



CRÓNICA DE CÓRDOBA Y SUS PUEBLOS III



ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES
EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA

Córdoba, 1994

**CRÓNICA DE CÓRDOBA
Y SUS PUEBLOS
III**

COORDINADOR DE LA OBRA: JOAQUÍN CRIADO COSTA

**ASOCIACIÓN PROVINCIAL CORDOBESA DE CRONISTAS OFICIALES
EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA**

Córdoba, 1994

Dep. Legal: CO-462/1989

Imprime: Tip. Católica, S.C.A.
Políg. Ind. La Torrecilla
Córdoba

PALENCIANA OLIVARERA

Manuel GARCÍA HURTADO

EL TÉRMINO MUNICIPAL DE PALENCIANA

Localización

El término municipal de Palenciana monta a caballo entre la Subbética cordobesa y el surco Intrabético y está ubicado en el SO. de la provincia de Córdoba. Limita al N. con los términos de Benamejí y Lucena, al O. con los de esta última ciudad y con el de Alameda (Málaga), al S. con este término y con el de Benamejí y al E. con el de esta última población. Las tierras de Palenciana se extienden sobre una superficie de 1613 Has., equivalente a 2.512 fanegas.

El relieve

Dos zonas totalmente diferenciadas constituyen el término de Palenciana: la zona sureña, que está ocupada por suaves y pandas llanuras que se enlazan con los Llanos de Antequera, y el resto del término que lo configura un conjunto de laderas, herrizas, cerros, cárcavas y torrenteras conformando un terreno escabroso, huraño y muy accidentado, esta última zona está contornada por el río Genil y los arroyos de Las Cañas y de Gaén que van trazando lindes y fronteras naturales y seguras.

Meteorología

Su clima es seco y templado, es netamente mediterráneo, la plubiosidad alcanza difícilmente los 500 litros anuales, las temperaturas oscilan de los cero a los cuarenta grados y las heladas son casi diarias durante el invierno.

AGROCRÓNICA

Agricultura romana

Por la considerable entidad de la villa romana AD-GEMELLAS, que estuvo emplazada en el paraje denominado Cerro del Pozuelo, deducimos que desde los primeros siglos de nuestra era se viene labrando con carácter permanente el término de Palenciana.

Agricultura musulmana

Pocas noticias se tienen de la agricultura islámica; sin embargo, los toponímicos “Cantera de los Moros” y “Peñón del Moro” y la importante presencia árabe en toda la zona y más concretamente en las riberas del Genil, nos hace pensar que estas tierras también estuvieron cultivadas en la época musulmana.

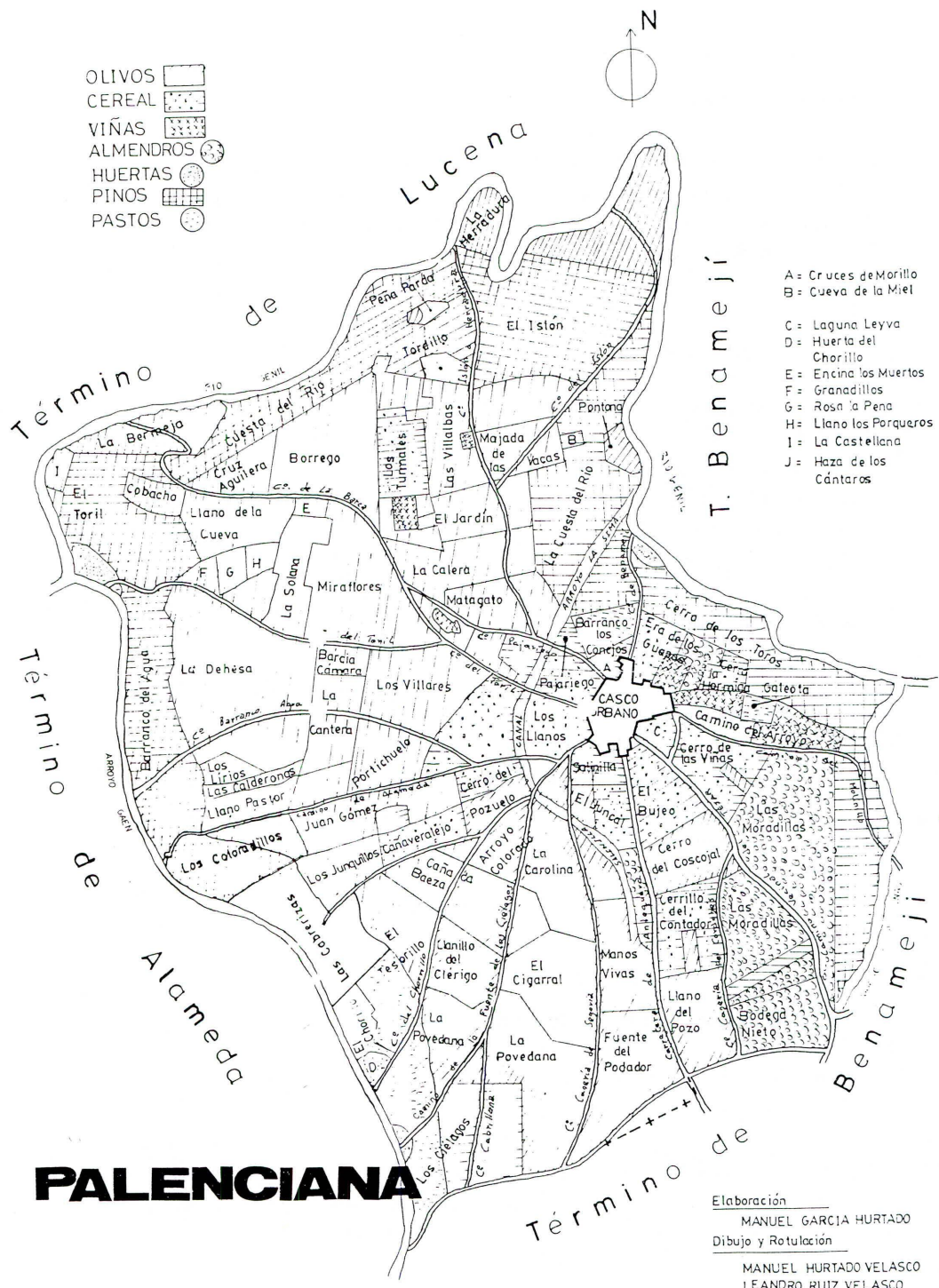
Pastos en la Edad Media

Desde 1240 hasta 1487, periodo en que la Subbética cordobesa sufrió el cruel desgarro bélico de la Reconquista, estos predios fueron deshabitados y se convirtieron en bosques de espesa vegetación por donde era peligroso el tránsito de personas por la gran cantidad de animales salvajes que en ellos vivían. Durante tres siglos fueron donadío de la orden de Santiago para que los defendieran de los ataques de los moros y sus tierras se arrendaban para pasto, y en el 1495 su renta alcanzó los 80.000 maravedíes. La zona Norte, lo que hoy es Benamejí, se arrendó por primera vez para su explotación agrícola en 1512 a vecinos de Estepa.

Agricultura bajo la orden de Santiago

Se sabe de contratos de arrendamiento de tierras de Palenciana realizados en 1526. En su término había 600 fanegas de tierra roturada y su suelo servía preferentemente para cebada, y no para trigo; aunque se generalizó la costumbre de sembrar dos partes de trigo y una de cebada, lo que se denomina pan terciado. Se cultivaba el cereal una vez al año, con arado y yunta de bueyes. De cada fanega de semilla sembrada se recogían seis fanegas de grano.

Las tierras de Palenciana se arrendaban a grandes propietarios, casi todos antequeranos, al por mayor y el pago se efectuaba al contado y en metálico;



- OLIVOS
- CEREAL
- VIÑAS
- ALMENDROS
- HUERTAS
- PINOS
- PASTOS

- A = Cruces de Morillo
- B = Cueva de la Miel
- C = Laguna Leyva
- D = Huerta del Chorillo
- E = Encina los Muertos
- F = Granadillos
- G = Rosa la Pena
- H = Llano los Porqueros
- I = La Castellana
- J = Haza de los Cántaros

PALENCIANA

Elaboración
 MANUEL GARCIA HURTADO
 Dibujo y Rotulación
 MANUEL HURTADO VELASCO
 LEANDRO RUIZ VELASCO

aunque se sembraba cereal, estas tierras eran excelentes para pasto. En 1526, Juan Sánchez, vecino de Antequera, arrendó al por mayor, y además de sembrar trigo y cebada herbajearon 70 vacas, 15 yeguas, 10 borricos y 200 cochinos.

Por estas fechas, en los términos de Benamejí y Palenciana no había núcleos poblacionales ni casas de mampostería, sino que los arrendatarios vivían en chozas de ramas que construían en las parcelas y las abandonaban cuando concluía el arrendamiento.

Diego de Bernuy: impulsor del olivo y de la vid

En 1549, Diego de Bernuy –cuyos descendientes fueron los marqueses de Benamejí–, publicó su carta puebla en la que se estipulaba que a los que moraban o morasen en el futuro en su señorío le entregaría 60 fanegas de tierra; cuatro para plantarlas de viña, que pasados seis años tenían que pagar el canon de terrazgo, consistente en media arroba de vino por aranzada y año, por Navidad; otras cuatro fanegas las plantarían de olivos, que pasados los diez primeros años pagarían la pensión de cántara que se concretaba en un cuartillo de aceite en tiempo de molienda. Las restantes fanegas las sembrarían de cereal y por cada fanega sembrada tenían que pagar una fanega de grano de pan terciado, a lo que se le llamaba el canon de vecindad. En 1550 había en Palenciana 15 hazas labradas, lo que ascendía a 900 fanegas de tierra cultivada.

Además de trigo y cebada, se sembraban garbanzos, matalahúva, cominos, centeno, escaña, yeros y habas. El olivar y la vid se labraban escasamente en aquellas fechas, pero Diego de Bernuy impulsó con decidido tesón estos dos cultivos que tanta importancia tendrían en el futuro; sobre todo el olivar, que se ha convertido en la actividad agraria característica y preeminente en la zona.

El aprovechamiento de la bellota era muy considerado; una fanega de dehesa labrada producía diez fanegas de fruto y si no estaba cultivada, su producción se reducía a la mitad.

En la primera parte del siglo XVI, el aprovechamiento del suelo se circunscribía casi exclusivamente a la ganadería, pero en la segunda mitad del mismo siglo la agricultura afloró con tanta fuerza que desbancó por completo a la actividad ganadera.

APROVECHAMIENTO DEL SUELO AGRICOLA

AÑO	VIÑEDO		OLIVAR		CEREAL		CEREAL OLIVAR		INCULTO FORESTAL		REGADIO		ALMENDROS	
	Has	%	Has	%	Has	%	Has	%	Has	%	Has	%	Has	%
1752	065	04	387	24	387	24	403	25	371	23	00	00	00	00
1892	097	06	1242	77	145	09	000	00	129	08	00	00	00	00
1972	114	07	614	38	437	27	000	00	437	27	11	01	00	00
1982	016	01	750	47	239	14	000	00	550	34	11	01	47	03
1990	016	01	820	51	169	10	000	00	516	32	27	02	65	04

ESTRUCTURA DE LA PROPIEDAD DE LA TIERRA

EXTENSION DE LA PROPIEDAD.

N.º DE PROPIETARIOS. POSEEN Has.

Año 1752. Menos de 001 Ha.	162	584
de 01 a 005 Has.	197	712
de 05 a 010 Has.	054	96
de 10 a 020 Has.	023	084
de 20 a 050 Has.	006	019
de 50 a 100 Has.	004	018

EXTENSION DE LA PROPIEDAD.

N.º DE PROPIETARIOS. POSEEN Has.

Año 1752. Menos de 001 Ha.	435	361
de 01 a 005 Has.	053	104
de 05 a 010 Has.	019	187
de 10 a 020 Has.	011	120
de 20 a 050 Has.	010	264
de 50 a 100 Has.	002	164
Más de 100 Has.	001	473

Cultivos agrícolas actuales

Además del olivar, que constituye el cultivo característico de Palenciana, en las tierras de sembradura o tierras calmas se siembra trigo, cebada, avenate, girasol, forraje herbáceo, garbanzos, matalahúva, melones y sandías.

Las laderas de los cerros se han repoblado de pinos madereros que desplazaron al bosque autóctono mediterráneo con el consiguiente perjuicio para el ecosistema local. Desde la década de los años sesenta se ha ido introduciendo el cultivo del almendro en los suelos pobres, adueñándose del terreno que ocupaban las viñas y los pastos. La vid, que llegó a labrarse en más de ciento cincuenta fanegas, se fue perdiendo para reducirse a unas dieciséis hectáreas. Desde hace una década se viene labrando por primera vez las alcaparras en Palenciana, ocupando los suelos margayesosos pero su extensión no ha pasado de ser mínima y testimonial. El erial se aprovecha para pasto del ganado caprino que tanto auge está teniendo últimamente.

Oleicultura

El olivo pertenece a la familia de las oláceas, que comprende 30 géneros con 600 especies diferentes. El olivo que se cultiva corresponde al género olea, a la especie europea y a la subespecie sativa.

El olivo de Palenciana se encuentra dentro de la clase o variedad hojiblanca o luentina; ésta es una planta muy vigorosa que responde muy bien al “fraileo” y se renueva con facilidad de la poda; su fruto tiene escaso rendimiento graso, pero es adecuado para el aderezo, tanto en verde como en negro.

Los olivos están sembrados generalmente al tresbolillo o triángulo, con un marco aproximado a los 12 metros –14 varas–. Sin embargo, su densidad es superior a lo que le correspondería matemáticamente ya que el término está fragmentado en pequeñas parcelas y el agricultor repuebla con más intensidad las lindes, y además planta frecuentes entrelíneos en las estacadas. En un estudio realizado sobre 100 fanegas –una fanega tiene 6.420 metros cuadrados– repartidas por todo el término nos demuestra que en cada Ha. hay una medida de 88 olivos, y que por término medio cada fanega acoge 58 plantas. Un olivo, normalmente, tiene dos pies, aunque los hay de tres y de un solo pie, en este último caso se le llama plantón. La mayoría de los olivos de este término sobrepasan los cien años de edad, y la mitad de éstos son bicentenarios. Su rendimiento medio se puede cifrar en 30 kilos por olivo y año, y su fruto suele tener una media del 20 por ciento de aceite.

Rentabilidad del olivar. Campaña 1990/91

El presente estudio intenta reflejar la rentabilidad media de todos los olivos del término de Palenciana. Las cosechas se refieren a la media obtenida a lo largo de seis años considerados como normales.

Se toma como base una propiedad de 20 fanegas, que labra unos 1.160

olivos, los cuales pueden estar labrados por trabajadores por cuenta ajena o por el mismo dueño; el aumento de beneficios que consiga este último supuesto se deberá, lógicamente, el generoso esfuerzo del trabajador autónomo.

El sistema de laboreo se contempla mixto: se emplea el tradicional cultivador, pero arrulando los suelos para compactar la tierra con objeto de aplicarle adecuadamente los herbicidas y facilitar la recolección de aceitunas. Una vez recogida la cosecha, el arado levantará a la par tanto las camadas como los suelos de los olivos arrulados.

Por la pequeña cantidad de aceitunas dedicadas al aderezo y por la similitud de precios con las de molino, todas las aceitunas se han considerado, en este estudio, como de almazara.

ESTUDIO ECONÓMICO DE UN OLIVO DEL TÉRMINO DE PALENCIANA. 1990/91

GASTOS

	Pts.
INVIERNO	
Abonar	60
Labor de ara-cultivador, una vuelta doble	35
Poda cada dos años, a 76 pts.	38
Escamujar cada dos años, a 40 pts.	20
Quema de ramones cada dos años, 30 pts.	15
Acarreo de leña cada dos años, 25 kg. a 2 pts.	25
PRIMAVERA	
Sulfatar	40
Labor de ara-cultivador	35
Fumigación contra el prays, cada dos años, a 36 pts.	18
VERANO	
Fumigación contra el prays, cada dos años, a 36 pts.	18
Fumigación contra negrilla, cada cuatro años, a 100 pts.	25
Fumigación contra la mosca, cada dos años, a 16 pts.	08
Limpiar y nivelar los suelos de los olivos	20
Desvaretar	38
Labor cultivador-rastrilla, una vuelta doble	35
Acondicionamiento y mejora de la finca	05
OTOÑO	
Arrular solera de los olivos	35
Tratamiento de herbicidas	45
Sulfatar	40

INVIERNO

Recogida de aceitunas, 18 pts./kilo x 30 Kg./olivo	540
Acarreo del fruto, 2 pts./kilo	60
	1.155
Contribución rústica	5
Cuota empresarial del Régimen Especial Agrario	15
Cuota a la Seguridad Social por jornadas reales	55
Prima de seguros de accidentes	25
Total	1.255

INGRESOS

30 kilos de aceitunas con subvención e IVA a 70 pts.	2.100
25 kilos de leña a 4 pts., cada dos años	50
Total	2.150
Rentabilidad anual media de un olivo	895 pts.
Rentabilidad anual media de una fanega	51.910 pts.
Rentabilidad anual media de una Ha.	78.760 pts.

El olivar de Palenciana en la Literatura

Cuando el eximio escritor cordobés Luis María Ramírez de las Casa-Deza visitó Palenciana en el siglo pasado, le impresionó tan vivamente el esplendor de sus olivares y la laboriosidad de sus agricultores que consideró justo y necesario dejar constancia de ello en su libro *Corografía de la provincia de Córdoba* y lo reflejó del siguiente modo y manera:

“El término de esta villa por ser de inferior calidad para sembrar cereales, no produce los granos suficientes para el consumo y los llevan de los pueblos circunvecinos, pero cogen copiosa cosecha de aceite que exportan sus dueños con bestias propias y los vecinos arrieran con sus recuas a Málaga y a otras partes (...)”.

“Los vecinos de Palenciana son buenos agricultores y muy inteligentes en el plantío, cría y tala de olivos y así el que en su término se encuentren muy hermosos y fructíferos árboles de esta clase que llaman la atención de los inteligentes (...)”.

“Los vecinos que como hemos indicado además de la agricultura se dedican a la arriería, dirigen sus viajes por lo regular a Málaga donde conducen aceite y grano y de retorno cargan portes para Córdoba, Puente Genil y otras partes. También suelen ir por trigo a Extremadura (...)”.

“Las mujeres son muy diestras en coger aceitunas y muy buenas segadoras (...)”.

“Dentro de la población hay nueve molinos aceiteros, seis de viga y tres de

prensa; uno de ellos con dos vigas propio del Sr. marqués y los restantes con una. Cerca del pueblo se construyeron dos prensas además de otra que había en 1842 y a un molino que sólo tenía una viga se le ha añadido otra”.

La cultura del olivo

En Palenciana la expansión olivarera se ha desarrollado con tanto poderío que el monocultivo del olivar configura en gran medida el modo de vida de sus habitantes. El olivo es la mensura de todo: se es rico o pobre según se tenga muchos o pocos olivos, la climatología es propicia o adversa según favorezca o perjudique a la cosecha de aceitunas; las bodas, las compras de bienes o la propia construcción también están fuertemente condicionadas por las fechas y la bonanza de la cosecha.

El aderezo casero de las aceitunas verdes para la mesa es una auténtico rito familiar, motivo de legítimo orgullo para el que las consigue con inmejorable olor, color y sabor; el aceite forma parte casi indispensable en la diaria dieta alimenticia, aportando excelentes y casi únicas propiedades al plato palencianero.

El olivo constituye obligado tema de conversación en los foros locales: comentando la calidad del suelo que pisa, el ahoyamiento que se le hizo, la hermosura y pujanza de los ramones, la oportunidad de la labranza, la poda realizada, la frondosidad de su masa arbórea, los kilos de la cosecha, el daño causado, en el vareo, el rendimiento graso o el precio del aceite.

La oleicultura está tan entrañablemente enraizada en Palenciana que forma parte de la esencia más íntima y espiritual del pueblo, cual es su manifestación lírica:

A ése que hay en medio
se lo vamos a decir:
cuántos olivares tiene
para tanto presumir.

Tan profundamente ha calado el olivar en la idiosincrasia del palencianero, que ha ido modelando su propia personalidad, por lo que más que cultivo, se puede asegurar que en Palenciana ha florecido la cultura del olivar.

Besador de los vientos

Anhelante sueño de sombra,
imperioso deseo de hospitalidad,
fascinado proyecto de naturaleza
y peremne afán de alimento.

Quisiera ser la mano cariñosa
que siembra tu leve esqueje en la blanda tierra,
el agua cristalina que refresca tu ardorosa siesta,
el diligente arado que mimaba tu besana seria,
el hacha habilidosa que poda tu masa arbórea
y la apasionada aceitunera
que recoge tu fruta negra.
...Sigue floreciendo en el albero
y en los arenales de mi tierra,
¡olivo besador de los vientos!
Abraza en tus raíces la enamorada tierra
que siente el apasionado reclamo
de la violenta torrentera,
¡olivo desafiador de los inviernos!
...Ocupa las laboriosas manos
de los recios jornaleros,
y amamanta las almazaras
que destilan bálsamos aceiteros,
¡olivo resistidor del calor de los infiernos!
...Sigue, sigue floreciendo en mi tierra,
ilusionando el trabajo del labriego,
alegrando el cantar del molino
y animado el cultivo olivarero.



Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales



Excma. Diputación
Provincial de Córdoba