesado y conservación ha existido desde siempre, aunque no haya estado reconocida como tal. Ya en el siglo XIX y su famosa revolución industrial, que afecta también a la producción de alimentos, pues va perdiendo su carácter artesanal y su implantación familiar y rural para convertirse en una industria de capital beneficio.

Con la Revolución industrial, la industria alimentaria dejó de ser artesanal para tecnificarse. Actualmente otro factor afecta a la industria alimentaria profundamente. Es el cambio fundamental del papel de la mujer en la sociedad. Con la presencia de ésta en el mundo laboral, fuera del hogar, esta tarea se esta transfiriendo cada vez en mayor grado a la industria alimentaria.

#### LOS SIGLOS XIX Y XX EN FRAILES

Las noticias sobre industria en Frailes son escasas. No debemos olvidar que escasean porque ésta era igualmente poca, pero no por ello, haremos un breve estudio de la actividad industrial en la villa. Comenzamos por los datos que nos aporta el padrón de 1753 a fin de establecer una única contribución. Un notable aumento se había producido en la población, pues desde los 68 habitantes de 1587 se había pasado a los 651 fraileros del siglo XVIII. De ellos encontramos que 106 son jornaleros, 16 labradores y 2 ganaderos y el mismo número de pastores; del sector secundario se ocupan: un batanero, un aladrero un maestro herrero, un cardador, un maestro de zapatero y un oficial, y un maestro de sastre. Por lo que respecta al sector servicios queda cubierto con un estanquero de tabacos, un maestro de barbero, y un teniente de cabo de escuadra de milicias.

Ningún dato de fábricas de ningún tipo ni de artesanos que transformen las materias primas, la mayoría son jornaleros, un total de 106, unos solamente tienen sus brazos para subsistir, son los llamados jornaleros *mere*, mientras que otros tienen un pequeño "*peazo*" de tierra y son llamados pegujareros. Y 16 son labradores, lo que indica que la agricultura y la ganadería son las tareas a las que la población de mediados del siglo XVIII se dedica mayoritariamente. A mediados del siglo XIX el aumento había sido muy considerable, pues había un total de 2.174 habitantes y se habían diversificado algo más los sectores productivos.

No será hasta que Pascual Madoz publique su Diccionario en 1850 cuando tengamos alguna noticia sobre industrialización en Frailes, así como los productos

que se producen en las tierras cultivadas. Dice así: *Produce: trigo, cebada, vino, aceite, garbanzos, maíz, habas, escaña, yeros, guijas, lentejas y habichuelas*. La mayoría de estos productos iban destinados para el autoconsumo, aunque el excedente se vendía en las poblaciones cercanas como Alcalá la Real, Valdepeñas, o Noalejo. En cuanto a la ganadería nos informa que en su mayoría eran ovejas y cabras, y advierte de la escasez de vacas, caballos, mulos y asnos.

Respecto al arbolado, además del propio del bosque mediterráneo, apto para hacer carbón, en su mayoría encinas y chaparros cuyo picón era tan apreciado en la época. También había algo de frutales aunque advierte que pocos y algunas escasas alamedas.

En el bosque no es de extrañar que hubiese caza mayor. Se cazaban *javalles, ciervos, venados*, etc. Aunque a mediados del siglo XIX debido a la roturaciones para puestas en cultivo de cereal y al carboneo había prácticamente desaparecido. Aunque se mantienen conejos y liebres, siendo importantes la población de lobos y zorros. No es de extrañar la cantidad de ordenanzas que se dan para que todo aquel que mate un zorro o un lobo reciba una cantidad pecuniaria que varía según la época.

Nos informa Madoz que: *se han beneficiado sin resultado alguno dos minas, una de alcohol en el Cerrillo Colomo a 200 pasos al sur de la población, y otra de hierro en la Cabeza del Moro, que es un cerro continuación de la Martina a ¼ de legua al oeste*. Las minas de alcohol (kauhut) se conocen desde la época musulmana. Los autores andalusíes cuentan que del Jabalcol salía a primeros de mes una galena negra e iba aumentando la producción hasta mediados de mes; su abundante producción servía no sólo para abastecer el consumo nacional sino que se llegaba a exportar al norte de África. De ninguna de éstas dos minas recuerdan los fraileros nada ni saben de su existencia ni localización.

Sí da Madoz abundante información sobre la industria. Dice así: *Industria: la agrícola especialmente, una fábrica de aguardiente y otra de jabón blando, cuyos productos se consumen en el pueblo, siendo las primeras materias del mismo; 4 molinos harineros dentro de la población, e impulsados por el agua del nacimiento, una molineta por el de Soto Redondo, 3 molinos aceiteros extramuros, y otro a ¼ de legua al oeste*. Por lo que respecta a la fábrica de aguardiente era peligrosas construirlas en el centro de la población pues los calderines podían explotar y producir serios daños. Molinos harineros no se conserva ninguno, una piedra que forma parte de la construcción de una casa y el agua que aún corre en la Plaza de los Toros es el conocido como molino “Chocolate”. Otro molino de harina que también existió hasta bien entrado el siglo XX fue el molino de “Juan Castro”, también aprovechaba los sobrantes del manantial del nacimiento. Se dice que la maquinaria de uno de los molinos fue vendida a Alcalá y se conserva en su Museo.

*Comercio: el trigo, cebada y garbanzos que sobran se exportan a Granada y Málaga, importando de Alcaudete, Castillo de Locubín y otros puntos el aceite y frutas que faltan;*

*y de Alcalá todos los artículos para el vestido, excepto algunos lienzos ordinarios de lino o cáñamo. En éste tráfico se ocupan algunos arrieros.*

En el libro de Actas del Archivo Municipal de Frailes (AMF) de 1861 a petición del gobierno de la provincia se informa del estado de los bienes de propios y de las principales producciones que había en la villa, pues se había emancipado en 1835 de Alcalá y conformado su término municipal con tierras de monte. *Pueblo nuevo la Villa de Frailes, puesto que no otra cosa era al principio del presente siglo .... Sus terrenos entonces de inferior calidad en sierra o improductivos para otro ramo de la agricultura que no fuese la cría de ganado. ... se han hecho considerables desmontes, la tierra se ha poblado de vides y provech, se han provechado las aguas abandonadas y se han mejorado los terrenos dedicados a la producción de cereales, y estas han sido las causas de que la población haya crecido en vecindario y riqueza.*

Haciendo un recorrido por enciclopedias de los siglos XIX y XX, descubrimos que en el año 1884 la principal producción era de trigo y cebada. Un dato cuando menos muy curioso es que en Frailes se producían los mejores garbanzos de Andalucía. Siete años más tarde, el Diccionario Enciclopédico de Montaner y Simón nos informa que entre las principales producciones esta la de los cereales, y añade las almendras, frutales y hortalizas. En el Espasa que se publicó en los inicios del siglo XX se dice que la principal producción era de cereales, aunque añade los ya famosos garbanzos y aceite; y respecto a la ganadería la nombra y añade la industria del jamón.

Antonio Guardia Castellano en su libro *Leyendas y notas para la historia de Alcalá la Real*, publicado en 1913 es explícito cuando se refiere a la producción agrícola de Frailes: *Su término produce trigo, cebada, vino, aceite, maíz, y toda clase de semillas y con especialidad el garbanzo que es muy apreciado por su excelente calidad .... Y sus jamones gozan de gran fama en las provincias andaluzas.*

El secreto de su calidad no está determinado, es más bien una conjunción de circunstancias: el clima, la tierra y, especialmente, que eran de secano, de escasas proporciones, aunque también se valoraban los “gordos”. El cultivo del garbanzo estaba rodeado de un mar de dificultades: el terreno en repecho, polvoriento, se echaba la semilla en surcos de arado de yuntas, había que limpiarlo de maleza y plagas varias veces antes de la recogida. Tarea, ésta, penosa en manos de mujeres que doblaban la espalda antes del amanecer para esquivar el sol abrasador potenciado por el picor del salitre en contacto con el sudor de las bracerías. Las manos acababan sangrantes y atenazados los dedos. Aun así, hemos disfrutado de casi un siglo en el que la base de la alimentación de muchas casas han sido los garbanzos, que a tenor de la imaginación y pericia del cocinero, han alegrado muchas mesas cuando no había mucho de qué alegrarse.

¿Quién no recuerda el aroma de una buena olla de garbanzos haciéndose a fuego lento en un sonoro cloc, cloc con sus huesos de espinazo, costillas, tocino, morcilla y un trozo de calabaza o unas vainas de habichuelas verdes, según la época del año. ¿Quién no contempló por la mañana los garbanzos que se salían

del cacharro en el que estaban en agua desde la noche anterior? Ya presagiaban el contundente manjar que se avecinaba para el almuerzo. ¿Quién no recuerda el obligado trueque de garbanzos crudos por “garbanzos tostaos”, blancos-inmaculados con su capa de “yeso” que distraían la tarde de paseo o al amor de la lumbre?

En otras latitudes donde llegaron nuestros garbanzos fueron aviados con bacalao, con cardos, cardillos o tagarninas, con langostinos en Cádiz...unnnnnn, los cocinaron revueltos con judías y los llamaron potaje, los hicieron en puchero, en blanco, y cocido, en rojo-pimentón y, en un amplio universo de sabores hasta llegar al otro lado del Atlántico donde la fainá, hecha con masa de harina de garbanzos, es plato nacional.

...Los garbanzos también han dado para crear una rica estela de significados que adornan sus cualidades alimenticias: garbanzo de agua, de pega, negro, garbanzo de a libra, como cosa rara y extraordinaria. Nuestro refranero es también refugio de significados con el garbanzo: “ese garbanzo no se ha cocido en la olla”, “por un garbanzo no se descompone el plato” o “tropezar con un garbanzo” para el que es propenso a hallar dificultades en todo o tomar motivo de cosas fútiles para enfadarse o hacer oposición.

La producción agrícola y los productos derivados de ella son la principal riqueza de este recién estrenado municipio, sin olvidar la ganadería y los que deviene de ella, a saber, la carne, lana y leche. Extraño cuando menos es, que nada se diga del queso, tal vez porque su producción estaba más encaminada a satisfacer el auto consumo que a la venta del excedente. Bien es verdad que desde tiempo inmemorial los corderos y chotos criados en Frailes han tenido renombre por su exquisitez, al igual que los quesos y “recocios” que se vendían en los cortijos de nuestra sierra.

En el siglo XX y según un informe fechado en 1956 que envía el Ayuntamiento frailerero sabemos que: Existen 1.671 hectáreas sin cultivar perteneciendo al municipio y particulares. Los árboles o matas más frecuentes en este terruño son: la encina y el quejigo; estos terrenos se dedican a pastos sin que existan meca para cultivar. *...Existen viñas en una extensión de 16 hectáreas, y un labrador medio posee 40 áreas, teniendo normalmente 480 cepas, produciendo 400 kilogramos de uvas y unos 150 litros de vino, siendo la especie “montúa” la más abundante y se le dan una labor de caba y otra de vina. Existen olivos en una superficie de 1.350 hectáreas, sin alternar con ningún otro cultivo, produciéndose anualmente 1.500.000 kilos de aceituna. También existen árboles frutales en pequeña cantidad sin que pueda tenerse en cuenta su producción. La ganadería esta formada por vacas (146), mulas (136), asnos (170), cerdos(545), lanar y cabrío (652), 2.000 gallinas*

Estos datos nos llevan a la conclusión de que se trataba de una economía de subsistencia en la que se era auto suficiente y no se pensaba en una comercialización de los productos, si acaso un pequeño trueque o venta entre los vecinos. Al mismo tiempo que nos hablan de una cocina en la que priman los

potajes, el aceite de oliva y pan como base de la alimentación con carne y poco pescado.

Continuando con el informe: *Existen unas canteras de yeso, trabajando en ellas sobre 12 obreros*. Hoy ya no funciona la cantera pero se ve a la entrada los restos de yeso y se le conoce como “Cantera de Manolín”. El apartado industria queda cubierto de la siguiente manera: *Existen 2 fábricas harineras con energía eléctrica y 5 fábricas de aceite igualmente con energía eléctrica. No existen industrias caseras. El comercio es aún más precario: Hay en el pueblo tabernas, panaderías, carnicerías, tiendas de comestibles y bares*. Éstas almazaras las tenemos localizadas; dos de ellas son cooperativas “San Antonio” y “San Rafael”. Ésta última funcionó con gran armonía entre sus miembros, se les llamaba a la junta rectora “los apóstoles”; y las otras eran de propiedad particular: El molino de Custodio Valverde, Las Parras y Nuestra Señora de los Dolores. De ellas dos sobreviven en éstos tiempos revueltos de crisis económica y una rentabilidad bajo mínimos del aceite.

En 1963 y siguiendo los datos que nos aporta el Archivo frailerero (AMF), los productos principales son: el trigo, 200.000 kilos; aceituna 2.300.000 kilos; frutas 2.000 kilos y 4.000 kilos de uvas; aunque las leguminosas ganan con un total de 82.250 kilos. La actividad principal sigue siendo la agrícola; nulas las noticias de industria, ni siquiera las referentes a transformación de estos productos. Sí que encontramos hortalizas que se siembran en regadío como es la patata a la que se dedican 10 hectáreas, a los ajos, 5; 4 hectáreas a las cebollas, pimientos y melón se dedican 2 y 1 hectáreas respectivamente.

## PAISAJES INDUSTRIALES

Las primeras noticias de industria en Frailes son del siglo XIX. Nos las facilita Pascual Madoz informándonos que había una fábrica de aguardiente y otra de jabón blando; cuatro molinos harineros, y cuatro molinos aceiteros, situados en el Puente de los Molinos, por ello recibió su nombre. Poco más sabemos de cómo eran las construcciones que los acogían. En la actualidad cuenta Frailes con cinco instalaciones industriales, que siguiendo la tónica de siglos anteriores están situadas al sur de la localidad y extramuros.

Les propongo un paseo por la arquitectura industrial de la Villa que iniciamos en los confines del término municipal casi en la frontera con Alcalá la Real. Iniciamos el recorrido por la carretera comarcal que une Frailes con Alcalá la Real, se nos irán mostrando unas construcciones dedicadas a la transformación de productos agrícolas y ganaderos que son el motor de nuestra economía.

La primera edificación se trata de “La Bodega Campoameno”, situada en la carretera cerca de Ribera Alta, está instalada en el polígono industrial de “La Dehesilla”. Se trata de una construcción de sabor añejo y construcción imitando a la de los cortijos andaluces, teja árabe y rejas sobre peana. Fachada blanca con rejería metálica.

Tiene su origen en una cooperativa vinícola creada en 1996 llamada “La Martina”. Se crea como una iniciativa para desarrollo agrícola del viñedo ya que se contaba con la tradición de hacer vino en las casas, el popular “vino del terreno”, esto es, aquel que se ha producido en los lagares y bodegas familiares con la producción de uva local, mayoritariamente de la variedad Jaén Negro, que destaca por incorporar pocos taninos en sus componentes. Estos “vinos del terreno” son en general vinos jóvenes, dulces, debido a la interrupción de la fermentación. Desde muy antiguo, 1525, estas tierras tenían un privilegio para vender vinos en la ciudad de Granada. Por ello surge una Sociedad Cooperativa Andaluza con el ánimo de aunar los esfuerzos de los productores. De este modo se pretendía la mejora de los terrenos destinados al viñedo, solicitando apoyo técnico para obtener producciones de calidad.

Para salir al mercado con ciertas garantías de éxito se elaboraron vinos con estrictos criterios de calidad; así se comercializaron blancos jóvenes y frescos, y tintos con una crianza en bodega de roble americano. Para su producción se compraron 26 barricas en donde debían envejecer los caldos, dos depósitos de fermentación, y diez más en acero inoxidable de cuatro y cinco mil litros respectivamente; así como todos aquellos enseres necesarios para la fabricación del vino. En total la inversión fue de 14.658.518 de euros.

La cooperativa vinícola “La Martina”, contó con el especial apoyo del Ayuntamiento de la localidad, el cual facilitó la nave en donde en un principio se ubicó la bodega; también apoyó este proyecto ADSUR, facilitándole subvenciones para su puesta en funcionamiento. Cuatro fueron las marcas comerciales que se pusieron en el mercado con los sonoros nombres de *Campoameno*, *Matahermosa*, *Puente Alta* y *Sierra Alta*. El *Campoameno* era el de mayor calidad con seis meses de crianza, el siguiente tres meses en bodega, cosecha era el *Puente Alta*, mientras que el último era una mezcla de variedades autóctonas.

La vinícola fue comprada por el *Grupo Sierra Sur* el año 2008, e inicia la comercialización de los vinos con los nombres de *Alto de Campoameno*, *Campoameno*, *Campoameno Syrah*, y *Campoameno Chardonnay*, éste último es un blanco de excelente calidad. Desde hace unos tres años, se viene comercializando un espumoso que esta teniendo éxito en nuestra comarca.

Continuando por la carretera en dirección a Frailes, nos desviamos por el camino de la derecha que nos conducirá hasta el paraje del Cerrillo. Antes de llegar a él, se nos descubre un edificio de amplias dimensiones que es la Cooperativa “San Rafael”, de aceite de oliva. Edificio construido en los primeros años del segundo milenio, presenta una estructura en una sola planta y un altillo que corresponde al salón de actos. En ella se guarda una maquinaria moderna, acorde con los retos de los tiempos nuevos. La fachada nos recuerda las estructuras industriales del siglo XIX. Cuenta con amplios patios que acoge la feria de ganado del mes de octubre, de características similares a la bodega, pues ambas edificaciones han sido ideadas por la ingeniera agrónoma Luisa María Ruiz Vélchez.



La almazara es la decana de las industrias de Frailes, fruto de la fusión de las dos cooperativas que funcionaban en la localidad desde el siglo XX. Los propietarios de molinos aceiteros se unen en cooperativas para darle salida al excedente de aceite y aparecen dos cooperativas: “San Antonio” y “San Rafael”. Esta segunda absorbe a la primera. Seguidamente se crea la Cooperativa de consumo “Santa Lucía”, con el objetivo de poner facilitar a los vecinos los productos de primera necesidad a precios asequibles, materializándose en una fábrica de pan. La venta del pan era frecuente aplicándose la técnica del trueque, en la que los socios, a cambio de trigo, se les entregaban vales que los trocaban por pan. Esto funciona hasta los años 70 del siglo XX.

No es la única almazara con la que se cuenta en el municipio, pues ya en los confines del término municipal se encuentra “Grupo Serrano López”, empresa familiar con proyección internacional. Situada en el cortijo de Las Parras, por el camino que desde La Ribera Alta conduce a Puerto Blanco y Trujillos, nos reciben dos piedras de molino y un camino de cipreses que nos conducen a la fábrica de aceites, en la que la familia Serrano produce zumo de oliva de excelente calidad. Comercializa con las marcas *Rajoseoliva*, *Esencia Andalusí* y *Campos Mediterráneos*. Una familia al cuidado y mino de los olivares cuyo fruto debidamente triturado dará un aceite del que se sienten orgullosos.

Un poco más adelante en el paraje conocido como El Cerrillo, se encuentra una granja en donde se crían cerdos, pavos y pollos, se trata de *Agricentro Garrido Mudarra*. Esta empresa tuvo una originalísima idea el pasado año de 2010; con burros, organiza paseos, senderismo, comidas típicas de la Sierra Sur, además de charlas y asnoterapia. Lleva el simpático nombre de “Burriaventura”

Si tomamos la carretera que lleva hasta Frailes, pasamos por un grupo de casas conocido como El Nogueral, e inmediatamente después nos encontramos con una nave industrial moderna con aire andaluz y ondulado remate, en la fachada en la que se fabrican quesos de excelente calidad con leche de cabra y exquisitos al paladar. Se trata de la quesería “*Quesos Artesanos de Frailes*”. Esta empresa parte de la tradición y está consiguiendo hacer conocido su producto fuera de la comarca. Sus productos principales son el queso en sus múltiples tipos de curación desde el curado de sabor intenso, fuerte y con cuerpo, pasando por el semicurado de textura suave y aroma a vainilla y frutos secos, sin olvidar el queso fresco de textura consistente, suave y ligeramente cremoso; y el requesón, que aquí se le llama “recociós”. Claro que estando situada la quesería en la Sierra Sur no puede faltar el queso en aceite de oliva virgen extra

En el paraje conocido como El Baño, encontramos Maderas Gallego, que desde 1978 fabrica envases de madera para frutas y hortalizas. Partiendo de la madera que se producía en la localidad, y que hoy día compra en Brasil, Portugal, Galicia, etc., vende sus productos en zonas de producción agrícola intensiva, como es el litoral Andaluz, Extremadura, Castilla, Murcia y norte de África. Sin olvidar el envasado de productos comarcales y provinciales, como el caso

de la apreciada cereza. Dispone de centros de producción en Cádiz, Granada, Almería, Huelva y Extremadura.

Tiene sus inicios en la empresa familiar creada en los años 30 que fabricaba cerámica para la construcción, más tarde convertida en carpintería para desembocar en fábrica de envases de madera. De inmediato al Puente del Baño y junto a la carretera se presenta la más antigua de las naves industriales, fruto del boom de los sesenta; y a continuación el cuerpo de oficinas. Su desarrollo ha ido acompañado de ampliaciones de naves industriales en el interior de sus instalaciones, y recientemente se ha instalado una planta fotovoltaica de generación de energía eléctrica renovable. Desde su fundación, en esta empresa se han venido empleando entre veinte a treinta familias, siendo la empresa con mayor creación de empleo de la localidad, aún en épocas de crisis acentuada, como la que vivimos.

Dos son los jóvenes fraileros que han apostado por una forma de vida que se haya en retroceso en estos días, se trata del antiquísimo oficio de cabrero, pero ahora entendido de una forma actual. Hablamos de las cabras de Sergio Garrido Mudarra que tiene sus animales en la carretera de Los Rosales y que pertenece a la Asociación Española de criadores de cabra malagueña. Sus cabras son de ésta raza que se caracterizan por su alta producción lechera. La raza Malagueña se puede considerar como el producto de la unión de dos tipos ancestrales: la cabra pirenaica y el tronco africano, representado por la cabra de Maltesa.

Puede considerarse la raza Malagueña, como una de las que mayor influencia ha tenido en las restantes razas y poblaciones caprinas peninsulares, ya que se encuentra presente en muchas regiones de la geografía Española. También la Ganadería Hermanos Castaño crían cabras que dan la leche para los sabrosos quesos y chotos para una receta que desde antiguo es la preferida por muchos fraileros, además de la comida que se preparaba en las reuniones familiares y de amigos, se trata del *choto frito*.

Ya en el centro del pueblo en la calle Huertos, en el mismo local que en los años sesenta del siglo XX existiera otra carnicería, se ha instalado *Dani Rivera*. Él y su familia han apostado por los recursos endógenos de la localidad; crían los cerdos y extraen de ellos lo mejor, así se están haciendo un hueco en el mercado de los jamones, recuperando aquellos jamones que desde el siglo XIX hicieran famosa la localidad.

*La abuela Laura* joven empresa regentada por tres hermanos embute la carne de cerdo y comercializa morcilla, chorizo y deliciosos salchichones que intentan abrirse mercado saliendo de nuestra comarca. Apuestan por el boca a boca y tienen prácticamente vendida su producción. Laura y María del Carmen García hacen la matanza de la manera que la hacían nuestras abuelas, pero han añadido otros productos con aires de modernidad para hacer más llevadera a las mujeres su tarea de intendencia familiar.

Tres panadería surten de pan a la villa y venden en otros pueblos comarcanos. *Los Hermanos Castro*, *Virgen de las Angustias* y *Juanjo* además de múltiples y variadas clases de pan, hacen dulces, muchos de ellos arrancan de la más atávica tradición, pero otros son innovadores y adaptándose a los nuevos gustos de la población.

La Revolución industrial dio lugar a grandes núcleos urbanos donde la alimentación pasó a depender de una complicada cadena que iba desde las materias primas al mercado, asegurando primariamente el suministro constante de una variedad de alimentos en condiciones higiénicas y de conservación. La industria alimentaria dejó de ser artesanal para tecnificarse, evolucionando para incorporar métodos de producción y tecnología avanzada, en respuesta a un cambio constante en las necesidades del consumidor y a la continua urbanización de los habitantes del planeta.

Actualmente la humanidad se encuentra en el centro de otra revolución que afecta a la industria alimentaria profundamente. Es el cambio fundamental del papel de la mujer en la sociedad, una de cuyas tareas tradicionales fue la preparación de las comidas. Con la presencia de la mujer en el mundo laboral, fuera del hogar, esta tarea se esta transfiriendo cada vez en mayor grado a la industria alimentaria.

La sociedad exige cada día más los “alimentos cómodos”; esto es, los alimentos en que en una o varias etapas de la labor de preparación, que antes se hacía en el hogar, se deja en manos del fabricante.



Domingo Murcia Rosales  
Francisco Toro Ceballos

Desde que se ideara esta receta alcalaína hasta la actualidad han transcurrido alrededor de noventa años. Este devenir ha supuesto la evolución de una casualidad culinaria a un elaborado plato, de una difusión plenamente familiar y local a la inclusión de la misma en libros de recetas de más amplio alcance. Ninguno de los dos somos cocineros, ni tampoco experimentamos en la cocina por afición. Tan siquiera somos *pinches*. Nos interesa solamente la historia en esta gustosa parcela de la gastronomía. Esto no es obstáculo para disfrutar con un buen plato e incluso criticar las excelencias y la falta de calidad de algún producto. El preámbulo debiera justificar el título de esta comunicación.

Pretendemos que se divulgue la verdad de los orígenes de esta popular receta, que conocimos directamente de uno de los testigos de su invención. Fue un trabajo de campo, sin más pretensión que recoger las noticias de nuestra tierra.

Las fiestas siempre son ocasión propicia para ofertar todo lo que es meramente peculiar de cada lugar. En Alcalá la Real cobran especial protagonismo las de agosto, en torno al día de la patrona, la Virgen de las Mercedes. Las amas de casa preparan la despensa para las comidas extraordinarias, en las que suelen reunirse los ausentes, los amigos, la familia. Hay que cocinar, lucirse en las artes culinarias. Es lógico que se busque el tipismo, y, no hay duda que el plato más extendido y popular en Alcalá es “la Secretaria”.

De esta receta vamos a hablar, no sin antes aclarar que la versión de su origen proviene del testimonio de Miguel Bolívar García, allegado al círculo donde se creó. Es costumbre generalizada en nuestra ciudad ir de “guiso”. En otros lugares se le llama “perol”, “merienda”, “jira”... Es, como todos suponen, una ocasión de contacto y convivencia, frecuente en determinadas pandillas de amigos, a lo largo del año, y, muy especialmente, en el mes de agosto. El día de San Roque se lleva la palma, ya que muchas familias marchan al campo o al recreo en busca del tradicional “guiso”.

Actualmente acuden hombres, mujeres y niños, pero hemos de indicar que esta anuencia es relativamente moderna. Los guisos alcalaínos fueron exclusivamente de hombres, y todavía hay algunos ortodoxos que mantienen esta actitud. Hay quien asegura que solían hacerse los sábados, y, preferentemente, en la tarde-noche.

Pues vamos, ya de “guiso”. Años veinte. Cayetano Sierra Montañés ha quedado encargado de adquirir todos los preparativos para un arroz con pollos que van a tomarse los amigos en el campo. Es la tienda de comestibles de

Cayetano Montañés. Le da el encargo y, pasado un tiempo prudencial, vuelve a por las viandas.

En un lugar del municipio, en el cortijo del Menchón, linde con la provincia de Granada, se han reunido varios amigos: Alejandro Serrano, Luis y Manuel Retamero, Manuel Durán, Carlos Calvo, Miguel Bolívar... y Fernando Ruiz de la Fuente Abril. Se charla... Entre copa y copa, el cocinero, Cayetano Sierra, comienza a preparar el guiso con la ayuda de alguno de los presentes. Marquemos el orden: los pollos camperos, bien limpios, troceados y salpimentados, ya están al fuego friéndose. El sofrito con el ajo, la cebolla, el azafrán, la asadurilla de los pollos, majándose. El tomate, el pimiento morrón y los guisantes, listos. Todo sigue el proceso habitual de unos pollos con arroz, hasta que el cocinero se da cuenta que no hay arroz. ¿Dónde lo han puesto? Todos a buscar, y, ante la realidad de la falta, viene la bronca, las bromas, las culpas y las disculpas... ¿Fue culpable Sierra, que lo olvidó sobre el mostrador, o Montañés, que no lo sirvió? Esto es lo de menos. Hay que dar una solución. Imposible volver a Alcalá en busca del preciado cereal. Para algo está la imaginación. Ruiz de la Fuente, que según era sabido no sabía ni freír un huevo, propuso guisar los pollos, pero sin arroz. Y he aquí que el cocinero, con los exclusivos aditamentos de un arroz, elabora nuestro plato típico.

Salió de rechupete, o como mínimo, bueno, teniendo en cuenta las circunstancias. Como el señor Ruiz de la Fuente era secretario del Ayuntamiento, los amigos bautizaron el guiso con el nombre de pollo “a la Secretaria”, pues de él fue la idea.



Merienda en una alameda. Años veinte



“Guiso”. Años veinte

Pero en esta historia hay que corregir “entuetos”. Se ha divulgado la tradición de una manera errónea, imputando la invención a la mujer del secretario municipal; añadiendo o quitando personajes; escenificando el nacimiento del plato en un lugar u otro... La versión más acertada es la que hemos explicado, pues proviene de uno de los contertulios.

La experiencia volvió a repetirse y el nuevo plato se extendió hasta convertirse en el menú más popular de Alcalá, traspasando, incluso, nuestras fronteras, llevado de emigrantes y forasteros que lo saborearon.

Como es normal, todo evoluciona. Los cocineros alcalaínos, las amas de casa, a lo largo de estos años, han dado su matiz personal a aquel primer plato de “secretaria”. Hay quien ha cambiado el pollo por ternera, o por lomo de cerdo. Quien ha aumentado la salsa, espesándola, a base de tomate e hígado. Quien ha añadido jamón, espárragos, champiñón y otras verdurillas... Para todos los gustos, como puede comprobarse.

Pero si tuviéramos que elegir, no dudamos en quedarnos con el original: aquél que degustábamos de niños, con motivo de algún acontecimiento familiar de importancia: aquél de la salsa clarita y suave... Y es que el pollo “a la Secretaria”, no lo olvidemos, es, sencillamente, un pollo con arroz, pero sin arroz. Así de simple.

Para completar nuestro pequeño trabajo incorporamos a continuación la receta original y las de otros personajes de la Gastronomía.



“Guiso” en la casilla de Pedro Ceballos. Años cincuenta

#### RECETA ANTIGUA DE FRANCISCO MURCIA ROSALES

Ingredientes para la salsa: cebollas, ajos, azafrán en hebra, pimienta, pimienta rojo en lata, vino blanco, condimento amarillo, sal.

Elaboración: freír en aceite de oliva las cebollas y los ajos y apartar. Freír los higadillos de los pollos y apartar. Incorporar en un mortero todos los ingredientes fritos y crudos y triturarlos muy finos (hoy, en una batidora, mejor). En el mismo aceite de oliva, añadiéndole si fuera necesario, freír el pollo o los pollos en trozos, hasta que estén dorados. Añadir sal, a voluntad. Una vez fritos y en la misma sartén, se deposita la salsa que habíamos confeccionado y una lata de guisantes. Se deja quince minutos, aproximadamente para conseguir una mezcla homogénea de la carne con la salsa. En la actualidad hay cocineros que le incorporan tomates, pimientos rojos, alcachofas, jamón, espárragos y otros ingredientes, según se les ocurre.

#### RECETA DE PEPE ONETO

Ingredientes: 1 pollo campero de unos 3 ó 4 kilos de peso aproximadamente; 2 vasos de aceite de oliva virgen extra; 2 hojas de laurel; 2 cebollas grandes; 6 dientes de ajo; 1 vaso de vino blanco; 2 higaditos de pollo; 250 gramos de pimientos morrones en conserva; 150 gramos de guisantes en conserva; 500 gramos de tomate natural; 150 gramos de jamón serrano; 2 cucharillas de pimienta negra molida; 2 carrerillas de colorante alimenticio amarillo; azafrán en hebra; sal.



Elaboración: Se pone el aceite a calentar y echamos el jamón serrano cortado a trocitos. Incorporamos el pollo troceado, las hojas de laurel, la pimienta y la sal para marear junto con el jamón. Cuando el pollo está frito se le pone el vino y se deja reducir. Aparte, se sofríen los ajos, la cebolla troceada, los higaditos de pollo, la mitad de los guisantes y la mitad de los pimientos morrones. Una vez que está todo pochado y los higaditos fritos, se sacan éstos y se trituran con el azafrán en hebra. Este triturado se le añade al guiso con un chorrito de agua y los tomates triturados. Se deja que cocer todo el conjunto hasta que el pollo esté tierno y la salsa haya reducido. Cuando esté terminado se le añade, por último, los restos de los guisantes y de los pimientos morrones troceados.

#### RECETA DE NANI CANOVACA

Es similar a la anterior, de Pepe Oneto, por lo que evitamos la repetición.

#### RECETA DE FELIPE LÓPEZ GARCÍA

Ingredientes: un pollo de 2 kilos, 1/2 kg. de cebollas, 1/2 kg. de tomate, 1/4 kg. de pimientos verdes, 6 dientes de ajos, azafrán en hebra, pimienta negra molida, vino blanco, 1 lata de guisantes, 1 lata de pimientos, 200 grs. de jamón serrano, 1 asadura de pollo, sal y aceite de oliva, perejil.



“Guiso” en la casilla de Pedro Ceballos. Años cincuenta

Elaboración: el pollo se trocea. En una sartén se fríe el jamón a tacos y los ajos enteros. Se sacan a un plato los ajos y la mitad del jamón. En la misma sartén, se fríe el pollo con la mitad del jamón, sal y un chorreón de vino blanco. Una vez dorado se pasa a una cacerola. En el aceite se fríe el pimiento, la cebolla y los tomates troceados, con un poquito de perejil. Se pasan por el pasapuré los ajos fritos, el jamón que había en el plato, el pimiento, la cebolla y el tomate del sofrito, el azafrán en hebra, la asadura frita, la pimienta molida. Todo esto se echa en la cacerola con el pollo y se le da un hervor; añadir los guisantes y el pimiento morrón a tiras no muy grandes.

LA AYUDA SOCIAL AMERICANA Y CÁRITAS DE ALCALÁ LA REAL.  
DOCUMENTOS PARA SU ESTUDIO

Domingo Murcia Rosales  
*Cronista Oficial de Alcalá la Real*  
Francisco Toro Ceballos  
*Asociación Cultural "Enrique Toral y Pilar Soler"*

Desde el final de la Guerra Civil española hasta la mitad de la década de los cuarenta, España vivió una época muy difícil. La tasa de mortalidad infantil era de ciento cuarenta y dos fallecimientos por cada mil nacidos vivos. Debido a esta situación, España solicitó la ayuda de UNICEF.

En 1954 se firmó en Nueva York un convenio con el Gobierno español para responder a las necesidades de los niños de nuestro país. El primer programa de ayuda, el Plan ASA (Ayuda Social Americana), se puso en marcha ese mismo año y supuso el envío de millones de kilos de leche en polvo, fundamental para el crecimiento de los pequeños.

Entre 1954 y 1968, más de trescientos millones de kilos de leche en polvo llegaron a España. También se pusieron en marcha programas para el cuidado de niños prematuros, la lucha contra el tracoma, la rehabilitación de minusválidos y la educación nutricional.

A mediados de los años cincuenta, Cáritas gestionó la Ayuda Social Americana y fue conocida durante mucho tiempo precisamente por ese “reparto de leche”. Es entonces cuando esta institución toma conciencia de que su acción debía tener sentido más allá de la distribución de dicha ayuda material.

La redacción del Plan C.C.B. (Comunicación Cristiana de Bienes) en 1961 supuso el primer estudio antológico de la situación social de España. Además se crearía el primer Plan de Acción contra la Pobreza.

Durante estos años de procesos migratorios campo-ciudad y de transformación de los sectores agrarios e industriales, Cáritas desarrolló acciones para que los planes gubernamentales de desarrollo incluyeran el factor humano. También introdujo los métodos de desarrollo comunitario en zonas pobres, sin recursos y sin futuro. Las Cáritas Diocesanas organizaron cursos de toda índole (formación en oficios –albañilería, confección, agricultura, etc.–).

La documentación que manejamos, gracias a la donación de Ana María Peña, y que hoy se custodia en nuestro Archivo Municipal, es de José Collado Martínez. Corresponde a los años 1960-1968, en los que él estuvo de presidente de Cáritas Interparroquial de Alcalá la Real. En este trabajo sólo extractamos los documentos existentes, para que en un futuro nosotros u otros investigadores puedan desarrollarla.

Hay un resumen escrito a máquina de la I Asamblea Diocesana de Caridad que se celebró en Jaén los días 9 y 10 de julio 1955. De este resumen destacamos:

- Día 9. 18,30. Conferencia de Manuel Sánchez Sánchez, que delineó la ruta a seguir en la amplitud de la obra social. Necesidad de organización basada en la rectitud de conciencia de las juntas de cada localidad. Necesidad de obtener el aprecio de los necesitados. “Los alimentos deben ir bañados del amor fraternal hacia los semejantes”.

- Domingo 10, después de la misa, se desarrolló una charla de Federico de Castro, titulada “Cáritas Americana”. Expresó que en una Asamblea de Caridad celebrada en Roma, el marqués de Villalba, en su primer contacto con Cáritas Americana, comentó que en el término de dos meses arribaría a los puertos gaditanos el primer barco portador de unos miles de bolsas de alimentos, que fueron escasas para las necesidades españolas.

- Los días 11, 12 y 13 del mes de junio de 1955, se celebró en Madrid la X Asamblea Nacional de Caridad.

La Ayuda Americana comenzó en febrero de este año, habiéndose recibido en Jaén:

- 140.852 k. de leche, con 422.571 ptas. de gastos de portes.
- 70.000 k. de leche, con 212.654 ptas. de portes
- 6.040 k. de mantequilla, con gastos de 21.140 ptas.
- 90 toneladas de bolsas para Navidad, con gastos de 120.000 ptas.

El valor real de estos productos fue de 16 millones de pesetas, lo que contrasta con las cantidades que suele repartir el Consejo Diocesano de Caridad en artículos, por valor de 25.000 pesetas.

Igualmente habló de la organización de la Ayuda Americana. Llegó a Cáritas Española a través de Cáritas Americana. El Cardenal Primado dio cuenta a nuestro Gobierno para la organización respectiva. Fueron catorce organismos los que la complementaron. Cáritas era el eje y los demás, derivados de ella (Auxilio Social, Ayuda Pro-Claustros Necesitados, la CONFER, o Confederación de Religiosos, Cantinas Pre-escolares, etc.).

Año 1960. Hay una carta de José Collado a Federico de Castro Maroto, Director de Cáritas Diocesana de Jaén, acusando recibo de las normas sobre la distribución de los productos de la Ayuda Social Americana (ASA), fechada el 28 de agosto. Éstas vinieron en una circular (nº 18) de 23 del mismo mes, en las que se recordaba a los presidentes de Cáritas algunas generalidades:

- Los productos de la ASA no se podían vender, no se podían cambiar. Eran enviados conforme a la Ley 480 del Congreso de los Estados Unidos, que había que respetar como administradores.

- Los beneficiarios de la ayuda recibían gratis los productos, pero aunque fueran pobres deberían contribuir con lo que podían al sostenimiento de Cáritas o las Conferencias.

- Todos estaban obligados a cumplir las normas. La inobservancia podía suponer acabar con la distribución, que era tan necesaria.

El 29 de agosto se recibe la circular n.º 20 en la que informan que los hermanos americanos ofrecen prótesis, brazos y piernas artificiales a los españoles. Por ello se solicita informe sobre las necesidades que Alcalá pudiera tener.

Dos circulares ulteriores, n.º 40 y 41, anuncian que se han detectado irregularidades en el reparto y que había colapso en los transportes. Aunque no hay aún amenaza de supresión, se insiste en el cumplimiento de las normas. En la posterior, se anuncia que se ha creado un sistema de inspección por el Gobierno español. Estas normas se vuelven a repetir otras veces, incluso anunciando que se habían cortado los suministros a varias diócesis por no cumplirlas.

Año 1961. La Conferencia de Caridad de Caballeros de San Vicente solicita a Cáritas más ayuda, pues la presta a setenta cabezas de familia con un total de trescientas treinta y siete personas. Cada semana aumentaban en dos o tres. Llamativas son las características sanitarias de los afectados: trece anémicos; trece tuberculosos; cinco pleuríticos; cinco inválidos; diez asmáticos; ocho enfermos de corazón; ocho de estómago; tres paralíticos; un canceroso; dos prostáticos; y dos nefríticos. Semanalmente se daban a cada familia fideos, pasta, macarrones, arroz y alubias a razón de un kilo, y 25 kg. de leche en polvo, es decir un litro diario por familia.

5 octubre. Carta de Castro a José Collado comunicando que la ASA atraviesa un mal momento, como consecuencia de la picaresca de venta de productos. Alguien había denunciado que en Alcalá había desviaciones ilegales y punibles. Se cortó el servicio radicalmente. Al señor Castro le preocupa que “por culpa de dos o tres desaprensivos puedan quedar sin tan valiosa ayuda los necesitados que venimos socorriendo”. El 13 del mismo mes, Collado Martínez lamenta la suspensión a Alcalá y expuso que “desearíamos conocer los hechos concretos que han motivado la misma”. El 3 de noviembre responde Castro a Collado, lamentando tomar esa decisión: “...debo decirte que todos vosotros conocéis perfectamente tales hechos, aunque no tengáis noticias de ellos con el detalle que fuera menester. Mi gusto sería asistir pronto a una reunión general en esa ciudad en la que todos, incluso yo, hiciéramos un buen examen de conciencia”. El 6 de noviembre contesta Collado que se está montando en la parroquia de Santa María un centro de distribución para centralizar la ASA. El 1 de diciembre anuncia que, desde el domingo 26 de noviembre, se distribuyen los productos en un local habilitado en el claustro de la iglesia, y “no envíes ningún artículo mientras no vaya autorizado por mi, tanto el pedido como la salida de esos almacenes, ya que de otra manera no podría yo ejercer control alguno sobre ellos”. Parece solucionado ya el problema.

1962. Está completa la documentación, los recibos y cartas de Cáritas a Jaén, los libros almacén de las existencias de leche en polvo, fideos, sopa, macarrones y aceite. También, los colchones que se dieron a las familias necesitadas. Además de Cáritas, retiran productos el párroco de Santa Ana (Francisco Moreno), Ribera Alta (firma los recibos Braulio López), el colegio de Cristo Rey (recibos de la madre Inés de Jesús y la madre Eulalia de San José), las madres Dominicas y el Hospital Civil. Hay, igualmente, recibos para la casa Asilo de San Juan, de la recordada madre Carmen. El 26 de abril se reciben veintiséis colchones que se distribuyen entre los necesitados. El 1 de mayo se hace una nota, para la emisora “La Voz de Alcalá” informando de los productos que hasta la fecha se han entregado: 400 kg. de pasta para sopa; 1.380 k. de macarrones; 611 k. de harina de maíz; y 11.930 litros de leche (397 diarios).

1963. También completo, como el anterior. Hay una nota sobre el peso de cada envase: así, el saco de leche en polvo pesaba 47 k.; la caja de cartón, 27; el saco de harina de maíz, 47; el de fideos, 20; el de macarrones, 30; el de pasta menuda, 50; y la caja de 6 latas de aceite de soja, 24. Completan la información unas cartas sobre compra de garbanzos, en Alcalá, para Cáritas Interprovincial. Se adquieren 400 k., vendidos, creemos, por Luis Abril. Aparece también una información sobre Cáritas en Frailes y una circular sobre los servicios que ofrece la Inteprovincial.

1964, completo. El 11 de marzo Collado envía un estadillo con los cargos directivos de Cáritas. Informa que “tiene carácter interparroquial y está fusionada con la Conferencia de San Vicente”. El presidente de esta última era Gabriel Albasini Serrano. El director de Cáritas, José Collado Martínez; el Secretario, Manuel Casanova Hita; el tesorero, Antonio Ceballos Freijoo; el vocal de huchas, Antonio Pedradas Ávila; y el vicepresidente, Francisco Santiago Sampelayo. El 1 de junio se informa que de la distribución de leche se encargarán las hermanas de Cristo Rey. El 31 de julio se escribe: “se ha normalizado de nuevo la distribución, que ahora se hace en un centro instalado en el Colegio de Cristo Rey, a cargo de las Religiosas de esta Institución, en el que se vienen repartiendo unos 600 litros (de leche) diarios... Hemos dado un gran paso al poner en manos de religiosas la confección y reparto de la leche. Si pasas por aquí no dejes de ver este Centro”.

1965. Está cabal, como los anteriores, pero faltan los recibos de retirar los productos. Sí podemos indicar que el transportista que enviaban desde Alcalá a Jaén era Antonio Gutiérrez. El encargado del almacén en Jaén solicita varias veces la devolución de los envases, para enviarlos a Cáritas Nacional, pues de no hacerlo están advertidos de no recibir más la ayuda. El 2 de abril, Castro pregunta si la aldea de Santa Ana se abastece de la ASA a través de la Interparroquial, contestando Collado que lo viene haciendo desde febrero de 1962. Cáritas Jaén

anuncia que según comunicación del Departamento de Estado de los Estados Unidos, de 24 de marzo, trasladada por la Catholic Relief Services, se establece el orden de prioridad para los beneficiarios: primero, madres y niños lactantes; segundo, niños en edad escolar (hay una nota de Collado diciendo 1.956 niños y 1.931 niñas); tercero, actividades de auto-ayuda ; cuarto, casos de enfermedad; quinto, personas en instituciones; sexto, beneficiarios en cantinas y comedores escolares; y séptimo, familias.

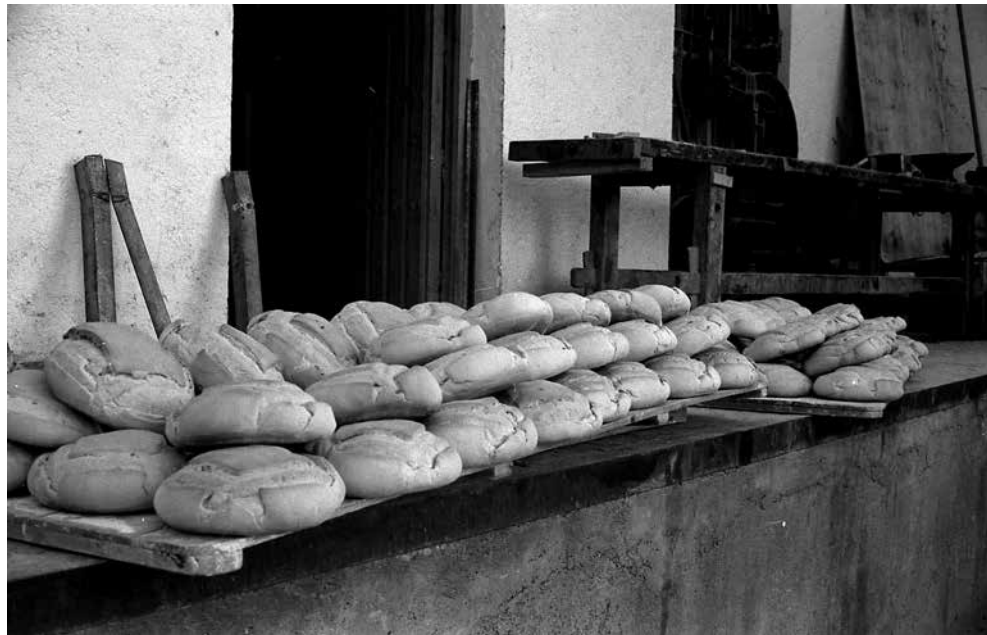
1966. Los datos existentes son, exclusivamente, de enero a junio. José Collado deja su cargo el 22 de mayo. Escribe el 25 a Federico de Castro: “Como sabes el Domingo pasado, día 22, se celebró en este Arciprestazgo el Cursillo de Cáritas, y como consecuencia de él se ha organizado esta Cáritas en la forma que aparece en el impreso que te adjunto. Esta misma relación la he enviado al Sr. Arcipreste para su aprobación y en esto te insisto de que se haga a la mayor brevedad, ya que estando próximo el Día Nacional de Caridad debe organizarlo la nueva junta, aunque se haga con mi asesoramiento. Tengo puesta mi confianza en esta nueva estructuración de Cáritas en esta localidad, y espero se prestará un mejor servicio a los necesitados, habiéndose dado un buen paso en pro de la comunicación cristiana de bienes. Como es lógico yo continuaré prestando mi entusiasta colaboración a esta nueva junta y doy gracias a Dios por haberme relevado del cargo de responsabilidad que hasta ahora he venido desempeñando, así como por la confianza y atenciones que siempre he recibido de esa Cáritas Diocesana”<sup>1</sup>.

El 8 de junio le contesta Castro: “El haber tenido que asistir en Madrid a la última reunión del Consejo Interdiocesano de Cáritas Española impidió, como era mi deseo, mi desplazamiento a Alcalá para asistir al Cursillo Arciprestal que bajo la presidencia de nuestro Rvdo. D. Esteban Ramírez tuvo lugar... Ello no implica que no conozca la reorganización que entre todos y con el asenso de vuestros Párrocos habéis dado a la Cáritas Interparroquial de esa y sin perjuicio de que el equipo Diocesano y yo personalmente celebre el magnífico espíritu puesto por todos para buscar una solución definitiva para nuestra tan querida Organización Interparroquial en esa ciudad, no por ello lamentamos y mucho que tú nos hayas dejado, quiero suponer porque ese fue tu deseo ante las obligaciones a cumplir en tus demás actividades. De todas formas espero que la Cáritas de Alcalá siga contando con tu valiosa cooperación, prestada con la generosidad que siempre pusiste en tus cosas y con las miras colocadas en Dios, que en definitiva es lo que a todos nos importa más”.

<sup>1</sup> Estando en imprenta este artículo conocemos uno de María del Carmen e Isabel M. Toro Muñiz “Cáritas en Alcalá la Real. Notas para su estudio”. *Programa de la Virgen de las Angustias*. 2012. pp. 48-49. Tenemos noticias que Baldomero Andréu está ampliando toda la historia de Cáritas en Alcalá la Real en el Segundo Congreso sobre Alcalá la Real, que se celebrará en noviembre de este año 2012.

Los nuevos responsables de Cáritas Interparroquial en Alcalá serían: consiliario, el sacerdote Bernardo Velasco Valenzuela; director, Diego Cabañero Amorós; secretario, Francisco Javier Merino; tesorero, Antonio Ceballos Freijoo; vocales, Antonio Sánchez Becerra y José Matías Alcaide Alcaide; vocal de vivienda, Abdón López Ramírez; vocal de alimentación, José Úbeda Martínez; vocal de emigración, Sánchez Becerra; vocal de transportes, Manuel Casanova; y vocal de roperos, María Luisa Gómez-Urda.

De 1967 y 1968 sólo se guardan informes a fotocopia de lo recaudado en los Días Nacionales de Caridad, tanto por misas, mesas en Casino y Palacio Abacial, postulación en calles, donativos de empresas y las huchas en las escuelas (maestro Garrido, Trinitarias, Dominicas, Cristo Rey, Sagrada Familia y Escuelas de Palacio). También los ingresos y gastos de 1966 y una carta de abril de 1970 informando del estado de la tesorería en febrero de 1970. En ella, un gráfico del crecimiento de las colectas del Día Nacional de Caridad desde 1966 (se recaudaron 29.178 ptas.), 1967 (62.115), 1968 (81.447) a 1969 (83.684), que termina con esta frase: “¿Cómo será este año? Sin duda alguna, creemos que se superarán todos los cálculos”.



Panes maquileros en una tahona



# LA GASTRONOMÍA EN LA SIERRA SUR DE JAÉN A TRAVÉS DE LA GEOGRAFÍA LINGÜÍSTICA

Rafael Ortega Mesa

## PROPÓSITO

La finalidad de la siguiente comunicación es principalmente poner de relieve los datos referentes a la gastronomía en la Sierra Sur de Jaén recogidos en el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*. De esta manera se pretende dar una imagen clara de la gastronomía existente en ese momento, retratada en este atlas; y comentar algunas consideraciones al respecto. Cabe destacar que de esta primera finalidad se desprende una segunda, y es precisamente, mostrar la capacidad interdisciplinar<sup>1</sup> de la Geografía lingüística.

## GEOGRAFÍA LINGÜÍSTICA

No podemos sumergirnos de lleno en el análisis de los datos que la Geografía lingüística nos proporciona, sin antes hacer una breve introducción a esta. La Geografía lingüística o Geolingüística<sup>2</sup>, es una metodología de estudio, una manera de operar, surgida en el entorno de la Dialectología a finales del siglo XIX. Se ocupa de estudiar cómo van cambiando las formas lingüísticas a través del espacio, y lo hace desde el punto de vista fonético, léxico, morfosintáctico, etimológico y, además, tiene en cuenta las motivaciones de cada hablante<sup>3</sup>. Esta metodología considera la lengua como un organismo vivo, recogiendo y ordenando grandes cantidades de información sobre cómo se habla en una determinada zona y momento.

Como todo, esta metodología no surge de la nada, sino que tiene sus antecedentes. En un principio la Geolingüística se centraba en registrar particularidades fonéticas, formas antiguas, fósiles lingüísticos, etc. Sin embargo,

---

<sup>1</sup> Como se dirá posteriormente, la Geolingüística no se entiende como disciplina por sí sola, sino como una metodología de la Dialectología. Cuando hablemos, por lo tanto, de carácter interdisciplinar será de una manera laxa, haciendo referencia a la posible utilización de la Geografía lingüística en otros ámbitos que no sean el lingüístico.

<sup>2</sup> En cuanto a terminología podemos encontrar dos maneras de llamar a esta metodología. Existe un gran debate acerca del cuál es término más correcto, en el que yo no entraré. Se podría decir que, actualmente, el término más extendido es Geolingüística.

<sup>3</sup> [Http://www.madrimasd.org/informacionIDI/entrevistas/quienesquien/detalleGrupo.asp?id=26](http://www.madrimasd.org/informacionIDI/entrevistas/quienesquien/detalleGrupo.asp?id=26). Vid. entrevista realizada por Patricia Serrano Antolín a Pilar García Mouton, profesora de investigación del CSIC.

hoy día esta metodología está caracterizada por la representación del estado real de la lengua en un espacio delimitado, en un determinado momento, es decir, qué se dice y cómo se dice.

¿Cómo estudia la Geolingüística el qué se dice y el cómo se dice? Se trata de un proceso complejo. En primer lugar, el lingüista traza una red de puntos donde va a estudiar esa variación diatópica de la lengua, es decir, las localidades donde queremos hacer ese estudio. Una vez establecida la red de puntos, se elabora un cuestionario con un número de preguntas determinado. Estas preguntas tienen que estar confeccionadas en función de la respuesta que queramos obtener; las preguntas tienen que dar pie al informante a darnos los datos que estamos buscando. Una vez que tengamos el conjunto completo de preguntas que se quieran realizar al informante, se lleva a cabo la encuesta. El informante al que va dirigido el cuestionario depende de dos factores<sup>4</sup>: la naturaleza de la encuesta (según las preguntas que hagamos irá destinada a un tipo de informante para asegurar el éxito) y la estructura del cuestionario. Como resumen, y para no extenderme, diré que usualmente el informante en la mayoría de los atlas publicados estaba caracterizado por ser lo que se ha llamado un informante NORM, sigla proveniente de las palabras inglesas «Nonmobile», «Older», «Rural» y «Male». Es decir, que se busca un hablante que no haya salido durante largos periodos de tiempo del lugar de nacimiento; entre 55 y 65 años; que viva en el medio rural; sin formación académica y hombre. Sin embargo, en los últimos tiempos de la Geografía lingüística se ha intentado mantener, por una parte, este tipo de informante para que los resultados puedan ser comparables con los de atlas más antiguos, pero, por otra, se han ido introduciendo novedades, como la repetición de la encuesta en algunos puntos con más de un sujeto y la incorporación de la mujer como sujeto de encuesta<sup>5</sup>.

El siguiente paso será transcribir las respuestas obtenidas a un mapa físico, de manera que para cada pregunta confeccionada en el cuestionario, habrá un mapa correspondiente a ella, y en este mapa se plasmarán todas las respuestas de los diferentes puntos encuestados para esa misma pregunta. Como ejemplo ilustrativo, si nos fijamos en el mapa reproducido más adelante, vemos que justo al lado del nombre de cada pueblo o ciudad hay una «signatura». Al lado de esta y en lugar del nombre del punto encuestado se transcribiría la respuesta del informante. Si nos detenemos un poco más en la «signatura», cabe destacar que se compone de una letra (a veces dos), que hace referencia a la provincia a la que pertenece el punto, y un número de tres cifras. Fijándonos en este número podemos emplazar el punto encuestado en un lugar de la provincia u otro sin necesidad de ver el mapa. No obstante, no me detendré en explicar esta

<sup>4</sup> *Estructuralismo, Geografía lingüística y Dialectología actual*, Manuel Alvar, pp. 139-143.

<sup>5</sup> En el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Castilla la Mancha* se ha encuestado sistemáticamente a un hombre y una mujer por punto.

característica al no ser verdaderamente relevante para la breve introducción a la Geografía lingüística que aquí trato de hacer<sup>6</sup>.

A modo ilustrativo, podemos observar la siguiente lámina, correspondiente al *Atlas Lingüístico Etnográfico y de Andalucía*, donde podemos ver lo anteriormente comentado:

Se trata del primer mapa de este atlas, donde simplemente se han representado sobre él el nombre de los pueblos o ciudades que han sido encuestados.

Normalmente esta metodología suele acabar aquí, con la unión de todos esos mapas y la publicación de los mismos bajo la forma de atlas lingüístico, pero cabría dar un último paso, la realización del estudio de los materiales obtenidos.



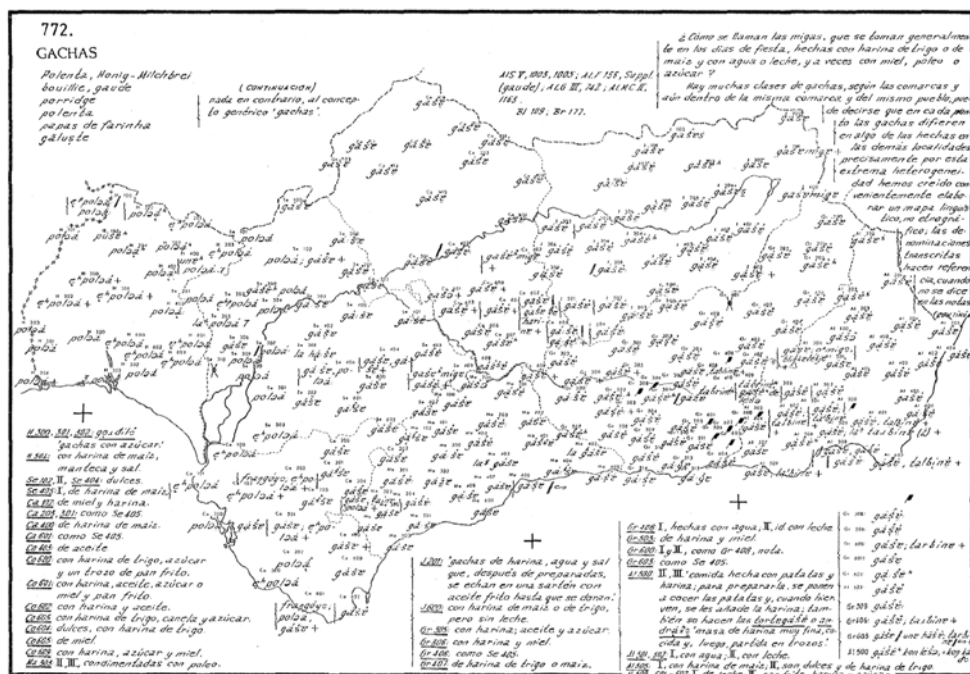
## LA GEOLINGÜÍSTICA Y LA LABOR DEL CRONISTA O INVESTIGADOR

Después de esta breve introducción, cualquiera podría hacerse la siguiente pregunta: ¿por qué puede la Geografía lingüística interesar a cronistas e investigadores que no vayan a estudiar la lengua, si lo que precisamente hace esta metodología es buscar la representación de la lengua en un espacio y momento determinados? Pues bien, la respuesta la encontramos entre 1928 y 1940 cuando

<sup>6</sup> Recomendando la consulta del artículo *Dialectología y Geografía lingüística* de Pilar García Mouton para profundizar en este aspecto, así como otros muchos en torno a la Geografía lingüística.

los dialectólogos Karl Jaberg y Jakob Jud hacen un estudio de las palabras junto a las cosas a las que hacen referencia<sup>7</sup> en su atlas. Se trata de estudiar la lengua en su contexto, por lo que si estudiamos el objeto junto a la palabra, y atendemos a la visión sincrónica que nos aportan los materiales recogidos por la Geolingüística, obtendremos una gran variedad de datos relevantes para otros ámbitos y no el estrictamente lingüístico. Cuando se hace una pregunta y el informante responde, no nos está proporcionando simplemente datos morfológicos, léxicos, etc. sino que nos está hablando de costumbres, dichos, relaciones entre personas, características de su pueblo o zona, en definitiva, información muy importante para otros campos. El hablante nos proporciona esta información mediante referencias claras, directas y concisas.

Para aclarar esta idea y, como ejemplo, vamos a reproducir el mapa 772, correspondiente al término «gachas», en la lámina 700 del tomo tercero del *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*:



<sup>7</sup> Esto se deriva de la publicación del *Atlas Italo-Suizo o Sprachund Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, donde Jaberg y Jud adoptan una metodología realmente innovadora. La defensa del estudio de la lengua en su medio cultural era un concepto vinculado al movimiento *Wörter und Sachen*, «palabras y cosas».

Como podemos observar, en el mapa se representa la variación diatópica de la lengua, es decir cómo se le llaman a las gachas en los diferentes puntos encuestados. Pero no es esto lo único relevante del mapa, sino que, en el margen inferior, nos encontramos una gran cantidad de datos referentes a la elaboración de las gachas en los puntos del atlas donde el hablante especificó más, o hizo alguna aclaración respecto a las gachas. Por otra parte, hay que aclarar que el mapa expuesto ha sido especialmente elegido entre otros por su extrema heterogeneidad, y esto no ocurre siempre, ya que hay mapas donde apenas encontramos notas a pie de página.

## ATLAS LINGÜÍSTICO Y ETNOGRÁFICO DE ANDALUCÍA

Tras esta visión general, y antes de sumergirnos de lleno en los datos que nos proporciona la Geolingüística sobre la cultura gastronómica en la Sierra Sur de Jaén, hay que presentar el atlas del que vamos a obtener la información.

Se trata del *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*. Es lingüístico porque estudia elementos referentes a la lengua, ya que refleja aspectos que tienen que ver con la morfología, el léxico, la fonética, etc.; pero también es etnográfico porque estudia las costumbres y tradiciones de los pueblos. El proyecto se inició hace 60 años, siendo publicado el primer tomo, de los 6 totales, hace 51 años. Cabe recalcar que el sexto y último tomo tardó 21 años en ser publicado, lo que, por un lado nos coloca en el periodo de tiempo exacto en el que se recogen los datos<sup>8</sup>, y por otro, nos da una idea acerca de las dificultades y la cantidad de tiempo necesario para confeccionar un atlas lingüístico y etnográfico.

Este atlas traza una red de puntos bastante extensa, 230 localidades, y el cuestionario contiene unas 2500 preguntas referentes a la agricultura, vegetales, animales silvestres, ganadería, casa y faenas domésticas, alimentación, el tiempo, topografía, oficios, el mar, el cuerpo humano, tradiciones, creencias populares y supersticiones, la vestimenta, juegos y diversiones, religión, etc. La longitud del cuestionario suponía dos consecuencias inmediatas: en primer lugar, la necesidad de un tiempo de encuesta entre dos y tres días, y, en segundo lugar, la necesidad de pagar al informante para poder encontrar a alguien dispuesto a realizar la encuesta.

Por último, cabe hacer referencia a los tipos de mapas que encontramos en el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* para caracterizar el tipo exacto de mapas del que obtenemos la información referente a la gastronomía. En este

<sup>8</sup> Es importante tener en mente siempre este dato junto al tipo de hablante encuestado porque ambos aspectos enmarcan los datos frente a los que nos situamos. Quiero hacer hincapié también en que no se pueden hacer extensibles al conjunto completo de toda la población, o a un largo periodo de tiempo, sino que son una representación de la lengua en ese momento y para el tipo de hablante encuestado.

atlas encontramos mapas de tres tipos: lingüísticos, etnográficos o mixtos. Los mixtos se pueden subdividir en lingüísticos-etnográficos y en etnográficos con listas de palabras sin cartografiar. Estos últimos serán los realmente relevantes a la hora de buscar la información referente a la Sierra Sur de Jaén.

## DATOS REFERENTES A LA SIERRA SUR DE JAÉN

De todos estos puntos que se encuestan en este atlas, el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* recoge tres municipios de la Sierra Sur de Jaén: Alcaudete (J501), Valdepeñas de Jaén (J502) y Alcalá la Real (J504).

Una de las primeras láminas que nos van a servir de gran ayuda son las láminas 743 y 744, compuestas en su totalidad por texto. Para la confección de estas láminas el procedimiento ha sido un poco especial. La mayoría de los mapas en el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* son lingüísticos o etnográficos, y, como se ha dicho anteriormente, estas y la mayoría de las láminas de las que vamos a obtener los datos referentes a la gastronomía son el tercer tipo de mapas, los mapas mixtos<sup>9</sup>. Como ejemplo de este tipo de representación de la información se reproducirá a continuación la lámina 743<sup>10</sup>, donde la información

DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, MERIENDA Y CENA

(¿QUE SE TOMA PARA DESAYUNAR?)

AS, V. 1.100

En las líneas que siguen—como en las aclaraciones que se hacen en la celda, la errata, etc.—recogemos las respuestas «espontáneas» que obtenimos al preguntar: «¿Qué desayuna V?». En opinión de los que están materialmente correspondiendo a gentes de clases sociales muy bajas, nuestros propios indicadores, la que tiene lugar en las respuestas un marcado carácter típico, inconformado—en sus líneas generales—por costumbres extrañas.

La ordenación y agrupación de los platos se ha hecho buscando una cierta coherencia entre ellos.

Los significados de las vietas se pueden encontrar en las líneas 790-135.

De totum (aff. cu): II 190, 191, 306, 301, 302, 493, 504, 606, 607; De 192, 206, 393, 397, 398, 319, 495-494, 503, 600-603; Cu 106, 200, 202, 204, 205, 208, 600, 601; Co 191, 182, 300, 492, 503, 604, 606; Mn 161, 162, 200, 204, 306, 402-407, 500, 501, 503, 603;  $\Sigma$  150, 192, 200, 202; Cr 190, 202, 306, 307, 358, 402, 402, 404, 406, 408, 506, 503, 505, 509, 610, 612, 602, 604; Al 190, 200, 402 (=non ricom.), 403-405, 601, 504, 505, 507, 509, 601.

*café con tostados*: en: H 200, 201, 203, 400, 500-502, 602; Es: H 101, 201, 300, 302, 504-506, 509, 600; Ca: 201, 301; Ma: 202, 408; Cr: 501; AI: 302, 508  
*café con plátanos*: en: J 203, 300 (en: J 209, *tostones* 'plátostones'),  
*café y pan con aceite*: en: J 193 (*escurrido* 'pan con aceite'); Cr: 503,  
 207-493, 493, 605, 407, 501, 503 (en: el *esmofo*, 507, 508, 515, 601)  
*café y huevo frito*: en: J 201  
*café y bocadillo*: en: Cr: 504, 504; AI: 203, 506, 602,  
*café con azúcar*: en: AI: 500, 502,  
*café con melones*: en: H: 403, 407

chocolate en: Co 101, J 301 (en verano), Or 484, Al 300,  
leche en: Ma 100, 200; J 200; Or 200, 515; Al 204, 501, 503,  
pan con aceite en: Se 309 (avoliete "bollo de masa esponjosa"), Co 604,  
Ma 100, 101,  
pan con mantequilla en: Ma 501, 503

migra en: H 260, 262, 264, 409; Se 160, 261; Ca 293; Co 103, 104, 200,  
 201, 206-202, 400-403, 405, 406-407, 409; Ma 361, 460; J 263, 265,  
 306 (en invierno), 391 (en invierno), 392, 395 (en invierno), 396-  
 398, 400, 406, 501, 503 (en invierno), 409; Gr 200, 202-201, 393, 395,  
 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.

307-401, 402, 407, 501, 503 (en el campo); 307, 308, 315, 401, 402, 404; Al 300, 301, 303, 305, 301, 400-402, 400, mipsas con torrensis en Co 160, pschas en Ca 141; J 402, 504; Ge 202, 203, 305, 402, 405, 407, 410, 401, pschas+mipsas en J 203, 401, 403, 404.

«cruz» en: J 000, Or 200, 202 («en J 000 y Or 202, el «cruz» recibe el nombre de malmunes»),  
«ajo de harina» en: Ca 102, J 400, Or 200,  
«saladinas» en J 000,  
«ajo blanco» en Ca 400.

popu en: 86 100, Cu 302, Ma 261, Al 484,  
popu de ajo en: Co 200, Or 600,  
salmoreñ en: Co 491, 493, 651,  
salsón en: J 205 (en verano),  
salsón en: Co 602, 609 (le dicen en ambos sitios summer/ño).

200 (en verano).

examen de tomate en: J 303 (en verano),  
tomate aliado y queso en: Gr 409,  
frítado de tomate en Il 100; Co 142, 669; J 304; Gr 305, 303, 400,  
frítido de tomate y fécino en: J 303 (en verano), 308, Gr 303,  
páso en: Co 100,  
papas con salsa de tomate en: J 305,  
patatas fritas en Il 303; Se 100; Co 150, 163, 609; J 308, 403, 503 (en  
verano), 309, 400, 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000, 2100, 2200, 2300, 2400, 2500, 2600, 2700, 2800, 2900, 3000, 3100, 3200, 3300, 3400, 3500, 3600, 3700, 3800, 3900, 4000, 4100, 4200, 4300, 4400, 4500, 4600, 4700, 4800, 4900, 5000, 5100, 5200, 5300, 5400, 5500, 5600, 5700, 5800, 5900, 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6500, 6600, 6700, 6800, 6900, 7000, 7100, 7200, 7300, 7400, 7500, 7600, 7700, 7800, 7900, 8000, 8100, 8200, 8300, 8400, 8500, 8600, 8700, 8800, 8900, 9000, 9100, 9200, 9300, 9400, 9500, 9600, 9700, 9800, 9900, 10000, 10100, 10200, 10300, 10400, 10500, 10600, 10700, 10800, 10900, 11000, 11100, 11200, 11300, 11400, 11500, 11600, 11700, 11800, 11900, 12000, 12100, 12200, 12300, 12400, 12500, 12600, 12700, 12800, 12900, 13000, 13100, 13200, 13300, 13400, 13500, 13600, 13700, 13800, 13900, 14000, 14100, 14200, 14300, 14400, 14500, 14600, 14700, 14800, 14900, 15000, 15100, 15200, 15300, 15400, 15500, 15600, 15700, 15800, 15900, 16000, 16100, 16200, 16300, 16400, 16500, 16600, 16700, 16800, 16900, 17000, 17100, 17200, 17300, 17400, 17500, 17600, 17700, 17800, 17900, 18000, 18100, 18200, 18300, 18400, 18500, 18600, 18700, 18800, 18900, 19000, 19100, 19200, 19300, 19400, 19500, 19600, 19700, 19800, 19900, 20000, 20100, 20200, 20300, 20400, 20500, 20600, 20700, 20800, 20900, 21000, 21100, 21200, 21300, 21400, 21500, 21600, 21700, 21800, 21900, 22000, 22100, 22200, 22300, 22400, 22500, 22600, 22700, 22800, 22900, 23000, 23100, 23200, 23300, 23400, 23500, 23600, 23700, 23800, 23900, 24000, 24100, 24200, 24300, 24400, 24500, 24600, 24700, 24800, 24900, 25000, 25100, 25200, 25300, 25400, 25500, 25600, 25700, 25800, 25900, 26000, 26100, 26200, 26300, 26400, 26500, 26600, 26700, 26800, 26900, 27000, 27100, 27200, 27300, 27400, 27500, 27600, 27700, 27800, 27900, 28000, 28100, 28200, 28300, 28400, 28500, 28600, 28700, 28800, 28900, 29000, 29100, 29200, 29300, 29400, 29500, 29600, 29700, 29800, 29900, 30000, 30100, 30200, 30300, 30400, 30500, 30600, 30700, 30800, 30900, 31000, 31100, 31200, 31300, 31400, 31500, 31600, 31700, 31800, 31900, 32000, 32100, 32200, 32300, 32400, 32500, 32600, 32700, 32800, 32900, 33000, 33100, 33200, 33300, 33400, 33500, 33600, 33700, 33800, 33900, 34000, 34100, 34200, 34300, 34400, 34500, 34600, 34700, 34800, 34900, 35000, 35100, 35200, 35300, 35400, 35500, 35600, 35700, 35800, 35900, 36000, 36100, 36200, 36300, 36400, 36500, 36600, 36700, 36800, 36900, 37000, 37100, 37200, 37300, 37400, 37500, 37600, 37700, 37800, 37900, 38000, 38100, 38200, 38300, 38400, 38500, 38600, 38700, 38800, 38900, 39000, 39100, 39200, 39300, 39400, 39500, 39600, 39700, 39800, 39900, 40000, 40100, 40200, 40300, 40400, 40500, 40600, 40700, 40800, 40900, 41000, 41100, 41200, 41300, 41400, 41500, 41600, 41700, 41800, 41900, 42000, 42100, 42200, 42300, 42400, 42500, 42600, 42700, 42800, 42900, 43000, 43100, 43200, 43300, 43400, 43500, 43600, 43700, 43800, 43900, 44000, 44100, 44200, 44300, 44400, 44500, 44600, 44700, 44800, 44900, 45000, 45100, 45200, 45300, 45400, 45500, 45600, 45700, 45800, 45900, 46000, 46100, 46200, 46300, 46400, 46500, 46600, 46700, 46800, 46900, 47000, 47100, 47200, 47300, 47400, 47500, 47600, 47700, 47800, 47900, 48000, 48100, 48200, 48300, 48400, 48500, 48600, 48700, 48800, 48900, 49000, 49100, 49200, 49300, 49400, 49500, 49600, 49700, 49800, 49900, 50000, 50100, 50200, 50300, 50400, 50500, 50600, 50700, 50800, 50900, 51000, 51100, 51200, 51300, 51400, 51500, 51600, 51700, 51800, 51900, 52000, 52100, 52200, 52300, 52400, 52500, 52600, 52700, 52800, 52900, 53000, 53100, 53200, 53300, 53400, 53500, 53600, 53700, 53800, 53900, 54000, 54100, 54200, 54300, 54400, 54500, 54600, 54700, 54800, 54900, 55000, 55100, 55200, 55300, 55400, 55500, 55600, 55700, 55800, 55900, 56000, 56100, 56200, 56300, 56400, 56500, 56600, 56700, 56800, 56900, 57000, 57100, 57200, 57300, 574

*percebo frías en: J 204,*  
*percebo frío en: Ca 101; J 393 (en invierno), 403; Al 403, 492,*  
*percebo seco o barullos en: Co 100; Gr 308, 401; Al 508,*

atrapados de barrica en: AI 505,  
focino en: Ma 501, AI 500,  
morcilla en: Ma 100,  
embutido o jamón en J 202, 303 (en invierno), 401; Gr 511; AI 400  
en verano), 405, 503,

quero en J 303 (en verano); Al 480 (en verano), 403, 303,  
bocadillo en He 301; Ma 203, 401 (antiguamente); Al 202,  
vino en J 201 (sólo los hombres),  
poñías gataufas en: Ca 101; Co 104; Cr 403, 407,  
guisado de arroz en: Cr 202, 601; Cr 405,

folhas estofadas em: Co 601,  
arbitrarias em: Or 601,  
fruta em: Al 403.

¿QUE SE TOMA PARA ALMOZAR? (a media mañana)

cia (sólo obtuvieron respuesta en un 29 % de los cuestionarios expor-  
dados) y, aun entonces, queda condicionado por causas externas, tales  
como la mañana demasiado larga (cuando se madurga en el verano)  
o el frío invernal.

Re toma café en: Re 303; Gr 309,  
 Inelodas en: Co 202,  
 testafas con sardinas en: H 602,  
 pan con aceite en: J 503,  
 migas en: Re 300, 502; Co 102, 302; Ma 203, 401; J 306 (en invierno);

garzas en: Gr 302, 409, 603; Al 390, 204, 405,  
garzas en: Gr 439,  
«ajo de pino» en: J 200,  
«ajo blanco» en: Co 202,  
garzacho en: Gr 407 (en verano); Al 203 (en verano), 400 en ver-

no), 451 (en verano), 600 (en verano),  
aspa en: Ca 600, Co 162, Ma 102,  
ensalada en: Ma 461,  
verduras y papas en: Co 202,  
frío de tomate en: So 200, Co 612,

patatas fritas con tomate en: Ma 102,  
patatas fritas en: J 209; Or 202, 409,  
caldos y patatas fritas en: J 201,  
caldos y huesos fritos en: J 201,  
huesos fritos en: H 602.

piezado frío o seco en: Co 102,  
focino en: J 260, A3 509,  
hocudillo en: fle 302.

© 2006 The Authors  
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

patatas guisadas en: Co 300; Co 380, 403; Al 405,  
cochido en: Co 302.

¿QUE SE TOMA PARA COMER?  
 AÑO, V. 1.019  
 Vol. Secuencia 716-741.

Se toma cocido («puchero», «pucheru», «ollu», «rochido») en: H 100, 201, 203, 460, 504; Se 100, 181, 200, 304, 397, 410, 481, 403, 425, 500, 501, 503; Ca 100, 102-201, 608; Co 100-400, 402-501, 607, 609 (en invierno); Ma 402, 495; J 100, 102, 200-300, 305 (en

verano), 396, 399 - 402, 404, 508, 504, 600; Or 206, 300, 307, 308, 410, 402, 604, 496, 497 (en verano), 408, 499 (en verano), 416, 501, 503 (en el pueblo), 505, 519, 511 (en verano), 512, 608, 602; Al 100-250, 263 (en verano), 350, 202, 333, 400 (en verano), 403, 500, 503-508, 600 (en verano), 603, 602.

podaje en: II 500; He 101, 304, 403; Cu 602; Ma 501; J 200, 202, 404, 600; Or 200, 400 (en verano); Al 300, podaje en: He 101, 304, 403; Cu 602; J 200; Or 200, 400

*países escandinavos (nórdicos)* =: De 302; d 203, Gr 201, 202, 200, 306 (en el verano), 4100;  
*países grandes en:* H 100, 101, 203, 204, 300-302, 000, 001; Ne 100, 101, 300, 303-305, 308, 000, 401, 403, 503, 000, 001, 003; Ca 201, 204, 205, 301, 302, 002; Co 102, 401, 004; Ma 100, 200, 300, 300, 003;  
*países pequeños en:* H 100, 101, 203, 204, 300-302, 000, 001; Ne 100, 101, 300, 303-305, 308, 000, 401, 403, 503, 000, 001, 003; Ca 201, 204, 205, 301, 302, 002; Co 102, 401, 004; Ma 100, 200, 300, 300, 003;

515; Al 300, 502, 507, 508, 601,  
guisado de arroz (may a menudo con bacalao) en: H 101; Be 101, 300,  
400-602, 605, 503, 600; Ca 201; Co 607; Ma 200, 400, 401, 405, 507,  
501; J 201, 205, 502; Cir 200; Al 402, 502, 503, 506.

guisado de arroz, patatas y carne en: J 101, Cr 509, Al 403, 404,  
guisado de carne en: Ma 303, 402, 430; J 201, 401; Cr 507,  
guisado de mazorca en: H 203, Cr 534, Al 203 (en invierno),  
carne fría en: Al 402, 503,  
carne fría con guisantes, fideos y pimienta en: Al 303.

pescado frito en: Fe 601; Be 102, 308, 402, 498, 503, 600, 601; Ca 100,  
Co 603; Mn 202, 404, 498, 499, 501, 600; J 101, 103, 308; Cr 304, 308  
(en invierno), 500, 501, 601, 604; Al 205,

*patatas frías* en: I 502, Or 300, 301, 302, 303, 306 (en invierno), 401, 403, 405, 503 (en el campo), 508, 601, 603, 604; Al 301, 405, *chertzo frías* en: Re 403, *huevos fríos* en: Or 603, Al 503, *patatas frías* en: H 204, 300, 302, 305, 504; Re 102, 309, 602; Co 402,

003, 004, 005; Ma 100, 202, 400, 600; J 100; Or 201-203, 400, 480, 409 (en invierno), 500, 505, 509, 511 (en verano); 012, 003; Al 501-504, 507, 601.

*habas fritas* en: Or 300, 600,  
*fritada de tomate* (y guindeto, en ocasiones) en: H 202, 601, Se 102,

209, 404; Co 491, 406, 038; Ma 101, 490, 404; J 209; Or 500, 504;  
Al 402.

patatas guisadas en: Gr 312,  
patatas asadas en: Gr 313,

<sup>9</sup> Concretamente, dentro de los mixtos son listas de palabras sin cartografiar.

<sup>10</sup> Al tratarse de un mero ejemplo donde intento mostrar la representación gráfica de los datos y contraponer esta a los mapas mostrados con anterioridad, únicamente se reproducirá esta lámina y no las siguientes de las que también hablaremos, muy parecidas en su disposición gráfica.

se ha dispuesto de la siguiente manera: debajo de la pregunta y ordenados en función de la respuesta se reproducen los puntos de las localidades.

Pasemos ahora a la representación de los datos que el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*. En el momento del desayuno sabemos que en la Sierra Sur de Jaén no se tomaba lo mismo para desayunar. Cuando se hizo el cuestionario en Alcaudete el informante respondió que para desayunar se tomaban migas, en Alcalá la Real gachas, mientras que en Valdepeñas no hubo respuesta. Esto no significa que allí no se desayunara, sino que por el motivo que fuese el hablante no respondió a la pregunta.

Para almorzar (entendido como ingesta de alimentos al medio día, entre el desayuno y la comida), no se encuentra respuesta en ninguno de los puntos de la Sierra Sur de Jaén encuestados. Incluso si nos fijamos en el conjunto de todos los puntos de Andalucía, solo hay respuesta en el 20% de los casos. Esto tiene una clara explicación: las personas pasaban la mañana trabajando y en muchas ocasiones no paraban para almorzar. El resto de puntos en los que sí hay almuerzo, está condicionado por causas externas, tales como la mañana de trabajo demasiado larga o el frío invernal.

Para comer, en Alcaudete el hablante afirmó que se tomaba pan con aceite, en Valdepeñas de Jaén pipirrana, (además se nos dice la composición de la pipirrana<sup>11</sup>) mientras que en Alcalá la Real se tomaba cocido.

Para merendar solo hubo respuesta en un tercio de los puntos encuestados y, desgraciadamente, en ninguno de los puntos que aquí nos ocupan.

Para cenar en Alcaudete se tomaba, según el informante, cocido y pipirrana; en Valdepeñas de Jaén, cocido, ensalada y pipirrana; y, por último, en Alcalá la Real se tomaba para cenar potaje, gazpacho y ensaladilla, pero esta última únicamente si era verano. Esto es algo muy relevante y que encontraremos a lo largo de varios mapas; la diferenciación de la ingesta de una comida según la estación, principalmente reducidas a invierno o verano. Por otra parte, llama la atención que en esta pregunta los informantes proporcionaran un mayor número de platos frente al desayuno y la comida. Esto se debe a que la cena era la comida más fuerte del día.

A continuación, en la interesante lámina 745, se nos muestra un resumen alimenticio acerca de los platos más usuales en conjunto, ya prescindiendo del momento del día en el que se toman y ordenados por frecuencia. Por lo tanto, ya no se informa sobre cuál es el plato que se toma en cada ingesta de alimentos, sino sobre qué es lo que más se toma independientemente del momento. Por ejemplo, se podría comer algún plato en diferentes momentos del día, por lo que se crearía una diferencia cuantitativa relevante. Los platos más consumidos, ordenados de más usual a menos usual, son los siguientes:

<sup>11</sup> Ensalada de tomate, pimiento, pepino, cebolla, aceite, vinagre, ajo y sal.

- Alcaudete: Cocido, migas, gazpacho y pan con aceite.
- Valdepeñas: Cocido, migas, matanza y embutidos, y ensalada.
- Alcalá la Real: Cocido, migas, gazpacho, potaje y gachas.

En la lámina 746, que lleva por título «Composición de una comida corriente», lo que se hace es transcribir la composición de la comida<sup>12</sup> diaria en algunos puntos de las ocho provincias andaluzas. Precisamente se transcriben los puntos donde los hablantes no se limitaron a dar una lista de los posibles platos, sino que especificaron más. En nuestro caso solo aparece el punto correspondiente a Alcaudete, y en lo que se hace hincapié es en el hecho de la diferenciación antes mencionada según estaciones. En invierno la comida diaria en Alcaudete era pan con aceite, mientras que en verano estaba caracterizada por ser un plato frío, gazpacho.

En la lámina 748 se sigue un proceso igual a la lámina anterior, pero esta vez se pregunta sobre la composición corriente de la cena. De manera simultánea solo encontramos que en Alcaudete a la comida de la noche se la llama «puchero». Si comparamos esto con lo anteriormente dicho, vemos que para cenar habíamos encontrado «cocido». Entraríamos en el terreno de la semántica si ahora reparáramos en explicar esta relación entre hipónimo e hiperónimo, sin embargo esto no ocurrirá, al no estar relacionado plenamente con el tema que nos ocupa.

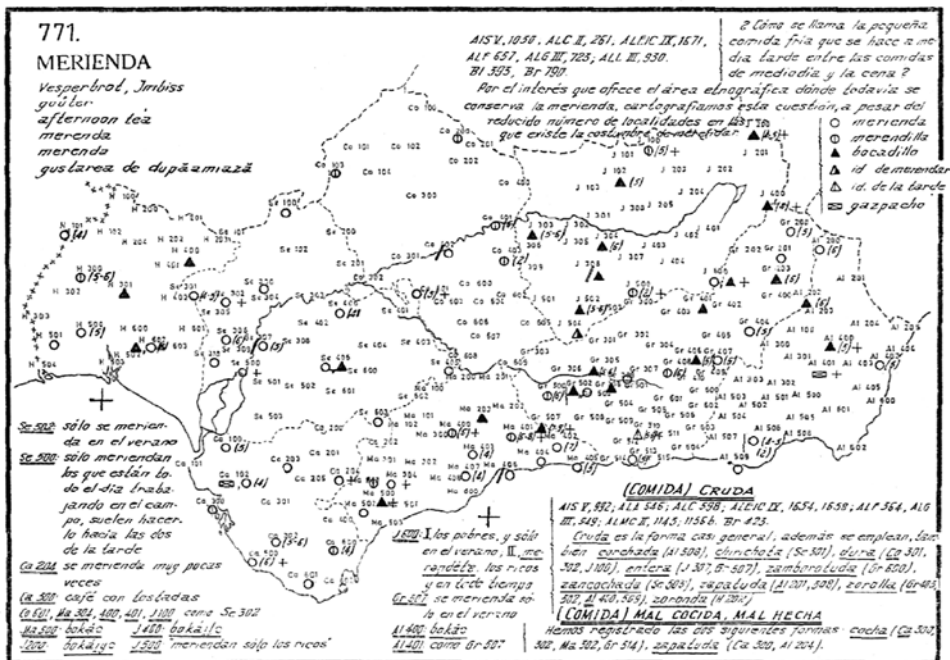
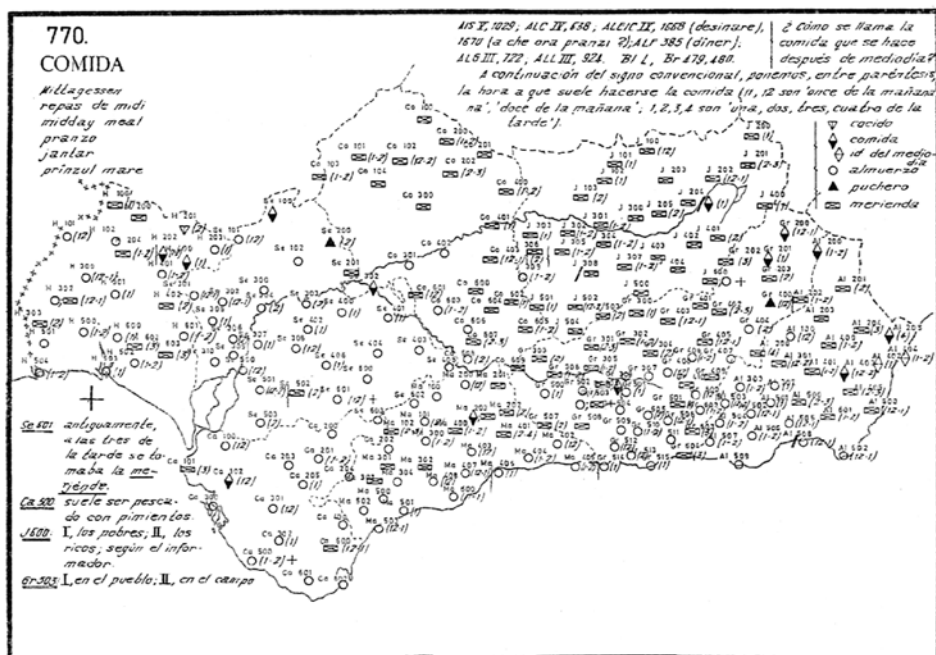
Llegamos ahora a la lámina 750, titulada «Platos típicos», donde los informantes describen los platos más comunes y típicos del lugar. Aquí volvemos a encontrar un solo punto referente a la Sierra Sur, (1 de 12 en Jaén). El plato típico mencionado son las «cachorreñas», referente al municipio de Valdepeñas de Jaén. Además, se explica que este plato está caracterizado por ser gazpacho caliente.

Avanzamos ahora hasta la lámina 752, donde se pregunta por los dulces caseros que se hacen en ese lugar durante las fiestas del pueblo, pascua, semana santa, etc. En Alcaudete encontramos que el hablante respondió a cerca de una gran cantidad de dulces: mantecados, rosquillos, polvorones, suspiros (en 3 puntos del total) y mazapán (en 2 puntos del total). En Valdepeñas de Jaén encontramos: mantecados, magdalenas y roscos. Por último, en Alcalá la Real se elaboran mantecados, pestiños, rosquillos y polvorones.

En la lámina 753 se sigue hablando de dulces, pero esta vez se trata de una descripción de los mismos, donde el hablante hizo algún tipo de aclaración; al igual que anteriormente se dedicó otra lámina a la descripción de los platos. Gracias a esta lámina sabemos que en Alcaudete los roscos elaborados se hacen con vino, mientras que en Valdepeñas de Jaén el dulce llamado «hochío» es una torta aplastada y alargada.

<sup>12</sup> Comida entendida como ingesta de alimentos en las primeras horas de la tarde, situada entre el almuerzo y la merienda.



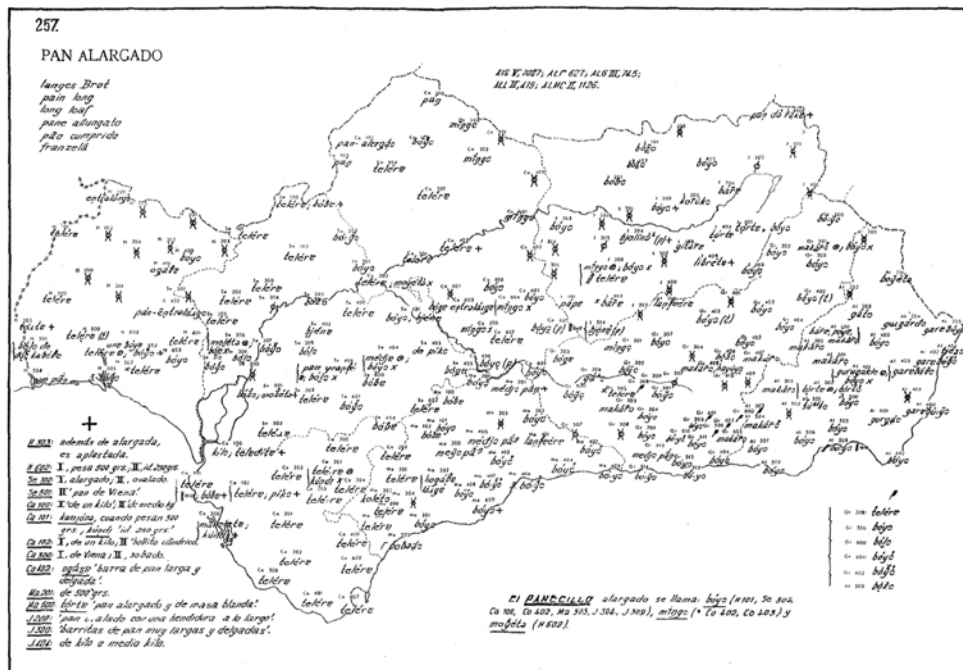


Las láminas con listas de palabras sin cartografiar son las que aportan la mayoría de los datos, en mi opinión, más interesantes. Sin embargo, me gustaría mostrar algunos datos obtenidos de otro tipo de mapas, los lingüísticos. Me centraré en los dos mapas, reproducidos en la página anterior referentes a la comida y la cena, recogidos en la lámina 699 del tomo III. Se trata de dos mapas elaborados, por lo que en vez de transcribir fonéticamente la respuesta del informante, lo que se ha hecho ha sido dibujar símbolos correspondientes a las respuestas, y al margen se incluye la leyenda:

Gracias al mapa 770 sabemos que la «comida» se hacía en Valdepeñas de Jaén entre las doce y las dos de la tarde<sup>13</sup>, mientras que en Alcaudete el informante aclaró que esta comida se hacía a la una. En Alcalá la Real, sin embargo, el informante no concretó la hora de la comida.

Del siguiente mapa solo destaca que en Valdepeñas de Jaén se merienda entre las 5 y las 6 de la tarde, en los demás lugares de la Sierra Sur de Jaén o no hubo respuesta o no se especificó más.

Para acabar, me gustaría mostrar un único ejemplo de mapa lingüístico (junto al visto anteriormente en § 1.1) con transcripción fonética. Se trata del mapa 257, en la lámina 257 del tomo I.



<sup>13</sup> Esta información la encontramos justo al lado del símbolo, con cifras y entre paréntesis.

En este mapa podemos ver cómo los tres hablantes de estos tres puntos de la Sierra Sur de Jaén responden de manera diferente cuando se les pregunta por la realidad «barra de pan». En Alcaudete encontramos que recibe el nombre de «papa», en Alcalá la Real «vienas» (en plural) y en Valdepeñas de Jaén «barra». Esta última, sin duda, es la respuesta más interesante al estar marcada antepuestamente en el mapa por la marca [x]; que indica que se trata de un objeto o palabra de reciente introducción. Este último ejemplo podría servir, a mi parecer, para que cada lector reflexionara acerca de la manera en la que él mismo llamaría al pan alargado actualmente (seguramente «barra»). Ilustra, por tanto, esta marca a la palabra «barra» que, por entonces, se trataba de una palabra que estaba entrando en el vocabulario.

#### CONSIDERACIONES AL RESPECTO DE LOS DATOS OBTENIDOS

A continuación intentaré hacer un resumen con las consideraciones más importantes, a mi parecer, sobre los datos que he obtenido referentes a la Sierra Sur de Jaén.

- a) Con seguridad, podríamos decir que el almuerzo no se practicaba en ninguno de estos tres puntos, mientras que la merienda entraña algo más de dificultad. Cuando se pregunta qué se merienda no hay respuesta en ninguno de los tres puntos, pero cuando se pregunta cómo se le llama a la ingesta de alimentos entre la comida y la cena sí hay respuesta. Quizás esto responda a que se conocía la costumbre pero no se practicaba.
- b) En cuanto al desayuno, la comida y la cena: encontramos en los tres puntos diferencias referentes a las comidas consumidas. Es decir, en algunos puntos hay platos que en otros apenas son consumidos.
- c) Sin embargo, las comidas más consumidas coinciden: cocido y migas.
- d) La comida se solía hacer en torno a la una de la tarde, y no era la ingesta de alimentos más fuerte (esta era la cena).
- e) Encontramos particularidades en cada zona, como por ejemplo en Alcaudete, la diferenciación del tipo de plato según la estación y el nombre que recibe la cena.
- f) En cuanto a los platos típicos únicamente encontramos información en un punto. Lo que al principio podría parecer poco alentador, no es así si tenemos en cuenta que únicamente se proporcionó información acerca del plato típico del lugar en doce puntos de Jaén.
- g) En Alcaudete destaca la tradición repostera por dos motivos: en primer lugar, por el gran número de dulces que se elaboran; y, en segundo lugar, por la presencia de dos dulces que apenas se elaboraban en Andalucía (mazapán y suspiros).
- h) Por último, y como hemos visto en el caso de «pan alargado», hay ocasiones en las que para una misma realidad, el informante usa un término diferente según el lugar.

## CONCLUSIONES

- En cuanto a la gastronomía:

Los hábitos alimenticios están en constante cambio. La merienda hoy en día es mucho más practicada que entonces, al igual que el almuerzo. Las comidas más comunes (migas y cocido) necesitaban un mayor tiempo de elaboración, y además, eran consideradas «comida de pobres». *Grosso modo* se podría decir que la cocina actual está caracterizada por comidas rápidas y sencillas a la hora de su preparación. Por otra parte, se puede destacar una menor variedad gastronómica frente a la actualidad, donde por diversos factores, en nuestra rutina alimentaria han entrado otros platos procedentes de diferentes culturas o naciones.

- En cuanto a la utilidad de la Geografía lingüística para cronistas e investigadores:

A pesar de que los datos recogidos en torno a la gastronomía no son muy cuantiosos, hemos visto con algunas láminas del *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* que los resultados de esta metodología pueden llegar a resultar útiles no solo para la lingüística, sino también para la gastronomía y, cómo no, para la historia; al darnos el reflejo exacto de la gastronomía en ese momento determinado. En definitiva se trata de una gran ayuda y aportación a la cultura<sup>14</sup>. Podemos afirmar que el atlas se convierte, por lo tanto, en un cuadro que refleja las costumbres, los objetos, los oficios, etc. de otra época, y que, como cualquier buen cuadro, va aumentando su valor progresivamente con el paso del tiempo.

---

<sup>14</sup> Es realmente interesante el acertado número de ejemplos que Pilar García Mouton reúne en torno a los atlas lingüísticos y la cultura en «El estudio del léxico en los mapas lingüísticos», pp. 50-68, referentes no únicamente al *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*, sino a otros atlas españoles.

BIBLIOGRAFÍA

- ALVAR EZQUERRA, Manuel: *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*, Madrid: 1991, Arco Libros, Vol. I-IV.
- ALVAR EZQUERRA, Manuel: *Estructuralismo, geografía lingüística y dialectología actual*, Madrid: 1969, Gredos, pp. 121-152.
- GARCÍA MOUTON, Pilar: «Dialectología y geografía lingüística» en Alvar, M. (dir.), *Manual de dialectología hispánica: el español de España*. Barcelona: 2007, Ariel, pp. 64-77.
- GARCÍA MOUTON, Pilar: «El estudio del léxico en los mapas lingüísticos» en Moreno, F. (recopilador), *Estudios sobre variación lingüística*. Alcalá de Henares, Madrid: 1990, Universidad de Alcalá de Henares, pp. 28-75.
- GARCÍA MOUTON, Pilar, «Las disciplinas tradicionales (II). Dialectología y geolingüística» en Gargallo Gil, J. E. y Reina Bastardas, M. (coords.), *Manual de lingüística románica*. Barcelona: 2007, Ariel, pp. 319-349.
- RABANALES, Ambrosio, «La encuesta como técnica dialectológica». *Onomázein*. Santiago, Chile: 2004, Pontificia Universidad Católica de Chile, Vol. 1, Núm. 9, pp. 75- 93.



## SLOW FOOD EN LA SIERRA SUR DE JAÉN

M<sup>a</sup> Dolores Priego Ruiz

### RESUMEN

La presente comunicación, tiene como objetivo informar sobre el movimiento denominado Slow Food que en el contexto de la alimentación es considerado como el más innovador en su organización y estructura, dado que pone en conexión a los productores agrarios con los consumidores y tiene una implantación internacional.

La vinculación de este movimiento con la Sierra Sur, y el futuro más inmediato del mismo, serán el objetivo de esta comunicación que en éstas III Jornadas de Cronistas Oficiales e Investigadores de la Comarca Sierra Sur, dedicada a la Historia de la Alimentación en la Sierra Sur, pretende reivindicar la necesidad de dignificar al productor agrario y apelar al poder de los consumidores para fomentar el consumo de los productos locales, esto es, para que estén en nuestra dieta y en nuestros mercados.



# Slow Food España

Logotipo que identifica al movimiento en todo el mundo.

### INTRODUCCIÓN:

Slow Food, (comida lenta) no es, sino el antónimo de Fast Food, (comida basura). El origen del movimiento Slow, hay que buscarlo en la década de los noventa del pasado siglo, su objetivo es la defensa de un ritmo más pausado de vida, en el que la lentitud es sinónimo de serenidad y reflexión, actitudes que nos integran en el mundo natural y nos alejan del espejismo y artificialidad de la sociedad contemporánea en la que la prisa es el motor de nuestras actuaciones.

La filosofía del movimiento Slow ha ido adquiriendo cierta dinámica con el tiempo, introduciéndose en diferentes terrenos de nuestras vidas: educación, moda, arquitectura, decoración, en los centros históricos de nuestras ciudades, para quienes deseen contagiarse de esta filosofía le recomendamos la lectura del libro de Carl Honoré, *Elogio a la Lentitud*.

En ésta ocasión nuestro objetivo es centrarnos en el origen del movimiento, que lo fue en su ámbito eco gastronómico, y que se debe al empeño del periodista Carlo Petronio por defender la gastronomía local frente a la comida estandarizada de las multinacionales. En este sentido promovió el cierre de una conocida marca de comida rápida en la Plaza de España en Roma, y a partir de ahí comenzó un proyecto que defendía salvaguardar los productos alimenticios locales frente a la peligrosa estandarización de los hábitos alimenticios.

### ¿QUÉ ES SLOW FOOD?

Es una asociación con implantación internacional que reivindica la defensa de la biodiversidad en nuestras producciones alimentarias, defiende la educación del gusto y la relación entre los productores de alimentos y los consumidores.

El movimiento surge en Italia en 1986, la sede central está en Bra, y actualmente constituye una red con más de 80.000 asociados en todo el mundo organizados en “Convivium”. Esta palabra latina que significa: banquete, fiesta, es la expresión de la unidad mínima en la que se articula el movimiento Slow Food.

Los *Convivium*, son las agrupaciones de socios, organizadas a nivel territorial y promueven entre otras actividades:

- Divulgar los principios de una Alimentación buena, limpia y justa:
    - Buena*: alimentos de buen sabor, frescos
    - Limpia*: producción respetuosa con el medio ambiente
    - Justa*: justo precio productor / consumidor
  - Promover los encuentros entre comunidades de productores y consumidores.
- Investigar el patrimonio alimenticio de la comarca, con la recuperación de especies y variedades autóctonas.
- Estimular en los ámbitos públicos de la alimentación: restaurantes, colegios, centros de asistencia, el uso de alimentos locales.
  - Fomentar la educación del gusto en las escuelas.

Los convivium tienen entre otros objetivos:

- Proponer la inclusión de alimentos en El Arca del Gusto, aquí son susceptibles de incluirse sabores olvidados, productos gastronómicos de excelencia que se encuentren en peligro de extinción.
- Impulsar los Baluartes, proyectos que asesoran técnica y económicamente a productores para garantizar la recuperación o mantenimiento de alimentos tradiciones.
- Otorgar la certificación de Restaurantes Km. 0, a los establecimientos que puedan certificar que al menos un 40% de su oferta gastronómica está elaborada con productos procedentes de un espacio geográfico de no más de 100 Km. Y que deben incluir en la elaboración de sus platos productos del Arca del Gusto.



El movimiento tiene dos eventos internacionales de reconocido prestigio:

- Terra madre: es un encuentro mundial entre comunidades del alimento. Es una reunión que congrega a quienes intentan proporcionar a los consumidores alimentos buenos, limpios y justos, y los relaciona con los cocineros, investigadores y académicos.
- Salone del Gusto: es un mercado de productos alimenticios y enoteca procedentes de todo el mundo en el que se promocionan los alimentos de calidad.

#### EL MOVIMIENTO SLOW FOOD EN LA COMARCA SIERRA SUR.

El movimiento slow inicia su presencia en nuestra comarca a partir del programa Sierra Sur Excelente, un proyecto impulsado desde el consorcio de municipios que constituyen la Unidad Territorial de Empleo Desarrollo Local y Tecnológico de la Sierra Sur, que en el año 2006 adquieren el compromiso de integrarse en una marca de calidad territorial que está representada en España por la Red Estatal de Municipios por la Calidad de Vida, y cuya filosofía está inspirada en el movimiento *Slow Citties*.

El origen de este movimiento en España hay que situarlo en el i.e. Encuentro de Ciudades Cita Slow que se celebró en Bigastro en octubre del 2006 y a la que asistimos técnicos de la UTEDLT, Sierra Sur, y la concejal del ayuntamiento de Valdepeñas de Jaén, M<sup>a</sup> Angustias Velasco.

En aquella ocasión se firmó un protocolo inicial de adhesión por parte de los municipios que impulsaron el movimiento: Bigastro, Pals, Begur, Mungía, Rubielos de Mora, Lekeitio.

Slow Citties, establece un total de 50 requisitos agrupados en 6 categorías: Medio Ambiente, Infraestructuras, Calidad Urbana, Hospitalidad, Concienciación y Producciones, que se exigen al municipio que desea obtener ésta certificación.

La cumplimentación de los diferentes requisitos que nos exigía la red se llevó a cabo a través de la recopilación de información de los trabajadores de la UTEDLT, y especialmente con la incorporación de las actividades que los Agentes Locales de Promoción y Empleo (ALPES) desarrollan en sus municipios.

Se creó una plataforma virtual: [www.sierrasurexcelente.es](http://www.sierrasurexcelente.es), en la que cada uno de los municipios integrantes del Consorcio: Alcalá la Real, Alcaudete, Castillo de Locubín, Frailes, Valdepeñas de Jaén y Los Villares registraron todos los



ítems exigidos y en paralelo trabajamos la cumplimentación de otros requisitos imprescindible y que se trabajaron de forma transversal a toda la comarca, especialmente las relacionadas con la defensa de las producciones locales y la creación de un convivium.

Las acciones desarrolladas por el Consorcio de la UTEDLT Sierra Sur, que contribuían a los objetivos del movimiento de promoción y defensa de los productos locales fueron entre otros:

- Convenio de Colaboración para la comercialización de la Cereza a nivel provincial.
- Promoción de la Producción Ecológica.
- Reivindicación de las producciones de hortalizas y frutas de las vegas de Castillo de Locubín y Alcaudete.
- Integración de agentes y productores locales en agrupaciones asociativas: Ecosierrasur. 1ª Asociación de consumidores y productores ecológicos.
- Jornadas de Sensibilización celebradas en Alcaudete. Otoño de 2008 y 2009.
- Respecto al requisito de crear un convivium en nuestra comarca, nos pareció que no era necesario crear nada nuevo, sino que las funciones del convivium en la Sierra Sur, las representaba en un 90% la Cofradía el Dornillo, una asociación que defendía las tradiciones gastronómicas y los productos locales y que tenía una consolidada trayectoria en las acciones de promoción y difusión del patrimonio gastronómico comarcal. Quizás, el único eslabón pendiente era ponerlos en contacto con los productores, y para ello ya se impulsó desde la UTEDLT la creación de una Asociación de Productores Ecológicos que tuvo su presentación en sociedad en la Feria Hortofrutícola de Alcaudete en Septiembre de 2008.

Así pues, nos dispusimos a unir ambos eslabones. Los miembros de la asociación El Dornillo, se constituyen en el Convivium Sierra Sur de Jaén, tras una reunión mantenida en Valdepeñas de Jaén y nombrándose presidente de la misma Juan Infante. A través de esta iniciativa se unieron nuevos socios como Dolores Panadero de Alcaudete Calidad, la gerente de Agenda 21, y yo misma.

#### ACTIVIDADES DEL CONVIVUM S<sup>a</sup> SUR DE JAÉN.

La creación del convivium estuvo precedida por la presentación del movimiento que realizó el catedrático de la Universidad de Granada D. Jose Luís Rosúa Campos, presidente del Convivium de Granada, en las jornadas que se celebraron en Valdepeñas de Jaén en Marzo de 2008, con motivo de la presentación pública del proyecto S<sup>a</sup> Sur Excelente.

En ésta ocasión conocimos al convivium más cercano que funcionaba en Andalucía ya que el resto tenía implantación en la zona de Sevilla y un incipiente convivium en Jerez de la Frontera.



Valdepeñas de Jaén. Marzo 2008.

El profesor Rosúa nos explicó a rasgos generales las características del movimiento y cómo ellos desde su convivium impulsaban la inclusión como Baluarte de una variedad de patata en Sierra Nevada así como los espiches de Motril... una manera de adobar los boquerones en la costa granadina que después se consumían con huevos fritos.

Las principales actividades que se impulsaron como convivium fue la de apoyar la relación con los productores locales, de manera que pudiésemos constituir una asociación de productores y consumidores, esta acción se desarrollaron con el apoyo de otras instituciones como el CAFAGE y el CADE.

Se trataba por un parte de dignificar la figura del productor así como de tomar conciencia de que los productos autóctonos tienen un valor gastronómico y alimenticio mayor al de cualquier producto exógeno.

Entre las actividades que contribuimos a organizar estuvieron:

- La Organización de BIOCULTURA jornadas en las que presentamos ejemplos de asociaciones de productores y consumidores. Castillo de Locubín, Junio 2008.

- Feria Hortofrutícola de Alcaudete: presentación de los primeros productos de los hortelanos de producción ecológica. Septiembre 2007 y 2008.

- 1er. Congreso Andaluz de Cofradías y Asociaciones enogastronómicas. Celebración de BioFeria. en colaboración con la Dirección general de Agricultura Ecológica. Valdepeñas de Jaén, Marzo 2009. En este congreso participó el actual presidente de la organización a nivel nacional: Jorge Hernández.

- Contactamos con Isabel González Muro, miembro del Convivum Sevilla, que nos informó de los procedimientos internos de la organización a nivel nacional. Abril, Sevilla 2009.

- Creación de la Ficha técnica de productos locales para su inclusión en el Arca del Gusto: el melocotón amarillo de Alcaudete, los alcauciles.

- La edición de un Folleto divulgativo.

- Participación en las diferentes Jornadas que organiza El Dornillo.

## EL FUTURO DEL CONVIVITUM SIERRA SUR.

La vigencia de la filosofía del Convivum sigue siendo tan necesaria como diluida. No contamos con apuestas organizadas entre los productores de la comarca demasiado aislados y con una incidencia en el consumo muy baja y el liderazgo del movimiento está bajo el auspicio de El Dornillo.

Para terminar me gustaría compartir con ustedes unas reflexiones; Si aceptamos que “somos lo que comemos”, ese somos se ha hecho tan homogéneo que nos iguala peligrosamente; Se ha perdido la cultura colectiva del conocimiento de los frutos y del trabajo de la tierra, de la elaboración de recetas o se ha transformado el paisaje en favor de la productividad, anulando su identidad y la singularidad tan necesaria para garantizar variedades locales en la producción agraria.

Pero permítanme que destaque un hecho de especial interés, observarán que los restaurantes son hoy, catedrales y espacios de peregrinación, y sus titulares, los cocineros, líderes sociales. Jamás en la historia de la alimentación han tenido la proyección actual y la incidencia en la creación de tendencias y hábitos de consumo. Pues bien, en su mayoría estos nuevos gurús, apuestan por la filosofía de slow food mientras que nosotros seguimos dejando que nuestras huertas se abandonen, nuestras legumbres no se conozcan, el olivar contamine todo el territorio y nuestros agricultores y ganaderos abandonen su oficio para poder garantizar la calidad de vida de sus familias.

¿Cómo dos realidades pueden estar tan cerca y tan lejos a la vez?

Es por eso que sigue siendo necesario socialmente reivindicar un mayor protagonismo para las producciones locales y para sus artífices, verdaderos héroes del s. XXI; Y el éxito de esa tarea es responsabilidad de todos nosotros, no es necesario un convivum, sino la complicidad como consumidores responsables, que reivindicamos producciones limpias, alimentos sanos y precios justos.

En definitiva *“Sé tú el cambio que de deseas ver en el mundo”*. Gandhi.

## LA GASTRONOMÍA COMO RECURSO EDUCATIVO

José Luis Ruiz  
*IES Alfonso XI*

### INTRODUCCIÓN

¿DE QUE VA TODO ESTO?

El proyecto que presentamos en las jornadas de investigadores/as locales de la sierra de sur de Jaén en Frailes se basa en dar un paso más en el trabajo que se está realizando en el grupo de trabajo “La gastronomía como recurso educativo” y por parte de algunos profesores/as que de forma voluntaria están colaborando en la elaboración del blog <http://alfonso11gastronomia.blogspot.com> y en la celebración de actividades que intentan vincular las materias propias del currículo con la gastronomía.

Pero la cuestión es que, el paso del que hablamos es un paso bastante grande e importante dado que este proyecto pretende que nuestro centro participe:

- En el proceso de selección proyectos para formar asociaciones multiescolares Comenius
- En el proceso de selección de proyectos de innovación educativa y desarrollo curricular (Orden de 14 de enero de 2009)

Así que para nosotros, y para mi como coordinador en particular, es un auténtico orgullo y privilegio hacer la presentación de este doble proyecto que pretende acercar la gastronomía al ámbito escolar, dentro del marco de estas jornadas y rodeado de insignes y afamados investigadores. Para nosotros sería un auténtico placer contar con la implicación en el proyecto de todas aquellas personas que pudieran aportarnos algo a nuestro proyecto.

### LA ASOCIACIÓN MULTIESCOLAR COMENIUS

Las asociaciones escolares Comenius tienen por objeto reforzar la dimensión europea de la educación, promoviendo actividades de cooperación entre centros educativos en Europa. Los proyectos ofrecen al alumnado y al profesorado de los diferentes países no solo la oportunidad de practicar idiomas y aumentar su motivación para el aprendizaje de lenguas, sino también ofrecen la oportunidad de trabajar juntos en uno o más campos temáticos de interés mutuo, ayudando al alumnado y al profesorado a mejorar sus competencias no sólo en el tema o área principal en la que se centra el proyecto, sino también en términos de trabajo en equipo, relaciones sociales, planificación y actividades de participación en proyectos y utilizar tecnologías de la información y la comunicación (TIC).

La asociación escolar que propone este proyecto sería multiescolar y estaría compuesta por centros educativos de 6 países europeos, a saber: Rumanía, Grecia, Italia, Francia, Turquía y por supuesto, nosotros España. Esto seguramente va a requerir mucha coordinación a la hora de llevar a cabo el proyecto y a la hora de planificar las actividades que lo forman, pero también estoy seguro de que el resultado si finalmente somos aceptados tiene toda la pinta de que va a ser enormemente enriquecedor partiendo de la cantidad de países participantes y del tema sobre el que va el proyecto. Por último indicar que el proyecto tendría una duración de dos años y que todas las actividades si finalmente nuestro proyecto es seleccionado estarían subvencionadas por la Unión Europea.

#### PROYECTOS DE INNOVACIÓN EDUCATIVA Y DESARROLLO CURRICULAR

Este tipo de proyectos, puestos en marcha por la Consejería de Educación, tienen por objeto mejorar la labor docente y el funcionamiento de los centros, a partir de la reflexión del profesorado sobre su propia práctica docente, del trabajo en equipo, planteando estrategias o métodos de trabajo innovadores para el desarrollo del currículo, que puedan ser aplicados, contrastados y evaluados en el propio centro y se relacionen con la mejora de los procesos y resultados educativos del mismo.

Nuestro proyecto de gastronomía que va en esta línea y el participar en la convocatoria de proyectos de innovación educativa y desarrollo curricular diríamos que está “a huevo”, porque tan solo requiere aprovechar el trabajo que se está realizando en el grupo de trabajo y en la asociación, por lo que no supondría en este caso ningún trabajo extra más.

La duración de nuestro proyecto de innovación y desarrollo curricular será de dos años, los mismos que la asociación escolar.

#### RESUMEN

##### IDEAS GENERALES

Gastronomía (del griego  $\gamma\alpha\sigma\tau\rho\acute{o}\nu\mu\iota\alpha$ ) es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina, la gastronomía es mucho más, encierra una serie de componentes culturales que tomando como eje central la comida afectan a un amplio abanico de ramas del saber.

El proyecto aspira a usar la gastronomía como fuente de aprendizaje desde varias perspectivas:

- Primera, el proyecto pretende relacionar el currículo de las materias que se explican en el sistema educativo (educación secundaria, bachillerato y ciclo formativo) con la gastronomía.

- Segunda, el proyecto pretende estudiar aspectos científicos, artísticos, lingüísticos y culturales de las diferentes ramas del saber, en un nivel que no tiene por qué estar necesariamente dentro del currículo de educación secundaria y bachillerato, a través de su relación con la gastronomía

- Tercera, pretende rebuscar en las tradiciones de algunos de los pueblos y ciudades de una determinada región a través de los productos y materias primas característicos de cada lugar, mediante el análisis de los utensilios y herramientas tradicionales usadas en las cocinas para elaborar los más deliciosos productos y a través de las recetas típicas que hacen que muchas veces un lugar llegue a ser mencionado o reconocido por dicho plato.

- Y cuarta y última, el proyecto también pretende atender a la diversidad mediante la integración del alumnado inmigrante y de colectivos como los de etnia gitana, usando la gastronomía como fuente de acercamiento y de conocimiento de su cultura.

Pero también, el proyecto tiene una triple intención, basada en hacer frente a los cambios tecnológicos, sociales y económicos que se están produciendo en las últimas décadas en el mundo y que obligan a la sociedad a tener que adaptarse a ellos. La sociedad requiere personas actualizadas y con capacidad para enfrentarse a los retos que depara el futuro. Y esto conlleva irremediabilmente la necesidad de elaborar estrategias de enseñanza y aprendizaje adecuadas para hacer frente a estos cambios.

Esta triple intención se traduce en:

- Potenciar la competencia en comunicación lingüística referida a la utilización del lenguaje como instrumento de comunicación oral y escrita tanto en el lenguaje propio de cada individuo como en lengua extranjera.

- Potenciar la competencia digital referida a la capacidad de disponer de habilidades para buscar, obtener, procesar y comunicar información, y para transformarla en conocimiento. Esta competencia incorpora diferentes habilidades, que van desde el acceso a la información hasta su transmisión en distintos soportes una vez tratada, incluyendo la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.

- Fomentar dentro de los centros educativos el trabajo colaborativo entre el profesorado y a su vez, el trabajo de investigación del alumnado y profesorado como herramienta de mejora del aprendizaje y de enseñanza.

Por una parte, el desarrollo de las competencias antes mencionadas supone preparar a nuestro alumnado para convertirlos en personas autónomas, eficaces, responsables, capaces de comunicarse, de entender y dar su opinión, capaces de ser críticas y reflexivas al seleccionar, tratar y utilizar la información disponible.

Y por otra parte, el trabajo colaborativo y de investigación ayuda a crear un clima enormemente positivo en el centro que sienta las bases para adaptarse a las corrientes pedagógicas necesarias para la educación del futuro.

### IDEAS ESPECÍFICAS

Las ideas generales antes mencionadas se traducen en las siguientes ideas más específicas sobre el proyecto. Las fuentes de aprendizaje dichas anteriormente se traducirán de la siguiente manera:

- La primera, a través de la realización por parte del profesorado de las distintas materias participantes en el proyecto de un material educativo basado en la confección de dos tipos de actividades. A saber, tenemos actividad tipo 1 y actividad tipo 2.

- La actividad tipo 1, está basada en la relación entre algún aspecto del currículo de alguna de las materias y las recetas típicas de la región. En definitiva, se trata de elaborar una actividad que tome como referencia una receta de cocina.

- La actividad tipo 2, está basada en la relación entre algún aspecto del currículo de alguna de las materias y algún aspecto de la gastronomía (que no sea una receta). En definitiva se trata de elaborar una actividad que tome como referencia por ejemplo aspectos tales como: La presentación del plato, los ingredientes, aspectos nutritivos, composición química de los alimentos, aspectos históricos, etc...

En ambos tipos de actividades, el material elaborado por el profesorado se completará con los trabajos realizados por el alumnado como respuesta a la actividades propuestas. Estos trabajos del alumnado pueden ser de diversa índole: Documentos de texto, preparación de platos, presentaciones, vídeos, blogs, etc...

- La segunda, a través de la realización por parte del profesorado de las distintas materias participantes en el proyecto de un material educativo basado en la confección de pequeños artículos. En estos artículos se tratará de mostrar la relación entre algún aspecto histórico, científico, lingüístico con algún aspecto de la gastronomía.

- La tercera, se basará en la recopilación de información, en su tratamiento y en su análisis a través de:

- Búsqueda de información sobre recetas típicas, curiosidades gastronómicas, fiestas, tradiciones, ... en nuestra región.

- Estudios económicos y sociales basados en el estado de la industria agroalimentaria y en los recursos propios de nuestra región relacionadas de alguna u otra manera con la gastronomía, abarca análisis desde distintos puntos de vista sobre los temas antes mencionados.

- Presentación de la información usando herramientas digitales

- La cuarta, se basará en conocer más de nuestro alumnado inmigrante y de colectivos minoritarios presentes en nuestro centro, a partir de la elaboración de un material basado en información sobre su lugar de procedencia, la recopilación de recetas de sus platos típicos y de sus tradiciones relacionadas con la gastronomía. Así mismo, esta cuarta idea también abarca el análisis de aspectos tales como el gran desaprovechamiento de comida en supermercados,



restaurantes, hogares y la escasez y la hambruna que hay en otros países o incluso en el nuestro.

#### FASE PREVIA. AÑO 0 (CURSO 2011-2012)

Esta fase se basa en la toma de contacto con el proyecto. En ella debemos plantear al profesorado y al alumnado de nuestro centro el proyecto con la idea de encontrar los componentes definitivos que quieran participar en él. Con respecto a esto, comentar que, el carácter del proyecto es totalmente multidisciplinar, y ahí basa su riqueza, es un trabajo colaborativo en el que cada uno aporta su punto de vista sobre el mismo tema, a saber, la gastronomía, por lo que lo bueno es que en el proyecto participen al menos un profesor/a de todos los departamentos didácticos del centro. Y en lo que se refiere al alumnado, no se marca que tenga unas características específicas, la diversidad es buena siempre que se tengan cosas para aportar. Pero en lo que se refiere a su edad, es importante que, aunque se pueden trabajar las actividades de tipo 1 y tipo 2 con alumnado de distintas edades, de cara a futuros intercambios y para que no exista mucha diferencia de edad entre ellos, el alumnado que tomaremos como referencia estará en el intervalo [15,17], es decir de 15 a 17 años.

Este trabajo inicial de selección se complementará por una parte, con la búsqueda de colaboradores y la recogida de información, y por otra parte, con el comienzo de la realización de un blog que servirá de contenedor de todo nuestro trabajo:

En cuanto a la primera parte, la búsqueda de colaboradores y la recogida de información decir que:

- La búsqueda de colaboradores a la vez que esencial es importante, ya que permitirá difundir nuestro proyecto a distintos niveles: Ayuntamiento, asociaciones gastronómicas, asociaciones de padres y madres de alumnos, etc..., de cara a que nos puedan ayudar en la organización de actividades, también con la intención de involucrar al mayor número de gente y por último, para encontrar asesoramiento en aspectos que no dominemos y que seguro que nos vendrá bien.
- La recogida de información abarca lo siguiente:
  - Asistencia a seminarios, congresos, foros, ferias relacionadas con la gastronomía y que nos puedan ayudar en nuestro proyecto.
  - Selección de información a partir de distintas fuentes:
    - Por un lado, de webs, blogs y libros con recetas de cocina de nuestra región.
    - Por otro, de las aportaciones de todas aquellas personas o colectivos, que por algún motivo puedan ayudar en el proyecto.

Y en cuanto a la segunda parte, la realización de un blog, decir que éste es uno de los objetivos principales de esta fase previa. El blog empezará a recoger todo nuestro trabajo a partir de las cuatro fuentes de aprendizaje antes mencionadas,

esto marca su importancia, ya que por un lado, hará que sea fácil posteriormente localizar la información que se necesite, y por otro lado, con el blog empezaremos a obtener un fruto visual de nuestro trabajo que seguro que anima a nuestros participantes y ayuda a obtener más colaboradores.

#### FASE 1. AÑO 1 (CURSO 2012-2013)

Esta fase tendrá como punto de partida el trabajo realizado en la fase anterior y estará basada en un trabajo en dos niveles. Por una parte, cada centro en cada país desarrollará su propio trabajo de forma independiente, y por otra parte, se facilitará el contacto entre los países participantes en el proyecto, haciendo uso de las nuevas tecnologías y mediante sesiones quincenales de evaluación del trabajo que se vaya realizando, y en las cuales se intentará dar solución a los problemas que vayan surgiendo y se coordinará el trabajo de cada centro en cada país.

En esta fase 1 se abrirán varias líneas de trabajo, cada una de ellas no tendrá carácter independiente sino que se pretende que se entrelacen entre ellas con la intención de tener un matiz unificador y aumentar la riqueza y calidad del trabajo realizado. Para ello y acorde con la idea antes mencionada de facilitar el contacto entre los países participantes, iniciaremos un proyecto etwinning basado en los trabajos que vaya realizando el alumnado en cada una de las líneas de trabajo. Este proyecto pretende fomentar la relación entre los centros educativos participantes a nivel de profesorado y alumnado ya que permitirá estos puedan conocerse y a la vez puede ser, una forma excelente de practicar inglés.

Dicho esto, explicamos las líneas de trabajo antes mencionadas:

- 

#### LÍNEA EDUCATIVA “Gastronomía como recurso educativo”

- Basada en:
  - El trabajo desarrollado en el blog a partir de las actividades y artículos
  - Los trabajos desarrollados por el alumnado (Vídeos, presentaciones, fotografías, documentos, etc..)
- Actividades a desarrollar:
  - Concursos que relacionen la gastronomía y las materias del currículo (Postres Solidarios, Tartas matemáticas, Recetas inglesas, Recetas francesas, ...)
  - Participación en congresos/jornadas de gastronomía o de alguna de las especialidades propias de cada profesor/a donde se exponga el trabajo que se está realizando.
  - Exposiciones de los trabajos desarrollados por el alumnado.
- Tendrá como resultado:
  - El propio blog, que contendrá todo el trabajo desarrollado por el profesorado y el alumnado participante.

- Vídeos, presentaciones, documentos y fotografías de los trabajos realizados por el alumnado y de las actividades llevadas a cabo con el alumnado.
- Un documento que llamaremos base que contenga los aspectos más destacados de esta línea de trabajo, que refleje las posibles conclusiones a las que se han llegado. Este documento será traducido al inglés para su posterior uso.

#### LÍNEA TURÍSTICA “Turismo y gastronomía”

- Basada en:
  - El listado de recetas típicas de nuestra región
  - El listado de tradiciones y fiestas relacionadas con la gastronomía de nuestra región
  - Los estudios económicos y sociales que relacionan la industria agroalimentaria de los habitantes de ciudades y pueblos de nuestra región
  - Análisis de estilos de vida saludables relacionados con las ciudades y pueblos de nuestra región
- Actividades a desarrollar:
  - Concursos gastronómicos donde se expongan algunos de los platos preparados a partir de las recetas típicas de nuestra región
  - Celebración de actividades de distinto tipo donde se traten temas relacionados con esta segunda línea de trabajo (videoconferencias, charlas, seminarios, mesas redondas,...) con la intención de aprender de todas aquellas personas que quieran colaborar en el proyecto y por supuesto de involucrarlos en él para darle un carácter abierto. Aquí por ejemplo tienen cabida, colectivos como:
    - Sociedades gastronómicas
    - Representantes del Ayuntamiento, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, etc...
    - Nutricionistas y de personas vinculadas al sector de la alimentación
    - Miembros del AMPA, familiares del alumnado (padres, madres, abuelos/as), personas del centro de mayores
- Tendrá como resultado:
  - Una web donde se recojan todos los aspectos anteriores (recetas, fiestas, tradiciones, etc...)
  - Vídeos de las actividades antes mencionadas.
  - Un CD con una web que contenga información y vídeos explicativos de carácter turístico de las ciudades y pueblos de nuestra región.
  - Un documento que llamaremos base que contenga los aspectos más destacados de esta línea de trabajo, que refleje las posibles conclusiones a las que se han llegado. Este documento será traducido al inglés para su posterior uso.

## LÍNEA SOLIDARIA “Gastronomía y solidaridad”

- Basada en:
  - Las recetas de típicas de los inmigrantes y del alumnado perteneciente a colectivos minoritarios de nuestro centro
  - La información recogida de los lugares de nacimiento y tradiciones del alumnado inmigrante de nuestro centro
  - En los estudios realizados sobre el desaprovechamiento de comida en diversos ámbitos (supermercados, hogares, restaurantes,...) y la desnutrición y falta de alimento en algunos países.
- Actividades a desarrollar:
  - Concursos gastronómicos donde se expongan algunos de los platos preparados a partir de las recetas típicas elaboradas
  - Exposiciones de trabajos que acerquen los países de procedencia de nuestros alumnos inmigrantes
  - Celebración de actividades que acerquen las tradiciones propias de colectivos minoritarios presentes en nuestro centro
  - Charlas o entrevistas a personas que puedan ayudarnos a hacernos una idea del desaprovechamiento de comida existente
- Tendrá como resultado:
  - Un blog que recoja todos los aspectos antes mencionados.
  - Vídeos, presentaciones, fotografías y documentos de los trabajos realizados por el alumnado y de las actividades llevadas a cabo en esta tercera línea
  - Un documento que llamaremos base que contenga los aspectos más destacados de esta línea de trabajo, que refleje las posibles conclusiones a las que se han llegado. Este documento será traducido al inglés para su posterior uso.

## FASE 2. AÑO 2 (CURSO 2013-2014)

Este será el año de puesta en común de todo lo realizado por cada centro educativo en cada país, y como en el año anterior, basará su trabajo en dos niveles:

- Por una parte, en la puesta en común de todo el trabajo realizado a partir de las visitas de profesorado y alumnado a los centros educativos de los países participantes y en los contactos quincenales entre los centros de cada país participantes usando las nuevas tecnologías.

- Por otra parte, en el trabajo propio de cada centro educativo en cada país.

Con respecto a la primera parte: Decir que las visitas a centros educativos de los países participantes por parte de alumnado y profesorado tendrán como objetivos:

- Poner en común el trabajo realizado por cada centro a partir de charlas, exposiciones, etc...

- Asistir a actividades programadas previamente por los centros educativos asociados y que tengan relación con alguna de las líneas de trabajo trabajadas en el año anterior.

- Sacar conclusiones del trabajo hecho hasta ese momento y llegar también a acuerdos sobre el trabajo que queda por realizar.

- Mejorar las competencias en lenguas extranjeras de alumnado y profesorado.

- Mejorar la práctica docente del profesorado visitante a partir de la puesta en común de métodos de enseñanza de la materia del profesorado.

- Conocer aspectos propios del sistema educativo del país visitado.

- Fomentar el conocimiento de la cultura propia del país visitado, así como, difundir la cultura propia del país visitante.

- Realizar actividades conjuntas entre los centros educativos (visitante y visitado) con la idea de facilitar el interrelación entre el alumnado.

- Realizar excursiones a lugares que su por interés cultural, económico o social merezcan la pena ser visitados.

También decir que, los contactos quincenales entre los participantes de cada país en el proyecto tendrá como objetivo ver que se cumple con la planificación de las actividades marcadas, la coordinación del trabajo realizado y preparar estas visitas.

Con respecto a la segunda parte: El trabajo fundamentalmente en este año de cada centro educativo se basará en lo siguiente:

- Por un lado, en una labor organizativa. Es decir, de preparación de cada una de las visitas a los países de la asociación. Es fundamentalmente tener claro qué se va a hacer cuando se visite algún país para cumplir con los objetivos marcados con la asociación y hacer así, nuestra visita más productiva. Esto por tanto, requiere un buen trabajo de planificación previo que debe ser consensuado entre el país visitante y el visitado.

- Por otro lado, en una labor productiva. Basada en el desarrollo de materiales y recursos conjuntos entre los centros educativos de los países participantes en la asociación a partir de lo trabajado en los años anteriores. Este será el fruto final de nuestra asociación y la culminación de todo el trabajo realizado anteriormente. Con él se difundirá la cultura propia de cada país, pero a la vez, con ellas se transmitirá la dimensión europea de la asociación como medio integrador de ésta, mediante la producción de un material conjunto desarrollado en cada una las líneas de trabajo comentadas anteriormente y que permitirá ver como la gastronomía permite estudiar cada una de estas líneas de trabajo desde una perspectiva distinta.

Los resultados que se esperan obtener en esta parte y por tanto como fruto final del trabajo desarrollado por los centros educativos participantes son:

- Un trivial.

El trivial es un juego de mesa cuyo tablero está compuesto por casillas que forman una rueda con seis radios. Cada casilla lleva el color de un tipo de

preguntas, con una casilla especial de cada color en el lugar en que los radios se unen a la rueda y que permite conseguir el “quesito” de cada color. El/la jugador/a que gana la partida es el que consigue todos los quesitos y luego logra llegar al centro del tablero. Una vez que llega allí el jugador debe responder una pregunta final, cuyo color escogen los rivales.

Si la responde correctamente, gana el juego. Nuestro trivial, realizado en inglés, sería diferente en cuanto a su contenido pero no, en cuanto a su estructura y dinámica de juego. En este caso las categorías de las preguntas serían fruto de todo lo realizado en la asociación y podrían ser:

- Tradiciones y Recetas típicas. Tendría preguntas sobre las tradiciones y las recetas típicas de cada país participante en la asociación.
- Solidaria. Tendría preguntas sobre determinados aspectos de esta línea de trabajo.
- Turismo. Conoce Europa. Tendría preguntas sobre determinados aspectos de esta línea de trabajo.
- Educativa I. Tendría preguntas sobre determinados aspectos de esta línea de trabajo pero enfocándolas a las materias de ciencias
- Educativa II. Tendría preguntas sobre determinados aspectos de esta línea de trabajo pero enfocándolas a las materias de lingüísticas y artísticas
- Idiomas. Tendría preguntas destinadas a mejorar el nivel de inglés y a conocer expresiones propias del idioma de cada participante en la asociación.

Una web.

Realizada en inglés, tendrá las siguientes características:

- Tendrá información sobre cada uno de los centros participantes en la asociación. Esto permitirá a los visitantes de la web conocer cada uno de los países participantes en la asociación y por supuesto, cada uno de los centros educativos participantes.
- Presentará información sobre las 3 líneas de trabajo. Esto significa que cada centro educativo deberá aportar el documento base de cada línea de trabajo y las fotos, vídeos y presentaciones que considere oportunas.
- Dará acceso a los blogs y webs realizados en el idioma correspondiente a cada país por cada centro educativo.
- Tendrá un listado de las actividades (conferencias, seminarios, charlas, concursos, etc...) que cada centro en cada país ha desarrollado y desarrollará en el futuro fruto de la asociación.
- Por último, contendrá una sección de anécdotas ocurridas durante la asociación y de conclusiones de haberla realizado.

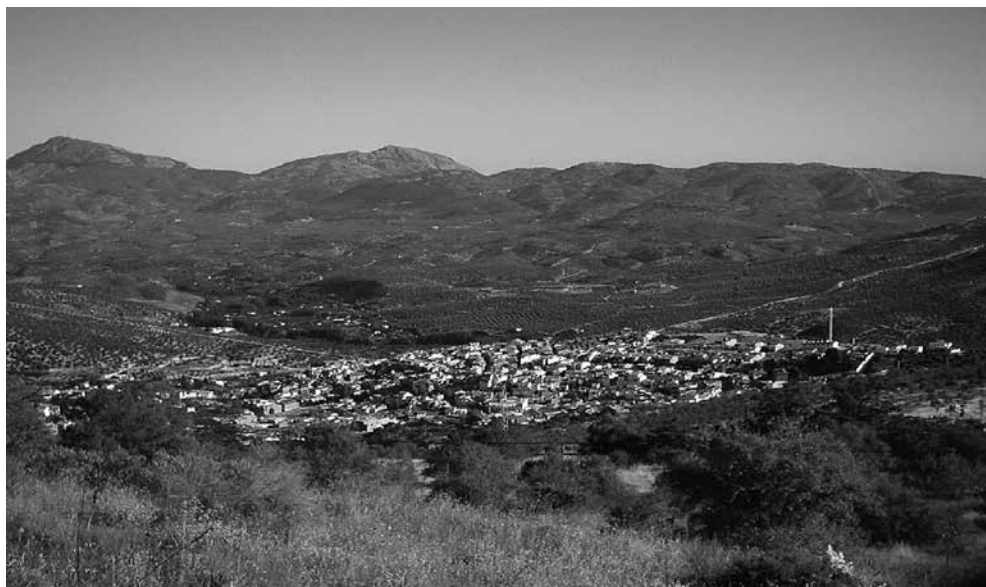
# LA HUERTA CASTILLERA: SU APORTACIÓN A LA ALIMENTACIÓN DE CASTILLO DE LOCUBÍN EN EL S. XX

Dolores Ruiz Sevilla  
*Profesora del IES “Pablo Rueda”*

José Morales Castillo  
*Maestro del CEIP “Miguel Hernández”*

## INTRODUCCIÓN

Participamos en el Encuentro de Cronistas e Investigadores Locales de la Sierra Sur de Jaén con el tema que recoge el título de nuestro trabajo porque creemos que los términos “HUERTA” y “CASTILLO” forman un binomio interactivo y un maridaje perfecto. Por sus factores geográficos, sociales y culturales, Castillo ha tenido a nivel comarcal unas características muy peculiares que le han llevado a que su población se alimente, y se alimente bien, en épocas difíciles desde el punto de vista económico.



Así pues, la VEGA castillera será protagonista de nuestro trabajo, que dividiremos, en dos bloques: la primera hace referencia a los factores antes mencionados y su influencia en la calidad de vida del castillero, mientras que en una segunda parte desarrollaremos su modo de alimentarse a lo largo del s. XX, como consecuencia de esta influencia multifactorial.



Vega castillera

#### CONDICIONANTES GEOGRÁFICOS, SOCIALES Y CULTURALES QUE HAN INFLUIDO EN LA CALIDAD DE VIDA DEL CASTILLERO

En Castillo, el elemento AGUA es fundamental. El término dispone no sólo del río San Juan, sino que también posee multitud de manantiales, arroyos y fuentes.

El Río S. Juan riega una extensísima vega que va desde el propio Nacimiento del río hasta el límite de Castillo y Ventas con Alcaudete. Así podemos citar, entre otros, parajes regados por el propio río como son el Nacimiento del Río San Juan, el Caz, el Convento, Los Llanos, La Isla, El Nogueral, la Huerta Grande, Las Casillas, las Vegas, Las Vegas de la Pacheca... Y es que, en épocas de sequía, cuando muchos ríos se secan, el río San Juan siempre lleva agua.

Otros manantiales y fuentes que dan agua a otras zonas del pueblo son el Nacimiento, El Salado, el Vadillo, El Arroyo Las Parras, las fuentes de La Dehesa como La Fuente El Parral.

Así pues, la vida del castillero y de su alimentación siempre ha estado influenciada de forma positiva por el elemento AGUA.





Nacimiento del Río San Juan

Otro factor decisivo en la alimentación del castillero es la forma de distribución de la propiedad de la tierra, en este caso el MINIFUNDIO. No es el momento de tratar los orígenes del minifundio en Castillo y para ello tendríamos que situarnos en los trabajos de varios investigadores comarcales. Lo que sí es necesario afirmar aquí es que el minifundio de Castillo ha tenido consecuencias muy positivas en los castilleros porque ha contribuido a no pasar hambre en épocas en las que en otros lugares se pasaba.

Esta distribución de la propiedad, unido al enclave geográfico de Castillo, situado entre sierras, le lleva a una AUTOSUFICIENCIA,



derivada de una alimentación que proviene casi en el 100% de productos de la huerta castillera. No olvidemos que en el siglo XX en nuestras huertas se cultivaban no sólo hortalizas, verduras y frutales sino también legumbres y cereales y que todos estos elementos alimentaban a su vez a distintos animales, unos para ayudar al agricultor en sus tareas del campo como el mulo, el burro o los bueyes, y otros que servían de base para la alimentación de las familias; estamos hablando de cerdos, gallinas, pollos, conejos y cabras fundamentalmente.



Faenas agrícolas en las huertas

Por otro lado, y creemos que es un elemento importantísimo en la vida del castillero, hay que hacer mención del factor ESFUERZO. Las posibilidades a las que antes hemos hecho referencia, unidas a una característica fundamental en la forma de ser del castillero, su capacidad de esfuerzo, le llevan a sacarle a la tierra el máximo de rendimiento. Zonas pedregosas y con grandes pendientes el agricultor castillero del siglo XX ha sabido prepararlas y trabajarlas para que produzcan lo máximo posible. Además Castillo dispone de tierras de gran calidad que los agricultores de la zona saben mimar y cuidar con esmero. Y esto se hace con esfuerzo, con trabajo, con dedicación. Esta cultura del esfuerzo, que puede parecer hoy un tópico porque “no está de moda”, lleva a las familias de Castillo a una AUTOSUFICIENCIA considerable.

Así pues, todo esto nos permite afirmar que en Castillo no se ha pasado mucha hambre.

Por otro lado, un rasgo lingüístico de primera magnitud que está presente en nuestro pueblo es el CECEO, en parte consecuencia de las características que hemos señalado anteriormente. Así, el enclave del pueblo, la autosuficiencia, consecuencia de factores como el minifundio, la presencia de la vega y su rica producción, unidos a la capacidad de esfuerzo, han llevado al castillero a un cierto aislamiento que se ha manifestado en la existencia de esa modalidad lingüística tan nuestra, el ceceo, así como en el uso de vocablos específicos. Esta modalidad de habla no se da en ningún pueblo de la comarca, como bien nos demuestra y nos argumenta el lingüista castillero, Manuel Peñalver, en varios de sus trabajos de investigación al respecto. Se trata de una modalidad de habla peculiar,

“castillera”, muy nuestra. La posterior emigración, la consecuente mejora de las condiciones de vida que permitió que muchos jóvenes castilleros saliesen a estudiar a otros lugares, y, más recientemente, la influencia de los medios de comunicación, Internet y el fenómeno de la globalización han contribuido a que esta modalidad de habla y muchos de los vocablos autóctonos hayan desaparecido o estén desapareciendo poco a poco.

A todo lo anterior hay que añadir un factor social de primera magnitud: la forma de las relaciones sociales.



Típica casilla de la huerta castillera, con su patín

La costumbre de irse a vivir a la huerta durante casi seis meses para trabajarla y para elaborar productos obtenidos de la tierra y del trabajo, así como la necesidad de ayudarse unos a otros en distintas labores agrícolas – bien por lazos familiares, vecinales o de amistad, bien por practicar la aparcería (los “aparceros” trabajaban por “tornas”, es decir, un agricultor trabajaba unos días con otro y este otro con el primero cuando le hacía falta), han sido elementos que han desarrollado en Castillo de Locubín unos modos de vida y unas relaciones sociales intensas y muy particulares, relaciones que hoy día prácticamente se han perdido. Ahora la cultura de la huerta se vive de forma muy diferente: la familia o los amigos se juntan para disfrutar de un domingo en el campo, tomarse un arroz caldoso y pasarlo bien; consecuencia de la modernidad, del cambio en los modos de vida y de una forma muy diferente de darle sentido al factor “tiempo”. Vivimos hoy siempre con prisas, aunque a los pueblos no ha llegado el agobiante estrés

de las grandes ciudades. Ya quedaron atrás los patines de las huertas repletos de vecinos para ayudar a limpiar las mazorcas de maíz, a desgranarlo una vez seco, a llenar el colchón con las farfollas, a mondar tomates para la conserva o a escardar la lana tras esquila las ovejas, lana que serviría para el ajuar que las muchachas preparaban con esmero. No es añoranza, es la vida misma, que nos lleva a cambios ineludibles, la mayoría de las veces favorables al ser humano.

## LA ALIMENTACIÓN EN EL CASTILLERO DEL SIGLO XX

Como hemos dicho antes, los hortelanos castilleros han sacado el máximo rendimiento a sus huertas, pues durante el siglo XX y los siglos anteriores se cosechaban en ellas no sólo frutas, hortalizas y verduras, sino también cereales y legumbres. Como dato significativo, hemos de decir que a principios del siglo pasado había en Castillo 11 molinos de trigo.



Productos típicos de la huerta castillera

En lo que se refiere a las frutas, la huerta castillera produce cerezas, manzanas, peras, albaricoques, peros, melocotones, caquis, duraznos, ciruelas, granadas, higos, membrillos, níscolas, nueces, almendras ...

No se quedan atrás las hortalizas, verduras y tubérculos que también da la huerta: tomates, pimientos, berenjenas, pepinos, lechugas, sandías, melones, calabacines, coles, coliflor, judías verdes, acelgas, alcachofas, espinacas, remolachas, rábanos, patatas, batatas, cebollas, ajos...

Los animales ocupan un lugar destacado, tanto en el trabajo del campo como en la alimentación del castillero. Para la cría y crecimiento de animales como cerdos, pollos, gallinas, conejos, así como de animales de carga como mulos y burros, entre otros, la huerta aportaba lo necesario: remolachas, alfalfa, centeno, yeros, maíz, cebada, además de muchos productos como la patata o la fruta que sobraba, y, por supuesto, los desperdicios de la alimentación humana. ¡No se tiraba nada!

Además de producir cereales y legumbres, como garbanzos, maíz, trigo, cebada, habas, habichuelas, jigüelos y lentejas, entre otros, en las tierras de

secano, en las huertas también se producían; es decir, la vega castillera producía de todo. Así se les sacaba el máximo partido; todo ello, con el esfuerzo y el sudor del campesino castillero, al que ayudaba toda la familia en época de recogida de los cereales, las hortalizas y las frutas.

En general, estos productos tenían una triple finalidad: alimentar a las familias, alimentar al ganado y obtener unos beneficios por su venta.

Vayamos analizando cada uno de ellos:

Además de consumir los productos frescos de temporada, las familias castilleras se iban a vivir a la huerta durante medio año (de mayo a octubre) y allí hacían LAS CONSERVAS: mermeladas de frutas, tomates fritos y tomates crudos embotellados, pimientos asados, fruta en conserva, bollo de higo, guindas en aguardiente,... No se conocía, hasta bien entrado el siglo XX, el baño María, y, por tanto, el método de conservación eran los conservantes. Tampoco había tarros de cristal, sino que el continente para las conservas era la botella, que se cerraba con un corcho atado al gollete. No sólo se hacían las conservas en líquidos sino que también se pasaban al sol, es decir, se ponían a secar en los “panerones” para deshidratar los productos de la huerta como tomates, berenjenas, ciruelas, melocotones y duraznos –los llamados orejones- y ello permitía hacer uso de ellos durante todo el año, además de proporcionar unos sabores característicos a los guisos.



Antes hemos mencionado las relaciones sociales que se vivían en las huertas. Allí, las familias obtenían las farfollas para los colchones al pelar las mazorcas de maíz, y de vez en cuando hacían confites con el maíz “saltaor”. El trigo era un elemento primordial para el castillero. Se molía en los numerosos molinos de trigo que había en el pueblo y se guardaba en costales para hacer pan, que unas familias cocían en los hornos de fabricación de pan y otras en su propio horno. Las habas tenían una doble finalidad: la alimentación humana (bien fritas frescas, bien secas para la sobrehúsa) y la alimentación de animales. La patata ha sido y sigue siendo un producto básico en la alimentación del castillero, al igual que en toda nuestra geografía.

Hay que decir que actualmente se siguen realizando conservas, pero en menor medida, ya que la llegada de los congeladores han mermado estas actividades conserveras.

En lo que se refiere a la alimentación de los animales, hemos de distinguir dos grupos: unos animales de carga para el transporte y las labores agrícolas (burros, mulos y bueyes) y otros para la alimentación humana. En este grupo, cabe destacar la importancia del cerdo, como base de la alimentación de los castilleros, al igual que en muchísimas zonas de Andalucía y, en general, de España.



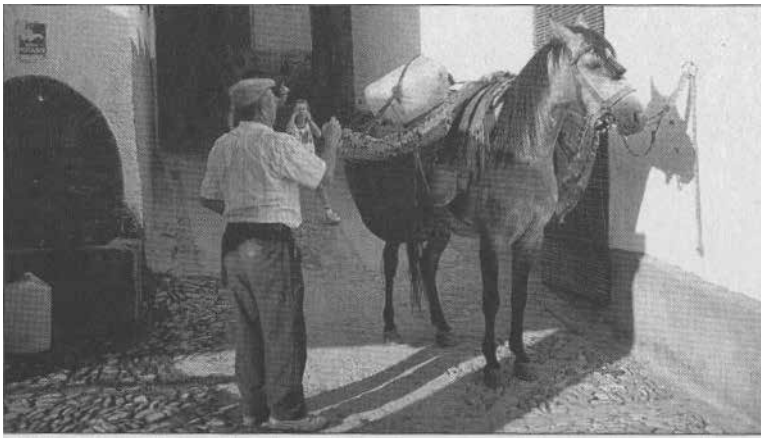
La matanza del cerdo

El cerdo constituía una propiedad fundamental en la economía de las familias castilleras, pues proporciona, a través de la matanza, una gran cantidad de alimentos como chorizo, morcilla, salchichón, salchicha, pajarillas (hígado y pulmones fritos y en aceite), lomo de orza, costillas en aceite, torreznos, chicharrones y la propia manteca para hacer dulces como polvorones, mantecados y tortas de manteca. Además, la curación de jamones y tocino permitía su consumo durante todo el año. Si se mataba un cochino, se salaban los dos jamones, un jamón para comerlo y otro para venderlo y con ese dinero se compraban los lechones que se criarían en los corrales de las huertas con los productos que sobraban. Así se producía un ciclo completo (siembra de productos, cosecha, crianza del cerdo con esos productos, matanza para la transformación en productos elaborados, venta del cerdo que no se mataba o del jamón curado, para comprar de nuevo lechones e iniciar otro ciclo) .

Además del cerdo, las cabras ocupaban el segundo lugar en cuanto a animales que colaboraban a la alimentación de las personas; aportaban carne y leche, ésta

última tanto para el desayuno como para elaborar el rico queso de cabra). No faltaban los chotos, fritos con ajos o en guisos (en oreganillo) para algunas fechas señaladas, normalmente la feria, el Corpus o la Navidad. Los conejos se freían para ocasiones especiales y las familias que podían permitírselo los conservaban fritos en aceite de oliva. Los pollos de corral servían para la famosa sopa de voladillos, típica comida castillera y gallinas solían tener su fin en una pepitoria, o bien las ponedoras aportaban los huevos para hacer tortillas o freírlos y acompañarlos de patatas fritas al montón. Además, serán la base de la típica manta castillera. Por su parte, los pavos servían para consumir su carne y para ayudar a la mantaza del cerdo, pues se mezclaba carne de cerdo y de pavo para hacer salchichón. No nos olvidemos de las aves más pequeñas como zorzales, “pajarillos”, que se cazaban bien con escopeta o con cepos (esto último gustaba mucho a los niños y chavales castilleros cuando se iban a vivir a las huertas).

Ya hemos señalado, que, además de servir para la alimentación de las familias castilleras y para la cría y engorde de animales, muchos de los productos de la huerta castillera cumplían una tercera finalidad: SU VENTA en las plazas de la comarca, sobre todo en Alcalá la Real.



Así pues, los productos de mejor calidad siempre iban para la venta directa. Los hortelanos preparaban sus CARGAS y en mulos y burros las llevaban al amanecer, carretera adelante a Alcalá, donde tenían muy buena fama los productos castilleros. En la plaza alcalaína, los cargueros castilleros vendían la carga –insistimos, siempre de mucha calidad– y, de vuelta, solían traer de Alcalá pescado, sobre todo boquerones que las mujeres preparaban enharinados y fritos en “panojas” y sardinas que, o bien se comían y se comen aún crudas (es algo muy típico de Castillo), o bien asadas, o se aliñaban con sal, ajo, perejil y vinagre y se freían enharinadas. En realidad, el pescado era uno de los pocos productos de alimentación que el castillero tenía que comprar.

No vamos a detenernos en el olivo, la aceituna y el aceite de oliva porque el tema del olivar daría para otro trabajo y porque guarda menos relación con las huertas, puesto que su cultivo se producía básicamente en las tierras de secano. Pero ello no significa que no seamos conscientes de su importancia capital en nuestra alimentación.

Queremos terminar este trabajo con una reivindicación: Nuestro río San Juan, que tanta satisfacción ha dado a los castilleros, hemos de cuidarlo, mimarlo y conservarlo limpio. Hemos de mirar hacia él, no de espaldas a él. Si así lo hacemos, podremos mirar el futuro con algo más de optimismo porque él nunca nos dará la espalda.



QUEREMOS QUE ESTE TRABAJO SEA UN HOMENAJE  
AL HORTELANO CASTILLERO.



## LA CARNE EN ALCALÁ LA REAL EN EL SIGLO XIX

Carmen Cirila Sánchez Calvo  
*Investigadora del AMAR*

En el siglo XIX la carne que más se vendía en las carnicerías de Alcalá la Real era la de vaca, oveja y carnero, siendo en menor cantidad la de cerdo. Los precios de venta diferenciaban la de mejor calidad con la de inferior calidad o los llamados despojos, también los impuestos a pagar marcaban gran diferencia, incluso los lugares donde se vendía. La carne se vendía en las carnicerías y los despojos en la tabla baja de la carnicería o casquerías.

Las carnicerías eran edificios de propiedad pública. El ayuntamiento fijaba el precio de venta de la carne para todo el año y la cantidad mínima que se debía de abonar como pago de los impuestos.

Las normas por las que regía la carne ya estaban registradas en las ordenanzas del siglo XV y XVI, con pocas variaciones, se continuaba con la vigilancia de su higiene, se debía disponer de una bestia para poder conducir las carnes a su punto de venta, no pudiendo ser trasladada en los serones o en las aguaderas porque se ensuciaba y tomaba mal olor, se debían de llevar en vasijas bien limpias. Los mataderos debían de estar situados cerca de los muladares, lugar donde se tiraba la suciedad.

Los criadores de las reses vendían sus animales a las personas que se habían quedado con el negocio de la venta de la carne. Era el ayuntamiento constitucional el que establecía lo que se debía de pagar por cada animal, dependiendo del peso y la clase de carne que fuese.

Para controlar lo que se cobraba por la venta de un animal entero existían listados, con la obligación de anotar el nombre de la persona que compraba el animal y el tipo que era. Había casos en los que los vecinos hacían las matanzas en sus casas y no pagaban el impuesto como correspondía por ley, con el perjuicio de los intereses municipales.

Quedaba totalmente prohibido vender un tipo de carne por otro, para ello, a fin de que no hubiese fraude en la venta de la carne del carnero y la oveja, debería el primero de llevar las criadillas, para que el público quedase satisfecho. También estaba muy controlado el que no se vendiese la carne a ojo, para ello existía el fiel de la carnicería, que era la persona encargada de controlar el abasto y el peso de la carne.

Los animales debían de ser conducidos al matadero la tarde de antes, para que los viese el diputado, siendo sacrificados al menos dos horas antes de ser pesados por los cortadores, para que perdiese la sangre y fuese mejor para la salud.

Los cortadores eran las personas que se encargaban de cortar, pesar la carne y gestionar las carnicerías, con el sueldo que le adjudicaba el ayuntamiento, pero siempre respetando las normas. Entre ellas nos encontramos que debían ir temprano al trabajo para que la gente que fuese al campo no perdiese el tiempo y que la carne no podía ser vendida hasta que no saliese el sol.

Se hacían dos tipos de subastas para el negocio de la carne, una era la subasta de la venta de la carne y la otra era la subasta del arriendo de despojos. Las dos subastas se hacían al mejor postor todos los años, teniendo validez desde el día 1 de enero hasta el 31 de diciembre. La puja se hacía en los últimos meses del año, y se podía hacer tantas veces como se acordase, siempre y cuando no se hubiese adjudicado o se esperase que se presentara un postor mejor, siempre con la condición de que se debía de anunciar con bandos colocados en los sitios de costumbre, incluso quedaba establecido que se podían mandar a una distancia de 6 leguas (1 legua es la distancia que una persona se podía recorrer en un día, entre 4 a 7 Km.) entre ellas estaba Alcaudete, Frailes, Montefrío, Priego o Valdepeñas.

Llegado el día y la hora fijada se anunciaba en la puerta o el balcón de las casas capitulares. En el caso de los despojos, para fijar el precio de salida se hacía la media del impuesto pagado en los últimos 5 años. En la venta de la carne era una cantidad de salida fijada por el ayuntamiento. Las condiciones y reglas tenían que estar en conocimiento de los licitadores. En caso de presentarse más de un postor a la subasta se adjudicaba siempre a la persona que más dinero ofreciese y estuviese de acuerdo con todas las normas.

Las normas que tenían que cumplir los que se quedaban con el arriendo de los despojos eran más abundantes y eran las siguientes:

1º La cantidad en que se fijaba el remate se había de satisfacer en metálico usual de plata, u oro, ni vales reales, ni otro papel moneda. No se podrá hacer rebaja ni descuento, ni espera en el pago.

2º Se debía de presentar una escritura hipotecando fincas libres, que valiesen al menos una tercera parte más de la renta. Aunque algunos años se exigía el pago por trimestres anticipados, otros el remate se pagaba por trimestre vencidos.

3º No se daba posesión al remate hasta que se hubiese hecho el pago anticipado o se tuviese copia de la escritura. En caso de demora en días o meses no se rebajaría cantidad del remate.

4º Las rentas no se podrían ceder ni traspasar sin el consentimiento del ayuntamiento. Tampoco se podrá admitir posturas de ninguna persona que fuese deudor a los fondos públicos.

5º El cortador sería nombrado por la ciudad con la obligación de dar despacho de carne al publico, debiéndose de costear las herramientas y demás útiles de su oficio.

6º El corte o refracción se había de rebajar al marchante y abonarse al cortador de las carnes, sin perjuicio del tanto por ciento que le correspondía. Había

de ser de una libra de treinta y dos onzas en cada res menor y tres libras por cada res mayor, advirtiéndose que si tenía 150 kilos, tocada el pago al corte de refracción cuatro libras y media. Esta regla se hacía según el peso que cada res tuviese.

7º El cortador debería dar seguridad de las carnes que estuviesen en su poder.

8º Las condiciones de las carnes desde el matadero a la carnicería, el aseo de una y otra oficina, el alumbrado de esta última cuando se necesitase, sería por cuenta del arrendador.

9 º Eran despojos: la cabeza entera cortada por la primera coyuntura junto al casco, si tocar la degolladura, cuyo corte había de hacerse por delante; la sangre; asaduras; corazón; lengua; mondongo entero; pies cortados por la primera coyuntura de la rodilla; ubres y criadillas.

10º La limpieza de las oficinas las haría el pregonero, ya que siempre ha sido de su oficio. El arrendador le pagaría un real diario, siendo el estiércol que resulte pertenencia de los despojos.

11º Los despojos se tenían que vender en la tabla baja de la carnicería o casquería, para evitar el fraude y el engaño público. La persona que cortaba la carne no podía ser la misma que la vendía.

12º El arrendador debía de pagar 300 reales al año a los Propios por el alquiler del matadero y la carnicería, debiendo de hacerse cargo también de las obras y las rebajas.

13º El arrendador de los despojos pagaría a los marchantes 16 reales por los despojos del carnero, 12 r. por los carneros capados u oveja, 4 r. si la res era mayor y nada si era menor.

14º El peso de la res se haría en el mismo acto de la matanza.

15º Debía ser cargo del arrendador que las matanzas se hicieran con todo aseo, que no entrasen perros ni otros bichos y que las carnes se condujesen con limpieza.

16º La venta de los despojos se arrendaría por subasta pública, con la condición de pagar todos los cargos antes referidos.

17º Al cortador se le debería de pagar un salario de 120 r. en los meses de enero, febrero, marzo, abril, mayo, noviembre, diciembre y el resto de los meses su sueldo será de 262 r., o la cantidad de 6 reales diarios durante el año.

18º Si por algún motivo no hubiese licitadores para el arriendo, sería adjudicado por la ciudad al cortador de la ciudad a razón de su salario, con la obligación de pagar y costear todo lo establecido.

19º Las reses mayores eran todas aquellas que su peso llegaba a 80 libras (1 libra era 453 gramos), por cuyo despojo el arrendador tenía que pagar 4 reales. Las que pesaban de 40 a 69 libras, su pago sería de 2 reales, y por último los animales que su peso no llegase a 40 libras no se pagaría nada por los despojos.

La palabras que decía el pregonero al acabar la puja eran: “A las una, a las dos y a las tres, que buen provecho le haga al postor”.

## OTROS DATOS

El día 16 de mayo de 1828 se reúnen en Alcalá la Real Miguel Martín, tratante e inteligente en el ramo de la carne, y Manuel del Arco, arrendador del derecho de la romana y pesos, para hablar sobre los precios que se pagaban por los despojos de una res vacuna, que era de 18 reales, la de un carnero 2 reales, la de oveja 1,50 reales, la de res cabrio 2 reales, piel de vacuno 50 reales, piel de carnero 4 reales, 1,5 reales la piel de oveja, 6 reales la piel de cabrio: Comentan también que se consumían ordinariamente al año 1.624 cerdos, todos sacrificados en las casas.

En 1830 Antonio Peñalver se quedó con la venta menor de la carne por la cantidad de 4.200 reales. Para ello presenta la documentación de una casa que tiene en el Llanillo que heredó de sus padres por valor de 19.000 reales, gravada solamente con un pago de censo de 4 reales que se pagan al convento de religiosos de Santo Domingo.

En el año 1830 se sacrificaron en el matadero 162 vacas, 15 novillos, 161 carneros y 756 ovejas.

En el año 1831 se pagaba en la carnicería la carne a 4 maravedíes la libra. En 1838 era de 6 reales la libra de carne.

En 1842 en el Ayuntamiento de Alcalá se anunciaba que de ninguna manera se permitirá que se matasen aquellas reses que tuviesen falta de salubridad, y que cualquier matanza que los labradores hiciesen para su consumo, fuera del matadero, se le había de dar parte al arrendador. Y que de no hacerlo le sería decomisada.

En el año 1843 se suprimió el pago del impuesto de los despojos a los fondos públicos por unos meses, porque los cortadores abusaban de su posición, quedándose con el de las reses menores y pagaban una cantidad muy mezquina por las mayores.

En el año 1845 la carne se vendía a 2 reales la libra de 32 onzas (Madoz)

En 1846 Antonio Teba presentaba una queja alegando que desde tiempo inmemorial ha sido el cortador de la carnicería pública, sin tener quejas de las autoridades locales, ni de los dueños de las carnes, habiendo hecho su trabajo en tiempos de la invasión francesa y otras inquietudes políticas, que ha sufrido varios robos en la carnicería, que ha subsanado y repuesto de sus fondos y ahora el señor Juan Cruz le ha dicho que el 31 de diciembre tiene que entregarle las llaves a Félix Mesa para que él se haga cargo del trabajo, y que por no ser desobediente a la autoridad se las ha dado. Con la intención de continuar con el trabajo presenta por fianza una casa que tiene en la calle Écija, tasada en 4.236 reales.

En 1854 se adjudicó la venta de la carne a Manuel Garrido, teniendo que presentar la escritura de una finca que poseía, de 14 fanegas de tierra, con una casa llamada de Romero en la Vereda del Carmen, que lindaba con el arroyo, valorada en 60.000 reales libres de cargas, cuando el pago que se hacía en la subasta era de 2.100 reales.

En 1865 se sacrificaron en la carnicería 281 vacas, 290 ovejas, 35 carneros, 58 cabras y 102 cerdos.

El peso de los animales también se hacía por arroba. 1 arroba de carne era 11 kilos y 500 gramos.



#### BIBLIOGRAFÍA

AMAR. Legajo 235. Legajo 326. Legajo 125/30

MADOZ, Pascual. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España*. Madrid, 1845-1850.

La provincia de Jaén, en la edición facsímil de 1988. Voz: Alcalá la Real.

MURCIA CANO, María Teresa. *Ordenanzas del concejo de Alcalá la Real (siglo XV y XVI)*.

Alcalá la Real, Ayuntamiento. Asociación Cultural Enrique Toral y Pilar Soler, 2011.



EL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE EN LAS CASAS DE ALCALÁ LA REAL.  
DOCUMENTOS

M. Carmen Toro Muñiz  
Isabel M. Toro Muñiz  
*Asociación Cultural Enrique Toral y Pilar Soler*

*A Ana María Peña Afán de Rivera por su generosidad  
al ceder el archivo de don José Collado.*

En este trabajo para las III Jornadas de Cronistas e Investigadores de la Sierra Sur, presentamos una serie de documentos importantes para estudiar el suministro de agua potable en algunas de las casas alcalaínas, muy pocas, a principios del siglo XIX, utilizando derrámenes de algunas de las fuentes públicas hasta que se hizo un servicio obligatorio en la década de los setenta del pasado siglo XX. Presentamos documentación del archivo de don José Collado Martínez, que se encuentra custodiada en el Archivo Municipal de Alcalá la Real.

El primer documento es un informe en hojas sueltas, seis dobles cuartillas, timbradas con “El Alcalde de Alcalá la Real”, y letra de don Antonio Guardia Castellano. Dice así:

“Aguas. Antecedentes sobre las concesiones de agua a los particulares que en la actualidad la disfrutan.

Don Rafael Abril y León, Caños 10.

Fue concedida por la ciudad, por acuerdo de 4 de junio de 1806, el uso y disfrute de una paja o maravedí de agua que sería tomada de la arquilla de la calle Fuente Nueva, a título gratuito y con llave de grifo y sin perjuicio del abasto común.

En 24 de abril de 1830, solicitó don José María de León que la concesión anterior otorgada a título gratuito y con grifo, fuese reconocida como de uso preferente y a caño libre, y que no pudiera ser privado del agua ni de día ni de noche, por causa ni pretexto alguno, y para lo cual ofrecía la suma de mil pesetas para ayuda de las obras en construcción de la fuente de “La Mora”.

En sesión de 29 de diciembre de 1830 se acordó acceder a la anterior instancia, por lo cual vino a convertirse la concesión en título oneroso y de carácter preferente.

En 10 de junio de 1893 don Rafael Abril y León solicitó y obtuvo del Ayuntamiento permiso para construir a su costo una arquilla próxima a la pública construida en la calle Fuente Nueva, desde donde poner tomar el

agua directamente sin intervención del Cañero. Así le fue otorgado en sesión de 26 de junio de 1893.

Convento de la Encarnación.

Título por Cédula Real. Por carta del rey don Felipe IV, dada en Madrid, en 23 de febrero de 1637, se mandaba a la ciudad de Alcalá se diese al convento de Nuestra Señora de la Encarnación, de la orden de Santo Domingo, medio real de agua, para las necesidades de dicho convento, por el tiempo que la ciudad estimara a bien, y según ya con anterioridad la ciudad había estimado la necesidad de dicha concesión a dicho convento, pero señalando que pudiera ser quitada dicha agua y echada donde a la ciudad le pareciere, si para otro uso tuviere necesidad.

Don José María Mármol, calle Utrilla, 19 antiguo.

Por testimonio notarial presentado en este Ayuntamiento en 20 de julio de 1897, por el hoy dueño de la casa, don José María Mármol, aparece que en el cabildo celebrado en 22 de febrero de 1817, el Ayuntamiento acordó conceder a don Juan José de Toro el uso de un maravedí de agua para la casa de su morada en la calle Utrilla (no señala número). Agua que sería tomada de la arquilla de la calle Espinosa, con la obligación de contribuir a las obras de dicha arquilla.

En el escrito que dicho señor Mármol acompaña con el referido testimonio trata de hacer constar que la concesión de dicha agua fue a título oneroso.

Don Laureano Mármol, calle Utrilla, 17 antiguo.

Al ser requerido por el señor Alcalde, en 6 de julio de 1897, para que presentara los títulos que tuviere al disfrute del agua de la fuente establecida en su citada casa, contestó con una instancia, que se hace constar, que al adquirir el referido inmueble de don Manuel Garrido Navas y otros coherederos de doña Josefa Abril y Ávila, lo hizo con el derecho a disfrutar el agua que tomaba de la arquilla del Eccehomo, pero sin tener documento justificativo de la concesión, pero que solicitaba del señor alcalde se abriese una información justificativa de haber venido disfrutando dicha casa de tal beneficio. Abierta la información solicitada, comparecieron don Pablo Marques y don Santiago Sánchez, a título de exfontaneros y don Vicente Peñalver, como vecino, y declararon constarles que de antiguo viene disfrutando la referida casa de tal beneficio.

Doña Dolores Ruiz, calle Utrilla, sin número.

Doña Juliana Sánchez Cañete, por instancia de 14 de abril de 1866, solicitó de este Ayuntamiento se le concediera un maravedí de agua, tomada de la arquilla más inmediata, para su uso particular; y el Ayuntamiento, en sesión del 29 de



junio del mismo año, acordó la concesión a condición de sin perjuicio de los derechos públicos y que cuando escaseara el caudal de aguas fuese agregada la de su cañería particular a la general para el abasto del común, sin que por ello pudiera alegar derecho alguno.

Don Joaquín Espino, calle Fuente Nueva, sin número.

Presentó un certificado por el cual se acredita que este Ayuntamiento, en sesión del 12 de agosto de 1867, concedió a don José Aranda autorización para tomar de la arquilla, situada a la puerta de su casa, un maravedí de agua con grifo de llave, que puede tener abierto el tiempo indispensable para el consumo de la casa y sin perjuicio de que se cierre del todo cuando se necesite aumentar la dotación de las fuentes públicas.

Herederos de don Narciso Robles, calle Rosa, frente Ermita Eccehomo.

Don Blas Ruiz de Aguilar, en 20 de noviembre de 1824, solicitó del Ayuntamiento se ponga una cañería que desde la arquilla surte de agua su huerto, donde cultiva ciertas hierbas medicinales precisas para su botica; y el Ayuntamiento, en sesión de 29 de diciembre del citado año, le concedió lo que solicitaba para que pudiera poner y cultivar las plantas medicinales para el uso de su botica, pero a calidad de tomar el agua en cantidad de una paja y solamente durante la noche, y sin perjuicio del abasto del común.



“¿Quién es la última?”. El pilar de las Tórtolas. Años cuarenta

Don Cándido Escribano, calle Marines, 4.

En comunicación de 19 de julio de 1897 del propietario entonces, don Gregorio Montañés, hace constar que aun cuando en la escritura de dicha casa consta que tiene derecho al agua que disfruta, ignora la fecha y la índole de la concesión, pero que entiende que sería de la sobrante del abasto público y a título gratuito y a cualidad de “sin perjuicio”.

Don José Oria, calle Marines, 1.

En comunicación de 18 de julio de 1897 dice que el agua que disfruta dicha casa ha sido concedida por diferentes acuerdos del Ayuntamiento, desde tiempo inmemorial. Ni cita fecha ni dice más.

Don Pedro Ríos, calle La Antigua, (hoy viuda? Villuendas)

En comunicación de 29 de julio de 1897 dice no tener títulos justificativos para el disfrute del agua, y que no le conviene contribuir a los gastos que pueda ocasionar la nueva cañería.

Don Gregorio Muñoz, calle Carrera de las Mercedes, 30.

Dice en comunicación de 19 de julio de 1897 que dicha concesión fue hecha en sesión del Ayuntamiento de 26 de mayo de 1892 a título lucrativo y limitándola a cuanto exista sobrante en las fuentes públicas y a los anteriores otorgamientos o concesiones.

Don Emilio Hinojosa, hoy don José de la Torre, calle Parras.

Dice en comunicación de 19 de julio de 1897, que dicha concesión fue hecha en sesión del Ayuntamiento de 22 de septiembre de 1892, sin alegar el carácter de la concesión, pero es de suponer fuese como la de don Gregorio Muñoz, pues fue hecha en el mismo año y por el mismo Ayuntamiento. Esto es, a título gratuito y sin perjuicio.

Don Blas Ramírez, casa Carrera de las Mercedes, 31.

Dice en comunicación de 19 de julio de 1897, que la casa que habita ha venido disfrutando de una concesión de agua, pero que por extravío del documento justificativo ignora el derecho que pueda tener a utilizar las aguas públicas y la fecha de la concesión, pero dice tener conocimiento de que ésta fue hecha como la mayoría de las concesiones, o sea a título lucrativo.

Don José Ceballos, calle Santo Domingo de Silos, 14.

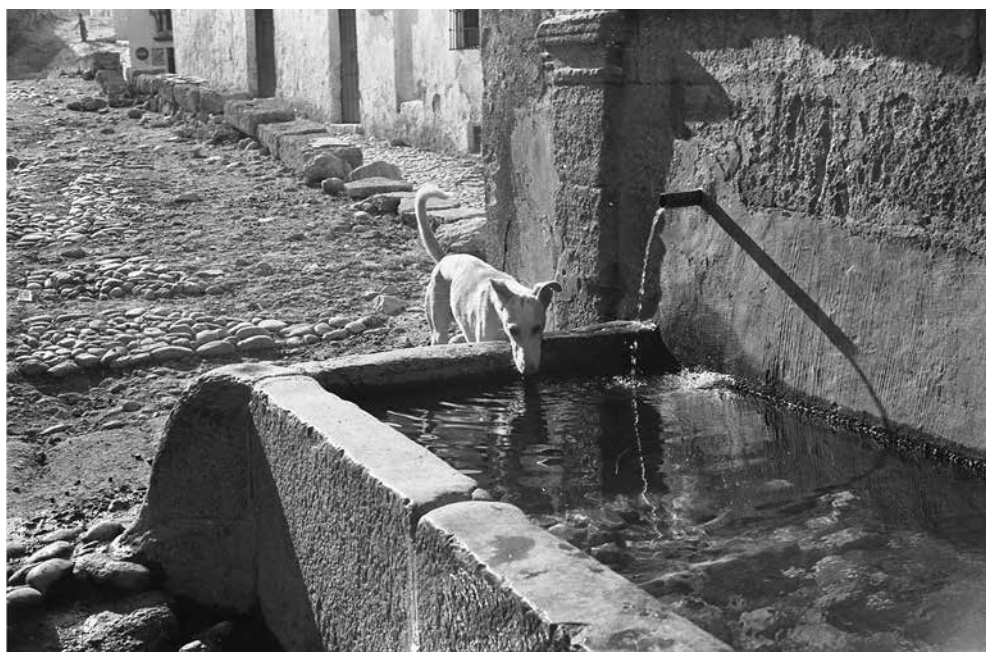
Don Pedro Ruiz Mores, en instancia de 19 de julio de 1897 solicita del Ayuntamiento se le reconozca el derecho al disfrute del agua de la citada

casa, entonces de su propiedad, cuya concesión fue hecha en 7 de febrero de 1782, a su dueño entonces, don Fausto de Moya, y reconocido este derecho, ofrece contribuir con la parte que le corresponda para la proyectada obra de sustitución de las cañerías.

Herederos de don Valeriano del Castillo, calle Veracruz, 4.

De documentos exhibidos, resulta que el cabildo, en sesión de 5 de junio de 1779, concedió a don Juan Fermín de Callaba, vecino y regidor perpetuo de esta ciudad, la toma de una paja de agua de la misma taza de la fuente pública de la Plaza; y por otro acuerdo de 8 de julio del mismo año, se le concedió que la tomara de la arquilla de la calle de las Monjas, sin expresar si dicha concesión fue a título lucrativo u oneroso. En el expediente incoado en 17 de abril de 1779, que exhibe, se hace constar como don Juan Fermín de Callaba hizo entrega al caballero comisario de fuentes y empedrados la cantidad de cincuenta reales y seis maravedis, que es la quinta parte de lo que ha correspondido a las fuentes particulares que usan de la cañería que conduce el agua a las fuentes públicas de la Plaza y Álamos.

En sucesivas escrituras se ha hecho constar la existencia de dicha concesión de agua, y en el oficio de remisión de los referidos documentos, por don Valeriano del Castillo en 17 de julio de 1897, la referida concesión se hizo a título oneroso, según dice consta en dichos documentos a que se hace referencia.



Pilar del Tesillo. Calle Utrilla. Años sesenta

Don José Tomás Retamero, calle Carrera de las Mercedes, 33.

En sesión de 12 de junio de 1893, bajo la presidencia accidental del primer Teniente de Alcalde, don Blas Ramírez, se vio una instancia del concejal don José T. Retamero, por la que se interesaba se le autorizase para practicar ciertas obras de saneamiento en su casa domicilio, para dar salida a los derrámenes del agua de la fuente que existe en el convento de Religiosas Dominicas y para su aprovechamiento en los usos a que puedan destinarse. Pasó a informe de la comisión del ramo, y emitido éste, en sesión del 19 del mismo, se acordó acceder a lo solicitado, sin perjuicio de los derechos adquiridos, o que pudieran en todo caso alegarse en cuanto a los derrámenes de las aguas sobrantes del Convento, a fin de evitar los daños que se originen en dicha casa, y puesto que ha de conducir las por el interior de la misma, pueda utilizarlas en la forma y manera que lo solicita, o sea en caño cerrado con grifo.

Después, en sesión de 21 de julio de 1897, bajo la presidencia accidental del primer Teniente de Alcalde don Rafael Pérez y siendo secretario don Agustín Rodríguez, se vio otra instancia del mismo señor concejal don José T. Retamero, por la cual se solicita la concesión antes mencionada, y que ésta sea en igualdad de condiciones que las demás que se otorguen, ofreciendo contribuir a las proyectadas obras de reformas y sustitución de cañerías, con la cantidad que se señale, y que se le permita tomar las aguas del mismo punto en donde la toma el Convento, que disfruta (dice) de mayor cantidad que la que tiene concedida y abusa considerablemente de la concesión.

El Ayuntamiento accedió a lo que solicitaba, pero a cualidad de que tome tan sólo el agua sobrante de la que tenga concedida el Convento, según títulos; todo a cualidad de sin perjuicio, y que si en el día que se sustituyeren las actuales cañerías no hubiese sobrante de esta concesión, la perciba de los derrámenes de la fuente del convento.

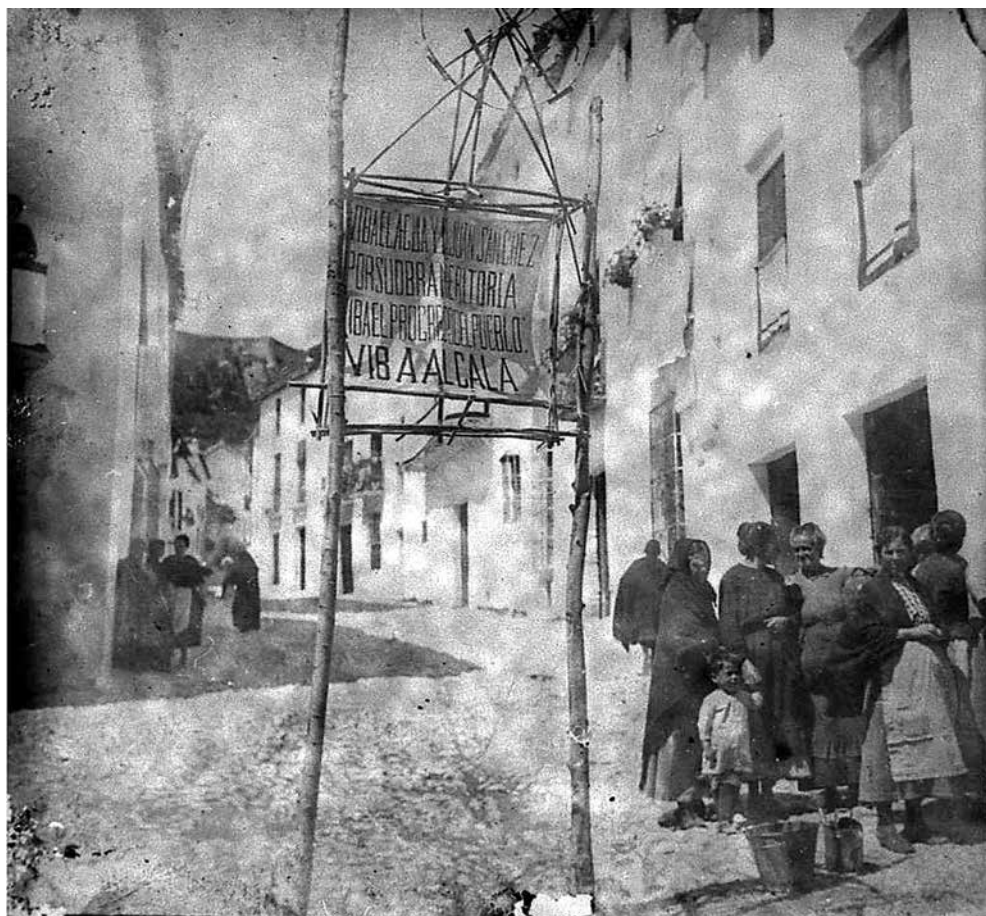
Respecto a esta concesión, debe tenerse en cuenta que hasta el día de hoy no se ha hecho uso de la misma por el concesionario, pero tengo entendido que el sobrante del agua del Convento a que se hace referencia, fue con posterioridad a la citada concesión, aprovechada por el vecino colindante don Blas Ramírez, lo cual dio origen a una reclamación de don José T. Retamero, hecha a la superiora del referido convento, para que hiciese cesar de dar el agua sobrante de su concesión al citado don Blas Ramírez, toda vez que por el Ayuntamiento se le había hecho a él la concesión del citado derrame.

Después, o sea, en 30 de noviembre de 1904, cuando emitió su informe último el Ingeniero don José Luis Gómez Navarro, al tomar las notas en este Ayuntamiento para la distribución en las arquetas de las concesiones particulares, dejó de incluir entre estas, acaso por olvido, la de don Blas

Ramírez y la de don José Retamero, por lo cual fue devuelto el estudio para que se incluyera a estos entre los concesionarios, lo cual fue ejecutado por el Sr. Gómez Navarro, incluyendo a don José Retamero en el margen que quedaba libre, a continuación de don Francisco Piqueras; y a don Blas Ramírez en el margen superior y por encima del Convento, como puede comprobarse examinando el pliego 9º de la memoria. Además fue necesario sustituir una hoja del pliego 6º que se halla en dos hojas y raspar en los pliegos 7, 8 y 9 los números y cantidades que se referían a las concesiones, a fin de dejar salvado el error padecido.

Don José Robles, hoy doña Josefa Miqueu, calle Peso Viejo, hoy Santo Domingo.

Don Antonio Morales León solicitó en 19 de julio de 1795 la toma de un poco de agua de la arquilla de la calle Peso Viejo y cuya toma no supere a un



Pancarta con motivo de la construcción de una nueva fuente. Años veinte

maravedí, para su casa habitación, cita en la misma calle, cuyo número no cita. Dice ser copioso el nacimiento en dicha fecha. Por acuerdo del Ayuntamiento de 21 de julio del mismo año le fue otorgado.

En 23 de julio del mismo año le fue otorgado permiso para poner a su costa una puerta a la arquilla de donde toma el agua, pero cuya llave se entregue al fontanero.

Don Luis Ruiz de la Fuente, calle Utrilla, 29.

Don Justo Fernández de Moya, por instancia de 29 de noviembre de 1794, solicitó que del cañón de agua que de las fuentes públicas le fue concedida y que utilizaba en su casa de la calle Real, se le permitiera dividirlo y llevar la mitad a la casa que había construido en la calle Utrilla, a lo cual accedió la municipalidad en 9 de enero de 1795.

Don Francisco Piqueras, calle Pastores.

Dice no tener documento justificativo de la concesión, pero que ésta data desde el 1 de junio de 1816, y que en el acuerdo de dicha sesión debe constar si fue concedida a título oneroso o lucrativo.

Don Samuel Rosales, calle Espinosa, 17, donde hay una arquilla.

Don Rodrigo Frías, entonces dueño del inmueble, en comunicación de 19 de julio de 1897, dice no encontrar título justificativo de dicha concesión, pero que fundándose en la servidumbre que en la dicha casa constituye el tener en los corrales enclavada una arquilla, cree que dicha concesión sería hecha a título oneroso y que dichos antecedentes deben obrar en el archivo municipal.

Herederos de don Cristino Oria, calle Utrilla.

En comunicación de 19 de julio de 1897 dice que habiendo adquirido el citado inmueble en virtud de expediente ejecutivo por el Juzgado de Primera Instancia, carece de los documentos probatorios para saber si es o no propietario del agua que viene usufructuando, pero cuyos derechos, si los tuviese, se reserva para hacerlos valer en su día.

Cauchil

Se venía usando las aguas en esta finca desde la construcción de las cañerías, por título oneroso, al creer de su dueño, don Pedro Utrilla, por la servidumbre que sobre ella recae por discurrir por allí las cañerías públicas. Además por Real Provisión de la Chancillería de Granada, se mandó en 26 de abril de 1729 respetar dicha posesión, como asimismo por el Gobierno Civil de la provincia en el año 1864.

Doña Grata Utrilla, calle Monjas, 3.

La ciudad concedió el uso del agua que disfruta a doña Clara Falconi en 16 de enero de 1628. Posteriormente, o sea en 16 de abril de 1816, el Ayuntamiento concedió a su entonces propietario, don Francisco Utrilla, el uso de una paja de agua a la cualidad de “sin perjuicio de la necesaria para el abastecimiento del común”.

Además de las concesiones examinadas, en número de 22, existen otras que vienen disfrutando el agua en la actualidad, o la han disfrutado en ocasiones,



Inauguración del depósito de la calle Corredera.

bien directamente tomada de las arquillas o bien de los derrámenes de las concesiones particulares, y de cuyos títulos no he encontrado antecedentes en el Ayuntamiento, si bien de algunas deben existir en las actas municipales.

Estas son:

Casa del Casino (Carrera), casa de don Amando Mudarra (Marines), don Nicolás Santaolalla (Utrilla), don Tomás Rodríguez (Utrilla), Colegio Hijas de Cristo Rey (Parras), herederos de don Ricardo Serrano (Utrilla); José Corrales (derrame del Casino) (Carrera), don José Jiménez (Carrera, creo debe ser derrame de doña Grata Utrilla), doña Ángeles Sánchez y don Joaquín Sánchez (derramenes)”.

En una hoja suelta:

“Para buscar los antecedentes de la concesión de agua de la casa de la calle Utrilla, 17, antiguo, véase la nota de las sesiones del 9 de octubre de 1841 y de las que en ella se hace referencia.

Para la de la misma calle, nº 15 antiguo, véase la nota del 21 de febrero del 1817.

Para la de don Diego Fernández de Moya (hoy Marqués de la Hermida) véase las notas de las sesiones del 15 de mayo de 1827 y 9 de junio de 1828.

Para la de don Antonio Romero Abril, calle Espinosa, las del 23 de mayo de 1817 y 11 de diciembre de 1821”.

En hoja suelta:

“Del Nacimiento a la fuente de la Tórtolas, 375 metros.

De las Tórtolas a la Mora, 338 metros.

Del Nacimiento a la Mora, 713 metros.

De la Mora a la calle Utrilla, 223 metros.

Del Nacimiento a Mora y Utrilla, 936 metros”.

En hoja suelta:

“Ordenadas en el proyecto de 1898. Por tubería de presión:

En el depósito 45,17. En el pilar de las Tórtolas 40,15. Diferencia 5,02.

En el depósito 45,17. En el pilar calle Utrilla 18,17. Diferencia 27.

En el depósito 45,17. En el pilar de la Mora 9,30. Diferencia 39,87.

En el depósito 45,17. En el pilar de los Álamos 4,15. Diferencia 41,02.

Ordenadas en el proyecto de 1904:

En el nacimiento 100. En el pilar calle Utrilla 76,06. Diferencia 23,94.

En el nacimiento 100. En la Fuente de la Mora 86,55. Diferencia 33,49.

En el nacimiento 100. En la fuente de los Álamos, 62,42. Diferencia 37,58.



Informe de proyecto de 1898:

En el nacimiento 45,17. Fuente proyectada en el Rosario 30,17. Diferencia 15”.

Dos folios, fechados en 1975, escritos a máquina, creemos que por don José Collado, en aquella fecha Concejal del Ayuntamiento:

“El servicio municipal de abastecimiento domiciliario de agua potable.

Antes de que este servicio se estableciera como obligatorio, el vecindario de nuestra ciudad acudía, para proveerse de agua, a las fuentes públicas existentes en diferentes lugares de la población. El manantial de que se surtían dichas fuentes era el de “El Nacimiento”, y ya en el siglo pasado (el XIX) fue insuficiente para las necesidades de la población, puesto que el 12 de diciembre de 1878, don Cipriano Eroles redacta un “Proyecto de conducción y distribución de aguas de los manantiales de Fuensomera”. La realización de este proyecto era el conducir las aguas del referido manantial por un túnel o mina hasta Alcalá, en la que se construirían tres fuentes, a más de las ya existentes, una en el Paseo, otra en la Plaza y la tercera en “Fuente de Caridad, Peso Viejo”. Ésta debía situarse en la Tejuela, ya que figura después de la “Divisoria de aguas en el Llanillo”.

El presupuesto de esta obra debió alcanzar una suma muy elevada, ya que la galería tenía una longitud de 1.644,13 metros, con una altura de 1,95. No obstante la envergadura de la obra se realizó buena parte de ella, como es fácil de apreciar introduciéndose en la mina, bien por la parte de la Fuente Somera, en donde desde su entrada tiene una longitud de unos trescientos cincuenta metros, o por la otra entrada de “El Haza de la Mina”, en donde al parecer llega hasta el primer pozo de ventilación, o sea unos cien metros. Hasta hace poco tiempo, los tubos de hierro que iban a emplearse en la conducción de estas aguas los hemos visto destinados a farolas en los laterales del parque.

Durante el gobierno del General Primo de Rivera, y siendo alcalde don José Benavides Luna, se da un gran paso en este servicio municipal de aguas a domicilio, pues se lleva la del Nacimiento a un depósito regulador, construido en la falda del cerro de Las Cruces, en lo que hoy es la calle Corredera, con capacidad para 250.000 litros y que hacía llegara el agua a los pilares instalados en la Placeta del Rosario y al de San José, en el cruce de las calles Martínez Montañés con Abad Palomino, hoy diríamos a la entrada por esta última calle a la de Cronista Utrilla y construido en terreno cedido gentilmente por don Francisco Sánchez Sánchez del patio del molino de que era propietario en aquel lugar. Se instaló también el agua en muchos domicilios particulares.

En los años cuarenta resultaba ya insuficiente para nuestra población el caudal del Nacimiento, por lo que al adoptarse nuestra ciudad por S.E. el Jefe del Estado, en virtud de Decreto de 5 de julio de 1945, siendo alcalde don

Gabriel Albasini Serrano, una de las peticiones que se formulan a la Dirección General de Regiones Devastadas es el mejoramiento del abastecimiento de agua potable.

Es la Corporación Municipal que preside don José Garnica Salazar en los años 1955 a 1960 la que realiza, cumpliendo con el precepto de la Ley de Régimen Local, la gran labor de llevar el agua a todos los domicilios de Alcalá. Se sustituyen las viejas madres o zanjas que conducían las aguas residuales por un alcantarillado de materiales impermeables y con la técnica actual y toda la vieja red de distribución del agua de tubos de hierro, insuficiente para llevar el nuevo caudal, es renovada y ampliada por la nueva instalación de tubos de fibro-cemento.

La ejecución del proyecto de la Dirección General de Regiones Devastadas al situar el depósito regulador en la Cruz del Rayo dominaba todo el casco urbano. Este depósito y el caudal que lo alimentaba fue suficiente, durante algunos años, para que el servicio de agua a domicilio se prestara a satisfacción del vecindario. Pero es que éste no se extendía más allá de la Cruz de los Caídos en dirección a Granada, ni pasaba del lavadero de Sacamaños en la de Alcaudete.

Cuando la población empieza a extenderse y se construyeron edificios y más edificios, en lugares como el haza de don Juan Sánchez, carretera de Frailes, Huerta de Capuchinos, Carretera de Granada, barriadas, como la de los Alféreces Provisionales, América, Casería de los Valencias, Fábrica Santa María, Panza del Diablo, ¡allá en el Coto! la ciudad escolar y tantas más, el agua de que se dispone es la del manantial del Nacimiento que no llegará a los cuatro litros por segundo, el de la Fuente Somera, con sus escasos diez litros y la perforación de la Dehesilla, que en época de estiaje no sobrepasará los dos litros, igualmente, por segundo.

Se espera resolver esta penuria de agua con la que los propietarios del lugar de “El Robledo”, allá en el límite Norte de nuestro término municipal, donaron a la ciudad el 24 de noviembre de 1972, y que redactado el correspondiente proyecto por nuestro ilustre paisano el Ingeniero Industrial don Rafael Jiménez Funes, y tras las gestiones económicas y de todo orden llevadas a feliz término por nuestro Alcalde, don Miguel Sánchez Cañete Salazar, hemos visto llegar, en los primeros días de este mes de agosto a nuestra ciudad de forma provisional, ya que el agua vierte al primitivo depósito de la falda de las Cruces (calle Corredera) con las instalaciones que su emplazamiento lleva consigo. Provisionalmente que lleva consigo frecuentes cortes en el suministro de este caudal, consecuencia de tener el contratista de la obra, señor Roperio, que realizar trabajos de consolidación en la red, pero al que tenemos que mostrar nuestra gratitud por la constancia y celo demostrados en la ejecución del proyecto.

Alcalá la Real, 22 de agosto de 1975”.











Edita:



Organiza:



Financian:

