

## AH



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

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

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

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

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

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

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

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

**ALICIA ALMÁRCEGUI ELDUAYEN**  
DIRECTORA DE ANDALUCÍA EN LA HISTORIA

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

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

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

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

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

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

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

ecoedición			
Tinta sin metales pesados y papeles procedentes de una gestión forestal sostenible			
<b>Impacto ambiental</b> (por producto) Impresión	<b>Agotamiento de recursos naturales</b>	<b>Huella de carbono</b>	<b>Reg. nº:</b> 2020/079
0,39 kg CO <sub>2</sub> eq	1,16 kg CO <sub>2</sub> eq		
<b>PVP medio de producto</b>	<b>Normalizado de emisiones</b>		
0,08 kg CO <sub>2</sub> eq	0,22 kg CO <sub>2</sub> eq		
<b>Normalizado de emisiones</b>	<b>Normalizado de emisiones</b>		
0,5%	0,8%		
Junta de Andalucía			

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

## Dossier: Olivos y aceites. Una historia milenaria

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

### El aceite andaluz en la Antigüedad Clásica

8

Daniel J. Martín-Arroyo Sánchez

### Al-Andalus y la época moderna

12

Luis Garrido-González

### La gran expansión

18

Juan Infante Amate y Juan Francisco Zambrana Pineda

### Hacia el monocultivo olivarero

26

Manuel Parras Rosa

### Las cooperativas olivareras

30

Adoración Mozas Moral

### El legado patrimonial del olivar y el aceite

34

Fernando Olmedo Granados

### La construcción del paisaje de los olivares del pasado

40

José Ramón Guzmán Álvarez

### Los orígenes de la dieta mediterránea

44

José Antonio González Correa

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



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

## ARTÍCULOS

### La necrópolis megalítica de Los Millares

50

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

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

### Almadrabas trimilenarias

56

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

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

### Las Atarazanas de Sevilla

62

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

Pablo E. Pérez Malláina

### Mateo de Lisón y Viedma

68

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

Francisco Sánchez-Montes González

### Los moriscos granadinos y el tifus

74

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

Valeriano Sánchez Ramos

### Chaves Nogales en París

78

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

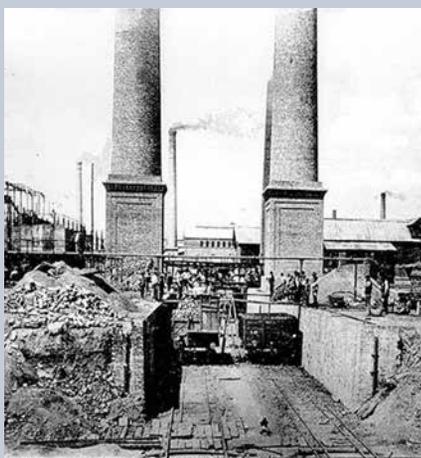
José Antonio González Alcantud



AH  
OCT  
2020

5

## SECCIONES



OCURRIÓ HACE 40 AÑOS

82

Gira Histórica

GOOGLE ZOOM

86

Un rey pasmado por las andalucías

ANDALUCÍA EN SUS DOCUMENTOS

90

La editorial Renovación Proletaria

LIBROS

94

AVANCE

98



# Olivos y aceites

## Una historia milenaria

COORDINADO POR: JUAN FRANCISCO ZAMBRANA PINEDA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

AH  
OCT  
2020  
6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

