



Porcuna

EXPOSICIÓN LA RECOLECCIÓN TRADICIONAL DE LA ACEITUNA



Organiza: ARQVIPO (Grupo de Arqueólogos e Investigadores de la Historia de Porcuna).
Comisariado: Pablo-Jesús Casado Millán, Fernando-Enrique Salas Herrera, Rafael Antonio Saco Montilla, José Carlos Recuerda Quero, Luis Montilla Salas, Juan Carlos Ruiz Pérez, Pablo Manuel Millán Millán y Jacinto Calleja Castro.
Patrocina y financia: Aceites San Benito. Sociedad Cooperativa Andaluza.
Colabora: Ilustre Ayuntamiento de Porcuna.
Agradecimientos: Rafael de Torres Torres, Amparo López Padilla, Diego Ruiz Ruano, María de Quero Cabeza, Manuel Jalón Jalón, Antonio Montilla Salas, Alicia Herrera Martos, Carlos Serrano Salas, Cayetano Ruiz Barranco, Tomás Sánchez Barrionuevo, y a todo el Pueblo de Porcuna.

ACEITES SAN BENITO
SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

ARQVIPO
(Grupo de Arqueólogos e Investigadores de la Historia de Porcuna)

Ilustre Ayuntamiento de Porcuna

ACEITES SAN BENITO es una sociedad cooperativa de productores de aceite de oliva con una tradición consolidada de más de 60 años entre los agricultores de Porcuna.

En ese periodo ha pasado de agrupar de unas decenas a varios miles de olivereros, de un grupo patronal para la producción del aceite de oliva en Porcuna, a encabezar como empresa un sector que pasa hoy por tiempos delicados.

La Cooperativa ha crecido paralela al olivar de Porcuna, no limitándose a la estricta producción de aceite, sino apoyando a sus socios desde hace muchos años con la creación de las distintas secciones de suministros, de crédito, de gestión y seguros, y de servicio técnico y gestión de subvenciones.

La apuesta de futuro de esta sociedad persigue el crecimiento y desarrollo para sus socios, partiendo de la tradición e invirtiendo en las nuevas tecnologías de la explotación del olivar y la fabricación y venta de su producto, el aceite de oliva virgen extra porcunero, fuente de salud, riqueza y cultura de este territorio de Porcuna.

ACEITES SAN BENITO
SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA



PORCUNA es una ciudad con una Historia dilatada que remonta sus orígenes humanos a cerca de 250.000 años y su trayectoria como ciudad a seis milenios. Su enorme Patrimonio Cultural es uno de los más ricos e investigados de Europa. Su Patrimonio Humano es aún más valioso por ser una sociedad basada en la pluralidad de la distribución de la riqueza y en valores de trabajo y progreso, un caso singular y único en el panorama andaluz. Sus gentes forman parte de múltiples realidades, unas residentes en su casco urbano y otras distribuidas por diversas ciudades de la geografía española. Una local y otra cosmopolita; de la interacción de esas realidades se configura hoy y se proyecta hacia el futuro la comunidad humana que se llama Porcuna.

Sala Municipal de Exposiciones
del Paseo de Jesús

13 a 28 de noviembre y 26 a 31 de diciembre de 2010

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

PORCUNA



tomaba en el tajo junto al *chisco*, abiertas las ganas con la caminata. *El fardeo* primero tendiendo numerosos fardos de tela bajo el olivo, más recientemente con grandes fardos de malla. *El vareo*, los hombres golpeando los ramones cargados de aceituna. *La cogiura del suelo*, con las mujeres *hincás* de rodillas recogiendo *pulseada*, y rebañando si el suelo y la hierba lo permitían, la aceituna caída. *El esporteo* cuando se trasladaba la aceituna recogida en las espuestas al cargaero o *escargaero* por las personas con más rigor. *La limpia*, una criba donde se le retiraba a la aceituna la suciedad (tierra, hojarascas, cobollos, etc.). Una vez *curiosa* la aceituna se *enjergaba* para llevarla al molino. *La merienda* se tomaba después de *al mediodía* y consistía en un hoyo, pan y aceite, con aceitunas, bacalao, huevo duro, queso, chorizo, etc. y de postre una naranja, una *tajá* de melón, etc. A puestas de sol se *Echaba el Cristo*, cargando la aceituna para el acarreo al molino a lomos de las bestias de carga y la vuelta de las personas al pueblo o a la *casería*. El último día se hacía *el remate*, a veces con el ritual del pañuelo, se hacía una fiesta, *panzá* de perol de carne y abundante vino *amontillao*, cante, baile, hasta hartarse para celebrar el fin de este ciclo agrícola. Después quedaba *la rebusca*.

Las imágenes no son todo lo abundantes que uno quisiera, pero si en este tiempo la mayoría de las personas se hacían una o dos fotos en su vida, la de la mili, la de la boda y poco más, quien se iba o le iban a hacer fotos trabajando. Son tan escasas como una joya, ya que nos transportan a ese tiempo y materializan ese mundo del que solo quedaban recuerdos en muchos casos alterados por la nostalgia.

Los textos se han escrito tratando de explicar globalmente esa realidad, recogiendo en cursiva las palabras características de este trabajo o con particular dicción en Porcuna, no con afán de dar rudeza o falso tipismo, sino por fijar un vocabulario que la educación televisiva de la actualidad está extinguiendo.

Los enseres que se exponen fueron indultados sin intención por los niños de Porcuna, que a la petición de: *¿Hay una esterica para el señor San Marcos?* todas las primaveras terminaban quemando en los *Chiscos* todos los útiles desgastados y rotos en la aceituna. Y salvados luego de la desidia y el desprecio que generó la Modernidad, el falso mito del Progreso mal entendido que tanto daño le ha hecho a Porcuna. Algunos sobrevivieron en los trasteros, en las arcas y no pocos decorando los actuales mesones. En su mayoría los hacían los propios agricultores o, si no, sabios artesanos. Son un utillaje sencillo pero inteligente, pues la principal fuerza motriz la aportaban el hombre y los animales. A un *azaón de gavilanes* bien *encuñaño* no le faltaba un buen *sobrecabo* que lo hacía casi hablar.

El cultivo del olivo en Porcuna se remonta al menos a Época Romana, combinado con otros recursos agrarios: cereal, leguminosas, vid, etc., continúa en Época Medieval y Moderna y las fuentes escritas señalan reiteradamente su importancia.

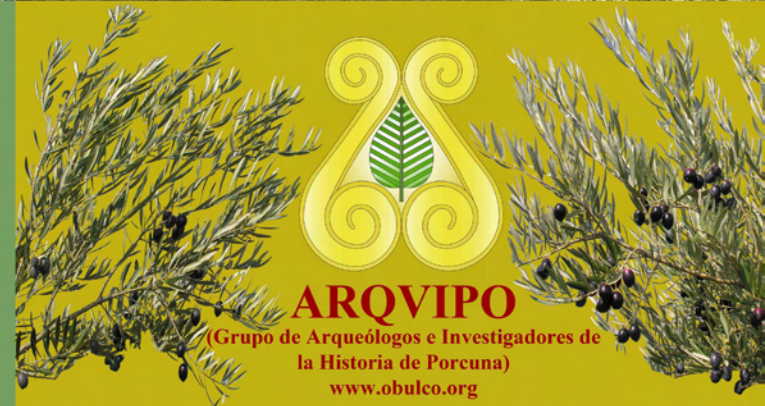
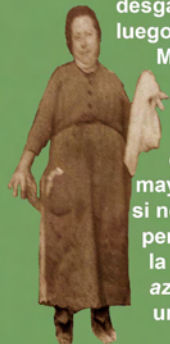
A finales del siglo XIX el olivar comienza a extenderse progresivamente hasta que en las postrimerías del siglo XX en el término de Porcuna se convierte en un monocultivo.

En este periodo de poco más de un siglo es cuando las grandes propiedades se van dividiendo, cuando labrar con bueyes se sustituye por hacerlo con mulos, cuando Porcuna crece demográfica y socialmente. En esta época se va plantando el olivar y los cortijos se transforman en caserías, cambiando mucho el paisaje porcunero.

Fue el tiempo de las generaciones inmediatas que nos precedieron, las de nuestros padres y de nuestros abuelos, tiempo y vivencia que tratamos de recoger con afán didáctico en esta Exposición sobre la Recolección de la Aceituna. Quiere ser una acercamiento de la Historia Global y la Arqueología Etnológica, que se resume en el concepto de lo "tradicional", recuperando la historia reciente de los modos de vida y de trabajo, sus restos materiales y documentos. Supone un intento de recapitular la Identidad Cultural de Porcuna y sus gentes, definir las ideas y las realidades que nos han hecho ser lo que somos para repensar y definir las ideas de lo que queremos ser, en estos tiempos turbulentos de cambio social, relativismo y empobrecimiento cultural.

La Exposición trata de recrear y explicar aquel mundo desaparecido mediante tres recursos: los textos, las imágenes fotográficas y los enseres, una realidad de trabajo, sin ahondar por el momento en la complejidad social y económica de una Porcuna que estaba inmersa en un proceso de cambio social profundo, acelerado por los cruentos avatares del siglo XX.

Se describen las labores que hacían las personas de las cuadrillas a lo largo de la jornada de trabajo: *La llegada al tajo* de los trabajadores discurriendo las frías mañanas de invierno por los caminos. *El almuerzo* que entonces se



ARQUIPO es un Grupo de Investigación Multidisciplinar conformado a partir de 1999 y dedicado principalmente al conocimiento de la Historia, con mayúsculas, de Porcuna y las campiñas. Esta formado por cuatro arqueólogos, un arquitecto, un ingeniero informático y un licenciado en derecho y cuenta con la asidua colaboración de otros muchos profesionales de diversos campos de conocimiento.

ARQUIPO es fruto de la idea y esfuerzo de varios profesionales hijos de Porcuna por aplicar el conocimiento de sus disciplinas y ciencias a la transformación y mejora de la realidad de su tierra y sus gentes.

Los trabajos de ARQUIPO se pueden estructurar en tres grandes bloques:

1. La investigación, donde se han realizado avances punteros sobre nuestro Patrimonio Histórico: ciudad protohistórica, murallas y urbe romanas, castillo y murallas medievales, alfares medievales, Terremoto de Lisboa, etc. y se continúan numerosos proyectos.
2. La gestión, donde se han ejecutado una veintena de intervenciones arqueológicas de urgencia o de apoyo a la restauración, financiadas por distintos promotores y varias restauraciones e integraciones de monumentos. Todas con excelentes resultados.
3. La formación de un gran Archivo, del que destacan el área de biblioteca especializada y otras (Fototeca, Archivo...) que conservan fondos documentales, fotográficos, etc. Hoy por hoy son los más extensos sobre Porcuna en una sociedad no pública.

Toda esta trayectoria ha sido posible gracias a la colaboración y ayuda prestada por los vecinos de Porcuna, los promotores, los trabajadores, etc.

A todo el Pueblo de Porcuna por su disposición y generosidad, gracias.