



Porcuna

EXPOSICIÓN
EL CULTIVO TRADICIONAL
DEL OLIVO



Organiza: ARQVIPO (Grupo de Arqueólogos e Investigadores de la Historia de Porcuna).

Comisariado: Fernando-Enrique Salas Herrera, Rafael Antonio Saco Montilla, Pablo-Jesús Casado Millán, Luis Montilla Salas, Juan Carlos Ruiz Pérez y Jacinto Calleja Castro.

Patrocina y financia: Aceites San Benito S.C.A. **Colabora:** Ilustre Ayuntamiento de Porcuna.

Agradecimientos: Rafael de Torres Torres, Soledad Caballero Pérez (†), Eugenio Casado Grande, Domingo Casado Herrador, Eugenio Casado Herrador, Marisa Funes Garrido, Luis Gallego Morente, Francisco Gallo Vilches, Tiburcio Garrido Moreno, Antonio González del Pino, Rogelio González Morente, Alicia Herrera Martos, Francisco Huertas Corpas, Manuel Jalón Jalón, Francisco Martínez Jalón, José Martínez Montilla, Pablo Millán Ballesteros, Benito Millán Fernández, Juan Antonio Millán Juárez, Antonio Moreno Palomo, Florencio Moreno Palomo, Sixto Moreno Porcel, Benito Morente Cespedosa (†), Pura del Pino Torres, Joaquín Peláez Ruiz de Adana, Jesús Pérez Torres, Juan Quero Aguilera, Francisco Jesús Recuerda Casado, Felipe Romero Baudet, Cayetano Ruiz Barranco, Ramón Ruiz González, Luis Salas Recuerda, Francisco Santiago Quero, Carlos Serrano Salas, Manuel Toribio Millán, y a todo el Pueblo de Porcuna.

Sala Municipal de Exposiciones
del Paseo de Jesús
5 a 16 de noviembre 2011

Inauguración: Sabado 5 de noviembre a las 18:00 horas
Visita: Lunes a Viernes de 11:00 a 13:00
Sábados y Domingos de 12:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:30

PORCUNA



ACEITES SAN BENITO como sociedad cooperativa de productores de aceite de oliva basa su patrimonio en el olivar porcunero.

Un olivar extendido y dilatado, básicamente de la variedad picual y principalmente de plantío tradicional, aunque poco a poco van teniendo peso las nuevas plantaciones industrializadas.

En el Término de Porcuna, el olivar centenario se ubica en una zona amplia, conocida como la *Mata Vieja*, en suelos finos: arenosos, *coloraos*, etc. Otras zonas de olivos en parajes de menos extensión en suelos de albarizos o *blanquizares*: *El Monte*, *Los Alcaparrales*, *El Toleillo*, etc. Y luego la extensión del plantío nuevo a prácticamente todo el término en suelos de *bufe* o *bujeo*.

El afán de los olivereros, ayudado por el soporte financiero de esta Entidad a los cooperativistas, ha permitido extender las explotaciones a los términos limítrofes: Lopera, Torredonjimeno, Cañete de las Torres, Bujalance, Higuera de Calatrava, Valenzuela, Arjona, etc.

Esta variedad de suelos y explotaciones se resume en un aceite de calidad, cuya obtención es la preocupación de los olivereros y la Cooperativa. Para ello cuidan con esmero los olivos y mejoran sus explotaciones, bienestar para el presente y apuesta por el futuro.

ACEITES SAN BENITO

SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA



PORCUNA es un territorio con una presencia humana de milenios. Sus campos, labrados desde el Neolítico y la Edad del Cobre y el ganado han mantenido a sus habitantes durante cientos de generaciones. Suelos, aguas, plantíos... la hacen una tierra rica en recursos. El hombre con sus labores la ha manipulado y mejorado siendo soporte de sus cultivos. El espacio donde se ha desarrollado la vida de los porcuneros ha evolucionado formando un mosaico de parcelas, fruto de la distribución del capital en una amplia base social. El territorio, insustituible, forma parte de la riqueza patrimonial de Porcuna.



La Campiña es una región geoeconómica ancestral, a medio camino entre el Valle del Guadalquivir en sí, con sus regadíos, y las Sierras Subbéticas de Jaén y Córdoba. La Campiña es una tierra abierta, un paisaje sin fronteras marcadas. En ella las comunidades tradicionales, remontadas a miles de años, son fruto del ir y venir de gentes, de los sustratos de los que quedaron y de las aportaciones de los que vinieron. Bajo sistemas políticos y modelos sociales diferentes, las bases económicas se mantuvieron. Solo fueron evolucionando con cambios lentos de decenas o cientos de años: el bosque por dehesas, las dehesas por olivar, el buey por el mulo, con la llegada de nuevos cultivos: tabaco, algodón, girasol, cártamo, etc.

En ese campo de antaño hubo cosas que cambiaron muy poco, por ejemplo, los sistemas de cultivo de la triada mediterránea: olivo, vid y cereal, a los que hay que sumar los característicos barbechos de legumbres: garbanzos, habas, lentejas, etc., que se han sembrado en estas tierras probablemente desde el origen de la agricultura en el Neolítico, hace unos siete mil años.

Las bases sociales apenas cambiaron en cientos de años, una gran mayoría que no tenía propiedades y eran asalariados, jornaleros o peoneros; los pequeños propietarios, pujareros, aparceros, pelayos, etc.; los capapardas, medianos propietarios o labradores; y los latifundistas, grandes propietarios o señoritos. La evolución y el movimiento social son más complejos y responden a los conflictos y avatares pasados que han desembocado en la sociedad actual. El campo se labraba con esmero por necesidad, con medios rudimentarios se le arrancaban a la naturaleza los frutos para la subsistencia. La convivencia con la naturaleza era dura, pero sana y equilibrada, pues se manipulaba con respeto y en la medida de la necesidad. La guerra estaba declarada a la hierba y a las plagas: las cigarras, la palomilla, el tizón, etc., que podían arruinar una cosecha ocasionando la temida *hambre*.

El duro trabajo tenía las pautas marcadas por el ciclo de las estaciones y el clima. El reloj era el sol, y no faltaban la luna y las estrellas. La prisa no se conocía y el buen hacer y la constancia eran la medida de todas las labores. En los olivares el trabajo durante el año era parcial y se complementaba con el cultivo de las tierras calmas y antaño con la vid.

La exposición trata de mostrar las diferentes labores o trabajos que se hacían a lo largo del año al olivar, salvo la recolección de la aceituna, que ya fue objeto de otra exposición específica celebrada el pasado otoño de 2010, "La Recogida Tradicional de la Aceituna".

Esta nueva muestra se divide en varios bloques, que a su vez engloban tres aspectos: los procesos, los agentes o personas y los medios productivos o animales y enseres:

1. La *corta* o poda de los olivos con los *cortaores* a hacha *saneando* y *echando frailes* y *pelones*. 2. Los *palos* y el *ramón* eran los productos de la *corta* muy estimados como combustibles de hogares y hornos o como alimento para el ganado caprino. Si no se utilizaban se quemaban en *chiscos* en mitad de una *clara*. 3. La *arancia* de los olivos, el *alce*, la *bina* y la *tercia* la hacían los muleros con sus yuntas y arados y antes los gañanes con sus bueyes. 4. La *cava* realizada por los *peoneros* o *pujareros*, *azaón* en mano, dando hasta tres labores: *cava abierta*, *arropo* y *manoteo*. 5. Las otras labores, realizadas en tiempos de verano y otoño con el *pato* y el *rodo*. Un trabajo excepcional era la siembra de olivos nuevos. 6. El *estierno* o los excrementos de los animales de labor y del corral que eran llevados a los olivares como el principal abono. 7. Las varetas, los brotes tiernos de los olivos que se retiraban a *hachuela* y *aserruche* en un trabajo conocido como *esfareto* o *desvareto*. 8. El *sulfato* comenzó a mediados del siglo XX para tratar con productos químicos las epidemias de insectos y hongos del olivar. 9. Los *quehaceres en tiempos quebrados* eran complementarios para obtener un beneficio o mejorar el cultivo: encalo de los olivos, recogida de piedras, *desastillado* de olivos viejos, *resacado* de grama, etc. 10. *Hacer los suelos* era la forma de preparar el *panete* o *enjuma* para la recogida de la aceituna, quitando hoyos y terrones con *manoyero* y *grada*.

Es proverbial la falta de imágenes antiguas de los trabajos en el campo. Sin embargo, la pasada Exposición de la Recogida Tradicional de la Aceituna de 2010 con varias decenas de imágenes sorprendió a propios y ajenos, quizá porque nadie confiaba en la capacidad del esfuerzo colectivo de la comunidad de Porcuna hasta ahora infraestimado y no utilizado. Los textos tienen un afán didáctico, con una limitación propia por los términos específicos. Mejor que explicarlos conceptualmente, es preferible preguntar a nuestros mayores y hacerlos partícipes en la trasmisión de un vocabulario que está arrinconado en proceso de extinción. La colección de enseres ha sido aportada por la *gente del campo*. La sustitución por la moderna maquinaria llevó al abandono de los antiguos aperos y su arrinconamiento. Muchos los vendieron como chatarra o los destrozaron tratando de cerrar etapas de duro trabajo.

Otros los han guardado con el cariño y el respeto que se le tienen a las cosas con las que uno hace la vida cotidiana: unos añorantes de ese pasado, por otros sistemas de vida y de valores, otros por la curiosidad, evocando la nostalgia de "tiempos mejores" y legitimando dicho pasado. Sistemas simples e ingeniosos, algunos de raíces ancestrales de la Campiña, remontados a épocas túrdulas, romanas y musulmanas y otros innovados en el lento mejorar de las sociedades tradicionales.



ARQVIPO como grupo de arqueólogos e historiadores de Porcuna tiene la preocupación por estudiar la Cultura de esta ciudad milenaria de la Campiña y éste territorio del Alto y Medio Guadalquivir para hacer conscientes a sus habitantes del enorme legado que hemos recibido de nuestros antepasados, creando identidad, afianzado y recuperando valores, y generando y difundiendo conocimiento.

La Historia, la Cultura, nuestra gran dedicación, es un todo donde se imbrican, lo grande y lo pequeño, desde los grandes problemas internacionales de la bolsa que afectan al ahorrador y al especulador, hasta el pequeño olivarero que cultiva sus parcelas en Porcuna. El trabajo de los historiadores debe servirnos para aprender de quienes hicieron este mundo antes que nosotros e ir construyendo cada día a través del conocimiento una realidad mejor para nuestra sociedad.

El núcleo urbano de Porcuna y su territorio es el marco de la vida de sus habitantes. En la medida que seamos capaces de estudiar ese territorio, hoy dominado por el olivar, estaremos más preparados para explicar su evolución, reconstruir su pasado y hallar el por qué, el cuándo y el cómo de la situación actual, sus problemas y soluciones. Una realidad actual que hay que mejorar luchando por potenciar el conocimiento y el desarrollo, cada uno desde su ámbito de trabajo y de vida, sumando entre todos.

El compromiso de ARQVIPO se basa en el respeto por la gente de Porcuna, siempre generosa con nosotros y el esfuerzo por conocer, estudiar y divulgar nuestro modo de ser y proteger nuestro común patrimonio.

A todo el Pueblo de Porcuna, como siempre, por su disposición, cariño y generosidad, muchas gracias.

