



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA GRÁFICA Y GEOMÁTICA

“EL MOLINO DEL DUQUE DE MONTILLA Y LA INFLUENCIA
DEL MONOPOLIO SEÑORIAL EN LA ARQUITECTURA OLEÍCOLA”

TESIS DOCTORAL



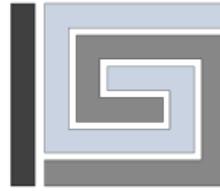
Manuel Llamas Salas

TITULO: *El molino del duque de Montilla y la influencia del monopolio señorial en la arquitectura oleícola*

AUTOR: *Manuel Llamas Salas*

© Edita: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. 2016
Campus de Rabanales
Ctra. Nacional IV, Km. 396 A
14071 Córdoba

www.uco.es/publicaciones
publicaciones@uco.es



**UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA GRÁFICA Y GEOMÁTICA**

**“EL MOLINO DEL DUQUE DE MONTILLA Y LA INFLUENCIA DEL
MONOPOLIO SEÑORIAL EN LA ARQUITECTURA OLEÍCOLA”**

TESIS DOCTORAL



Manuel Llamas Salas



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA GRÁFICA Y GEOMÁTICA
Área de Conocimiento: Expresión gráfica de la ingeniería

TESIS DOCTORAL

“El Molino del Duque de Montilla y la influencia del monopolio señorial en la arquitectura oleícola”

PARA PRETENDER AL GRADO DE DOCTOR POR LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA:

D. Manuel Llamas Salas

Con el Vº Bº de los Directores

D. Francisco Montes Tubío
Doctor Ingeniero Agrónomo
Ingeniero Técnico Industrial
Catedrático de Universidad.

Dña. Yolanda López Gálvez
Doctora Ingeniero Agrónomo

Córdoba, Octubre de 2.015
Programa de Doctorado: *Ingeniería de Plantas Agroindustriales*
Línea de investigación: *Diseño Gráfico*



TÍTULO DE LA TESIS: EL Molino del Duque de Montilla y la influencia de monopolio señorial en la arquitectura oleícola.

DOCTORANDO: Manuel Llamas Salas

INFORME RAZONADO DE LOS DIRECTORES DE LA TESIS

D. FRANCISCO DE PAULA MONTES TUBÍO,
Catedrático de Universidad la Universidad de Córdoba. Departamento de Ingeniería Gráfica y Geomática.

Dña. MARIA YOLANDA LÓPEZ GÁLVEZ, Doctora Ingeniero agrónomo.

INFORMAN:

Que la Tesis Doctoral titulada “El Molino del Duque de Montilla y la influencia del monopolio señorial en la arquitectura oleícola”, de la cual es autor **D. Manuel Llamas Salas**, ha sido realizada bajo nuestra dirección y cumple todos los requisitos para su publicación y defensa exigidos por la legislación vigente para optar al **Título de Doctor por la Universidad de Córdoba**.

El presente trabajo de investigación ha tenido una primera labor intensa de búsqueda en archivos que ha sido complementada con un trabajo exhaustivo de campo consistente en la visita de antiguos molinos aceiteros de la zona, dando como resultado un ambicioso trabajo de investigación correspondiente a la recuperación histórica del molino señorial perteneciente al marquesado de Priego de Montilla (Córdoba), cuyo señorío quedó agregado en la Casa Ducal de Medinaceli desde 1711.

La tesis hace numerosos descubrimientos y aportaciones originales de gran importancia para el patrimonio agrícola Montilla, fruto tanto de la investigación realizada en los archivos como del trabajo técnico y de campo.

La presente tesis ha dado lugar a varias publicaciones, siendo la más importante por la categoría del medio, el artículo publicado para la Real Academia de Ingeniería de España e Institución Fernando el Católico, cuya referencia es:

LLAMAS SALAS, M; PORTELA GARCÍA B.; LÓPEZ DE HERRERA J. (2014).

Video «Mola Olearia y moledero troncocónico» Técnica e Ingeniería de España: El Ochocientos. De las profundidades a las alturas. Real Academia de Ingeniería de España, Institución Fernando el Católico y Prensas de la Universidad de Zaragoza. Volumen VII. Sección Almazaras.

Otras publicaciones:

LLAMAS SALAS, M.; MONTES TUBIO, F. (2013): El Molino del Duque de Montilla, de los siglos XVI al XIX. El Sector de elaboración de aceite de Oliva, un estudio multidisciplinar. Centro Internacional por Excelencia para aceite de Oliva, GEA Westfalia Separator Ibérica, S.A. I.S.B.N: 9788461639922, Capítulo 9, 233-268.

Comunicación en Jornadas:

LLAMAS SALAS, M.: La industria agroalimentaria en el marquesado de Priego de Montilla: El Molino del Duque. “Jornadas sobre Patrimonio monumental de Montilla en el siglo XVI” organizadas por la Universidad de Córdoba y el Excmo. Ayuntamiento de Montilla, 9 de Noviembre 2012. Montilla (Córdoba).

Por todo ello, **SE AUTORIZA** presentar esta Tesis ante la Comisión de Doctorado de la Universidad de Córdoba, quedando firmado este informe a día quince de Octubre de 2015.

Los Directores



D. Francisco Montes Tubío



Dña. María Yolanda López Gálvez



El Puntal ¹. Óleo/lienzo. 73,5 x 93 cm. Hacia 1929. (Campo Montillano con naranjos y olivos)
Autor: José Garnelo y Alda. Museo Garnelo de Montilla.

¹ El Puntal es un extenso edificio emplazado en un amplio llano de viñas y olivar, situado en la campiña cordobesa, en el término municipal de Montilla y próximo a los términos de Castro del río, Nueva Carteya y Baena. Está rodeado de una frondosa arboleda. Se trata de un antiguo molino de aceite de finales del s. XIX que se transformo en lagar entre los años 1955 a 1960. Con el cambio del cultivo de la explotación en esta fecha la antigua almazara fue sustituida por la actual vivienda y se acometió la construcción de la lagareta y la bodega, dedicado actualmente a turismo rural y celebraciones.



i Viejos olivos sedientos
Bajo el claro sol del día,
Olivares polvorientos
del campo de Andalucía i
i El campo andaluz, peinado
por el sol canicular,
de loma en loma rayado
De olivar y de olivari

Antonio Machado (1.875-1.939)

Resumen

“EL MOLINO DEL DUQUE DE MONTILLA Y LA INFLUENCIA DEL MONOPOLIO SEÑORIAL EN LA ARQUITECTURA OLEÍCOLA”

Resulta innegable el gran protagonismo del olivar y sus derivados en el conjunto de la agricultura cordobesa y andaluza, alcanzando una notoria expansión en las últimas décadas. A pesar de que la mayor superficie de cultivo en nuestra provincia está sembrada de cereales en las localidades de la campiña cordobesa, el olivar protagoniza una expansión importante a costa del viñedo que experimenta un acusado retroceso. No obstante, a pesar de estar España en la cabeza como potencia mundial en el número de olivos y en producción, nuestro aceite encuentra multitud de dificultades para su comercialización.

Es por ello que la revitalización del comercio de nuestros aceites debe pasar por recuperar la importancia del olivo y la almazara en la cultura mediterránea y en concreto en la provincia de Córdoba por ser un referente histórico y cultural en esta materia, por tanto para conseguir este objetivo es de vital importancia recuperar y mantener la memoria histórica de nuestras construcciones industriales ligadas a esta labor y la evolución de la maquinaria que ha servido durante muchos siglos para la obtención de este preciado líquido, base culinaria de nuestra dieta mediterránea por excelencia, hoy tan elogiado por sus magníficas propiedades nutritivas y curativas.

El cultivo del Olivo y la extracción de Aceite de Oliva ha creado a lo largo de los siglos unas prácticas, unas costumbres, unos rituales y creencias que marcan el carácter y forma de vida de los andaluces. Estas manifestaciones humanas que forman la cultura del Olivar se mantienen en parte hoy en día adaptándose a un mundo tan cambiante.

La importancia del cultivo del olivo y de la extracción y comercialización del aceite en la provincia de Córdoba y en toda Andalucía, desde la época romana hasta la actualidad justifica la elección de este tema de investigación. El aceite de oliva no sólo es uno de los productos básicos de la dieta mediterránea, de los que Andalucía es líder mundial de producción, en este sentido el olivo, el aceite y la almazara son y forman parte de la cultura de Andalucía, Córdoba y sus pueblos.

La integración del Olivo en el paisaje, la economía y el modo de vida de los pobladores de Córdoba a lo largo de los siglos ha acumulado un bagaje cultural y unas señas de identidad que tienen al Olivo, la Aceituna y el Aceite de Oliva como principales exponentes.

La Provincia de Córdoba tiene una riqueza cultural mezcla de Castellana y Andaluza, mezcla de Árabe y Cristiana, mezcla de sierra y de llano, mezcla de rural y urbana cuyo factor común siempre es el Olivo.

A este respecto es necesario el conocimiento y la investigación de nuestro pasado como línea de partida para entender el presente y proyectar el futuro. Hoy más que nunca, cuando los valores sociales y culturales están cada vez más cuestionados debemos estudiar nuestro pasado a fin de aprender y por supuesto valorar que las mejoras sociales, tecnológicas y culturales que hoy disponemos, no son más que el esfuerzo, dedicación y duro trabajo de nuestros antepasados.

En los tiempos más recientes con la creciente popularización del aceite de oliva y sus bondades, esta cultura se está enriqueciendo con investigaciones, avances tecnológicos, eventos de dimensión mundial y la puesta en valor de la difusión de la cultura milenaria, por tanto la aportación de datos e información sobre la arqueología industrial del aceite de oliva, así como la recuperación histórica de un edificio desaparecido actuará sin duda como reclamo y atractivo para el turismo rural y cultural de los pueblos de Andalucía, incentivando la comercialización y el consumo de nuestros aceites en los mercados internacionales.

Palabras clave: Molinos, aceite, arqueología industrial, Molino del Duque, Montilla.

Abstract

“THE MILL MONTILLA DUKE OF MONOPOLY AND INFLUENCE IN ARCHITECTURE OLIVE SEÑORIAL”

It is undeniable the great prominence of the olive grove and its derivatives in the whole of the Cordovan and Andalusian agriculture, reaching a notable expansion in recent decades. Despite the largest area cultivated is sown with cereals in the towns of the Cordovan countryside, the olive grove leads an important expansion at the expense of vineyard, which experiences a strong recession. However, even being Spain the world leader in terms of number of olives and production, our olive oil has multitude of difficulties for its commercialization.

That is why the rivalization of our oil trade must recover the importance of olives and oil mills in Mediterranean culture, and particularly in the province of Cordoba due to its historical and cultural preeminence in this area. Therefore to achieve this objective is of vital importance to recover and to maintain the historical memory of our industrial constructions linked to this labour and the evolution of the machinery that has served for many centuries for obtaining this precious liquid, so highly praised today by its magnificent nutritional and healing properties.

Olive growing and Olive Oil extraction has created over the centuries practices, customs, rituals and beliefs that define the character and lifestyle of Andalusia. These human events which form the culture remain part of Olivar today adapting to a changing world.

The importance of the cultivation of olive trees and the extraction and sale of oil in the province of Cordoba and in the whole Andalusia, from Roman times to the present justifies the choice of this research theme. Olive oil is not only one of the basic products of the Mediterranean diet, of which Andalusia is the world leader in production, in this sense the olive tree, the olive oil and the oil mill are and take part of the culture of Andalusia, Cordoba and its villages.

Olivo integration into the landscape, economy and way of life of the inhabitants of Cordoba over the centuries has accumulated cultural baggage and a common identity with the olive tree, the olive and olive oil as the main exponents.

The province of Cordoba has a rich cultural mix of Castellana and Andalusian, Arab and Christian mixture, mixing mountain and plain, rural and urban mix whose common factor is always the Olivo.

Because of this, knowledge and investigation of our past are necessary as a starting line to understand the present and to project the future. Today more than ever, when the social and cultural values are more and more questioned we must study our past in order to learn and of course to value that the social, technological and cultural improvements available today, are not more than the effort, dedication and hard work of our ancestors.

In more recent times with the increasing popularity of olive oil and its benefits, this culture is enriched by research, technological advances, global dimension events and the enhancement of the diffusion of the ancient culture, thus providing data and information on the industrial archeology of the olive oil, as well as the historical recovery of the missing "Mill of the Duke of Montilla" will no doubt claim as an attractive for the rural tourism and cultural of the peoples of Andalusia, stimulating the marketing and consumption of our oils in international markets

Key words: Mills, oil, industrial archeology, Mill of the Duke, Montilla.

Índice

Resumen	12
Abstract	14
Índice	17
Índice de figuras	20
Abreviaturas.....	31
Agradecimientos	32
Capítulo 1. Introducción.....	34
1.1. Planteamientos generales.....	36
1.2. Reflexiones previas.....	42
1.3. Molinos y almazaras.....	46
Capítulo 2. Objetivos y justificación.....	50
2.1. Objetivos	52
2.2. Justificación	55
Capítulo 3. El aceite de oliva en la historia.....	58
3.1. EL cultivo del olivo en la historia.....	60
3.1.1. Etimología.....	60
3.1.2. El Olivo.....	61
3.1.3. El olivo en las civilizaciones antiguas	64
3.1.4. El aciete de oliva en el antiguo Egipto	69
3.1.5. El aceite de oliva en la antigua Grecia.....	71
3.1.6. El aceite de oliva en el imperio Romano	74
3.1.7. Historia del aceite de oliva en España.....	77

Capítulo 4. Evolución Histórica en el diseño de Molinos de aceite.....89

4.1.	La extracción del aceite de oliva en la antigüedad.....	91
4.2.	Evolución histórica en el diseño de almazaras.....	96
4.2.1.	Diseño de una Almazara Romana.....	96
4.3.	De la almazara romana a la almazara de la edad media.....	115
4.3.1.	El Molino.....	121
4.3.2.	El prensado.....	125
4.4.	Las almazaras y la revolución industrial. (S. XIX y XX).	144
4.4.1.	La Prensa Hidráulica y D. Diego de Alvear y Ward.	150
4.5.	Las almazaras desde mediados del siglo XX, hasta la actualidad.....	157

Capítulo 5. Materiales y métodos.....165

5.1.	Generalidades.....	167
5.2.	Revisión bibliográfica.....	167
5.2.1.	Manuscritos antiguos.....	168
5.2.2.	Los diez libros de la arquitectura de Vitrubio.....	168
5.2.3.	Manuscritos medievales.....	169
5.2.4.	Estudios histórico-técnicos de la edad moderna.....	170
5.2.5.	Obras contemporáneas sobre la materia.....	175
5.2.6.	Documentos de archivos, repositorios y bibliotecas.....	181
5.3.	Materiales y fuentes documentales.....	189
5.3.1.	<i>Fuentes documentales</i>	190
5.4.	Métodos.....	193
5.4.1.	Etapa de documentación.....	193
5.4.2.	Etapa de toma de datos y recogida de información.....	194
5.4.3.	Métodos de tratamiento de la información.....	202

Capítulo 6. El Molino del Duque de Montilla y la influencia del monopolio señorial en la arquitectura agrícola del aceite de oliva.....	206
6.1. Contexto geográfico	208
6.2. Evolución Histórica de Montilla	217
6.3. Evolución urbana de Montilla hasta el siglo XIX	222
6.4. Cartografía histórica de Montilla y el Molino del Duque	227
6.5. El Marquesado de Priego	233
6.6. Los Señores del Marquesado de Priego	236
6.7. La expansión del Olivar en la Campiña Cordobesa durante el siglo XVI	241
6.8. La constestación ciudadana al monopolio señorial en Montilla.....	244
6.8. Las licencias de vigas a particulares condicionante de la Arquitectura oleícola.....	260
6.9. Los grandes molinos señoriales de la edad moderna	293
6.9.1. Elementos funcionales de las casas de Molino. Materiales y técnicas constructivas.	302
6.10. El Molino del duque de Montilla	325
6.10.1. La produccción en el molino del duque de Montilla.....	353
6.10.2. La maquila y el diezmo señorial en el molino del duque de Montilla.....	364
6.10.3. Los Oficios en el Molino del duque	373
6.10.4. El aprovechamiento del alpechín y los frailes Franciscanos	382
6.10.5. El Molino del Duque de Montilla en siglo XX	385
6.10.6. Representación gráfica del Molino del duque antes de su demolición en 1986	393
Capítulo 7. CONCLUSIONES.....	405
Fuentes.....	410
Bibliografía.....	414
Anexo I: Fichas técnicas de antiguos molinos de aceite en Montilla.....	422
Anexo II: Molinos señoriales en Aguilar de la Frontera.....	438

Índice de figuras

Capítulo 1.- Introducción..... Pag. 33

- fig. 1.- El término de Córdoba en los comienzos del siglo XVI (E. Cabrera y J.B. Carpio)
- fig. 2.- Molinos de rueda vertical en Córdoba sobre el Guadalquivir. David Roberts, 1837
- fig. 3.- Molino de aceite. Lámina incluida en “Los veintinueve libros de los ingenios y de las máquinas de Juanelo Turriano” (Manuscrito) Lastanosa, Pedro Juan de (m. 1576). S.XVII. Fuente: Biblioteca Digital Hispánica (Biblioteca Nacional de España). Pág. 104. Tomo III.

Capítulo 3.-El aceite de oliva en la historia.....Pag. 58

- Fig. 4.- Campo de olivos. Imagen de Montilla al fondo. Fotografía: M. Llamas
- fig. 5.- Fotografías de la flor y el fruto del olivo. Fotografía: M. Llamas
- Fig. 6.- Escena sobre la recolección de las aceitunas en un ánfora griega realizada por el Pintor de Antímenes (siglo VI a. C.). British Museum, London (UK).
- fig. 7.- Tablilla micénica mostrando una lista de ofrendas religiosas del aceite de oliva (1052 a. C.). Hallada en Cnosos (Creta) por Sir Arthur Evans. British Museum.
- fig. 8.- Ánfora panatenaica datada del 500 adC.
- fig. 9.- Mapa de la expansión del imperio romano.
- fig. 10.- Producción y comercialización del aceite de oliva en la Roma Imperial.
- fig. 11.- Ánfora Dressel , como las que empleaban en el transporte los barcos romanos. Francia, Toulouse, Musée Saint-Raymond, Ánfora Dressel tipo 1B encontrada en una fosa en Vieille-Toulouse que data de finales del siglo II aC.
- fig. 12.- Ánforas Olearias. Museo Histórico de Montilla. Fotografía: M. Llamas
- fig. 13.- Vasijas Visigodas
- fig. 14.- Hebilla Visigoda. Hebilla y placa de bronce del siglos VI-VII Museo de Arqueología de Cataluña (Barcelona)
- fig. 15.- Recadero, rey visigodo. La conversión de Recaredo. El lienzo representa la conversión del rey Recaredo, quien abandonó el arrianismo y se convirtió al catolicismo durante el III Concilio de Toledo, celebrado en la ciudad de Toledo en el año 589. Antonio Muñoz Degrain (1840-1924) Palacio del Senado de España (Madrid).
- fig. 16.- Iglesia Visigoda de San Pedro de la Nave. El Campillo (Zamora). Último tercio del siglo VII. Declarada en 1912 Monumento Nacional.

- fig. 17.- Sistema de pisado de las aceitunas para posteriormente obtener el aceite de oliva
- fig. 18.- Reproducción del fresco de una tumba egipcia de la IV y V Dinastía (2600 a 2300 a. C. en Sakkara) que ilustra el sistema de torsión para obtener aceite de oliva.
- fig. 19.- Reproducción de la representación de la prensa de torsión egipcia procedente de la tumba de Baket III Medio Reino (2055 a. C.-2004 a. C) para obtener aceite de oliva y vino.
- fig. 20.- Reproducción de prensa de torsión egipcia
- fig. 21.- El sistema de presión por mazas para la extracción de aceite de oliva, ha sido muy utilizado en el norte de África. Perialisi España S.L.
- fig. 22.- El sistema de rodillo, era muy usado por las civilizaciones griega y romana para la obtención de aceite de oliva. Fuente: Perialisi España S.L.
- fig. 23.- Planta y sección de una almazara Romana, según de descripción de tratados de la época.
- fig. 24.- Recreación de un molino romano. Fuente: Enciclopedia de Arqueología Salvat.
- fig. 25.- Representación virtual de una de torcularium. Trituradoras en la Italia romana "Censo de plantas para la producción de aceite de oliva en Regiones Augustae y en las provincias italianas entre la República y el Imperio" Escuela Superior de Patrimonio Arqueológico Universidad de Pisa. <http://www.paleopatologia.it/Frantoi/ciclo.php>
- fig. 26.- Villa de Los Cipreses de Jumilla (Murcia). Perspectivas axonométrica de la instalación oleícola, con recreación de la prensa. Autores: José Miguel Noguera Celdrán y Juan Antonio Antolinos Marín.
- fig. 27.- Planta villa rústica Romana de los cipreses en Jumilla (Murcia)
- fig. 28.- Trapetum romano, Museo Boscoreale, Italia
- fig. 29.- Partes que conforman el "trapetum" romano diseñado para romper las aceitunas y obtener las pastas. Molinos en la Italia romana "Censo de plantas para la producción de aceite de oliva en Regiones Augustae y en las provincias italianas entre la República y el Imperio" Escuela Superior de Patrimonio Arqueológico Universidad de Pisa. <http://www.paleopatologia.it/Frantoi/ciclo.php>
- fig. 30.- La muela olearia, se conoce desde la antigüedad. Su tracción era humana. Fuente: Perialisi España S.L
- fig. 31.- La muela romana con tracción animal sustituyó a la muela romana con tracción humana.
- fig. 32.- Sarcófago de Arles, con escena oleícola.
- fig. 33.- Solera de forma cilíndrica perteneciente a un molino de aceite de muelas verticales, posiblemente del tipo mola olearia. Ubicación: Paseo de las Mercedes de Montilla.

“Morales Ortiz, Silvia María. “Molinos Romanos localizados en el término municipal de Montilla (Córdoba). Boletín de la Asociación de Museos Locales de Córdoba. Nº 8, año 2.008. . Fotografía: Luis Arcas López.

- fig. 34.-Muela vertical de una mola olearia romana. Ubicación: Pago del Ejido situado a 1 km. de distancia de Piedra luenga. “Morales Ortiz, Silvia María. “Molinos Romanos localizados en el término municipal de Montilla (Córdoba). Boletín de la Asociación de Museos Locales de Córdoba. Nº 8, año 2.008. Fotografía: Luis Arcas López
- fig. 35.- Molino de piedras concéntricas, utilizado para molturar la aceituna sin tener que machacar el hueso. Fuente: Pieralisi España S.L
- fig. 36.- Molino de piedras concéntricas localizado en Volubilis (Marruecos).
- fig. 37.-La prensa de cuña, era utilizada por los romanos para la elaboración de aceite de oliva.
- fig. 38.-Maqueta Prensa de cuñas. Museo de maquetas en miniaturas de molinos de Aceite en Mengibar.
- fig. 39.- La prensa de palanca y torno, sigue el sistema de palanca ayudado por un torno.
- fig. 40.- Prensa de viga romana. Museo de la Cultura del Olivo de la Hacienda La Laguna - Baeza (Jaén)
- fig. 41.- Funcionamiento de una almazara medieval. Grabado de Joan Stradamus y Teodoro Calle.
- fig. 42.- El transporte medieval de las aceitunas. Fuente: Tacuinum Sanitatis (siglo XIV)
- fig. 43.- Aljarfe con piedra cilíndrica. Molino El Puntal de Fuente Palmera
- fig. 44.-Aljarfe con piedras troncocónicas. Molino antiguo en el museo de la cultura del olivo de Baeza. (Jaén).
- fig. 45.- Molino de dos muelas troncocónicas. Fuente: Manjarrés (1.872:197)
- fig. 46.- Aljarfe con piedras troncocónicas, Museo del Aceite Juan Colín de Montilla (Córdoba).
- fig. 47.-Regaifa conservada procedente de algún Molino de Aceite de Montilla. Propiedad Particular. Ubicación: Vereda de los Limones. Fotografía: M. Llamas.
- fig. 48.- Regaifa y bloque de piedra se realizaba el anclaje de las guideras de la prensa de Viga. Molino del Toro de Montilla. Fotografía: Luis Arcas López.
- fig. 49.- Bodega de aceite de la Casería “La Colorá”. Montoro (Córdoba).
- fig. 50.- Bodega de aceite del Molino de “Las Monjas”. Montilla (Córdoba). Fotografía: Luis Arcas López
- fig. 51.- izquierda: Almazara medieval con rulo cilíndrico y prensa de capilla, rincón o tornillo. Autora: Natalia Montes Fernández. Derecha: La prensa de aceite de oliva de capilla, es la prensa clásica por antonomasia. Fuente: Pieralisi España.
- fig. 52.- Prensa de capilla y alfarje de muela cilíndrica, Museo del Aceite Juan Colín de Montilla (Córdoba).

- fig. 53.- Molino de Torre, que existió en Montilla. Calle Escuelas, donde actualmente se encuentra la Notaría. Conservada en el Parque Tierno Galván del mismo Municipio. Fotografía izquierda: Manuel Ruíz Luque. Fotografía derecha: Luis Arcas López.
- fig. 54.- Sala de la prensa de torre en el Museo de la Cultura del Olivo en Puente del Obispo, Baeza (Jaén). Fuente: Esencia de Olivo, <http://www.esenciadeolivo.es>
- fig. 55.-Prensa de Capilla. Museo Hojiblanca. Antequera (Málaga) Foto: P. Lorenzo.
- fig. 56.- La prensa de viga y husillo, la presión la ejecuta por medio de un husillo.
- fig. 57.- Prensa de viga y quintal: ciclo de funcionamiento
- fig. 58.-La prensa de viga y quintal, es una de las prensas para la elaboración del aceite de oliva, más utilizada entre el siglo XVII y el siglo XIX. Fuente: Pieralisi España S.L
- fig. 59.- Planta y Sección del Molino del Cortijo del Marqués de Cabriñana. Fuente: Cortijos, haciendas y Lagares de Córdoba, Tomo I, pág. 156. Consejería de Obras Públicas y Transportes de Junta de Andalucía.
- fig. 60.- Perspectiva Almazara del Cortijo del Marqués de Cabriñana. Fuente: Cortijos, haciendas y Lagares de Córdoba, Tomo I, pág. 158. Consejería de Obras Públicas y Transportes de Junta de Andalucía.
- fig. 61.- Prensa de Viga del Siglo XVII, de 12x5 metros, con todas piezas y 2.000 kilos de peso. Museo en Cabra (Córdoba). Fotografía: Juan Cobo.
- fig. 62.- Prensa de viga. Museo de la Cultura del Olivo de la Hacienda La Laguna. Baeza (Jaén) Fuente: Diego Lezama. Diputación Provincial de Jaén.
- fig. 63.- Prensa de Viga de la Almedinilla. Foto: P. Lorenzo. Fuente: <http://olearum.es>
- fig. 64.- Prensa de Viga del Molino el Puntal de Fuente Palmera (Córdoba) Autor: Luis Jiménez Álvarez/Guadalinfo Fuente Palmera. Fuente: <http://cordobapedia>
- fig. 65.- Comparación de Técnicas empleadas en la producción del aceite en el siglo XIX.
- fig. 66.- Número y naturaleza de las prensas existentes en las almazaras de la Provincia de Córdoba en 1.878.
- fig. 67.- Número de Prensas aceiteras existentes en España hacia 1878. Fuente: Fuentes García Fernando J; Romero Atela, Teresa; Veroz Herradón, Ricardo. La Industria aceitera del siglo XIX. Referencia a Córdoba y al Molino de Alvear. Pág. 30, 1.998. (Con datos de Pequeño,1879)
- fig. 68.- Izquierda: Prensa de palanca, Derecha: Prensa de doble movimiento.
- fig. 69.- Prensa Hidráulica. Fuente: Pequeño y Muñoz Repiso, Diego. Nociones acerca
- fig. 70.-Prensa hidráulica sistema marqués de Cabra. Museo del Aceite Juan Colín de Montilla (Córdoba).
- fig. 71.- Alzados de la prensa hidráulica y bomba. Planta del plato de apoyo de los capachos. (Según D. Diego de Alvear y Ward).1.834.
- fig. 72.- Contraportada del libro de D. Diego de Alvear y Ward conservado en la Biblioteca Nacional de España "Uso y ventajas de la prensa hidráulica para la elaboración del aceite de olivas", dedicado por el Autor al Marqués de Cabriñana quien tuvo la

propiedad de un molino de aceite en la Vereda del Cerro Macho de Montilla. (Córdoba).

- fig. 73.- Planta tipo de almazara, 1955-1975, con dos molederos y cuatro prensas hidráulicas, cuatro cajas de bombas y cuatro batidoras cilíndricas verticales.
- fig. 74.- Almazara anterior instalando un formador de cargos, en 1.975-85
- fig. 75.- Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos Hacienda Los Dávalos de Lucena (Córdoba). Fuente: Cortijos, haciendas y Lagares de Córdoba, Tomo I, pág. 171. Consejería de Obras Públicas y Transportes de Junta de Andalucía.
- fig. 76.- Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos. Museo de Los Albardinales de Tabernas (Almería).
- fig. 77.- Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos Cortijo la Higuera de la Aguilar de la Frontera (Córdoba). Fuente: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía.
- fig. 78.- Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos. Hacienda Peñillas. Baena (Córdoba) Foto: P. Lorenzo.
- fig. 79.- Sistema de fabricación de aceite por el sistema continuo. Fuente: Pieralisi.

Capítulo 5.-Materiales y Métodos..... Pag. 165

- fig. 81.- Portal Archivos Españoles del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Catastro de Ensenada. (1750-1754)
- fig. 82.- Buscador web del Archivo Ducal de Medinaceli en el Portal del Archivo General de Andalucía. (AGA)
- fig. 83.- Buscador web del Archivo Repositorio institucional de la Universidad de Granada.
- fig. 84.- Buscador web de la Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque. (FBMRL)
- fig. 85.- Buscador web de la Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional (BNE)
- fig. 86.- Acta Capitular Libro nº3-1.538-1545. Fol. 40 v. 14-10-1538. Archivo Histórico Municipal de Montilla (A.M.M.)
- fig. 87.- Plano de Término de Montilla. (FUENTE: Trabajos topográficos del Instituto Geográfico. Provincia de Córdoba. Fecha: 30 de Enero de 1.872.)
- fig. 88.- Molino de Santa Brígida en el sitio de las Amazonas. Rfª catastral: (Polígono 21 parcela 5)
- fig. 89.- Molino del Carmen en el sitio del mismo nombre. Rfª catastral: (polígono 22 parcela 150)
- fig. 90.- Molino de Jorgillo en el sitio del mismo nombre de Montilla. Rfª catastral: (Polígono 17 Parcela 115)
- fig. 91.- Torre de contrapeso en calle Puerta de Aguilar nº 46 de Montilla.
- fig. 92.- Torre de contrapeso en calle San Fernando nº 40 de Montilla.

Capítulo 6.-El Molino del Duque de Montilla y la influencia del monopolio señorial en la arquitectura agrícola del aceite de oliva.....Pag. 206

- fig. 93.- Ubicación geográfica de Montilla en la Provincia de Córdoba.
- fig. 94.- Montilla y la Sierra (Vista general). Autor: Achiwoski.
- fig. 95.-Lámina de la ciudad de Montilla entre 1778 y 1795. Fuente: Atlante Español. Biblioteca Nacional Hispánica.
- fig. 96.- Portada “Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar”. Tomo VI: Córdoba. Madrid. Autor: Pascual Madoz. (1847)
- fig. 97.- Escultura del Gonzalo Fernández de Córdoba ubicada en el Paseo de las Mercedes de Montilla
- fig. 98.- El Gran Capitán recorriendo el campo de la Batalla de Ceriñola o El Gran Capitán tras la batalla de Ceriñola encuentra el cadáver de Luis de Armagnac. Fuente: Fondo digital del Museo del Prado. <http://www.museodelprado.es>
- fig. 99.-Plano indicativo de la evolución urbana de Montilla hasta el siglo XIX.
- fig. 100.- Estos indicadores dan una idea del avance de la habitabilidad y el proceso transformador urbano de Montilla. Fuente: Prieto Garramiola, Enrique, Callejero y Memoria Intima de Montilla, 1.997, pag.8.
- fig. 101.- Plano de la campiña sur cordobesa. Fuente. Biblioteca Nacional Madrid. 1.760
- fig. 102.-Noticias concernientes al mapa geográfico de Aguilar de la Frontera..., Gutiérrez. 1802.
- fig. 103.- La ciudad de Montilla en 1.668, por Pier María Baldi, dibujo adjunto a la relación del viaje de Cosme de Médicis por España. Biblioteca Medicea Laurenziana, Florencia. (Dibujo portada).
- fig. 104.- Dibujo del término de Montilla a finales del siglo XVII. Fuente: Biblioteca Nacional
- fig. 105.-Plano del término de Montilla. Dibujado por Juan Enríquez en 1.850.
- fig. 106.-Vista parcial del plano de Juan Enríquez (1.850), de la zona de Llano Palacio,
- fig. 107.- Plano de la ciudad de Montilla 1.868
- fig. 108.- Nicolás Fernández de Córdoba y de La Cerda, 9º Marqués de Priego, Duque de Feria, G.E. desde 1690 al suceder a su hermano mayor el 8º marqués, y 10º Duque de Medinaceli, G.E. a partir de 1711, al morir sin descendencia su tío materno, último representante varón del linaje de La Cerda.
- fig. 109.- Imagen izquierda: Escudo de la Casa de Medinaceli. Portada del Palacio. Imagen derecha: Monumental escudo de los Marqueses de Priego procedente de la portada de acceso al antiguo convento franciscano de San Lorenzo de Montilla. Museo Histórico Local de Montilla
- fig. 110.- Memorial Ajustado de 1.761. Pleito de Montilla y su consejo contra el Marqués de Priego. Repositorio institucional de la Universidad de Granada. Fondo antiguo.
- fig. 111.- Texto Memorial ajustado de 1.761. Folio 2 r.

- fig. 112.-Texto Memorial ajustado de 1.761. Folio 2 r.
- fig. 113.- Memorial Ajustado. Granada (1.761). folio 177 v.
- fig. 114.- Memorial Ajustado. Granada (1.761). Folio 178 v.
- fig. 115.- PEREZ CABALLERO, Joseph (1.782). "Informe por la ciudad de Montilla en la instancia de segunda suplicación del pleito con el Sr. Duque de Medinaceli... sobre la libertad de los vecinos... en los hornos del pan cocer y molinos harineros...."
- fig. 116.- "Alegación por el Conde de Cifuentes y otros consortes vecinos de villa de Baena y hacendados en su término para el pleito que siguen con el marqués de Astorga, duque de Sessa y de Baena, sobre la libertad de edificar y poseer molinos de aceite en el término de dicha villa, Granada, 1796". Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía. Imprenta Real (Granada). Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15770-6GC. Nº de registro: 15770.
- fig. 117.- A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 15; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/152-165. Documento fechado en Montilla en el año 1.748. Autos, a petición del marqués de Priego, contra Diego de Alvear, sobre la construcción de un molino de aceite en el sitio del carril, término de Montilla.
- fig. 118.- Licencias de molinos concedidas hasta 1.755. Elaboración propia.
- fig. 119.- Memorial Ajustado...Granada (1.761). Folio 150 v.
- fig. 120.- Memorial ajustado... Granada (1761) Pag.218 r.
- fig. 121.- Memorial ajustado...Granada (1761) pág. 149
- fig. 122.- Molinos existentes en el término de Montilla, número de vigas y almacenes que poseían según el Memorial ajustado.
- fig. 123.- Memorial Ajustado..." Addición" Pag.279
- fig. 124.- Imagen superior: Escrituras de licencia: año 1.737 del Molino del Carmen en el pago de Riofrío.
- fig. 125.- Imagen superior: Escrituras de Licencia concedidas en el año 1.741 al Molino el Pinar en el Pago de Pozotechado.. Imagen inferior: Fotografía de la portada de entrada al Molino, se puede apreciar junto a esta el quintal que sirvió a la prensa de viga.
- fig. 126.- Imagen superior: Molino de las Monjas en el sitio de Pozo-techado, según consta en escrituras de licencia concedidas en el año 1.722 al Convento de Santa Ana . Fotografía: M. Llamas. Imagen inferior: Piedra adintelada existente en el interior del Molino firmada por el Aperador en el año 1.769. Fotografía: Luis Arcas.
- fig. 127.- Imagen superior: Molino de los Padres en el sitio de la Magdalena. Pertenebió a la Compañía de Jesús según consta en escrituras de licencia concedidas en Noviembre de 1.732 a los padres Jesuitas.. Imagen Inferior: Escudo de la Compañía sobre el dintel de entrada al Molino. Fotografías: M. Llamas
- fig. 128.- Imagen superior: Interior del Molino de Jorgillo situado junto al arroyo de Benavente en el límite del término de Montilla y el Llano del Espinar (Castro del Río).

Imagen inferior: Fotografía del interior de la antigua bodega de aceite. Fotografías: M. Llamas

- fig. 129.-Imagen superior: Molino de Alvear en el sitio del Carril. Perteneció a D. Diego de Alvear y Escalera. Fotografía: M. Llamas. Imagen inferior: Escrituras de Licencia concedidas en el 28 de Agosto de 1.742 a D. Diego de Alvear y Escalera
- fig. 130.- Lagar de la Ascensión o de Góngora. Fotografía: Tomo I. VV.AA.: Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba.
- fig. 131.- Lagar de los Borbones. Sierra de Montilla.
- fig. 132.- Molino del Duque o Viejo, Aguilar de la Frontera. Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba.
- fig. 133.- Planta y alzados del molino del Duque o Viejo, Aguilar de la Frontera.
- fig. 134.- Imagen superior: Secuencia estratigráfica de la intervención arqueológica en el Molino del Duque de Aguilar de la Frontera, Plano final de la excavación. Se puede observar la cimentación el conjunto estratigráfico "P" (el grupo estratigráfico p-XXII y p-XXIII se corresponde con la cimentación de los pilares de la nave que alojó dos prensas de viga. Imagen inferior: Se observa la cimentación de los pilares, una interface circular donde estuvo alojada una de la piedras de moler y los restos de los muros de la nave. Fuente: VALERA PÉREZ, Rafael. Intervención arqueológica en el Molino (Aguilar de la Frontera).
- fig. 135.-Imagen superior: Interpretación del uso del grupo estratigráfico t-VI. Imagen inferior: Vista cenital de la tinaja de decantación y los canales de servicio. Tinaja de decantación y canales. VALERA PÉREZ, Rafael. Intervención arqueológica del Molino el duque de Aguilar de la frontera. (Córdoba).
- fig. 136.- Imagen izquierda: Perspectiva cónica que muestra una vista interior diáfana correspondiente al Molino del Toro. Yolanda Gálvez. Imagen derecha: Molino del Duque de Aguilar también llamado "Corral viejo"
- fig. 137.- Torres de contrapeso formadas por grandes bloques de piedra pertenecientes al Molino viejo de Aguilar de la Frontera. Fotografía: Manuel Llamas Salas.
- fig. 138.- Huecos existentes en el extremo de las naves del Molino viejo de Aguilar de la Frontera denominados "Puerta del diablo". Fotografía: Manuel Llamas Salas.
- fig. 139.- Estructura interior en un molino aceitero de prensa de viga y quintal. (López Gálvez, Yolanda, Tesis Doctoral, 2012)
- fig. 140.- Aljibe y brocal de la época existente en el patio conocido como "Casa Palop" de Montilla Imagen izquierda: Dibujo del artista montillano Lorenzo Marqués Muñoz-Repiso. Imagen derecha: fotografía de Juan Portero Laguna actual propietario del edificio.
- fig. 141.- Imagen izquierda: Pozo con brocal existente en el patio del cortijo "El Pinar", antiguo Molino de aceite llamado "San Cristóbal" fundado por la Congregación de los Padres Agustinos. Imagen derecha: Pozo con brocal de piedra y reja de forja existente

en el “Molino del Carmen” fundado por la Congregación de los Carmelitas descalzos de Córdoba.

- fig. 142.- Resto de bóveda del casi desaparecido Molino del duque o viejo de Aguilar de la Frontera.
- fig. 143.- Torres de contrapeso y pequeños huecos de ventana enrejados (Molino del duque o viejo de Aguilar de la Frontera)
- fig. 144.-Remate de cornisa y entramado estructural de la cubierta del duque o viejo de Aguilar
- fig. 145.- Portadas y huecos de comunicación interior en el Molino del duque o viejo de Aguilar
- fig. 146.- imagen izquierda: Portada de acceso al Molino Ducal de Cabra. Fotografía: Alberto Moreno. Imagen derecha: Portada de acceso al Molino de Santa Brígida de Montilla. Fotografía: Luis Arcas López.
- fig. 147.- Imagen izquierda: Portada de acceso al Molino del Carmen de Montilla en el sitio de Riofrío. (Pertenebió a la compañía de los Carmelitas Descalzos de Córdoba). Imagen derecha: Portada de acceso al Molino de los Padres Jesuitas de Montilla en el Sitio de la Magdalena. Fotografías: Manuel Llamas Salas. (derecha)
- fig. 148.- Imagen izquierda: Pavimento empedrado del Patio del Molino del Marqués de Cabriñana de Montilla. Vereda del Cerro Macho. Fotografía: Manuel Llamas Salas. Imagen derecha: Pavimento a base de ladrillo cerámico de la bodega del Molino del Toro de Montilla. Camino de Buena Vista. Fotografía: Alberto Moreno.
- fig. 149.- Texto Memorial ajustado. Granada 1761.Pag. 88 v.
- fig. 150.- Texto Memorial ajustado... Granada (1.761) Pág.235 r.
- fig. 151.- Piedra de molino encontrada en las excavaciones arqueológicas en el recinto del
- fig. 152.- Texto “Actas capitulares” Archivo Municipal de Montilla”
- fig. 153.- Texto con descripción del Molino del duque de Montilla.
- fig. 154.- Catastro de Ensenada Montilla. 1.952. pág. 37. Ministerio de Cultura.
- fig. 155.- Planta Molino del duque y explicación. (1.860). Benito de Mora. Archivo Ducal de Medinaceli.
- fig. 156.- Planta Molino del duque ampliado a color (1.860). Benito de Mora. Archivo Ducal de Medinaceli.
- fig. 157.- Croquis en perspectiva de cómo pudo ser el Molino del Duque de Montilla basado en el plano de Benito de Mora.
- fig. 158.- Plano del Molino. Habitación del portero, fiel y administrador del Molino. Patio de cuerdas.
- fig. 159.- Plano Molino. Ubicación Bodegas grande y pequeña.
- fig. 160.- Plano Molino. Casa de San Antonio, destinado en 1.860 a carpintería
- fig. 161.- Plano Molino. Casa de Santa Marta.
- fig. 162.- Plano Molino. Casa de San Francisco
- fig. 163.- Plano Molino. Casa de “San Vicente”

- fig. 164.- Plano Molino. Casa de "San Nicolás"
- fig. 165.- Plano Molino. Casa de "San Jerónimo"
- fig. 166.- Plano Molino. Casa de "San Cristóbal"
- fig. 167.- Plano Molino. Almona, antigua "Casa de San José"
- fig. 168.- Plano Molino. Almona, antigua "Casa de Jesús Nazareno"
- fig. 169.- Plano Molino. Ubicación de las nueve casas
- fig. 170.-Relación de fincas urbanas duque de Medinaceli. año 1.878. A.M.M. Legajo 248 A.
- fig. 171.- Documento pago impuesto transmisión de Dominio del Molino. Jerez 11 de Junio de 1.894.
- fig. 172.- Retrato de Don Manuel María González, Conocido como González de la Peña,
- fig. 173.- Texto Memorial ajustado... Pág. 141
- fig. 174.- Texto Memorial ajustado. Pag.193 v
- fig. 175.- Texto Memorial ajustado... Pág.194 v.
- fig. 176.- Tabla producción molino del duque de Montilla: Arrobas obtenidas por tarea. Elaboración propia. Datos extraídos del Memorial ajustado... pág. 176 v, 177 r.
- fig. 177.- A.M.M." actas capitulares" Libro nº 3. 1.538-1.545. Fol. 307 v-307 r. 26-02-1.544
- fig. 178.- Imagen superior e inferior: Capachos y tarea sobre bajo lo prensa de viga y quintal.
- fig. 179.- A.M.M. "actas capitulares" Libro nº 2. 1.530-1.535. Fol. 145 v.-146 r
- fig. 180.- Cuaderno con las anotaciones de los cosecheros que llevaron sus frutos al molino en la cosecha de 1.837-38 y la parte recaudada de diezmo. A.M.M. "Contribuciones". Legajo. 451 B, expte.3. Pág. 1.
- fig. 181.- Cuaderno con las anotaciones de los cosecheros que llevaron sus frutos al molino en la cosecha de 1.837-38 y la parte recaudada de diezmo. A.M.M. "Contribuciones". Legajo. 451 B, expte.3. Pág. 28
- fig. 182.- Portada del libro de instrucción sobre los molinos aceiteros en Montilla (Casa Ducal de Medinaceli en el Archivo General de Andalucía) Legajo 88 (A.D.M.). Microfilmado en el rollo 1.138, fotogramas 399 a 455 (AGA)
- fig.183.- Husilleros en viga de prensa y quintal. Fuente: <http://www.aceitedelsomontano.org>
- fig. 184.- El Trabajo en un molino aceitero con prensa de viga y quintal. Grabado anónimo del siglo XVIII-XIX
- fig. 185.- Portada Hospedería Franciscana que se conserva en la actualidad en la calle Molinos Baja, frente a la que fue la casas de Molino de "Santa Marta" del desaparecido molino del Duque de Montilla. Fotografía: M. Llamas.
- fig. 186.-La Cruz de Arbón (aún conservada), la Ermita de San Blas, y al fondo derecha el Molino del duque. Fotografía de principios del siglo XX. Fuente: Manuel Ruiz Luque.
- fig. 187.- Plano del Molino hidráulico de Santiago Valderrama, con fachada a la C/ Molinos Baja, en la zona de las casas de San Francisco y San Vicente y la bodega grande del duque. A.M.M. "Plano 1.911. Molino de Vigas. Legajo 915 B, expte.5
- fig. 188.- Fotografía interior del Molino hidráulico de la familia Valderrama con el sistema

- fig. 189.- Fotografía interior del Molino hidráulico de la familia Valderrama con el sistema “Marqués de Cabra” vista desde las prensas. Fuente: Tomo I. Cortijos Haciendas y Lagares de Córdoba.
- fig. 190.- Vista del Chimeneón desaparecido y al fondo la Casa que fue de San Jerónimo con su torre de
- fig. 191.- Fachada del Molino de C/ Molinos Alta.
- fig. 192.- Fachada de Calle Granada. (Antiguo camino de San Blas) Vista hacia el Llano de Palacio.
- fig. 193.- Fachada del molino hidráulico al Llano de Palacio (hoy conservada) y calle Molinos Baja.
- fig. 194.- Fotografía actual en C/ El Naranjo, Resultante de la nueva urbanización de viviendas unifamiliares
- fig. 195.- Fotografía de la Avda. de Granada. Antiguo camino de San Blas Vista de la parte del Molino
- fig. 196.- Vista de la entrada del Molino, desde Llano de Palacio hacia la Avda. de Granada. Antiguo
- fig. 197.- Planos de alzados del Molino del duque antes de su demolición en 1.986. Fuente: Archivo Municipal de la Oficina de Urbanismo del Excmo. Ayuntamiento de Montilla.
- fig. 198.- Planos de Planta del Molino del duque antes de su demolición en 1.986. Fuente: Archivo Municipal de la Oficina de Urbanismo del Excmo. Ayuntamiento de Montilla.
- fig. 199.- Ortofoto digital histórica Pancromática de Andalucía (1.977-1.983)
- fig. 200.- Ortofoto del vuelo del vuelo americano de 1.956-1957.
- fig. 201.- Vista área del Paseo de Cervantes, Llano de Palacio y molino del Duque en los años 70.
- fig. 202.- Fotografía actual de la parte que se conserva del Molino hidráulico y Chimenea,
- fig. 203.- Fotografía actual de Calle Molinos Baja donde se puede observar que las viviendas
- fig. 204.- Fotografía actual en calle Azahar construidas en 1987 que reproducen el volumen de la que fue la Casa
- fig. 205.- Fotografía actual de la calle Granada (Cruz de Arbón)
- fig. 206.- Plano de Planta del Molino antes de su demolición en 1986
- fig. 207.- Plano de cubierta del Molino antes de su demolición en 1986
- fig. 208.- Alzados del Molino antes de su demolición en el año 1986

Abreviaturas

AGA: Archivo General de Andalucía. Sevilla.

ADM: Archivo Ducal de Medinaceli.

AHN: Archivo Histórico Nacional.

AMM: Archivo Municipal de Montilla (Córdoba).

BVA: Biblioteca virtual de Andalucía.

BNE: Biblioteca Nacional de España.

FBMRL: Fundación Biblioteca Manuel Ruiz Luque. Montilla (Córdoba).

DIGBUG: Archivo digital del Repositorio Institucional de la Universidad de Granada.

VV. AA.: Varios Autores.

Agradecimientos

Durante estos años de trabajo e investigación he tenido la oportunidad de conocer la gran generosidad y entrega de muchas personas que de manera desinteresada me han ayudado para recorrer este camino y sin las cuales no hubiera podido alcanzar este objetivo.

Agradecer de manera especial a mis directores Francisco Montes Tubío y María Yolanda López Gálvez por aceptarme para realizar esta tesis doctoral bajo su dirección. Su apoyo y confianza en mi trabajo y su capacidad para guiar mis ideas ha sido un aporte invaluable, no solamente en el desarrollo de esta tesis, sino también en mi formación como investigador.

Agradecer a Juan Casado Alcaide el regalo del primer material bibliográfico para este trabajo de investigación y su ayuda desinteresada en la traducción de documentos antiguos.

Agradecimiento a Luis Arcas López por la aportación de imágenes y fotografías de muy útiles para este trabajo.

Un especial reconocimiento a Inmaculada De Castro Peña por la ayuda prestada en la búsqueda de material en el Archivo Histórico de Montilla y su inestimable colaboración en la traducción de documentos históricos claves para esta tesis.

Gracias a Manuel Ruíz Luque por dedicar su vida a la recopilación de un valioso material bibliográfico decisivo para la investigación de la historia de Montilla y en especial para el presente trabajo.

También me complace agradecer a todas aquellas personas que me han abierto de manera desinteresada las puertas de sus casas en cada una de las visitas que he realizado a los distintos molinos y construcciones agrícolas repartidos por la geografía montillana.

Como última consideración, y no por ello menos importante, deseo agradecer a cuantas personas me han acompañado durante la realización del presente trabajo, a mis padres, mis hermanos Rafael y Joaquín y muy especialmente a mi esposa Rosa y mis hijos Pablo y Alejandro, por su incondicional apoyo y paciencia. Sin todos los mencionados no podría haberse materializado de igual forma la Tesis Doctoral que a continuación se desarrolla.

Capítulo 1. Introducción

1.1. Planteamientos generales

Desde la más remota antigüedad las distintas civilizaciones han adaptado las construcciones a su entorno más próximo, así la arquitectura como soporte material ha servido para satisfacer las necesidades biológicas y funcionales de la humanidad, condicionadas en cada momento por factores climáticos, ambientales, culturales, estéticos, técnicos y económicos. Por tanto la arquitectura no responde sólo a los sentimientos del hombre, sino a condiciones externas que hacen que exista un equilibrio entre la ciencia, el arte y la técnica para que la edificación sea acorde al medio que la rodea.

El concepto antes desarrollado será el punto de partida de nuestro trabajo de investigación, enfocado a la arquitectura oleícola en el sur de la provincia de Córdoba durante los siglos XVI al XVIII, como fenómeno único en Andalucía que dio como resultado el desarrollo de grandes molinos aceiteros de propiedad señorial en las urbes y pequeñas construcciones de hacendados particulares diversificadas fuera de las poblaciones.

Con la total reconquista del reino de Córdoba a mediados del siglo XIII se consolidaron las bases de un sistema agrícola que se prolongó durante casi seis siglos, hasta finales del siglo XVIII. Este va a ser el marco cronológico en el que nos centraremos, no obstante no podremos olvidar la realidad anterior, donde Córdoba jugó un papel importante en la producción del aceite de oliva, para ello nos podemos remontar hasta el mundo romano, cuando la Bética, provincia senatorial cuya capital era “Corduba” fue trascendental en el desarrollo del Imperio. Las grandes explotaciones de olivos, árbol al parecer introducido por los fenicios, permitió la importación de una ingente cantidad de aceite desde el valle del Betis hasta Roma. El cultivo del Olivo se desarrolló con tal ímpetu, que toda la cuenca del Guadalquivir se llenó de plantaciones, siendo Córdoba la provincia con más densidad de árboles de todo el sur peninsular. Entonces se comenzó a utilizar el propio río Guadalquivir como vía fluvial para transportar el aceite oliva, utilizando barcas de poco calado cargadas de ánforas Olearias hasta llegar a Sevilla. Allí se cargaban en barcos más grandes para ser exportadas a países del Mediterráneo y especialmente a Roma. Prueba de que fue la Bética una provincias más ricas y fecundas del Imperio romano y de la gran exportación de aceite hasta Roma, es la colina del Testaccio, colosal escombrera levantada



por la acumulación de millones de ánforas olearias en las que se transportó el preciado extracto de oliva.

La toma de la ciudad califal en el año 1.236 fue culminada con la conquista el Rey Fernando III el Santo con la conquista de la Sierra Cordobesa, la campiña y la subbética en el año 1.241. De esta forma y conquistado la totalidad del Reino Cordobés, la frontera con el Islam quedaba fijada al sur de la actual provincia de Córdoba, aunque durante un siglo se mantuvo quebradiza y cambiante, hasta que quedó definitivamente fijada en 1.341 el Rey Alfonso XI.

Tras la conquista de la provincia de Córdoba el espacio conquistado por las tropas cristianas se articuló mediante los sistemas que regían todas las tierras de la Corona de Castilla: los denominados territorios de realengo y señorío en función de su dependencia respectivamente, del poder real o de diversos señores que fueron recompensados por sus hazañas militares en la conquista de los nuevos territorios, tomando la iniciativa particular para la repoblación y consolidación de los nuevos territorios conquistados, donde el poder del monarca no llegaba con la firmeza que exigía las inestables circunstancias de la época, en especial la temida amenaza musulmana.

El proceso de señorialización culminó en el siglo XV, momento en el que este fue acompañado por lo general de un título nobiliario. De esta forma el Reino Cordobés se articuló mediante un único concejo autónomo, el de la ciudad de Córdoba, que abarcaba todo el centro de la actual provincia, por el contrario, los señoríos se encontraban en las zonas más alejadas del término, al norte y sobre todo al sur, especialmente por su lejanía a la metrópoli y su estratégica situación con la zona fronteriza que obligaba a establecer una defensa permanente.

Este proceso no fue el mayor en cuanto a superficie de señorío, pero sí en la intensidad de la aplicación del poder por los derechos adquiridos de una manera contundente y el monopolio absoluto sobre la producción y comercialización de los productos agrícolas. La riqueza generada en esta zona de la provincia de Córdoba se debió por tanto a su situación estratégica y fronteriza con el reino Árabe y a la presencia de la Familia Fernández de Córdoba que adquirió un gran protagonismo en la zona sur del Reino Cordobés.



Es en este contexto histórico en el que trataremos de sumergirnos a fin de conocer la enorme repercusión que sobre la tierra y en consecuencia sobre la arquitectura agrícola tuvo el señorío de los Fernández de Córdoba, los cuales tomaron la posesión absoluta sobre la villa y su término, incluidos sus habitantes, la facultad de legislar y de nombrar a las autoridades locales, el cobro de impuestos, derechos sobre los pastos, la caza, la pesca, baldíos, aguas etc., controlando a su vez la producción y comercialización de los principales productos agropecuarios: el aceite, el vino, la carne, la lana, la miel, ect. Comenzándose la articulación y organización del sistema señorial y eclesiástico que marcará las pautas del campo Cordobés y el desarrollo de la arquitectura agrícola y en especial la destinada a la obtención del oro líquido, fuente de negocio y continuas disputas entre las casas señoriales y los ciudadanos, con enérgica incidencia en la zona sur de la provincia de Córdoba.

Por tanto, la influencia sobre la arquitectura agrícola de esta época, tal y como adelantábamos al principio, no sólo fue consecuencia de factores políticos y sociales, a estos hay que añadirle la riqueza de estas tierras (capacidad agrológica), la topografía y el clima, dando como resultado un marco geográfico de magníficos cultivos de la triada mediterránea: la vid, el olivo y el trigo.

En el preludeo de la Edad Moderna, a principios del siglo XVI, ya están perfectamente organizadas las grandes casas señoriales que marcaron el patrón a lo largo de todo este período, al norte de la provincia de Córdoba se ubicaba los condados de Belalcázar y Santa Eufemia, mientras que al sur florecía el marquesado de Priego, que englobaba el señorío de Aguilar, el cual en el año 1.711 pasó a formar parte del ducado de Medinaceli. La Casa de Priego (nombre que adquirió posiblemente para estar en el punto de mira defensivo por la situación de esta población con la frontera con el reino árabe)² tenía el centro neurálgico de su mayorazgo en Montilla, donde los señores poseían su vivienda, además de estas dos poblaciones, dominaban Cañete, Montalbán, Monturque, Puente Don Gonzalo (luego Puente Genil), Carcabuey, Castro del río y Villafranca.

Por otra parte el Marquesado de Comares tuvo su origen en una rama desvinculada de la Casa de Aguilar y por tanto también estaba bajo el dominio de la familia Fernández de Córdoba. El control del marquesado de Comares se encontraba en la localidad de Lucena,

²QUINTANILLA RASO, C.: *Nobleza y señoríos...*, pág. 96



formando también parte del mismo las localidades de Espejo y Chillón. Este estado corrió la misma suerte que el de Priego, siendo absorbidos por el de Medinaceli en el año 1.711, no perdiendo, a pesar de su integración en este extraordinario conglomerado señorial, su propia personalidad.

También en la zona sur tuvo una gran repercusión el condado de Cabra, que dominaba además las poblaciones de Baena, Doña Mencía, Iznájar, Albendín, Valenzuela y Rute. A ello se unió en el siglo XVII otro insigne estado señorial, el marquesado del Carpio, que luego pasó al ducado de Alba y que aglutinaba, además de la localidad de su nombre, a las de Adamuz, Pedro Abad, Siete Villas, Villaharta, La Rambla, Montoro y Morente. Todavía a ello habría que añadir otros muchos estados señoriales de menor extensión, como el marquesado de Benamejí, y la presencia de cuatro órdenes militares españolas, Santiago, Calatrava, Alcántara y Montesa.³

Este es el marco socio-político que nos encontramos a principios del siglo XVI, un absoluto control señorial en una zona agrícola de extraordinaria calidad, donde la jurisdicción realenga experimenta un continuado retroceso incoado en la baja edad media a favor de la jurisdicción señorial, la cual alcanzó su máximo apogeo en el siglo XVII.

El absoluto control señorial de este rentable proceso transformador ocasionó una llamativa concentración, en la mayoría de los casos de grandes edificios situados en las villas donde los ciudadanos estaban obligados a llevar sus cosechas, **imponentes almazaras señoriales** que agrupaban en un solo edificio numerosos molinos y prensas de viga, trojes para el almacenamiento de la aceituna y bodegas para el aceite.

A nivel social, tal y como hemos indicado, los señores ejercían un verdadero control de la situación a través de su preponderancia económica y del poder que en este sentido podían ejercer a partir del derecho de monopolios. Este monopolio señorial tuvo una especial transcendencia y repercusión en la producción oleícola durante la **edad moderna**, dando como resultado una **rica y variada arquitectura**, pues a pesar de este férreo control, fue surgiendo una arquitectura al margen de la señorial y de menor escala para la transformación de la aceituna, construyéndose molinos de aceite, normalmente de una sola

³ Un esquema de todo ello aparece en BERNARDO ARES, José Manuel de "Época Moderna", en Córdoba y su provincia. Vol. 2º. Córdoba, Geve, 1985. Pág. 330. Un clásico acerca de las numerosas casas nobiliarias de la provincia de Córdoba es MARQUEZ DE CASTRO, T. (1981): Compendio Histórico y genealógico de los títulos de Castilla y señoríos antiguos y modernos de la ciudad de Córdoba y su reino. Edición de José Manuel de Bernardo Ares. Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba.



viga para la molturación de las cosechas particulares de los hacendados previa autorización y licencia de los señores, como consecuencia de las fuertes protestas de los cosecheros ante la obligación de llevar sus frutos a los molinos señoriales.

El presente trabajo será el punto de partida de una investigación mucho más elaborada: cuyo primer objetivo es el estudio histórico del monopolio señorial sobre la producción del aceite de oliva como detonante del nacimiento de estas complejas construcciones agrícolas dedicadas a la transformación de la aceituna, tomando como ejemplo **el molino del duque de Montilla** y como segundo objetivo el estudio arquitectura oleícola resultante de este monopolio y presión señorial, Las licencias de vigas de molino concedidas por las haciendas señoriales a consecuencia de las protestas ciudadanas, que estuvieron latentes mediante pleitos interpuestos por los cosecheros y órdenes religiosas ante la Chancillería Granadina a lo largo de toda la edad moderna.

Este escenario se mantuvo hasta el año 1.711, tras la sentencia dictada por la Chancillería Granadina en relación a la libertad absoluta a los vecinos para moler sus cosechas en los molinos que más cuenta les trajese, dando como resultado el inicio de la decadencia del poder señorial que se mantuvo hasta principios del siglo XIX, donde tras la histórica sesión del 6 de agosto de 1.812 las Cortes gaditanas declaraban abolidos los derechos señoriales, por ello el control social ejercido por los marqueses –ya duques de Medinaceli- fue desapareciendo con todos los vaivenes de la política fernandina que lo largo de los veinte años (1.814-1833) provocaron profundas sacudidas en el tejido social montillano.



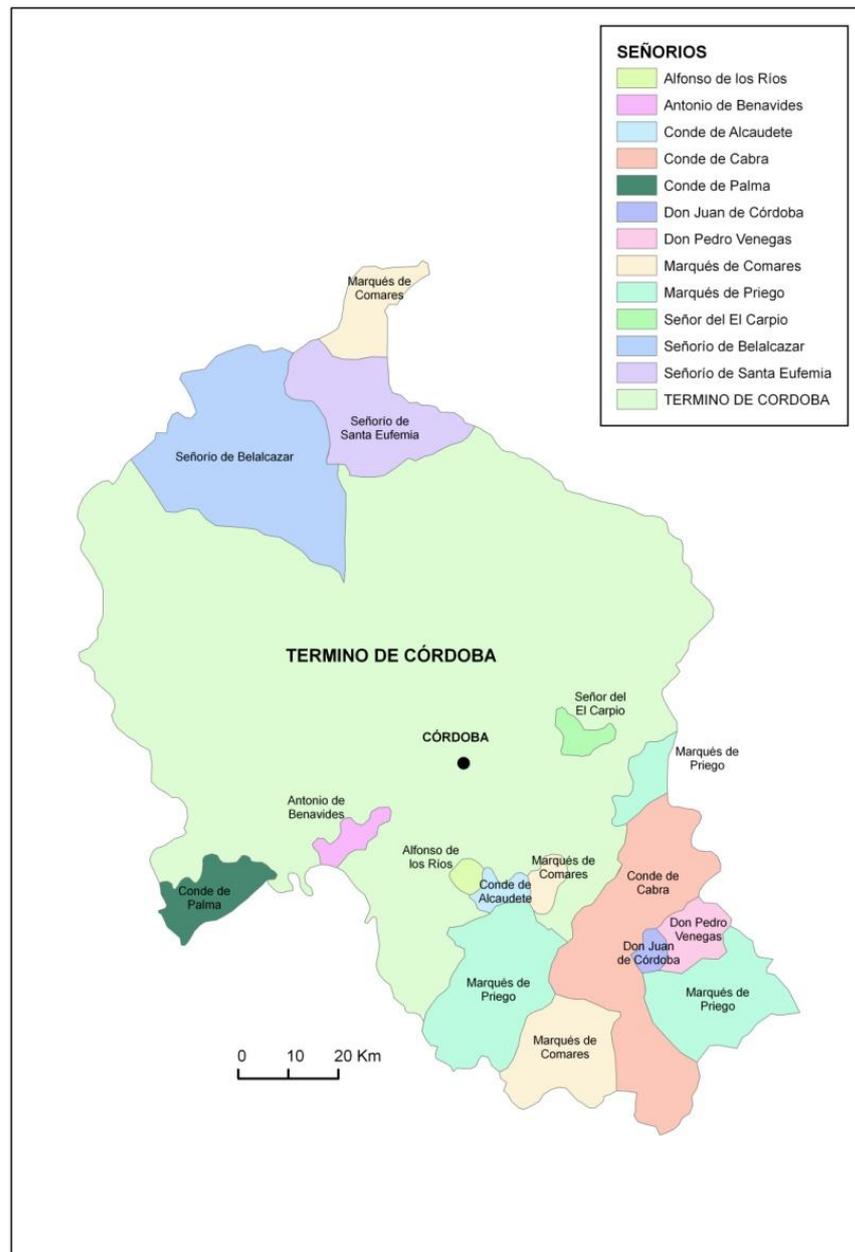


fig. 1.- El término de Córdoba en los comienzos del siglo XVI (E. Cabrera y J.B. Carpio) ⁴

⁴ PINO, J. L. del (2010): «Pleitos y usurpaciones de tierras realengas en Córdoba a fines del siglo XV: la villa de Las Posadas», en *Estudios de Historia de España*, Vol. XII, Tomo 1, pág. 120.

1.2. Reflexiones previas

Es tendencia de nuestro tiempo el interés creciente por nuestro patrimonio histórico considerado en toda su amplitud y con ello aparece como una necesidad establecer los conocimientos específicos referentes a la historia de nuestras construcciones y de manera muy especial a aquellas construcciones pro-industriales.

Esta necesidad se ha evidenciado a lo largo de los últimos decenios, con la aparición de corrientes investigadoras encaminadas al estudio y puesta en valor de lo que ya hoy se conoce como arqueología industrial, habiendo adquirido desde hace muy poco tiempo un tratamiento específico.

La especificidad y el afán de conocimiento, al margen de su valor intrínseco y la necesidad de su puesta en valor y conservación, se justifica por otros aspectos de la actividad profesional. Para los arquitectos, ingenieros e historiadores es imprescindible el conocimiento de la historia de nuestras construcciones, tanto desde el punto de vista funcional como práctico, encaminado al rescate de las técnicas y funcionalidad de los edificios y los artilugios que albergaron, esto no se trata de renuncia a ninguna novedad, sino el estudio y conocimiento de aquellas construcciones que se han mantenido durante siglos y las técnicas constructivas heredadas de nuestros antepasados.

El registro, más o menos sistemático, de estas técnicas constructivas de épocas anteriores se viene realizando desde la antigüedad. El mismo Vitruvio reconoce haberse basado para sus Diez libros en las obras de tratadistas griegos de una época anterior a la suya. En toda la tratadística de los siglos XVI al XVIII aparece explícitamente el interés por las técnicas de otras épocas o lugares.

Son muy variados los motivos que nos llevan a centrar la mirada sobre la arquitectura de los antiguos molinos de aceite al enfocar la temática sobre el patrimonio rural de la campiña sur cordobesa. El primero y más contundente es la relevancia social y cultural de la arquitectura agrícola andaluza, la cual ha desempeñado un papel muy importante en los modos de vida generados en torno a los sistemas de trabajo y producción agropecuarios, base fundamental para entender la nuestra cultura.

El segundo es un factor de riesgo, pues estamos hablando de una arquitectura en peligro y especialmente amenazada por varias circunstancias: entre ellas, el hecho de no



haber compartido los valores de singularidad o monumentalidad que tradicionalmente se han considerado desde la tutela patrimonial; la pérdida de funcionalidad de muchos de ellos ha provocado que sean literalmente abandonados, cayendo por tanto, en un rápido deterioro, muchos de ellos ya desaparecidos o a punto de desaparecer ante nuestras miradas, así como la peligrosa actuación de la especulación urbanística; casi todos estos edificios están sujetos al único arbitrio de la propiedad sin protección alguna por las administraciones.

Es importante también destacar que la arquitectura abarca la consideración de todo el ambiente físico que rodea la vida humana: no podemos sustraernos a ella mientras formemos parte de la civilización. La arquitectura está totalmente ligada a la vida humana desde la antigüedad siendo una parte material inseparable del hombre, es la transformación artesanal de la tierra, la cual está perfectamente conformada para satisfacer las necesidades del hombre, así el mismo Vitrubio nos describió el nacimiento de las primeras construcciones: *“ Los hombres . . . teniendo por naturaleza, a diferencia de los otros animales, el no caminar inclinados a la tierra, sino rectos y elevados para ver la magnificencia del cielo y astros; como también, hallándose aptos con sus manos y articulaciones para tratar fácilmente cuanto querían, empezaron unos a disponer sus techados de ramas. Otros a cavar cuevas a la raíz de los montes. Algunos imitando los nidos de las golondrinas y su estructura, con barro y lodo hicieron donde guarecerse. Otros finalmente, que observaban estos abrigos, adelantando un poco mas sus invenciones, iban de día en día erigiendo menos mal arregladas chozas: así, que siendo aquellos hombres de imitadora y dócil naturaleza, gloriándose cada día de sus invenciones, se enseñaban unos a otros las nuevas formas de las casas que levantaban; y ejercitándose los ingenios en estas emulaciones, las iban de grado en grado mejorando de gusto”*⁵

Aunque Montilla durante la última centuria ha tenido un magnífico desarrollo en la producción vitivinícola, no podemos olvidar la importantísima tradición oleícola que ha tenido durante la historia y en especial durante los siglos XVI al XVIII, habiendo sido el puntal económico de las casas grandes casas señoriales y nobiliarias en el sur de la provincia de Córdoba.

⁵ VITRUBIO II, I, “Del principio de los edificios” (Texto: ORTIZ Y SANZ (1787); Ilustración: WALTER RIVIUS, Vitruvius Teutsch. Nürnberg (1548).



El estudio de la arquitectura de los antiguos molinos de aceite va ligado de manera elocuente a los artilugios técnicos que albergaron en su interior, su arquitectura está estrechamente vinculada a ellos como el cuerpo al alma, su configuración, tipología y volumen está configurado para el funcionamiento de su maquinaria y el proceso de producción. Las almazaras construidas durante la edad moderna disponían de un conjunto de artefactos perfectamente articulados. Esta primitiva maquinaria responsable del proceso productivo eran los molinos de sangre con muela vertical y las prensas de viga y quintal encadenadas para su funcionamiento a sus señeras torres de contrapeso óptimamente diseñadas.

El propósito principal de la presente investigación será el estudio histórico de la arquitectura de los grandes molinos aceiteros surgidos durante la edad moderna, tomando como ejemplo el molino del duque de Montilla y la influencia de estos grandes complejos aceiteros de propiedad señorial sobre la transformación y el desarrollo de la arquitectura oleícola en el sur de la provincia de Córdoba, que dio como resultado la aparición y transformación del sur del campo cordobés .

Este trabajo no sólo estará dedicado a las grandes construcciones y molinos de aceite que funcionaron durante la edad moderna, también ahondaremos en el proceso productivo, la utilidad de sus dependencias ligadas al mismo, los artefactos y maquinaria, su capacidad productiva y los distintos oficios necesarios.

Aunque se halla documentada la gran expansión que sufrió el olivar en la campiña sur Cordobesa durante la Edad Moderna,⁶ hay pocas referencias sobre el estudio de las grandes construcciones oleícolas que surgieron desde principios del siglo XVI y la influencia que estas tuvieron sobre la arquitectura oleícola en la edad moderna, así como los métodos empleados durante esta época para la molturación y extracción del aceite de oliva.

Por otro lado, sólo una pequeña parte de sus pretéritas almazaras, aunque muy importante desde un punto de vista histórico-técnico, han llegado a nuestros días con partes de la construcción original o de los mecanismos que fueron empleados en su interior, cuyos bienes constituyen un patrimonio cultural de suma importancia para poder intuir las relaciones arquitectónicas e ingenieriles existentes entre unos lugares y otros. Estas

⁶ Sobre esta reflexión son números los estudios realizados por el Catedrático Juan Aranda Doncel, que será desarrollado en el presente trabajo.



construcciones agrarias y sus primitivas máquinas se hallan normalmente conservadas en un estado ruinoso, siendo la excepción algunas actuaciones privadas encaminadas a la restauración, recuperación y reutilización de las mismas.

Para ello primeramente desarrollaremos la evolución histórica del olivo, la producción del aceite de oliva y el diseño de las almazaras desde las civilizaciones antiguas hasta la actualidad y posteriormente profundizaremos en el análisis histórico del molino del duque de Montilla como ejemplo de las pretéritas almazaras señoriales y como el monopolio señorial influyó en la arquitectura oleícola durante los siglos XVI al XIX.

De este análisis histórico del molino del duque de Montilla, aportaremos datos sobre las condiciones molturación y prensado de los frutos, el análisis tipológico y funcional de la tecnología empleada, como y cuanto se producía, las condiciones en las que había de producirse y sobre todo la relación existente entre los cosecheros y la hacienda del marqués como consecuencia de la obligación de molturar sus frutos en el molino señorial bajo las condiciones que este imponía.



1.3. Molinos y almazaras

Han sido muchos los inventos y mecanismos que desde la antigüedad han sido usados para la elaboración del aceite de oliva, prensas y molinos que utilizando la tracción humana, la tracción animal, el aprovechamiento de la gravedad, la palanca a las más modernas movidas por tracción mecánica.

Muchos de los molinos de aceite andaluces, proceden de la “villae romana” y la alquería musulmana, fueron construidos principalmente entre los siglos XVI y XIX, y son las más desarrolladas estructuras que existen en el campo andaluz (probablemente en el de toda la Península Ibérica), y reflejan la enorme riqueza agrícola de las tierras en torno al río Guadalquivir, donde la producción de aceite de oliva necesitaba de espacios perfectamente organizados donde desarrollar las actividades relacionadas con la manufactura de la materia prima. Los molinos siempre han estado íntimamente ligados a la vida cotidiana de la humanidad, que desde tiempos inmemoriales idealizó máquinas y artilugios para poder elaborar alimentos básicos, como el aceite de oliva o el pan, a partir del machaqueo de cereales (trigo, maíz...) o frutos (aceitunas, uvas...). Ello ha marcado su abundancia, importancia y diversidad, lo que los hace uno de los patrimonios preindustriales más interesantes para investigar.

Desde las civilizaciones antiguas, los molinos de todo tipo alcanzaron una gran importancia económica pero también social y cultural. Actualmente, se considera que los molinos no fueron simplemente unos “artefactos” para moler ni tampoco pueden reducirse a ser juzgados como un simple negocio. En el mundo agrario fueron mucho más: lugares destinados a la fabricación de alimentos (harina, aceite de oliva, etc.) donde se realizaban intercambios económicos vía pecunia o trueque (maquila), siendo además verdaderos “centros neurálgicos” para los habitantes de la comarca por ser a la vez núcleos de actividad social y de negocios.⁷

La palabra almazara proviene del árabe “*المعصرة*” (al-ma’sara) y significa «lugar donde se exprime», refiriéndose a todas aquellas instalaciones destinadas a la extracción del aceite de oliva mediante procesos físicos relativamente simples: molienda, batido, prensado,

⁷ MORENO VEGA, A.; LÓPEZ GÁLVEZ, M. Y. (2011): *Las harineras cordobesas: historia, tecnología y arquitectura (siglos XIX-XX)*, pág. 23.



decantación, etc. En sentido estricto, el vocablo almazara determina tanto el conjunto de artilugios mecánicos que componen su función industrial como el edificio que los alberga.⁸

En el caso de las antiguas almazaras, la vida cotidiana del entorno rural y/o urbano se vinculó a ellas por el desarrollo de diversos oficios, todos ellos especializados en elaborar algún material imprescindible para llevar a cabo las actividades aceiteras, como lo fue la confección de sogas (torno), capachos (prensas), muelas (molino), cestos (transporte), tinajas (bodega), etc., o en comercializar los bienes de consumo allí elaborados: aceites y jabón. Estos oficios (capachero, tinajero, cesterero, aceitero...) generaron talleres artesanos y vendedores ambulantes que se dedicaron a sus correspondientes labores, todas ellas vinculadas, en mayor o menor grado, a la industria oleícola.

La transformación de la oliva ha proporcionado un variado y extenso repertorio tipológico de construcciones preindustriales que, a primera vista, tienen relación directa con el sistema territorial andaluz. Por otro lado, los almacenes y bodegas ubicados en casi todas las colaciones fueron un medio imprescindible para el mercadeo del aceite⁹, que contenían en grandes tinajas de barro cocido.

Estos molinos o almazaras estaban diseñadas y dimensionadas fundamentalmente para alojar en su interior la prensa de viga y quintal con su respectiva torre de contrapeso para producir el aceite de oliva, en este sentido en 1835, el ilustre Montillano D. Diego de Alvear escribió al respecto «El precio de la madera para hacer una viga y ponerla en estado de servir es de 12 a 15 reales, y el edificio, que tiene que ser poco menor que la nave de una iglesia pequeña, costará unos 300 a 400 reales»¹⁰. Este artilugio preindustrial proviene de una tecnología romana que fue transformándose a lo largo de los siglos sin alterar el mecanismo de funcionamiento, sólo incrementando progresivamente sus dimensiones y su productividad con tal de adaptarse a las diferentes condiciones económico-sociales de cada periodo histórico, lo cual permitió su permanencia en uso hasta el segundo cuarto del siglo XX.¹¹

⁸ LÓPEZ, J. M.; CARA BARRIONUEVO, L. (1997): «Un capítulo casi olvidado en la historia alhameña: las almazaras y el aceite». En *El Eco de Alhama*, núm. 4.

⁹ OTTE, E. (1996): *Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media*, pág. 36.

¹⁰ ALVEAR Y WARD, D. (1.835). *Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica, establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración del aceite de olivas.*

¹¹ PINO ESPEJO, M. J. del (2008): *Los efectos de la evolución tecnológica en la almazara cordobesa. Aspectos tecno-económicos y socioculturales*, pág. 147 y 172.





fig. 2.-Molinos de rueda vertical en Córdoba sobre el Guadalquivir. David Roberts, 1837

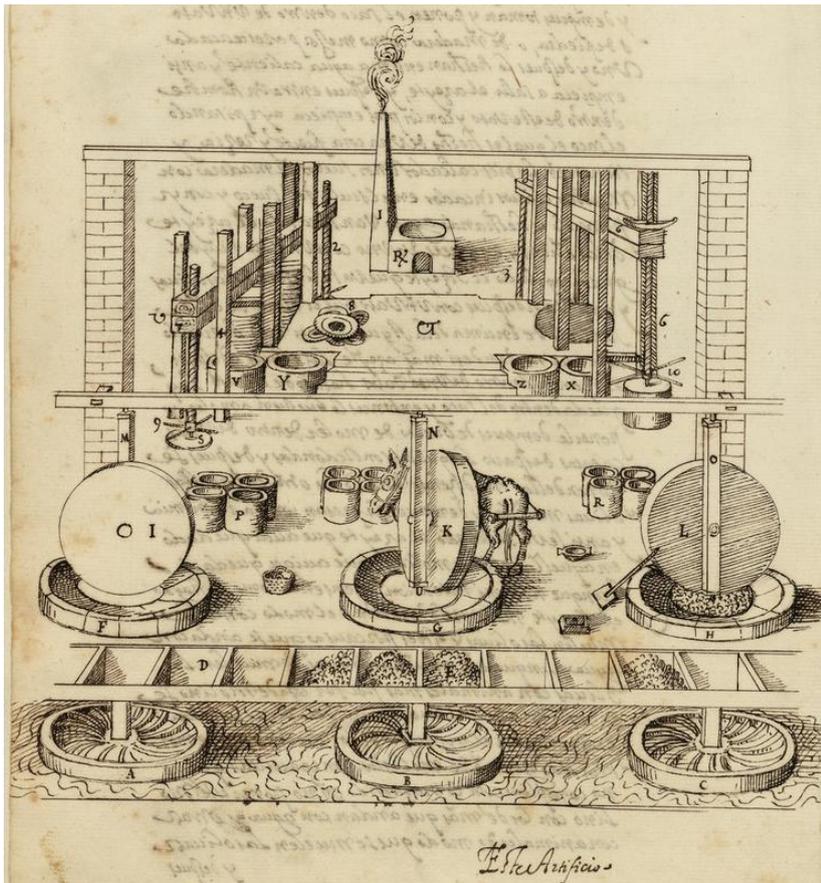


fig. 3.- Molino de aceite. Lámina incluida en “Los veintiún libros de los ingenios y de las máquinas de Juanelo Turriano” (Manuscrito) Lastanosa, Pedro Juan de (m. 1576). S.XVII. Fuente: Biblioteca Digital Hispánica (Biblioteca Nacional de España). Pág. 104. Tomo III.



Capítulo 2. Objetivos y justificación

2.1. Objetivos

El presente trabajo ha tenido un proceso evolutivo marcado por los resultados obtenidos durante el proceso de investigación. El mismo comienza por el estudio del Molino del duque de Montilla como ejemplo de las grandiosas almazaras construidas a principios de la edad moderna resultado de la influencia del poder y monopolio de los señores sobre la producción y transformación de los productos agrícolas.

El concepto antes desarrollado será el punto de partida de nuestro trabajo de investigación, enfocado a la arquitectura oleícola en el sur de la provincia de Córdoba durante los siglos XVI al XVIII, fenómeno único en Andalucía que dio como resultado el desarrollo de grandes molinos aceiteros de propiedad señorial en las urbes.

Estas construcciones aceiteras de gran magnitud contrastan de manera exagerada con otras provincias andaluzas con tradición oleícola donde los molinos aceiteros son de menor superficie y resultando extraordinarios los que contienen más de una viga.

El inicio de la investigación se centró en hallar el origen y la historia del molino del duque de Montilla, el cual se remonta a principios del siglo XVI, siendo marqués de Priego D. Pedro Fernández de Córdoba. Este es un fiel ejemplo de los grandes molinos aceiteros preindustriales que surgieron a principios de la edad moderna como consecuencia del monopolio ejercido por el conglomerado señorial.

Este edificio tal y como desarrollaremos en esta tesis doctoral se construyó como parte integrante de un conjunto edificatorio de mayor magnitud formado por el Palacio, las caballerizas y obrería, construidas en torno a un espacio central orientado a la entrada a la ciudad desde Granada, escenario bañado de historia que sirvió de centro neurálgico del marquesado conocido en Montilla como “El Llano de Palacio”. Este singular e histórico espacio de Montilla fue utilizado para fiestas nobiliarias, ferias y corridas de toros, del que fueron testigos grandes personajes de la época como el maestro San Juan de Ávila, el Inca Garcilaso de la Vega y el propio Miguel de Cervantes.¹²

El Molino del duque y su evolución constituye por sí mismo, material suficiente para este trabajo de investigación, aunque sumergidos en su origen se desvelan numerosas claves

¹² REY GARCÍA, JOSE. (2014). *Nota del Discurso “Acto de entrega del Título y distintivo como Cronista Oficial de la Ciudad de Montilla”*. Pág.



acerca del origen de otras construcciones oleícolas de menor escala nacidas a partir del siglo XVII, resultado de las protestas de los cosecheros ante la obligación de molturar en el molino Señorial.

De la investigación realizada se deriva que este mismo fenómeno no sólo se produjo en Montilla como centro neurálgico del marquesado de Priego, también nos encontramos con grandes almazaras señoriales en las demás poblaciones del territorio cordobés controladas por el conglomerado señorial, donde la producción oleícola fue también la mayor fuente de ingresos de las casas nobiliarias.

Estas construcciones que durante siglos se dedicaron a la obtención del aceite de oliva han caído en el olvido, muchas de ellas desaparecidas, otras a punto de desvanecerse y las aún conservadas son en la mayoría de los casos desconocidas por su reconversión en los últimos tiempos.

El concepto antes desarrollado será el punto de partida de nuestro trabajo de investigación, enfocado al estudio de la arquitectura oleícola en el sur de la provincia fruto de una manifestación política, social y cultural de una época marcada por el absoluto poder nobiliario.

Para evolucionar en la consecución del objetivo general ya expuesto, se proponen los siguientes objetivos de carácter más específico:

- Análisis tipológico, funcional y arquitectónico de los grandes molinos aceiteros que surgieron en el sur de la provincia de Córdoba tomando como referencia el molino del duque de Montilla.
- El estudio histórico del monopolio señorial sobre la producción del aceite de oliva como detonante del nacimiento de estas complejas construcciones agrícolas dedicadas a la transformación de la aceituna.
- Investigación y análisis del origen de la arquitectura oleícola resultante de este monopolio señorial, construcciones de menor entidad situadas fuera de los núcleos de población, tomando como partida la investigación de las licencias de vigas de molino concedidas por las haciendas señoriales a consecuencia de las protestas ciudadanas, que estuvieron latentes mediante pleitos interpuestos por



los cosecheros y órdenes religiosas ante la Chancillería Granadina a lo largo de toda la edad moderna.

- Destacar la íntima ligazón entre la arqueología industrial y las costumbres que durante siglos han regido la vida industrial en los pueblos de la antigua Andalucía, y en especial Montilla.
- Transmitir la preservación del patrimonio industrial oleícola y potenciar su difusión y aprovechamiento sociocultural a fin de que las administraciones tomen conciencia de su protección.
- Puesta en valor para el llamado agroturismo, el cual está permitiendo la conservación de este legado arquitectónico amenazado por el despoblamiento del medio rural y la revolución tecnológica del sector oleícola.



2.2. Justificación

El inicio de esta investigación nace gracias a la mezcla de dos factores fundamentales, el primero es tener la suerte de haber quedado impregnado desde la infancia de la riqueza la cultura, la tradición y el paisaje de nuestra tierra y en segundo lugar la vocación profesional del mundo de la construcción, su funcionalidad y las técnicas constructivas.

La inquietud y gusto por la investigación en mi caso nace durante la realización de los estudios de un máster en la Escuela Superior de Agrónomos de Córdoba, donde la fusión de la arquitectura con la agronomía hace despertar en mi el sentido por conocer el origen del entorno que me rodea desde la niñez.

Por tanto la importancia histórica, social y cultural que ha tenido el cultivo del olivo y la arquitectura y maquinaria ligada a la transformación de la aceituna en aceite de oliva desde la época romana hasta nuestros días en Andalucía y en especial en la provincia de Córdoba justificaría la elección de un tema oleícola para el desarrollo de una tesis doctoral.

La agricultura andaluza y el olivo es la señal de identidad de nuestras tierras desde la más remota antigüedad, puntal económico y fuente de riqueza de las distintas civilizaciones que las han poblado.

El aceite de oliva no sólo es uno de los productos básicos de la dieta mediterránea, de los que Andalucía es líder mundial de producción, en este sentido el olivo, el aceite y la almazara son y forman parte de la cultura de Andalucía, Córdoba y sus pueblos.

No cabe la menor duda que tanto el paisaje del olivar como las almazaras rurales y urbanas, aún funcionales o ya en desuso, forman parte del patrimonio industrial oleícola y de la cultura mediterránea.

Almazaras, haciendas, caserías, cortijos aceiteros o simplemente molinos de aceite han configurado en las comarcas oleícolas andaluzas una singular arquitectura rural del olivar, una arquitectura íntimamente ligada al paisaje natural y a un sistema de explotación agrícola que se ha heredado durante siglos.

Nuestra provincia debía aprovechar más la importancia que el aceite de oliva tiene a lo largo de la historia y que constituye, aún hoy, uno de nuestros principales valores. Esta es una oportunidad para sumergirnos en en el ayer y el hoy de nuestra tierra.



El simbolismo del olivo, la aportación nutricional del aceite y el uso de sus derivados se conoce en nuestro territorio desde que los fenicios nos lo trajeran allá por el año 1050 a.C. Acompañó el tránsito de todas las culturas que pasaron por aquí. Se instaló en nuestro vocabulario con los romanos y su "oleum" y con los árabes con vocablos como "aceituna" o "aceite". Córdoba y su territorio tienen en su paisaje la huella de esa historia, así como una profundísima relación con este elemento dorado que maduró con el sol.

Desde que los antiguos romanos hicieran masivo este cultivo para abastecer de aceite su imperio, Córdoba, su industria, el Guadalquivir y sus gentes tenemos en el olivo una fuente incesante de riqueza y salud.

Los escasos restos de maquinaria oleícola centenaria (prensas de viga y de torre, molinos de piedra, etc.) que todavía quedan en pie son auténticos fósiles de una tecnología preindustrial, un sistema económico puramente agrario, una forma de vida cotidiana y unas faenas agrícolas tradicionales que ya pertenecen al pasado de nuestra cultura. Su total desaparición provocaría un insalvable vacío entre la cultura de proto-industrial y la tecnología contemporánea

A este respecto es importante el conocimiento y la investigación de nuestro pasado como línea de partida para entender el presente y como pilar fundamental para poder adivinar el futuro. Hoy más que nunca, cuando los valores sociales y culturales están cada vez más cuestionados debemos mirar atrás a fin de aprender a valorar que las mejoras sociales, tecnológicas y culturales que hoy disponemos, no es más que el esfuerzo, dedicación y duro trabajo de nuestros antepasados.

Y no me resisto a decir aquello, que de una manera tan acertada dijo, uno de los más grandes historiadores españoles, Claudio Sánchez Albornoz: "*El pueblo, que no conoce su historia, está condenado a repetirla*".

O la afirmación de Xavier Greffe¹³ "El entusiasmo para la valorización del patrimonio, casi universal, es el testimonio de la voluntad de diferentes territorios de proteger sus ventajas históricas para afirmar su identidad y hacer de esta una fuente de desarrollo".

¹³ Greffe, X. (2004). "*Las villas del arte: los desafíos económicos*".



Capítulo 3. El aceite de oliva en la historia

3.1. EL cultivo del olivo en la historia

3.1.1. Etimología

La palabra olivo se entronca perfectamente con la historia del aceite debido a que ha llegado a día de hoy gracias a modificaciones y relaciones de nuestra cultura con otras. La palabra "oliva" y "aceituna" son en castellano: sinónimas. Algunos autores mencionan que el origen de la palabra "oliva" puede proceder del dialecto cretense "*elaiwa*", y esta del griego clásico: "*elaia*" (ελαία) y el aceite de oliva era "*elaialadah*"¹⁴. Ambas proceden de la semítica: "*ulu*" que derivaron finalmente en la palabra latina: "*óleum*" que derivó posteriormente en las lenguas romances en la palabra: "*oli*". Hoy en día se emplea en la denominación de los sacramentos cristianos: Santos oleos, o incluso unción a enfermos. Esta variante da origen a "oil" en inglés, y "ol" en alemán.

Esta etimología da una idea explicativa de nuestra palabra "oliva", pero palabras como "aceite" tienen un origen etimológico relacionado con la oliva, de esta forma la palabra hebreo "*zait*" que pasó al árabe como la palabra "*zaitum*" que representaba tanto al jugo de la oliva, como al fruto. En árabe aparece también como "*al-zait*" o "*az-zait*" y el castellano es la única lengua procedente del latín que reconoce esta raíz etimológica¹⁵. Derivó en la otra sinonimia en el lenguaje castellano: "*aceituna*". En la etimología de "*zait*" se puede encontrar al aceite como su capacidad para iluminar, pues el análisis etimológico de la raíz semita "*zt o zai*" es empelada simultáneamente para definir aceite de oliva e iluminación¹⁶. Es de recordar que el aceite es empleado en el mundo hebraico, cristiano y grecorromano, al alumbramiento sagrado de templos.

Estas dos denominaciones hacen ver que la palabra "*oliva*" procede de los idiomas de los pueblos mediterráneos del norte del mar mediterráneo: Grecia, Italia, mientras que la denominación de "aceituna" posee su origen en los idiomas de los pueblos mediterráneos meridionales y orientales: Magreb, Siria, Egipto, Líbano. La denominación "*zait*" puede indicar la procedencia de esta fruta de una región al oeste de Egipto "*Said o Saït*", mientras que "*olea*" puede hacer mención a una zona al norte del monte del Olimpo.

¹⁴ LOURDES MARCH, L.; RIOS, A. (1989). *El libro del aceite de oliva*, 1ª edición (en español), Madrid: Alianza Editorial. ISBN 842060433-X.

¹⁵ SANZ PÉREZ, B. (1993) "El Aceite del Bajo Aragón" *Cartillas Turolenses*. Vol. 16.

¹⁶ BONAZZI, M. (1999), "Entre hombres y dioses en el Mediterráneo. Introducción a la cultura del olivo", Jaén.



El olivo silvestre denominado en castellano como "acebuche" en las lenguas bereberes se denomina "*zenboudje*", esta variedad crecía de forma espontánea en todas las áreas del mediterráneo. La variedad cultivada sería la que con posterioridad la substituiría debido a su mayor rendimiento (peso de aceite contra peso de aceituna).

3.1.2. El Olivo

El olivo "*olea europea*", variedad "*Oleaster*", es uno de los árboles más bellos y resistentes de la naturaleza. Es una planta que pertenece a la familia botánica "*Oleaceae*", y dentro de esa familia es la única especie con fruto comestible. Su tronco es corto, grueso, irregular, retorcido, de color gris claro, lleno de protuberancias y fisuras, especialmente a medida que se hace mayor.

Se trata de un árbol con tronco retorcido y grueso, copa ancha y ramosa que se cultiva especialmente en la cuenca mediterránea y en las regiones de clima suave. El olivo se ramifica a escasa altura y sus ramas tienden a dispersarse. Requiere mucho sol y rehuye de la humedad. El suelo debe ser profundo pero seco. Alcanza una altura que puede variar según zonas y países entre 10-25 metros en edad adulta y un diámetro de 8 a 10 metros. No obstante, lo habitual es que se practique una poda cada dos o tres años, y mantenerlo entre los 4-8 metros de altura.

La producción se inicia al octavo o noveno año y va incrementándose al aumentar la edad hasta llegar a los 35 o 40 años. Su productividad se estabiliza entre los 65 y 80 años y a partir de esa edad los rendimientos decrecen.

Sus hojas son verdes oscuras por el haz, con un característico brillo debido a la existencia de una gruesa cutícula y blanquecinas por el envés, simples, de forma lanceolada y bordes enteros. Es un árbol perenne y las hojas suelen vivir dos o tres años.

El olivo florece alrededor del mes de Mayo formando ramilletes que desprenden mucho olor, posteriormente en el verano y el otoño sus frutos van engordando y cambiando su color desde el verde al negro. Las aceitunas alcanzan su madurez hacia principios del otoño pero no es hasta fines de noviembre o diciembre cuando se empiezan a recolectar, para posteriormente extraer el excelente aceite de oliva tan importante en la dieta mediterránea.



Las flores del olivo (cadillo) son muy pequeñas y están reunidas en inflorescencias. Presentan cuatro pétalos de color blanquecino y una fuerte fragancia. Estas flores tienen el cáliz menudito, y la corola de una sola pieza, con el tubo muy corto y el limbo dividido en cuatro lóbulos.

Los frutos del olivo son las aceitunas, de ellas se extrae el magnífico aceite de oliva, tan apreciado en la dieta mediterránea. Las aceitunas, drupas en latín, son de forma ovoidea, en su interior aparece un único hueso. Las aceitunas en un principio son de color verde, pero, a medida que van madurando, se vuelven negras.

El fruto es la aceituna, una pequeña drupa ovoide de sabor muy amargo, color verde amarillento que se torna a morado a medida que va madurando, para terminar siendo de color negro una vez alcanza su grado máximo de maduración. En este momento la pulpa es oleosa con un hueso que encierra la semilla, de ella se extrae el aceite de oliva, tan beneficioso para la salud. Las aceitunas presentan tamaños diferentes, según la variedad de la que proceden, aunque normalmente suelen oscilar entre 1,5 y 3 cm, diferenciándose en Montilla, los siguientes tipos en función a las variedades de olivar, Hojiblanco, nevadillo, picudo, alameño, lechín, ocal y otros.

Respecto a su fruto, cabe citar que las aceitunas destinadas para la obtención de aceite se recolectan normalmente desde primeros de noviembre hasta finales de marzo. Mientras que las destinadas al consumo (verdeo) suelen recogerse a finales del verano y durante el otoño.

Es en definitiva, el olivo es un árbol que aúna la elegancia con la robustez y forma parte del paisaje agrícola de Andalucía.





Fig. 4.- Campo de olivos. Imagen de Montilla al fondo. Fotografía: M. Llamas



fig. 5.- Fotografías de la flor y el fruto del olivo. Fotografía: M. Llamas

3.1.3. El olivo en las civilizaciones antiguas

El olivo, árbol milenario de la sabiduría y de la paz, ha sido adoptado por la raza humana como fuente de riqueza y alimento desde hace milenios. La historia del Olivo hunde sus raíces en el tiempo hasta el mismo origen de la agricultura en las primeras civilizaciones del mediterráneo y el oriente próximo.

El olivo es un árbol milenario cuyo origen no está todavía muy claro. Se han encontrado, en África, fósiles de hojas de olivo de la época del Paleolítico Superior (53.000 a.C.). En España los restos más antiguos se han encontrado en Garcel (Almería) y datan del neolítico (5.000 a. C.).

Se piensa hoy día que el olivo actual (*Olea Europaea*) es un híbrido procedente de tres especies: *Olea africana* (Arabia y Egipto), *Olea Laperrini* (Sur de Marruecos) y *Olea Ferruginea* (Asia Menor).

Lo más probable es que el aprovechamiento de los primeros olivos se iniciara a principios del Neolítico (6.000 a.C.) en la Anatolia oriental cerrada al occidente por Persia, al sur por la frontera sirio-iraquí y al norte por las estribaciones del monte Ararat, muy cerca de donde el Arca de Noé se asentó después del diluvio universal, según relata el Génesis del Antiguo Testamento, que *"...el día veintisiete del séptimo mes se asentó el Arca" y "una paloma trajo en su pico un ramo de olivo"*.

El olivo silvestre o acebuche es un árbol común en el cercano oriente y en el entorno mediterráneo. El inicio del cultivo del Olivo se sitúa en oriente medio y próximo aunque no se puede afirmar con precisión el área geográfica dónde comenzó a cultivarse, tal vez porque simultáneamente se hizo en varias regiones donde la vida sedentaria asentó la cultura agrícola y con ella sus tres pilares principales: los cereales, el olivo y la vid.

El cultivo del Olivo se encuentra en los orígenes de las culturas Fenicia, Asiria, Judía, Egipcia y Griega, así como en otras culturas menos estudiadas y documentadas del mediterráneo.

El olivo parece que siempre estuvo ligado a las civilizaciones mediterráneas. Se supone que se empezó a cultivar de una forma organizada en Siria, Líbano, Palestina, Egipto, Archipiélago de las Cycladas y especialmente en la isla de Creta, donde se cree que ya se cultivaba en el periodo neolítico (5.000 a.C.), aunque los primeros documentos escritos



sobre el aceite lo constituyen las tablillas minoicas, que aportan el mayor testimonio arqueológico de la importancia del aceite de oliva en la corte del rey Minos para la economía cretense 2.500 años a.C. Desde allí se extendió a Grecia, Italia y posteriormente a todos los países Mediterráneos: Túnez, Argelia, Marruecos, llegando también a España gracias a los Fenicios.

Con toda probabilidad los Fenicios propiciaron su expansión a través de las rutas comerciales por las islas del Mediterráneo oriental como Chipre, Creta, las islas del mar Egeo, extendiéndolo a territorios de la actual Grecia, Italia y el extremo occidental en la actual Península Ibérica.

Se tienen referencias que los Egipcios importaban Aceite de Oliva de Siria y Palestina a través de Cananea. Asimismo el Olivo, sus ramas y su fruto, aparecen en multitud de jeroglíficos. El cultivo del olivo en Egipto es contrastado a partir del 2.000 a.C., durante la XVIII dinastía (1580-1320 a.C.) especialmente en la franja costera que va desde Alejandría hasta el Fayoum. En la época faraónica se empleaba el aceite de oliva para iluminar los templos, siendo la primera civilización que practicó la extracción del aceite por procedimientos mecánicos naturales, los mismos en los que se basa la obtención actual. En la cocina ya entonces se utilizaba para aliñar la lechuga. También era frecuente la administración de baños con aceite perfumado y la imposición a las momias, entre los años 980 y 715 a.C., de coronas fabricadas con ramas de olivo, encontrándose dichos ornamentos en las tumbas faraónicas, como la llamada "Corona de la justicia" que ceñía la frente de Tutankamón.

En la Biblia se encuentran unas cuatrocientas menciones al olivo o a su aceite. Era la base del ungüento de la unción y la luz que iluminaba la oscuridad de los templos y hogares. La ramita de Olivo que portaba la paloma de Noé y que le indicó el fin del diluvio Universal y la oración de Jesucristo en el monte de los Olivos son dos ejemplos muy representativos de estas menciones bíblicas.

La mitología Griega es rica en leyendas y menciones al Olivo, Dioses como Atenea, Hércules, o los juegos Olímpicos tienen al Olivo, sus ramas, hojas y su fruto como protagonista. Las primeras referencias documentales al Olivo son Griegas.



El gran florecimiento del cultivo del olivo vino aparejado con la expansión de todas las culturas. Ya fueran los fenicios o los griegos quienes implantaron su cultivo en la Península Ibérica, lo cierto es que tanto romanos como árabes ya se encontraron las plantaciones extensamente cultivadas por los pueblos íberos.

Sin embargo, la gran expansión y mejoramiento de su cultivo se debió a los romanos, quienes lo llevaron a todas sus colonias, donde podía desarrollarse. Su cultivo alcanzó importancia a partir de la llegada de Escipión (211 a. C.). Durante la era romana, el comercio del aceite obtenido de los olivos de Hispania se extendió por todo el mundo romano occidental. Así lo acreditan los abundantes restos de las ánforas con marca de la Bética, utilizadas para su transporte a lo largo de los grandes ríos europeos: El Guadalquivir, Ródano, Garona, Rin y Alto Danubio.

Desde la expansión del Imperio Romano, el Olivo, ha quedado vinculado al mar mediterráneo y ha sido cultivado ininterrumpidamente hasta nuestros días. Todos los pueblos que han ocupado el mediterráneo han aportado cultura, regadío y otras tecnologías al cultivo del Olivo y la extracción del Aceite, haciendo de él un producto de uso habitual y una mercancía principal en los intercambios comerciales de todas las épocas.



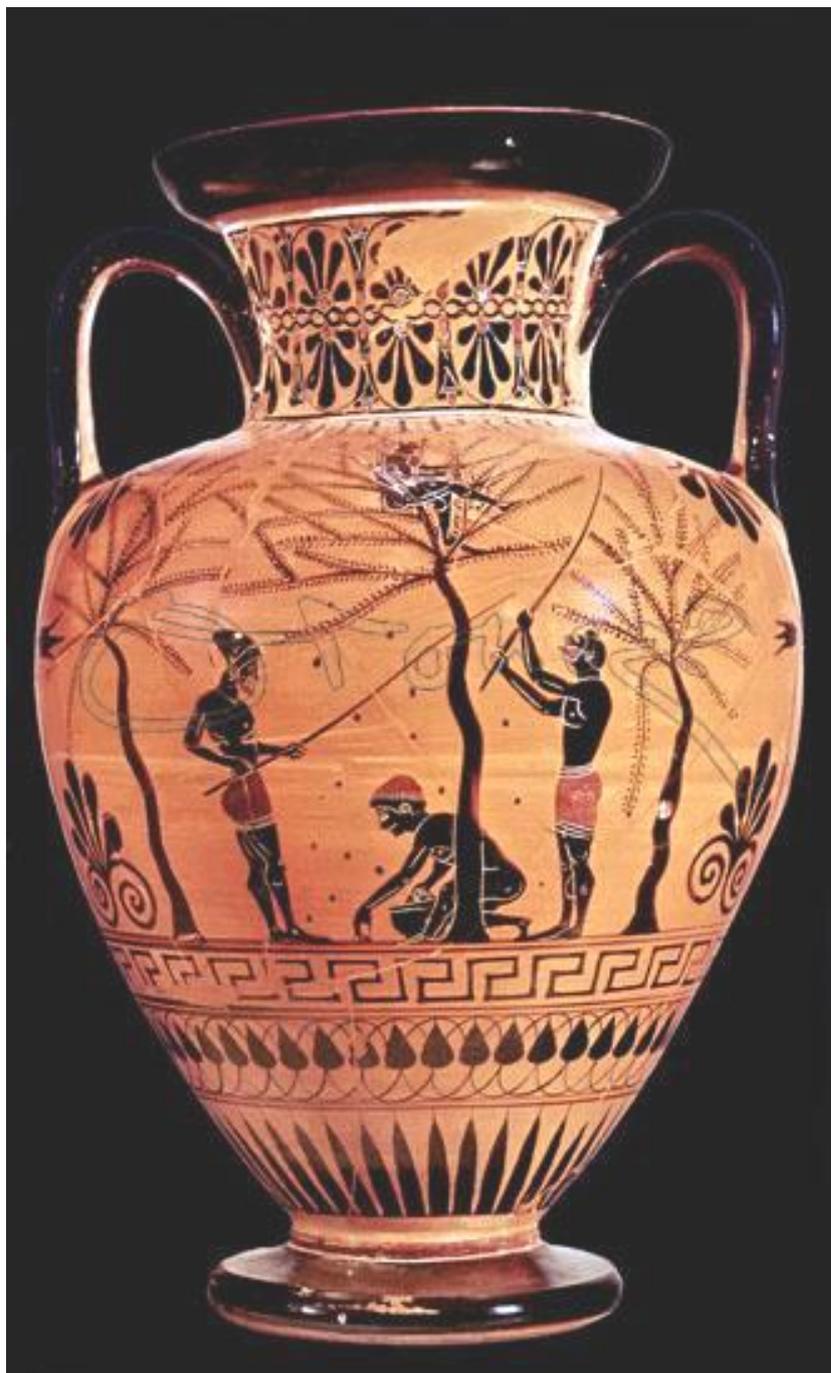


Fig. 6.- Escena sobre la recolección de las aceitunas en un ánfora griega realizada por el Pintor de Antímenes¹⁷ (siglo VI a. C.). British Museum, London (UK).

¹⁷ Ceramista griego que representó atletas, escenas agrícolas y temas mitológicos con la técnica de las figuras negras.



fig. 7.- Tablilla micénica mostrando una lista de ofrendas religiosas del aceite de oliva (1052 a. C.). Hallada en Cnosos (Creta) por Sir Arthur Evans. British Museum.



3.1.4. El aceite de oliva en el antiguo Egipto

Las referencias documentales y arqueológicas primigenias más fiables acerca de la aparición y uso del aceite de oliva provienen de la época correspondiente al Antiguo Egipto¹⁸.

En Egipto ya era empleado el árbol como un símbolo y aparece representada en los sarcófagos de algunos faraones, no obstante cabe mencionar que el aceite de oliva se preparaba con esencias aromáticas y las frutas del olivo eran dispuestas como aceites sacramentales de los Faraones en la "otra vida".

Para los egipcios la importancia del olivo es tal que asignan a la diosa Isis el privilegio de ser quien enseñó a los hombres el cultivo del olivo. Las mayores plantaciones de olivo se encontraban cerca del delta del Nilo muy cerca de la ciudad de Alejandría. Algunos autores mencionan olivos en el Fayum y en el Tebaida. A pesar de todo la variedad de olivos empleados en Egipto no tenían gran rendimiento en aceite de oliva, quizás por ser el clima poco apropiado para su crecimiento y desarrollo. No obstante el empleo culinario que hacían los egipcios de este aceite era más bien escaso, en la mayoría de las referencias se trata más de un uso de farmacopea o de cosmética.¹⁹

Es muy posible que el consumo interno de aceite de oliva se viese completamente satisfecho con las importaciones procedentes de otros países (Anatolia y Grecia) y con el cultivo de estas zonas.²⁰ A pesar de todo existen pocas representaciones en forma de jeroglífico, una de ellas se encuentra en los textos de las pirámides de la Heliópolis (quinta y dinastía de Egipto) y en paredes mortuorias diversas.²¹ La palabra aceite (representada como: ddt) no aparece en los textos hasta cerca de la novena dinastía de Egipto.²²

El aceite de oliva "*competía*" con otros aceites de origen vegetal como puede ser el aceite de moringa, el sésamo, cártamao, etc. Todos ellos se empelaban en ungüentos medicinales, en la cocina, en el culto religioso, así como en iluminación. En la última etapa el faraón Ptolomeo II hizo un borrador de leyes que afectaban la regulación de las plantaciones

¹⁸ JEAN-LOUIS FLANDRI; MASSIMO MONTANARI; ALBERT SONNEFELD (2000). *Food: A Culinary History (European Perspectives)*, 1ª edición (en inglés), Nueva York: Penguin (Non-Classics). ISBN 0140296581.

¹⁹ ZARAGOZA, J.R. (1981). *La Medicina de los Pueblos Mesopotámico. Historia Universal de la Medicina. Tomo I. Salvat Editores, SA Barcelona*

²⁰ LUCAS, A. (2003). *Ancient Egyptian Materials and Industries (en inglés)*. Kessinger Publishing.

²¹ Ídem.

²² LEONARD H. LESKO (2002). *Dictionary of Late Egyptian, 1ª edición (vol. 2) (en inglés)*, Princeton 1994.



de olivos. Se sospecha que estas leyes nunca entraron en vigor debido a lo escaso de la producción durante su periodo de mandato.

Algunos autores sostienen que el poco uso del aceite de oliva que hicieron los egipcios se debe posiblemente al clima, poco propicio para el cultivo de plantas oleaginosas. Las primeras evidencias se remontan a la dinastía XII (1985–1795 adC), o incluso hasta la dinastía XVIII (1550–1295 adC).²³

En el periodo amarniense no aparecen evidencias paleobotánicas de su consumo, ni pinturas o jeroglíficos relacionados. El Papiro Harris I menciona diversas fuentes de aceite de oliva, aunque describe un importante comercio con las tribus griegas.²⁴ El uso primordial en las lámparas funerarias se hace evidente en las plantaciones que dedica Ramsés III solo a su producción.

Por el contrario en las poblaciones esclavas egipcias de religión judía, el aceite de oliva cobraba un simbolismo especial. Se puede ver que era un ingrediente omnipresente en la gastronomía judía de la época. Era añadido a bebidas como el khilmi y el alontit o incluso al vino denominado anigrón.²⁵ Se sabe que en la tradición judaica las aceitunas se sirven como aliño y de igual forma en la elaboración de diversos platos.²⁶ o para añadir cuerpo a las bebidas.

²³ LIPSHITZ, N.; GOPHNA, R., HARTMAN, M. Y BIGER, G. (julio de 1991) "The beginning of olive (*olea europaea*) cultivation in the old world: Areassessment". *Journal of Archaeological Science*. Vol. 18. Nº. 4. pp. 441-453. DOI 10.1016/0305-4403(91)90037-P ([http:// dx. doi. org/ 10. 1016/ 0305-4403\(91\)90037-P](http://dx.doi.org/10.1016/0305-4403(91)90037-P)).

²⁴ BULL, WILLIAM E., (Abril de 1936) *The olive industry of Spain Economic Geography*. Vol. 12. Nº 2. pág. 134-137.

²⁵ MISHNAH SHABAT, 14, 2; TOSEFTA SHABAT, 15, 17 Y MISHNAT BEHAROT, 33, 72

²⁶ LEVÍTICO 2, 4; 5, 14–15



3.1.5. El aceite de oliva en la antigua Grecia

Grecia, también aprovechó las virtudes del olivo, cultivándolo y protegiéndolo, mediante leyes muy severas, ya que aquel que arrancara más de dos olivos se le castigaba con el destierro y la confiscación de todos sus bienes.

La adoración de los griegos por el aceite de oliva se muestra claramente reflejado en los diversos frescos en los muros del palacio de Cnosos en los que aparecen numerosas representaciones de olivos. Los pobladores de Grecia ya conocían el olivo, pero trajeron de Egipto las variedades más cultivadas.

Según la mitología, Palas Atenea, la diosa de la sabiduría, compitió con Poseidón, dios del mar, a causa del derecho para darle nombre a la ciudad que en su día fundara Cecrops, primer rey del Ática, sobre quien sería capaz de crear la cosa más útil para el hombre. Mientras que Poseidón creó el caballo, símbolo de la fuerza, belleza y elemento de transporte; Atenea clavando su lanza en la tierra hizo brotar un olivo: *"...del que no solamente sus frutos serían buenos de comer, sino que de ellos se obtendría un líquido extraordinario que serviría para alimento de los hombres, para aliviar sus heridas y dar fuerza a su organismo"*. Así de esta forma Palas Atenea fue elegida por Zeus para que diera su nombre a la ciudad recién creada de Atenas en la antigua Grecia.

En la época moderna, tras el descifrado del sistema lineal B de escritura, pudo verse lo importante que representaba para aquella sociedad griega primigenia el cultivo del olivo y la producción del aceite. Con frecuencia pueden verse olivos en las decoraciones de los vasos, en las joyas y demás utensilios de la vida cotidiana de la época. El consumo del aceite de oliva dependía en gran medida de la clase social, por ejemplo las clases sociales bajas no consumían el aceite de oliva en la cocina y las clases más favorecidas si, el uso como combustible para iluminar, como remedio medicinal, como oleo corporal, etc era muy habitual.

El legislador "Solon el grande" empieza a describir leyes por primera vez en favor de la protección de los olivos, una de sus leyes prohíbe cualquier tipo de exportación procedente de la Ática con la excepción del aceite de oliva, lo que favorece su comercio.²⁷ El aceite procedente de esta región era muy apreciado en la antigüedad.

²⁷ EVELYN ABBOTT, (1886). *A history of Greece, Volumen 1. Pág.422*



En los primeros juegos olímpicos celebrados en 776 a. C. ya se ofrecía a los ganadores de las pruebas deportivas una ramita de olivo como reconocimiento de triunfo.

En los concursos gimnásticos atenienses, a los vencedores de las fiestas Panateneas (similares en importancia a los juegos olímpicos) se les concedía todo el aceite proveniente de las plantaciones del Ática consagradas a Minerva (en las denominadas ánforas panatenaicas), así como una corona tejida con ramas del olivo sagrado que Hércules había plantado en Olimpia.

Se sabe que la aparición del aceite de oliva en Grecia ocurre en la isla de Creta, su cultivo hace que se comercie con Egipto y otros pueblos, estableciéndose las primeras rutas comerciales a lo largo del mar mediterráneo.

En España se introduce el cultivo del olivo, mediante los Fenicios (1100 adC) y posteriormente fue creciendo su cultivo mediante las relaciones económicas con Grecia²⁸. Pero no fue hasta el año 206 a. C. cuando tras la ocupación romana en Hispania, cuando la producción olivarera empieza a cobrar cierta importancia. Antes de esta introducción de la variedad cultivar del olivo era muy habitual el empleo de grasas animales (tal y como se ve en las gastronomías del norte de España), tales son el sebo (grasa de cerdo) o mantequilla²⁹.

De las propiedades del aceite de oliva Dioscorides hace algunas menciones en sus libros de medicina, donde se hace mención al onfacino: aceite extraído del aceituna no madura que resulta ser bueno para el stress muscular³⁰. De la misma forma opina que es útil en el mantenimiento de la piel y el pelo. De la misma forma Hipócrates hace mención del aceite en la curación de ciertas heridas, así como analgésico de ciertas enfermedades dolorosas como puede ser la odinofagia, los malestares intestinales, las cefaleas, dolores musculares, etc. empleado en enemas.³¹

²⁸ BULL WILLIAM, E.(1936). *The olive industry of Spain. Economic Geography. Vol. 12. Nº 2. pág. 134-137.*

²⁹ FANJUL, S; LADERO QUESADA, M. (2002). *Al-Ándalus contra España, 3a edición (en español), Madrid: siglo XXI. ISBN9788432310799.*

³⁰ DISCORIDES. *Plantas y remedios medicinales, Biblioteca clásica Gredos, 2 vols, Madrid.*

³¹ HIPÓCRATES, (1993), *"Tratados Hipocráticos VII", Biblioteca Clásica Gredos*





fig. 8.- Ánfora panatenaica datada del 500 adC.

3.1.6. El aceite de oliva en el imperio Romano

El gran florecimiento del cultivo del olivo, vino aparejado con la expansión de todas las culturas. Ya fueran los fenicios y los griegos quienes implantaron su cultivo en la Península Ibérica. Sin embargo, la gran expansión y mejoramiento del cultivo del olivo se debió a los romanos, quienes lo llevaron a todas sus colonias, donde podía desarrollarse. Las técnicas de cultivo y poda ya están ampliamente documentadas y recogidas magistralmente en los libros de agricultura de Catón. En el imperio romano, el olivo y sus ramas eran símbolos de paz, fertilidad y prosperidad.

Los romanos propagaron el cultivo del olivo por tierra mediterráneas europeas, mientras que los tirios, de origen fenicio y fundadores de Cartago, lo hicieron por el norte de África. Cuando los romanos vencen a los cartagineses y se apoderan de lo que hoy son los países de Magreb, había en Tunicia extensos olivares. Los cartagineses fueron buenos agricultores y transmitieron sus saberes y experiencias a las tribus beréberes y númeridas de lo que hoy constituye el oriente de Argelia.

El cultivo del olivo, como el de la vid y otros frutales, contribuyó a la sedentarización de las tribus nómadas norteafricanas. Los nuevos conquistadores, los romanos, estaban tan interesados en la agricultura como los propios africanos sedentarios; los primeros porque deseaban mantener la paz, así como el abastecimiento de las ciudades y legiones del imperio. Los segundos porque querían enriquecerse aprovechando la coyuntura de la paz que solo los romanos podían garantizar frente a las invasiones de tribus nómadas. Todas estas circunstancias contribuyeron a la mejora del cultivo del olivar.

Los romanos al igual que los griegos frente a la coronas de laurel con que recompensaban a sus militares victoriosos, premiaban con coronas trenzadas con ramas de olivo a los ciudadanos que se habían distinguidos por haber prestado a su patria servicios extraordinarios. Numa segundo rey de roma, bajo cuyo reinado se disfrutó de una larga paz, se representaba siempre con una rama de olivo en la mano. Como en el caso de la paloma que soltó Noé después del diluvio y que regreso al arca con una ramita de olivo en su pico, para indicar que había pasado la cólera divina, una vez más el olivo es el símbolo de la paz, de cultura y de progreso.



Avienus, autor romano preocupado por el cultivo del olivo y buen conocedor de Hispania, en su libro Ora Marítima llama al río Ebro, Oleum Flumen, es decir, río de aceite. Durante el bajo imperio romano el cultivo del olivo se extendió por todo el litoral mediterráneo.



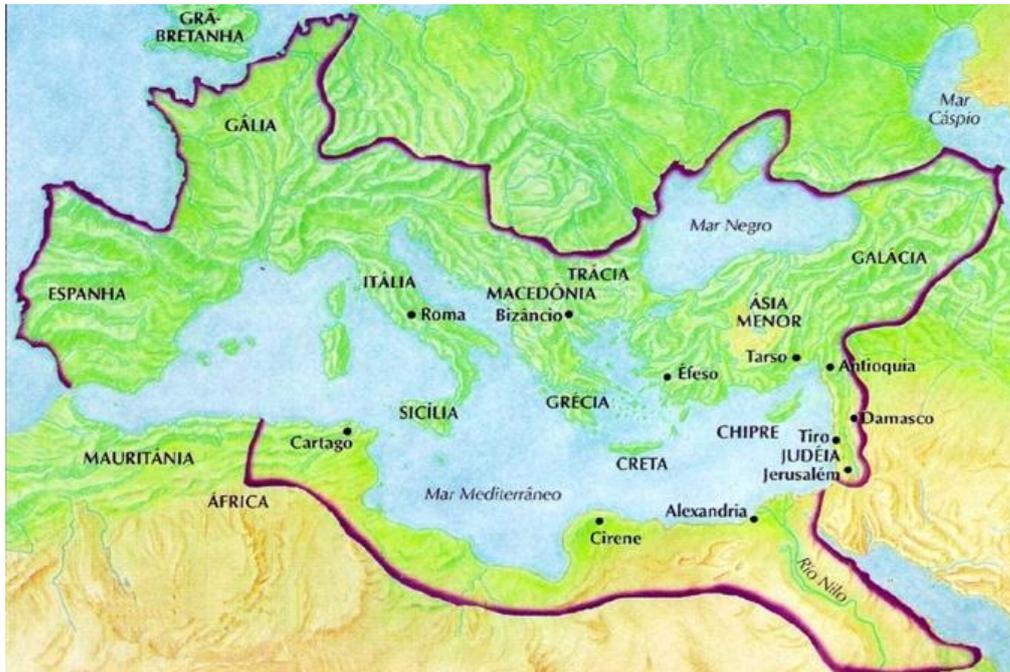


fig. 9.- Mapa de la expansión del imperio romano.

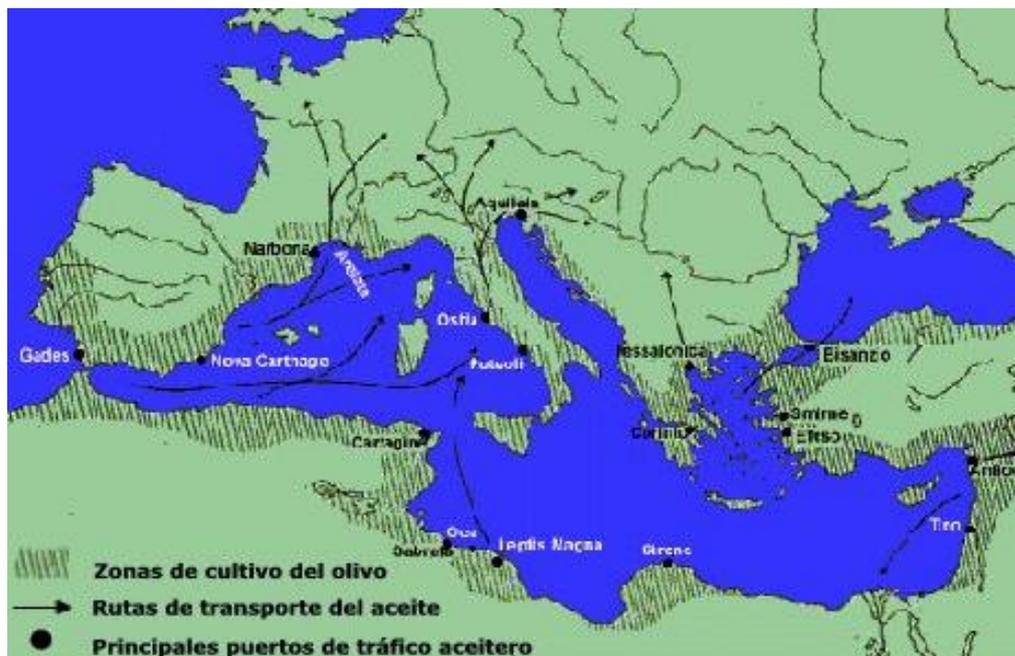


fig. 10.- Producción y comercialización del aceite de oliva en la Roma Imperial.³²

³² El comercio del aceite de oliva creó diversas rutas comerciales a lo largo del mediterráneo, mediante los denominados "naucularii" (navegantes). BLÁZQUEZ, J.M. (1980) "La exportación del aceite hispano en el Imperio romano. Estado de la cuestión. Producción y comercio del aceite en la antigüedad. Primer Congreso Internacional. pp. 19-46.



3.1.7. Historia del aceite de oliva en España

En España su introducción como cultivo se debe, probablemente, a los fenicios, quienes a finales del II milenio a.C. iniciaron la colonización del Mediterráneo Occidental. Al principio la influencia fue pequeña pero a finales del siglo VII a. C. se desarrolló en todo su esplendor la cultura Fenicia incluyendo ello el cultivo del y el procedimiento de extracción del aceite.

Dominación Romana:

La época de la ocupación romana (finales del s. III a.C.) fue la edad de oro del olivar en España, ya que se expandió su cultivo enormemente.

De esta época existen varios tratados de agricultura, como el de Columela (I a.C.) donde se comentan los cuidados del olivo, la recolección de la aceituna, la obtención del aceite y sus utilidades. El libro de cocina más antiguo que se conserva se debe a Apicius (I d.C.) que incluye numerosas recetas con aceite de oliva.

El cultivo del Olivo se desarrolló con tal ímpetu, que toda la cuenca del Guadalquivir se llenó de plantaciones, siendo Kordyba (Córdoba) la provincia con más densidad de árboles de todo el sur peninsular. Entonces se comenzó a utilizar el propio río Guadalquivir como vía fluvial para transportar el aceite oliva, utilizando barcazas de poco calado cargadas de ánforas Olearias hasta llegar a Sevilla. Allí se cargaban en barcos más grandes para ser exportadas a países del Mediterráneo y especialmente a Roma.

Plinio entre los años 60-65 d.C. describe las excelencias del Aceite de Oliva de la Bética siendo una de las materias primas más apreciadas por Roma, por lo que se estableció un comercio pujante y una continua exportación del producto a la Itálica.

A partir del siglo I d.C. y en gran escala en el siglo II, el aceite procedente del Valle del Guadalquivir se exportó en gran cantidad e inundó los mercados de Italia y otras partes del Imperio, hecho corroborado por Estrabón y numerosos datos arqueológicos. Para su transporte el recipiente por excelencia era la ánfora, tosca vasija de barro, cocida en hornos cerámicos y revestida interiormente de una sustancia resinosa para evitar absorciones. Dichas ánforas descendían siguiendo la ruta fluvial del Guadalquivir para, una vez



abandonada éste, llegar a través del Mediterráneo o el Atlántico hasta su puntos de destino. (figura 5.4.a.)

Por este motivo aparecen las alfarerías unidas o próximas a los molinos de aceituna, ubicados mayoritariamente en el margen izquierdo del Baetis, donde encontraban bancos de arcilla y los embarcaderos para dar salida al aceite.

Rodríguez e Ibáñez (1.983) hacen una completa descripción de lo que significó en su momento toda la implantación rural en el área olivarera cordobesa que daba vida a las actividades de recolección, carga de aceituna, a los alfares, a los embarcaderos y a las tareas de molienda y prensado de la aceituna en las “villas turísticas”. Construcciones rurales al servicio de las labores del campo. “Toda esta compleja estructura proporcionó grandes dividendos a los ricos hacendados cordobeses con unos períodos del apogeo que se pueden fijar aproximadamente entre el 140 y 160 d.C”

La expansión de las villas por el solar andaluz obedeció a un hecho histórico decisivo, el influjo de la romanización y la transformación de las estructuras socioeconómicas impuestas por Roma, siendo concretamente el cultivo del olivo y la elaboración del aceite, los condicionantes principales de su aparición en el área cordobesa.

No se debe olvidar que Córdoba fue la capital oficiosa de la Hispania ulterior ya desde el siglo II a.C. y tras la división administrativa de Augusto lo es de la Bética, hasta que ya en el Bajo Imperio la capitalidad pasa a Híspalis (Sevilla). La influencia de la cultura romana en Andalucía y en concreto en Córdoba ha sido decisiva en su historia, a pesar de que en determinadas épocas no se le haya dado la importancia que merece.

Los trabajos de prestigiosos investigadores nos permiten conocer, siguiendo el hilo conductor de las ánforas de aceite y su dispersión por el Imperio, las fases de producción, las gentes que trabajan en su comercialización y hasta los nombres de los propietarios, datación consular, etc.

Prueba de que fue la Bética una provincias más ricas y fecundas del Imperio romano y de la gran exportación de aceite hasta Roma, es la colina del Testaccio. El Testaccio, o monte de los tiestos, es una colina artificial de 250 x 150 metros en su base y de más de 50 m de altura, formada por 40 millones de ánforas de aceite en las que se grababan los datos anteriormente indicados, en su mayoría procedentes de España, arrojadas en él durante casi



trescientos años, desde la época de Augusto, hasta mediados del siglo III, donde más del 90% corresponde a ánforas baéticas. La tradición popular de la capital de Italia, que recoge historias de la colina como testimonio de la gloria de Roma, conserva la leyenda de que se trataría del lugar donde se arrojaban las ánforas que contenían el tributo de todas las provincias a la ciudad imperial. En la enormidad del monte de tiestos, los habitantes de la ciudad veían un símbolo del poder de la Roma antigua y de la bonanza económica de su gran imperio. No obstante la tradición popular yerra en su identificación: el Testaccio está formado por las ánforas que contenían el tributo y la riqueza del aceite de una sola provincia, la Baética y en menor medida de la Tripolitania, según el modelo (Dressel) de vasija hallados en dicho yacimiento romano.



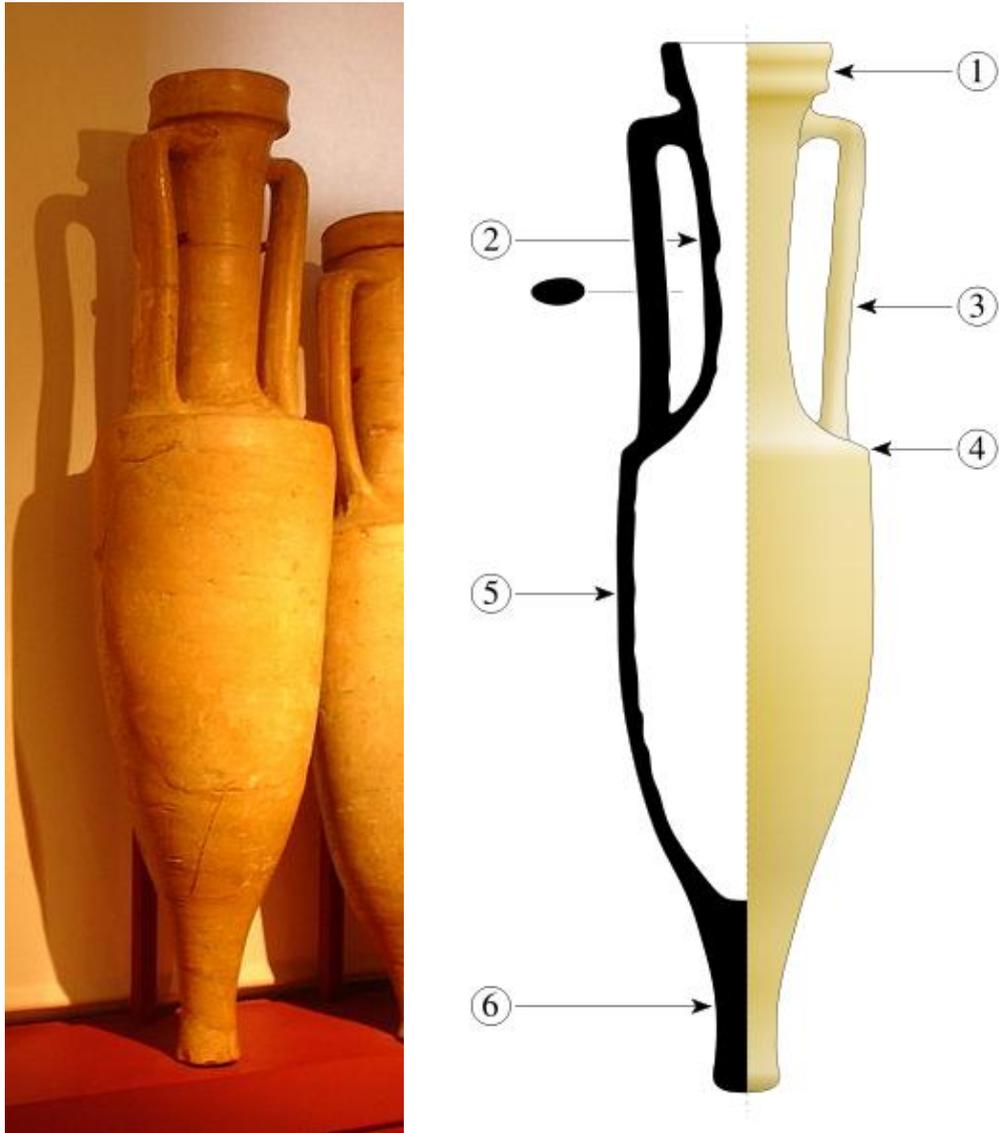


fig. 11.- Ánfora Dressel ³³, como las que empleaban en el transporte los barcos romanos. Francia, Toulouse, Musée Saint-Raymond, Ánfora Dressel tipo 1B encontrada en una fosa en Vieille-Toulouse que data de finales del siglo II aC.

Esquema Ánfora Dressel Tipo 1-B: 1. borde / 2: cuello / 3 : asa - 4 / hombro / 5: vientre o cuerpo / 6 : pie. Fuente: Wikipedia.

³³ La primera clasificación sistemática de tipos de ánforas romanas fue llevada a cabo por el arqueólogo alemán Heinrich Dressel. Excavando el excepcional depósito de restos de ánforas descubierto en el Monte Testaccio de Roma (Castro Pretorio) a finales del siglo XIX, descubrió que muchas de las ánforas conservaban inscripciones que incluyó en el *Corpus Inscriptionum Latinarum*. Con sus estudios sobre este depósito de ánforas fue el primero en elaborar una clasificación de tipos, denominada "Tabla Dressel"





fig. 12.- Ánforas Olearias. Museo Histórico de Montilla. Fotografía: M. Llamas³⁴

³⁴ Durante la romanización, la provincia Bética alcanzó una gran prosperidad económica merced al desarrollo de la agricultura, convirtiéndose en la principal productora e importadora de aceite de oliva del Imperio. Son interesantes en el Museo Histórico de Montilla las piezas relacionadas con la molturación del aceite de oliva y molinos harineros, además de elementos auxiliares o complementarios a la actividad agrícola como la colección de ánforas oleícolas y dolias encontradas en el término de Montilla.

Invasión Visigoda:

Los Visigodos fueron un pueblo nómada del Norte de Europa que los romanos definieron como bárbaros. Hacia el siglo V d. C., tras varios enfrentamientos con la potencia romana los visigodos comenzaron a firmar pactos o foedus con el Imperio Romano, que poseía el dominio de gran parte del territorio europeo. A través de estos pactos, el pueblo visigodo se comprometió a defender las propiedades romanas del resto de invasiones bárbaras, a cambio Roma les reconoció el derecho a asentarse en sus tierras.

A comienzos del siglo V los visigodos se establecen en Hispania mediante un nuevo foedus con Roma. Tendrán que pasar casi cien años hasta que el poder político visigodo se consolide y funde un reino propiamente dicho. La sociedad hispano romana que habitaba la Península entró en contacto con las nuevas gentes del norte que traían costumbres más rudas. Con el paso del tiempo, ambas sociedades se fueron asimilando mutuamente. El cristianismo era la religión de la Hispania Romana y el peso de la Iglesia fue en aumento llegando a aglutinar bajo su fe a toda la sociedad.

La sociedad visigótica se dedicaba principalmente a la ganadería. La oveja, la vaca y el cerdo eran las especies ganaderas predominantes. De estos animales se aprovechaba todo: la lana para abrigo, la leche para quesos, la carne como alimento,... Sin embargo, la agricultura también se desarrolló aunque en menor medida. En la zona de la meseta castellana primó el cultivo de cereales, sobre todo trigo y cebada.

A la hora de cocinar la cultura visigoda traía como herencia el consumo de grasas animales como la manteca de cerdo o el tocino. No obstante, fueron adoptando la costumbre mediterránea del consumo de aceite de oliva virgen que se asociaba a “lo civilizado”. Ambas tradiciones persistieron, se realizaron platos con grasas animales pero también con grasas vegetales, fundamentalmente aceite de oliva virgen extra.

A pesar del predominio de la ganadería, en la época visigoda, el cultivo del olivo, fue avanzando y se extendió incluso a zonas de montaña y de clima poco favorable. San Isidoro de Sevilla señala en el siglo VI que la sombra de los olivos cubría el suelo de España.





fig. 13.- Vasijas Visigodas³⁵



fig. 14.- Hebillas Visigodas. Hebillas y placa de bronce del siglos VI-VII
Museo de Arqueología de Cataluña (Barcelona)³⁶

³⁵ La introducción a la Edad Media queda reflejada en el Museo Histórico de Montilla con una serie de piezas del periodo visigodo que detentan un alto valor documental. En concreto, destacan una serie de elementos constructivos así como una serie de placas de interesante decoración vegetal y con la estampación del crismón, elemento éste que les concede un alto interés iconográfico. Igualmente son relevantes las cerámicas y hebillas visigodas expuestas.

³⁶ Fotografías: Historia de España, vol 3. Madrid: Espasa Calpe, 1997.



fig. 15.- Recadero, rey visigodo. La conversión de Recaredo. El lienzo representa la conversión del rey Recaredo, quien abandonó el arrianismo y se convirtió al catolicismo durante el III Concilio de Toledo, celebrado en la ciudad de Toledo en el año 589. Antonio Muñoz Degraín (1840-1924) Palacio del Senado de España (Madrid).



fig. 16.- Iglesia Visigoda de San Pedro de la Nave. El Campillo (Zamora). Último tercio del siglo VII. Declarada en 1912 Monumento Nacional. Fuente: <http://www.jdiezarnal.com/sanpedrodelanave.html>.



Invasión Árabe:

La invasión árabe supuso en Al-Ándalus un nuevo periodo de expansión del olivar. La utilización del aceite como combustible que alimenta las lámparas convierte al olivo en árbol sagrado y símbolo de la luz. Existen numerosas alusiones en la literatura árabe tanto a la agricultura del olivo como a su uso del aceite de oliva en su gastronomía.

El cultivo del olivo mejoró mucho durante el califato de Córdoba; el valle del Guadalquivir albergaba, sin género de dudas, las mejores explotaciones oleícolas conocidas. Pero no fue solo Andalucía la región que se aprovechó de la región árabe. También Cataluña y Aragón disponían de excelentes olivares.

El empleo de grasas en la culinaria y en la medicina del Al-Ándalus tuvo una gran importancia y así lo reflejan las numerosas recetas llegadas hasta la actualidad. Se empleaban las grasas de animales como el cordero con el objeto de aromatizar y saborizar algunos platos, el uso de grasas cerca de la cola, o de los riñones era una práctica habitual. El uso de grasas animales y su sustituto por el aceite de oliva (de origen vegetal) era siempre bien recibido³⁷. Cabe pensar que el aceite es “halal” con lo que su consumo es aceptado por las normas dietarias del Islam, esto hizo que fuese muy popular el aceite de oliva durante la ocupación de la península ibérica. a pesar de lo que se cree en la actualidad, los musulmanes del al-Ándalus apenas usaban el aceite de oliva en la elaboración culinaria de frituras.³⁸

Los pueblos árabes que habitaron la península durante casi cerca de ochocientos años se encontraron con una unas plantaciones muy productivas desde el punto de vista económico en la zona de la actual Andalucía ya establecidas desde la época del Imperio romano, daban un rendimiento muy alto, promoviendo de esta forma el monocultivo en estas regiones. Los musulmanes del al-Ándalus distinguían entre dos tipos de aceites, aquellos que se extraían de la aceituna verde (zayt al-unfāq) y el aceite extraído de la aceituna madura (zayt al-zaytūn).

Los centros agricultores del Al-Ándalus eran las alquerías y campiñas, que formaban una red de caseríos establecidos en los distritos rurales establecidos a lo largo del territorio

³⁷ BARCELÓ, M. (1996) "El consumo de aceite de oliva y otras grasas vegetales en Al-Ándalus" XIV Jornadas de estudios históricos locales: El Mediterráneo, área de convergencia de sistemas alimentarios (siglos V-XVIII). Palma de Mallorca. pp. 15-38.

³⁸ VIDAL CASTRO, F.; LÓPEZ GÓMEZ, M. (1995). *El Zoco*.



que se denomina hoy en día: Andalucía. La agricultura del Al-Ándalus era avida de aceite de oliva y su producción era muy intensa, *así lo demuestra el hecho de* que había zonas, como el Aljarafe cerca de Sevilla, que estaban densamente pobladas (casi medio millón de olivos) de olivos para abastecer a la población³⁹. Tanto progresó la oleicultura andaluza bajo la dominación musulmana, especialmente en la mencionada región del Aljarafe, que los vocablos ajarafe o jarafe⁴⁰, se utilizaron como sinónimo de olivar bien cultivado. Los árabes no solo mejoran las técnicas de cultivo, de irrigación de la tierra y de elaboración del aceite de oliva, sino también las de fabricación de grandes tinajas para el almacenamiento del aceite.

Ellos fueron en gran parte los descubridores de los usos medicinales, cosméticos y culinarios del aceite de oliva, algunos de los cuales todavía siguen vigentes en la actualidad. A pesar de esta gran producción, los musulmanes usaban el aceite en cantidades moderadas y la gran parte de la producción la exportaban.⁴¹

El escritor musulmán de la poca Al-Idrisi menciona que la riqueza de los habitantes de Sevilla se debía en gran parte a la exportación del aceite de oliva. Otros escritores musulmanes de la época mencionan el aceite de oliva, tal es Ibn Zühr en su *Kitāb al-Ağđiya* (Libro de los Alimentos), Ibn al-Baitar describe como otros aceites de origen vegetal como puede ser el aceite de rabano se parece al aceite de oliva rancio⁴².

En cambio, la reconquista y la posterior expulsión de los judíos y moriscos debió suponer un retroceso del consumo de aceite de oliva. La cultura castellana se basaba en el consumo de grasas animales y algunos cristianos viejos consideraban judaizante el consumo de aceite de oliva. Además las epidemias de peste a principios del siglo XVI despoblaron extensas zonas de España, dejando numerosos baldíos, lo que provocó un imponente retroceso de las producciones, al que no fue ajeno el olivar.

En el Siglo XVIII, el Catastro de Ensenada muestra ya en Andalucía que ha recuperado sus plantaciones de olivar, viñedos y cereales. Posiblemente es en este siglo

³⁹ GERLI, E. (2002). *Medieval Iberia: Enciclopedia, 1ª edición (en inglés)*, Routledge. ISBN 0415939186.

⁴⁰ *Hacia mediados del siglo XII, Abu Sacaria señala la enorme extensión ocupada por olivares que rodeaban Sevilla y la excelente calidad del aceite elaborado en Astigi.*

⁴¹ CARRERAS MONFORT, C. (1998). *Britannia y el Mediterráneo: Estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britannia (en español)*. Unión académica Internacional.

⁴² ALONSO ALONSO, M.; MARTÍNEZ LORCA, A.(1990). *Ensayos sobre la filosofía en el al-Ándalus, 1ª edición (en español)*, Barcelona: Anthropos. ISBN 9788476581926



cuando comienza un fuerte incremento de las plantaciones que chocaba con la escasez de Almazaras. Como consecuencia del monopolio señorial en la producción del aceite de oliva, se impedía la construcción de nuevas almazaras, mientras que año tras año la molturación de la aceituna se hacía con mucho retraso, procesándose el fruto ya muy pasado y en avanzado estado de putrefacción.

En este sentido el molino del duque de Montilla, fue un ejemplo del citado monopolio señorial, que a pesar de las diecinueve vigas de prensa que poseía, no era suficiente para la gran cantidad de producción obtenida. La obligación de moler sus aceitunas, la demora en la molienda y el pago de diezmos y maquilas fue lo que llevó a la Iglesia y los cosecheros de Montilla a procesar varios pleitos ante la Chancillería de Granada con el marqués de priego.



Capítulo 4. Evolución Histórica en el diseño de Molinos de aceite

4.1. La extracción del aceite de oliva en la antigüedad

El cultivo del olivo en Egipto es contrastado a partir del 2.000 a.C., durante la XVIII dinastía (1580-1320 a.C.) especialmente en la franja costera que va desde Alejandría hasta el Fayoum. En la época faraónica se empleaba el aceite de oliva para iluminar los templos, siendo la primera civilización que practicó la extracción del aceite por procedimientos mecánicos naturales, los mismos en los que se basa la obtención actual.

También era frecuente la administración de baños con aceite perfumado y la imposición a las momias, entre los años 980 y 715 a.C., de coronas fabricadas con ramas de olivo, encontrándose dichos ornamentos en las tumbas faraónicas, como la llamada "Corona de la justicia" que ceñía la frente de Tutankamón.

En la antigüedad una de las formas de obtener aceite consistía en poner las aceitunas en saquillos añadiéndoles agua caliente y pisándolas durante unas horas, calzando unas alpargatas de esparto y valiéndose de los talones. Cuando las aceitunas ya estaban machacadas, se volvía a añadir el agua hirviendo y se retorció el saco para exprimirlo. El sistema de pisado es muy antiguo, su origen se remonta al siglo XX a. C. cuando se atestigua su uso en la sociedad egipcia. Es un procedimiento en el que entran en juego dos elementos: Un recipiente labrado en madera con unas medidas aproximadas de tres metros de largo por sesenta centímetros de ancho; y un saco realizado con elementos vegetales de unos dos metros de longitud.

El sistema consistía en llenar el saco con las aceitunas y pisarlo repetidamente con un calzado especial denominado esparteñas o directamente con los pies desnudos. Para trabajar con más firmeza, los obreros podían sostenerse de unas sogas que colgaban del techo. Cuando terminaba esta tarea, se vertía dentro del saco unos tres litros de agua caliente y se volvía a efectuar el pisado. Finalmente se lograba un fluido conformado básicamente por aceite y agua que atravesaba el saco y caía por un lateral de la superficie de madera hasta un recipiente tal y como se muestra en la figura 17.

Ya en el antiguo Reino de Egipto las tumbas contenían decoraciones parietales representando escenas de vida cotidiana, en esta se puede apreciar como algunos esclavos obtenien aceite por un procedimiento de prensado. Este procedimiento consistía en introducir las olivas en un saco de tela recia, y ejercer fuerza de torsión enrosándolo con



fuerza a través de unas empuñaduras de madera aplicadas en los extremos. Este sistema se constata en el Egipto Antiguo hacia el 2600 a. C. (fig. 18).

Los Egipcios también emplearon un sistema parecido al anterior pero algo más sofisticado, denominado “la prensa de torsión egipcia” consistente en un marco de madera con sus dos postes anclados fuertemente al terreno sobre el que se anclava un saco de tela recia, que se retorció fuertemente por medio de unas estaca o manija de madera adaptada en uno de sus extremos mientras que el otro quedaba fijo. (Fig. 19 y 20).

Otro de los sistemas para la obtención del aceite también utilizado en la antigüedad fue el denominado “presión por mazas” consistiendo en que la aceituna esparcida en piedras de forma cóncava, o introducida en sacos o arpilleras, era golpeada con mazas de bronce hasta escurrir el aceite que recogido en una pileta se le dejaba decantar separando el aceite del resto de la muerca. Este sistema fue usado en el norte de África y en menor profusión por la mayoría de las civilizaciones mediterráneas. Su escasísima técnica hace pensar que fue usado por tribus o en zonas rurales muy retrasadas. Su antigüedad se remonta a los primeros años de la civilización romana. (Fig. 21).

Y por último “el sistema de presión por rodillos” posiblemente muy empleado en pequeñas explotaciones agrarias o para el autoconsumo, en las civilizaciones romana y griega hacia los siglos V y IV a de C. y previamente a la generalización del uso de la Mola Olearia. Este sistema consistía en unos pesados cilindros de piedra eran empujados, con ayuda de unas estacas, haciéndoles recorrer un pequeño recinto excavado en la roca o una simple piedra rectangular y plana con fondo cóncavo, donde previamente se habían depositado las aceitunas. El aceite se hacía salir por una perforación hecha en su parte más baja y se recogía en unas piletas de decantación. (Fig. 22).



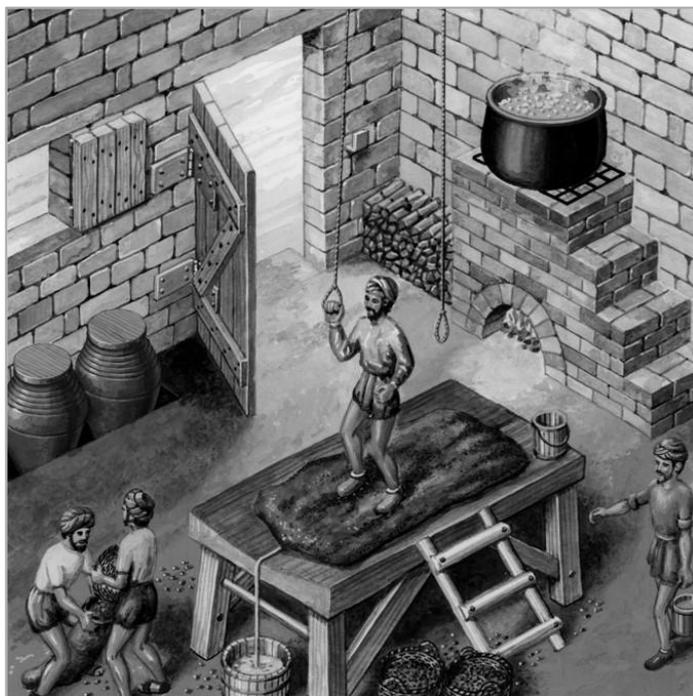


fig. 17.- Sistema de pisado de las aceitunas para posteriormente obtener el aceite de oliva
Fuente: Perialisi España S.L

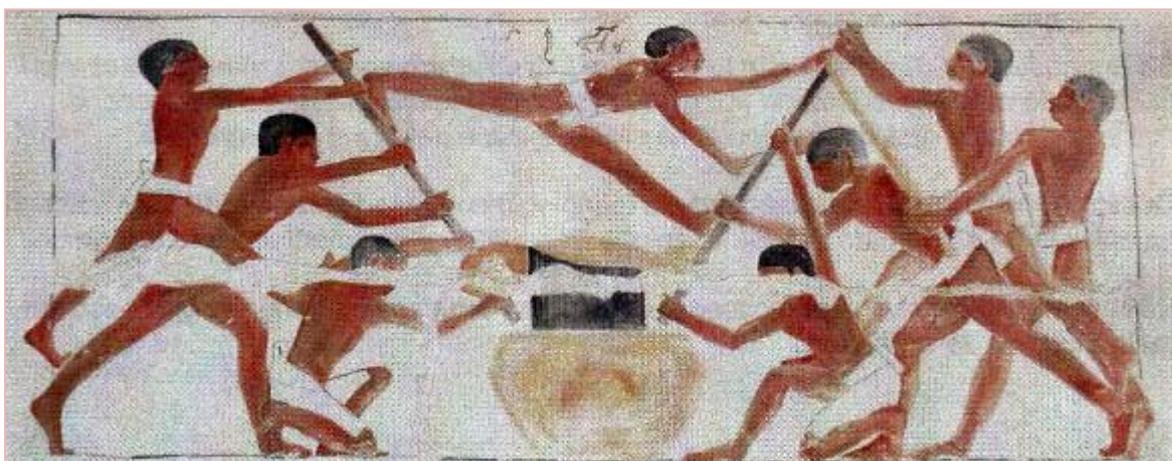


fig. 18.-Reproducción del fresco de una tumba egipcia de la IV y V Dinastía (2600 a 2300 a. C. en Sakkara) que ilustra el sistema de torsión para obtener aceite de oliva.⁴³

⁴³ El sistema de torsión y tracción está constituido por dos largas varas, en la que dos obreros trabajan arrodillados cerca el cántaro, otros dos, de pie, empuñan las varas a nivel intermedio, y al fin otros dos que, apoyando los pies sobre los compañeros de abajo, pueden efectuar la toma en la parte alta de las varas, y todavía otro que tira la vara como una palanca con la ayuda de una doble cuerda o correa de tejido que ciñe los costados de manera que pueda contribuir con más eficacia. Este fue el inicio fascinante de la tecnología que la fértil mente de los antiguos egipcios aportaron y afinaron a pesar del material rudimentario de esos tiempos.

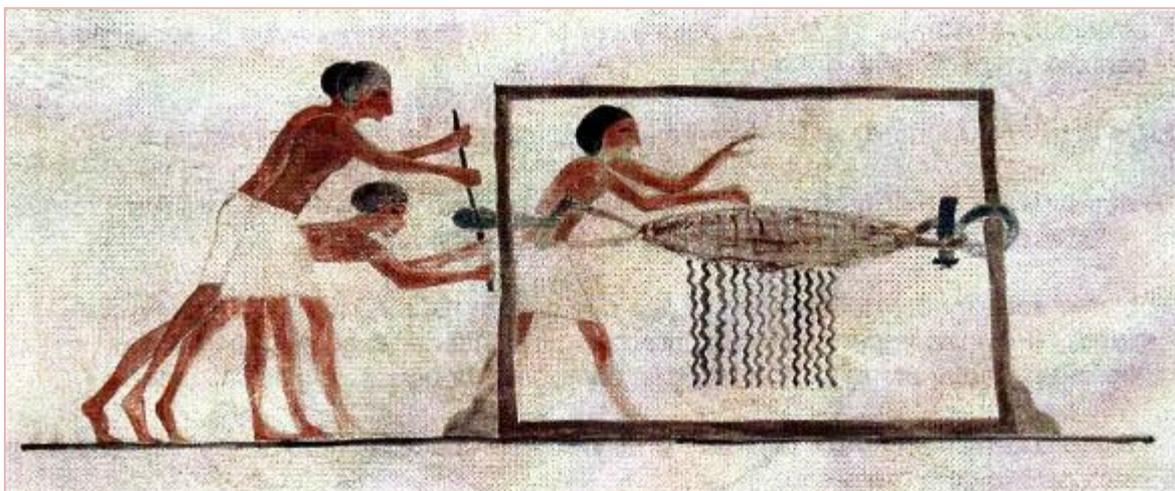


fig. 19.- Reproducción de la representación de la prensa de torsión egipcia procedente de la tumba de Baket III Medio Reino (2055 a. C.-2004 a. C) para obtener aceite de oliva y vino.⁴⁴



fig. 20.- Reproducción de prensa de torsión egipcia⁴⁵

⁴⁴ Procedente de la tumba de Baket III Medio Reino (2055 a. C.-2004 a. C) para obtener aceite de oliva y vino. Ver también: GOODRICH, S. G. (1844): *Lights and Shadows of African History*, p. 78.

⁴⁵ Esta figura muestra la prensa construida sobre la base del modelo adquirido como referencia por Osvaldo Falesiedi, funcionario del Museo Egipcio de Turín. El modelo está representado en las paredes de la tumba Tebana. La prensa ha sido construida con madera de lárice que es lo que se acerca más al cedro de Líbano (madera en uso en el antiguo Egipto), la partes metálicas son de latón y no de bronce como ciertamente eran aquellas utilizadas en aquella época. El saco ha sido realizado en fibra natural de cáñamo, aunque entonces podía ser también de hilo. El tamaño de la máquina ha sido calculado en relación a las figuras de las personas. Fuente: Matteo Gaffoglio. *El prensado del vino en el Antiguo Egipto*. Lunes, 22-10-2012. <http://www.afuegolento.com>





fig. 21.- El sistema de presión por mazas para la extracción de aceite de oliva, ha sido muy utilizado en el norte de África.
Pieralisi España S.L.

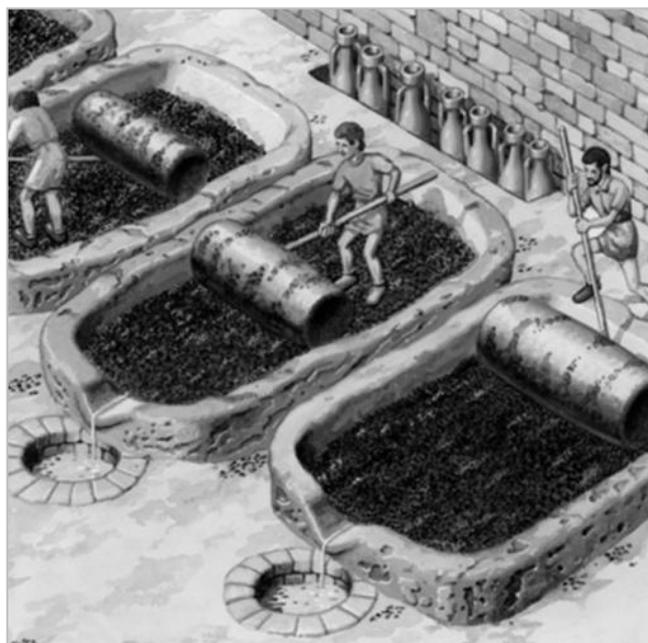


fig. 22.- El sistema de rodillo, era muy usado por las civilizaciones griega y romana para la obtención de aceite de oliva.
Fuente: Pieralisi España S.L.

4.2. Evolución histórica en el diseño de almazaras

Como ya hemos indicado en puntos anteriores, trataremos de acercarnos a la evolución histórica del Molino del Duque de Montilla como industria aceitera de los siglos XVI al XIX, por ello como preámbulo, desarrollaremos el origen y la evolución de las almazaras, su proceso de fabricación y la maquinaria utilizada desde la antigüedad hasta principios del siglo XIX, origen de la industrialización.

La importancia histórica en Córdoba como productora de aceite se afirma incluso en el topónimo el Córdoba, de origen fenicio, procede de Korteb, palabra que se le atribuye el significado de “Molino de aceite”.

La palabra almazara proviene del árabe “*المصرة*” (al-ma’sara) y significa «lugar donde se exprime» (en referencia a la aceituna u oliva). Con este mecanismo se obtiene, principalmente, aceite de oliva.

El sistema de obtención del aceite por el método tradicional se componía de varias fases:

- 1.- La recolección.
- 2.- El almacenaje.
- 3.- Molturación.
- 4.- Prensado
- 5.- Decantación.

4.2.1. Diseño de la Almazara Romana

Los Romanos emplazaban la mayor parte de sus almazaras de la Bética prioritariamente en margen izquierdo del Río Guadalquivir, la franja olivarera, cerca de las riveras y en puntos elevados para protegerse de las inundaciones. Allí encontraban los bancos de arcilla, materia prima de las ánforas olearias, y los embarcaderos para dar salida al aceite.

Está claro que la ubicación y el diseño adecuado de las almazaras tal y como hemos descrito anteriormente dependía fundamentalmente de la cercanía a los cultivos, la facilidad del transporte del aceite hacia otros puntos geográficos y el espacio necesario para



implantar los patios de recepción del fruto, la fábrica con su maquinaria y la bodega de almacenamiento.

La industria auxiliar asociada a la almazara era amplia y comprendía desde las explotaciones agrarias que acogían gran cantidad de mano de obra, inicialmente esclavos, en la recolección y transporte del fruto, en la extracción del aceite, en la fabricación de ánforas en los hornos alfareros, como en la fase de dispersión del producto y las gentes que trabajaban en su comercialización según muestran las marcas de ánforas fechadas en esta época.

En ellas se señala un gran número de distribuidores de aceite, pero también prueban la existencia de grandes propiedades familiares, como las de los II Aur.Heraclae pat. et fil. y los III Eniorum Iuliorum. Otros grandes propietarios pudieron ser L. Iunius Melissus, F. Paterni y los Scimmianorum, a los que se vinculan varios fundi.

Merece la pena destacar que Marcial considerase a Córdoba como el centro productor de aceite en la época romana y que la iconografía de su río, el Betis, lo demuestre coronado por rama de olivo.

Una fuente esencial para el conocimiento de las construcciones agrícolas romanas las encontramos en *los diez libros de arquitectura de Vitruvio*. Este tratado de la época de Augusto, que su puso la sistematización del saber arquitectónico de la antigüedad clásica, hace una interesantísima referencia a la las construcciones agrícolas. Este tratado señala en primer lugar que para su ubicación en *el territorio, en orden a la salubridad deben de seguirse las mismas pautas que las referidas a la fundación de las ciudades*. A ello añade que *su magnitud debe proporcionarse a la del término que posee y la cantidad de frutos que recoge*.

Del lagar dice que *tendrá inmediata la bodega de vino, con ventanas al septentrión, pues si tiene por donde entra el sol, será el vino turbio y de poca fuerza por causa del calor. En cambio, la bodega de aceite al contrario se colocará con ventanas al mediodía y regiones más cálidas, porque el aceite no debe estar congelado*.

En cuanto al prensado de ambos productos Vitruvio aclara *que si la prensa no fuese de torculado, sino de viga, nos será el sitio de menos largo de 40 pies, para que tenga*



suficiente lugar el de la maneja, su anchura no será menor de 16 pies... Si se necesitaren dos vigas, al sitio para entre ambas se darán 24 pies de anchura.

El almacenamiento del vino y el aceite en las correspondientes bodegas (cella vinaria y cella olearia) *se hacía en tinajas, las cuales siendo 20 cántaros, constarán de cuatro pies de diámetro en su barriga.*

Ejemplo de este tipo de construcciones, tenemos la Villa Romana de Los Cipreses de Jumilla en Murcia (Figura 27); en la misma se puede apreciar que en la parte septentrional del patio abierto se construyeron varias dependencias relacionadas con el prensado de la aceituna, la decantación del aceite y su almacenamiento, por consiguiente, orientadas al mediodía, mientras que en el lado opuesto y, por tanto, orientadas al norte, están ubicadas la sala de pisado de la uva y los depósitos para el tratamiento del mosto.

En la parte oriental de este mismo patio se disponían varias dependencias adyacentes y articuladas tanto a la bodega de vino como a la almazara de aceite, que pudieron haberse destinado al almacenamiento de la uva y de la aceituna antes de iniciar el proceso transformativo de estos frutos.

La Almazara Romana se componía de maquinaria de molturación y prensado, tal y como se puede apreciar en la figura 26.



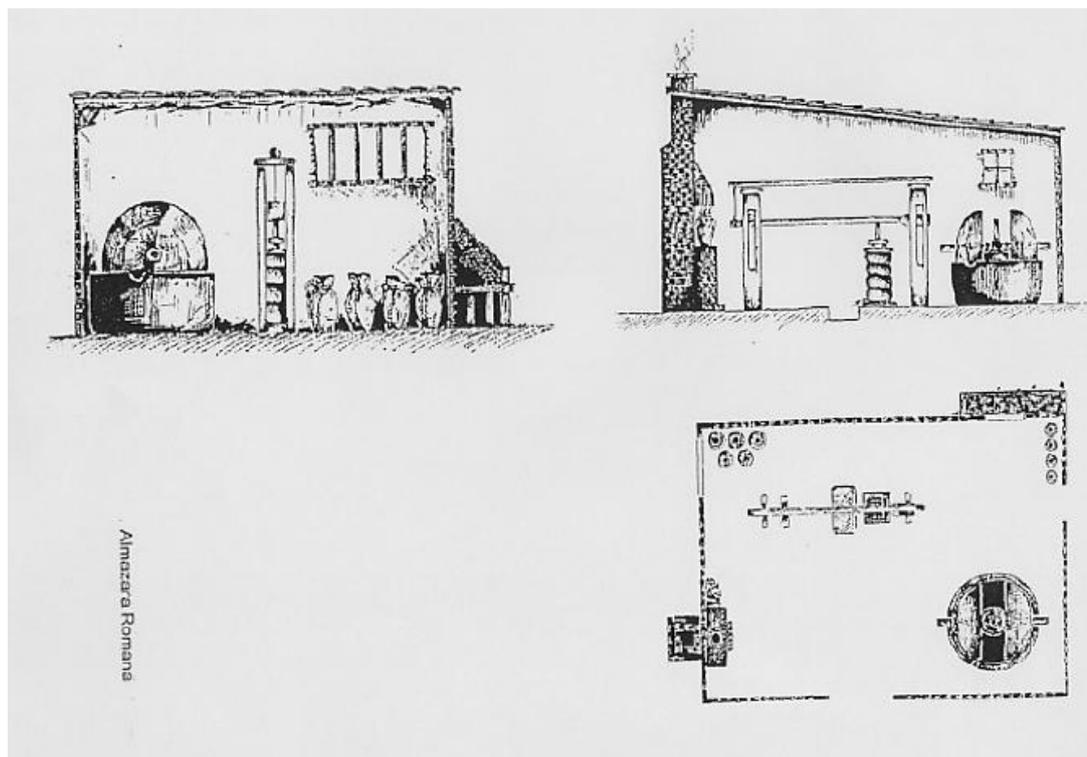


fig. 23.- Planta y sección de una almazara Romana, según de descripción de tratados de la época.
Autora: Natalia Montes Fernández.

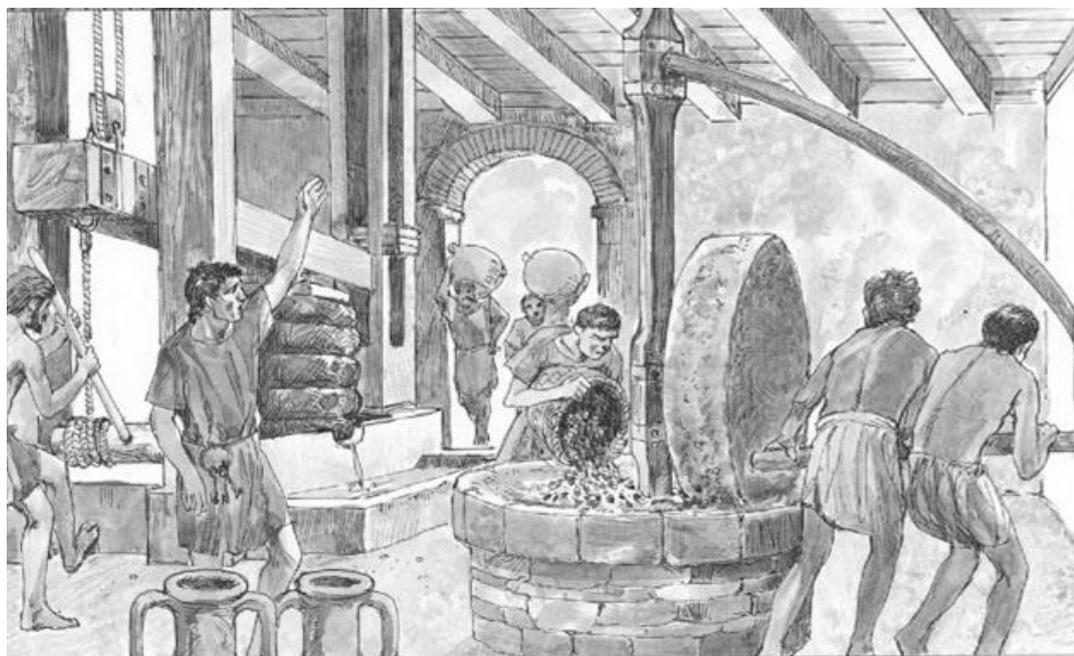


fig. 24.- Recreación de un molino romano. Fuente: Enciclopedia de Arqueología Salvat.

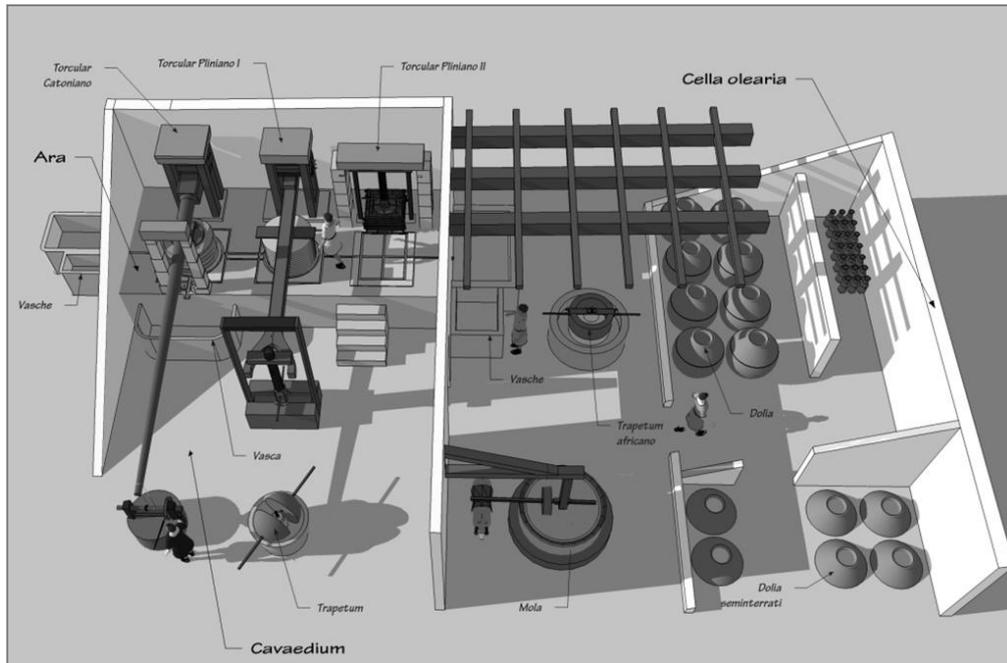


fig. 25.- Representación virtual de una de torcularium. Tritadoras en la Italia romana "Censo de plantas para la producción de aceite de oliva en Regiones Augustae y en las provincias italianas entre la República y el Imperio" Escuela Superior de Patrimonio Arqueológico Universidad de Pisa. <http://www.paleopatologia.it/Frantoi/ciclo.php>

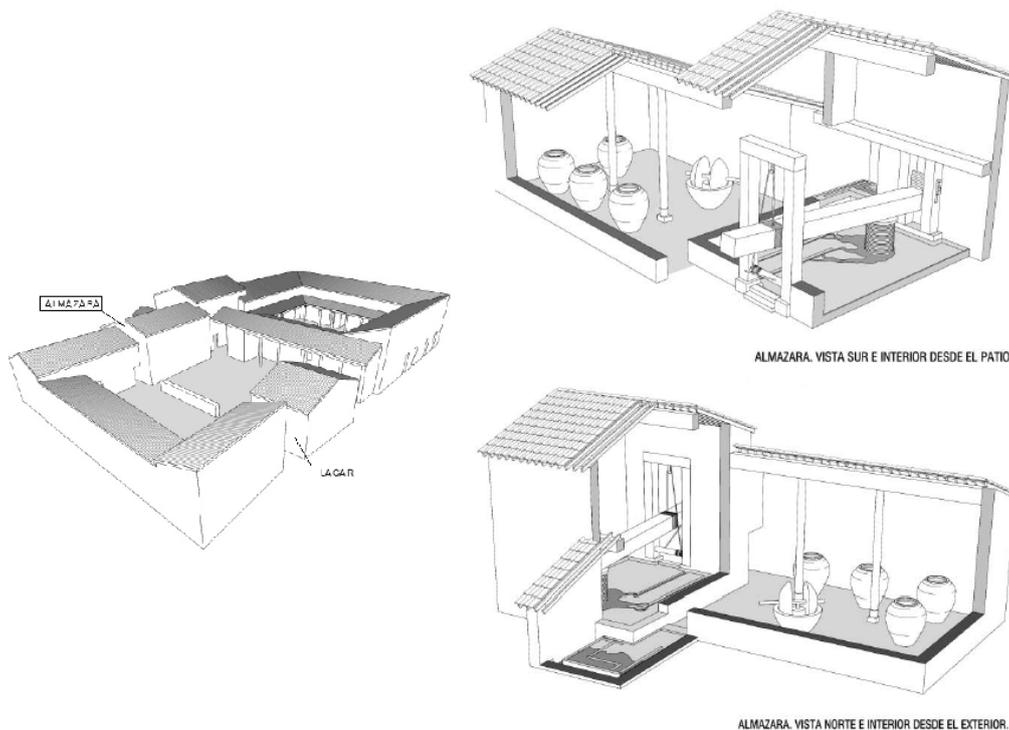


fig. 26.- Villa de Los Cipreses de Jumilla (Murcia). Perspectivas axonómicas de la instalación oleícola, con recreación de la prensa. Autores: José Miguel Noguera Celdrán y Juan Antonio Antolinos Marín.



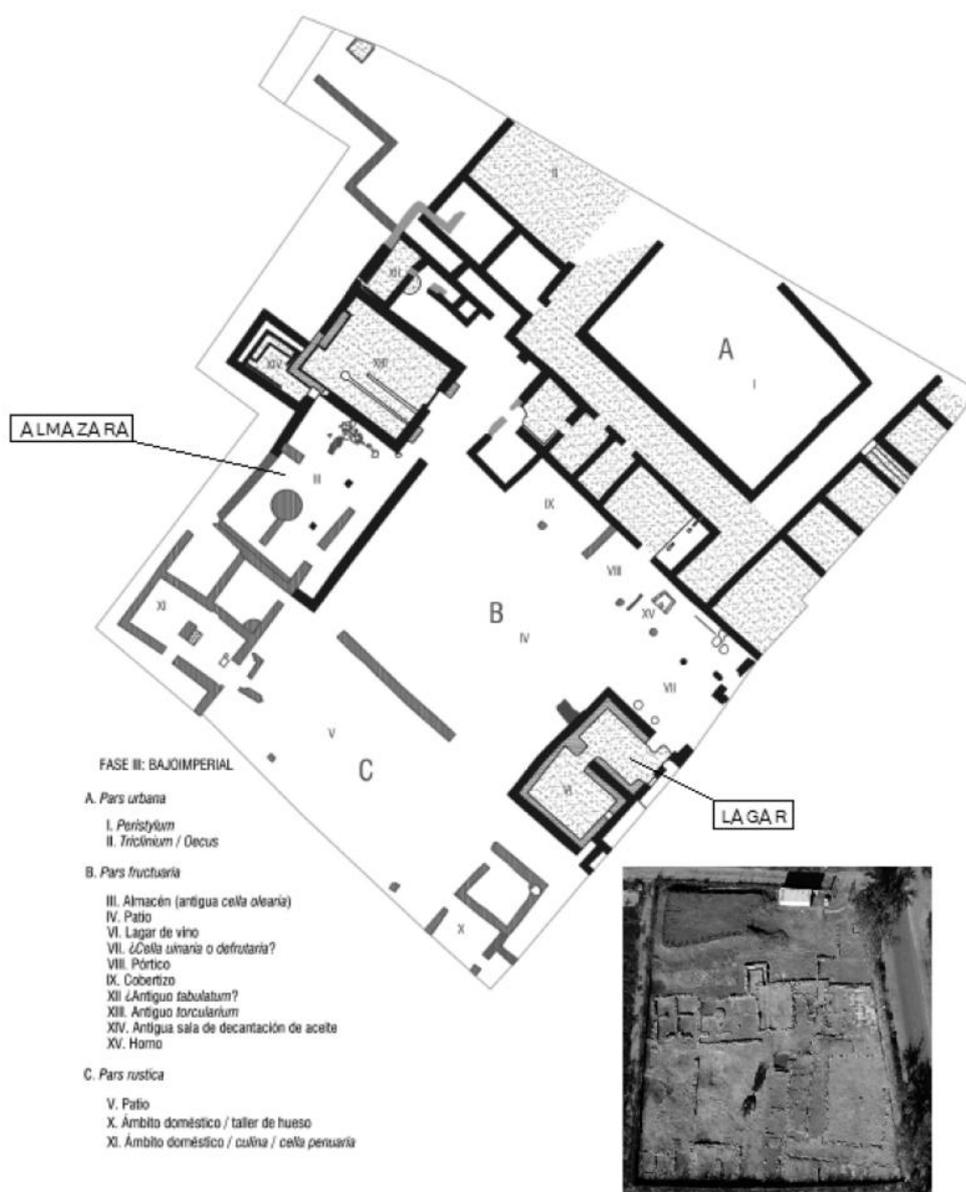


fig. 27.- Planta villa rústica Romana de los cipreses en Jumilla (Murcia)⁴⁶

⁴⁶ NOGUERA CELDRÁN J.M. Y ANTOLINOS MARÍN, J.A. Áreas productivas y zonas de servicio de la villa Romana de los Cipreses (Jumilla, Murcia) *Archivo Español de arqueología* 2.009, 82, págs. 191-220. ISSN: 0066 6742 doi: 10.3989/aespa.082.009.008

4.2.1.1. *Maquinaria de Molturación*

El Trapetum:

La almazara romana constaba de un molino de fricción (trapetum) compuesto por un sólido basamento de piedra volcánica cuyo hueco recibía el nombre de “mortarium”. (figuras 28 y 29)

Una columna de la misma materia (miliarium) se eleva desde el fondo del mortarium, sosteniendo un cubo (cupa), con el auxilio de una espiga de hierro (columela férrea), especie de pivote que, encajado en la quicionera tallada en la columna permite el movimiento giratorio.

En el interior del “mortarium” y sostenidas por la columna central se mueven las dos muelas despulpadoras (orbes), también de piedra volcánica, que tienen forma de casquetes esféricos. Estos van atravesados por su centro de una palanca a cuyos dos extremos se agarraban dos esclavos imprimiéndoles un movimiento giratorio. Dichas muelas podían también girar sobre su eje, de suerte que el movimiento era a la vez de rotación y de traslación.

Colocadas las aceitunas en el “mortarium” se comprende que podían triturarse totalmente o sólo dilacerarse la parte carnosa, quedando los huesos en toda su integridad, según la mayor o menor altura a la que se suspendieron los orbes, cosa fácil de conseguir dejando a voluntad una distancia más o menos grande entre las muelas y el fondo del canal.

Este sistema tiene su origen en la Grecia Antigua y posteriormente se extendió a la Península Itálica y a las colonias romanas.

A través de Catón y su obra “De Agricultura” del siglo II a. C. nos llega la primera descripción escrita del “trapetum”. Este autor aseguraba que era una herramienta ideal para moler la aceituna y lograr que el hueso no se rompiera y contaminase el aceite obtenido. El resto de testimonios sobre el “trapetum” nos llegan a través de las fuentes arqueológicas, como por ejemplo los restos encontrados en Pompeya del siglo I a. C. o también en Provenza y África del Norte.





fig. 28.- Trapetum romano, Museo Boscoreale, Italia

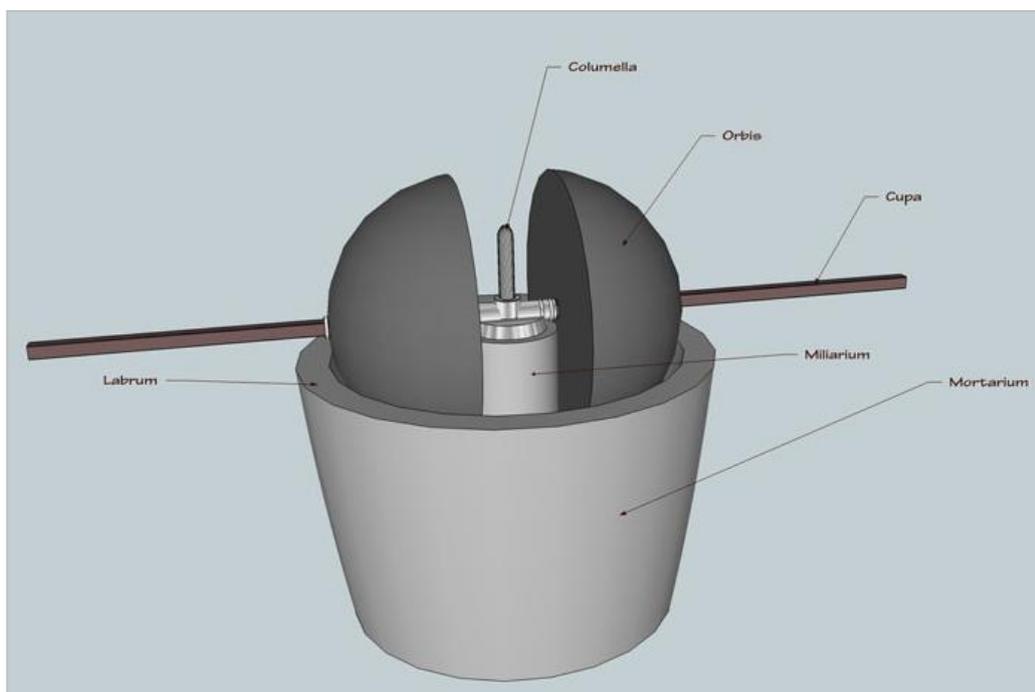


fig. 29.- Partes que conforman el "trapetum" romano diseñado para romper las aceitunas y obtener las pastas. Molinos en la Italia romana "Censo de plantas para la producción de aceite de oliva en Regiones Augustae y en las provincias italianas entre la República y el Imperio" Escuela Superior de Patrimonio Arqueológico Universidad de Pisa. <http://www.paleopatologia.it/Frantoi/ciclo.php>

La Muela Olearia o molino de fricción:

El uso de este sistema es algo posterior al anterior, concretamente se fecha en el siglo I a. C. y es el autor Columela quien nos ofrece su primera mención. Sin embargo, su uso, centrado sobre todo en la zona del Mediterráneo, ha perdurado durante los siglos llegando incluso hasta la actualidad. El objetivo de la mola era similar al “trapetum”: moler la aceituna sin partir los huesos. Esta herramienta estaba compuesta por una peana circular plana o inclinada hacia el centro con un diámetro variable entre 1,40 metros y 2,10 metros.

En el centro de la pieza había un agujero de forma circular o cuadrada de profundidad variable en el que se introducía un eje vertical. A este eje vertical se fijaba uno horizontal que atravesaba las muela. La pieza cilíndrica o muela rotaba gracias a la fuerza humana en épocas más antiguas, siendo sustituida por fuerza animal en épocas más recientes. (fig. 30)

Antiguo sistema de molienda para la elaboración del aceite de oliva, que aún se encuentra vigente en nuestros días. Su estructura básica casi no ha cambiado, cosa que su accionamiento si que ha evolucionado con los tiempos.

La muela olearia, Se compone de una base pétreo de forma circular, en cuyo centro se levanta un eje o árbol vertical al que se acopla otro eje horizontal que soportan una o dos muelas cilíndricas atravesadas por su centro, construidas en piedra (granito, basalto, etc.). A estas piedras se les imprime un movimiento de rotación y traslación, produciéndose por la diferencia de longitud que existe entre el radio interior y el exterior. Un deslizamiento de la piedra sobre su base causa de una cierta acción dislaceradora en la aceituna molida.

Muela Romana:

El molino de fricción o mola olearia, vista anteriormente fue evolucionando en los molinos de aceite romanos sustituyendo la tracción humana por caballería. La muela romana de aceite de oliva, ha evolucionado muy lentamente hasta la época actual. Hoy en día se usa en numerosas fábricas como sistema de molienda y batido o únicamente de batido de la pasta de aceituna. La base, también llamada solera, era de forma circular y de diversos diámetros, el material que se utiliza para su realización es de mampostería o piedra, con montantes para sujetar o acumular la pasta. (fig. 31)



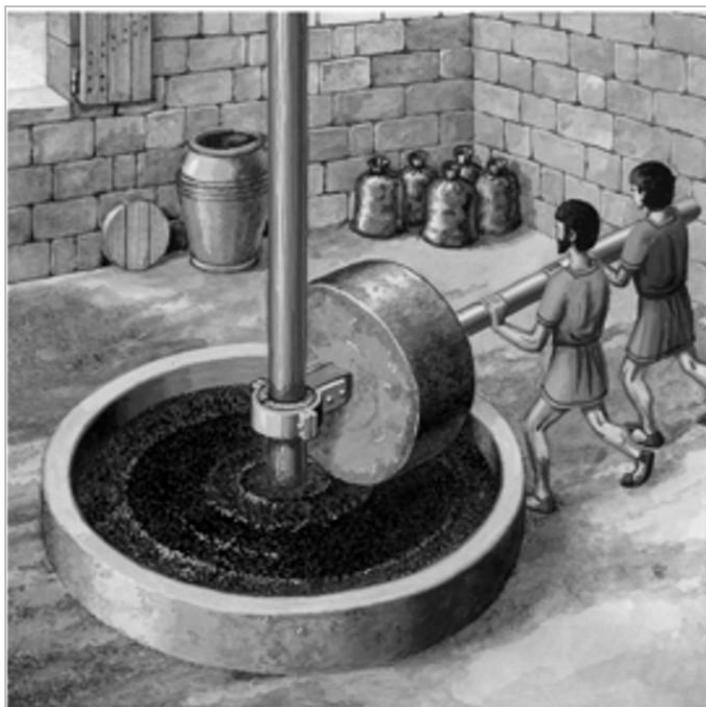


fig. 30.-La muela olearia, se conoce desde la antigüedad. Su tracción era humana. Fuente: Pieralisi España S.L



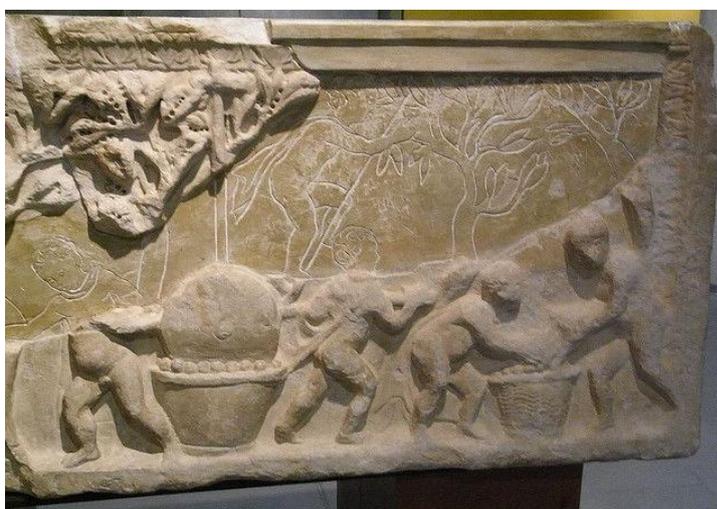
fig. 31.- La muela romana con tracción animal sustituyó a la muela romana con tracción humana. Fuente: Pieralisi España S.L



fig. 32.-Sarcófago de Arles, con escena oleícola.⁴⁷



Sarcófago de Arles, detalle de la parte izquierda.



Sarcófago de Arles, detalle de la parte derecha.⁴⁸

⁴⁷ LÓPEZ MONTEAGUDO, G. (2006). Sarcófago bajo-imperial del Mueso de Arles con escena agrícola, *Espacio y tiempo en la percepción de la Antigüedad Tardía Antig. crist. (Murcia)* XXIII, nº 23, págs. 397-407.

⁴⁸ La escena representada en este sarcófago constituye un documento de gran importancia para la historia económica de Roma en época bajo-imperial, al documentar distintos sistemas de recogida de aceituna, la forma de transportar el fruto en grandes cestos hasta el molino y la molturación de la aceituna en un molino circular de piedra para la obtención final del aceite, proceso que es descrito por los Agrónomos latinos y cuyos antecedentes iconográficos remontan ya al arte egipcio del siglo XIV a.C. con un contenido religioso.

Molino de piedras concéntricas:

Otra tipología de molino de aceite es el de piedras concéntricas, que se documenta en el valle del Guadalquivir y en el norte de África, en Volubilis ⁴⁹ (Meknes, Marruecos), datándose su aparición en el siglo III a. de C. Parece que los escritores romanos antiguos desconocían este tipo de molino al que se llama también actualmente “Galerie-Gottiere”.

El molino se compone de una piedra anular que gira sobre otra vertical con forma cilíndrico-cónica y estriada. La separación entre ambas estaba dispuesta de forma que la aceituna friccionase entre ellas sin llegar a romper el hueso. El mecanismo de rotación se producía mediante un armazón de madera horizontal que unía ambos extremos del anillo y quedaba sujeto por el centro a un eje situado en la cúspide de la piedra fija. La piedra anillo exterior apoyaba sobre la parte superior de la muela central que a su vez descansaba sobre una circular con peto circular que podía ser de mampostería o piedra natural) que recogía la pasta de la aceituna molida. Al girar se producía la molturación por frotamiento contra las paredes.

La forma de este molino de aceite de piedras concéntricas, permitía realizar la molturación de la aceituna sin romper el hueso. El hecho de haberlo encontrado en excavaciones junto con restos de la mola olearia, hace suponer que en algunas explotaciones de la antigüedad se elaboraba un primer aceite sin molienda del hueso, pues consideraban que este perjudicaba la calidad del aceite, para después realizar una segunda molienda con rotura del hueso en la mola olearia. ⁵⁰

⁴⁹ Este tipo de Molino parece que sólo fue utilizado en el Mediterráneo Occidental, España y quizás la Provenza Francesa.

⁵⁰ ARAMBARRI, A. (1992). *La oleicultura antigua*, Madrid 1992. Pag.55





fig. 33.-Solera de forma cilíndrica perteneciente a un molino de aceite de muelas verticales, posiblemente del tipo mola olearia. Ubicación: Paseo de las Mercedes de Montilla. "Morales Ortiz, Silvia María. "Molinos Romanos localizados en el término municipal de Montilla (Córdoba). Boletín de la Asociación de Museos Locales de Córdoba. Nº 8, año 2.008. 51. Fotografía: Luis Arcas López.



fig. 34.-Muela vertical de una mola olearia romana. Ubicación: Pago del Ejido situado a 1 km. de distancia de Piedra luenga. "Morales Ortiz, Silvia María. "Molinos Romanos localizados en el término municipal de Montilla (Córdoba). Boletín de la Asociación de Museos Locales de Córdoba. Nº 8, año 2.008.52 Fotografía: Luis Arcas López

⁵¹ Pieza hallada en el Yacimiento del Molinillo de Montilla (Córdoba) tras la intervención arqueológica de urgencia llevada a cabo en 1.992 como consecuencia de la trazada de la carretera comarcal 329, de Montoro con Puente-Genil. En esta intervención se exhumaron una serie de dependencias correspondientes a una pars rústica de una villae cuyo momento aproximado de edificación se situó en la 1ª m. del siglo I d.C., detectando algunas reformas en ella de fines del s.III o comienzos del s. IV d.C. (Morena, 1.992)

⁵² Esta pieza está relacionada con el hábitat romano en torno a la mina de Piedra Luenga de Montilla. (Córdoba).



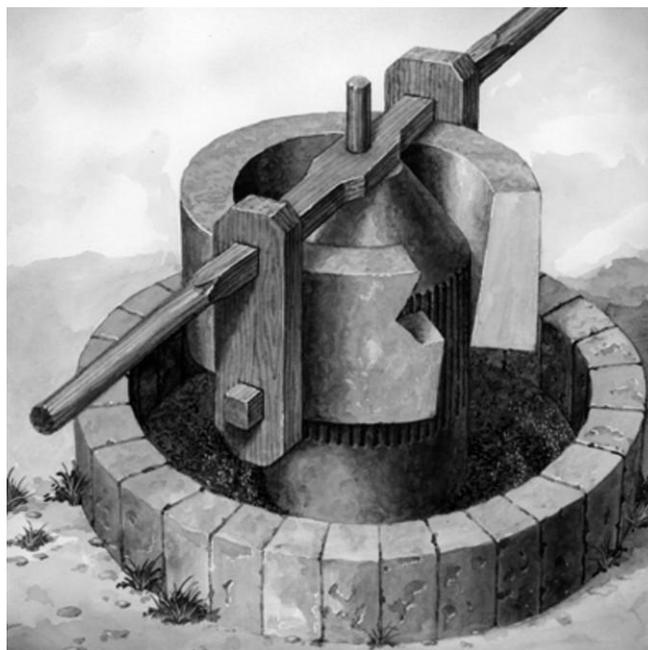


fig. 35.- Molino de piedras concéntricas, utilizado para molturar la aceituna sin tener que machacar el hueso. Fuente: Perialisi España S.L



fig. 36.- Molino de piedras concéntricas localizado en Volubilis (Marruecos).

4.2.1.2. **Maquinaria de Prensado**

La prensa de cuña:

Los restos de una pintura romana, muestran el uso de este tipo de prensa que parece ser, ya se usaba un siglo antes de Clinio. Estaba formada por un grueso bastidor de cuatro tablones en el que los dos verticales presentaban ranuras interiores en las que encajaban tres traviesas horizontales móviles. Las aceitunas introducidas en un saco o cesto se colocaban bajo la traviesa inferior. Entre cada traviesa y en dirección contraria, se introducían fuertes cuñas, que al penetrar posteriormente al ritmo de los golpes que le propiciaban dos hombres colocados a cada lado de la prensa con gruesos mazos, se producía la presión. (figuras 37 y 38)

En su libro *Nociones acerca de la Elaboración del Aceite de Oliva*, Diego Pequeño ofrece la descripción de la prensa de cuña:⁵³

"En 1748 se encontró en las excavaciones de Resina, cerca de Portice, una pintura muy bien conservada, representando una antiquísima prensa romana, la cual, según parece, se usaba todavía en Italia cien años antes de la época de Plinio, estando reducida a dos sólidos montantes de madera unidos superior e inferiormente por dos travesaños fijos e invariables. En la cara interior de los montantes existen dos ranuras o mortajas longitudinales, en las que encajaban tres traviesas móviles, las cuales podían subir o bajar a lo largo de estas ranuras. Entre cada traviesa y en dirección contraria, introducíanse tres fuertes cuñas, también de madera, formando un total de nueve. Según se desprende del diseño que describimos, las aceitunas metidas en sacos de tela o cesto, se colocaban sobre la traviesa inferior fija, la cual hacía oficio de platina. Dos hombres armados de mazos, golpeaban a un tiempo y en sentido opuesto las cabezas de las cuñas, las que penetrando más y más entre las traviesas móviles, debían producir la presión. La prensa de cuña, era utilizada por los romanos para la elaboración de aceite de oliva. En la pintura a que hacemos referencia, aparecen dos genios alados practicando este trabajo, viéndose fluir el líquido que cae dentro de un recipiente."

⁵³ PEQUEÑO Y MUÑOZ-REPISO, Diego (1878) *Elaboración de Aceites de Olivas*. Madrid. Imprenta de la Sociedad Tipográfica. (1.878). Pag.183.



La prensa de palanca y torno. Torcular:

Los Romanos fueron los innovadores en cuanto a anteriores culturas, utilizando ya una prensa de palanca conocida con el epíteto de tórculo o torcular.

Catón es la primera fuente antigua que describe un mecanismo de prensa similar a la de palanca, pero lo hace en términos tan oscuros o vagos, que difícilmente podríamos hacernos una idea clara del mismo. Sólo sabemos por Vitrubio en el siglo I d.C. que la prensa de Catón, compuesta por travesaños móviles y una gran palanca, ocupaba 40 pies romanos de longitud por 16 de anchura, exigiendo además un espacio pequeño para su manejo. La palanca, elemento esencial de esa prensa, iba atravesada en su parte más gruesa, “lígula”, por un pasador sujeto a dos montantes verticales de madera, donde podía bascular. Un torno, “súcula”, estaba destinado a subir y bajar la mencionada palanca, la cual, comprimía las aceitunas colocadas en la platina, “ferum” o “Lucerna”, dispuesta a corta distancia de los montantes. (figura 39)

La descripción de este tosco aparato también lo hace el Sr. Monlau basándose en los restos encontrados en las excavaciones de Gragnano (Nápoles)⁵⁴:

“En su parte fundamental constaba del torcular de una viga (prelum) larga y gruesa, de una sola pieza ó de varias perfecta y sólidamente ensambladas y con su cabeza algo adelgazada, por cuya razón la llamaban lígula lo romanos. Esta lígula se situaba entre dos pies derechos o vírgenes (árbores) asegurados con gran firmeza en el suelo, y unidos por arriba mediante travesaños de madera, sobre los cuales cargaba un muro de cal y canto, de suerte que se hacía de todo un punto difícil o imposible que los esfuerzos enérgicos de la viga, en el acto de funcionar, bastasen a moverlos o arrancarlos de su asiento. A veces se ponía un solo arbor con la cárcel (forramen) correspondiente, abierta en su cuerpo para recibir la lígula; pero Catón, en gracia de la solidez, no aprobaba tal sistema y pedía que se emplearan siempre dos pies derechos.”

“En el otro extremo de la viga, ó sea en el cuello, había dos maromas, una de las cuales iba a arrollarse a un cabrestante (súcula) sujeto a otros dos pies derechos (stipites), afirmados en el suelo con no menos solidez que los arbores, y también con travesaños de

⁵⁴PEQUEÑO Y MUÑOZ-REPISO, Diego (1878) *Elaboración de Aceites de Olivas. Madrid. Imprenta de la Sociedad Tipográfica. (1.878). Pag.185-186*



madera a cierta altura, que daban asiento a otra columna o muro de cal y canto. De estos travesaños pendía un garrucha por cuya superficie acanalada pasaba la segunda cuerda atada al cuello de la viga.”

“Llevaba además la viga, en su centro de gravedad o a corta distancia, un ventril o barra para equilibrarse o balancearse en él cuando se apoyaba verticalmente en el suelo.”

“Maniobrándose con el torcular del modo siguiente. Por medio del torno y maroma se hacía bajar el cuello de la viga, balanceábase esta sobre el ventril, previamente puesto vertical y subía la cabeza por entre las vírgenes hasta la altura suficiente que permitiese montar en el alquerque o taza (área) los capachos llenos de pasta. Como estos median mayor diámetro que la viga y la rebasaban por uno y otro lado, aplicábase encima una tabla gruesa de madera (orbis orlearius) con objeto de que la presión se ejerciese donde quiera con cabal igualdad. Luego se daba vueltas al torno en sentido contrario, lo cual bajaba la cabeza de la viga, y por encima de ellas, y pasando por las cárceles o ranuras de cada virgen, se atravesaban los trabones necesarios, a fin de que no pudiera volver a subir, porque enseguida por medio del torno, se obligaba a bajar todo lo posible la extremidad opuesta de la viga, y la presión dejaba sentir de este modo con energía sobre la pasta. Terminada la presión, se subía el cuello de la viga por medio de la garrucha, se quitaban los trabones, se volvía a bajar el cuello, la viga se balanceaba sobre el ventril y subía la cabeza, lo cual daba a lugar a quitar los capachos prensados y a poner otra tarea de pasta”



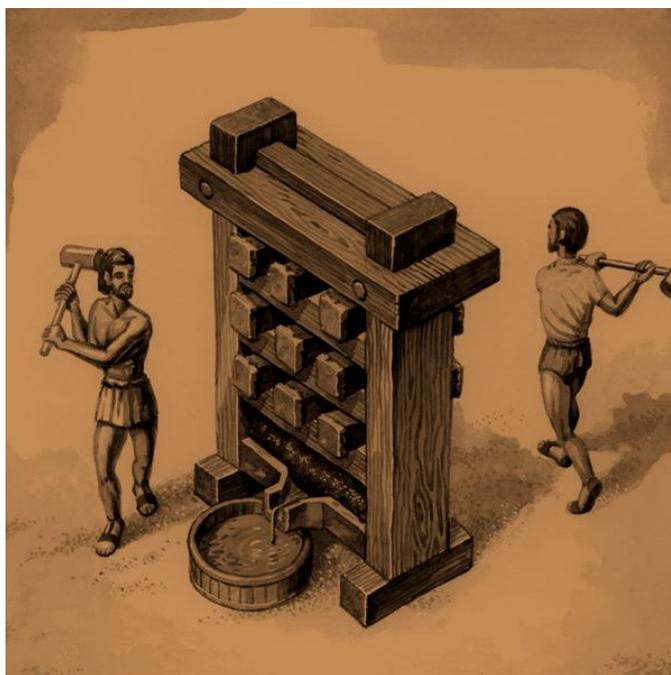


fig. 37.-La prensa de cuña, era utilizada por los romanos para la elaboración de aceite de oliva.
Fuente: Pieralisi España S.L.



fig. 38.-Maqueta Prensa de cuñas. Museo de maquetas en miniaturas de molinos de Aceite en Mengibar.
Autor: Eulogio Calleja.

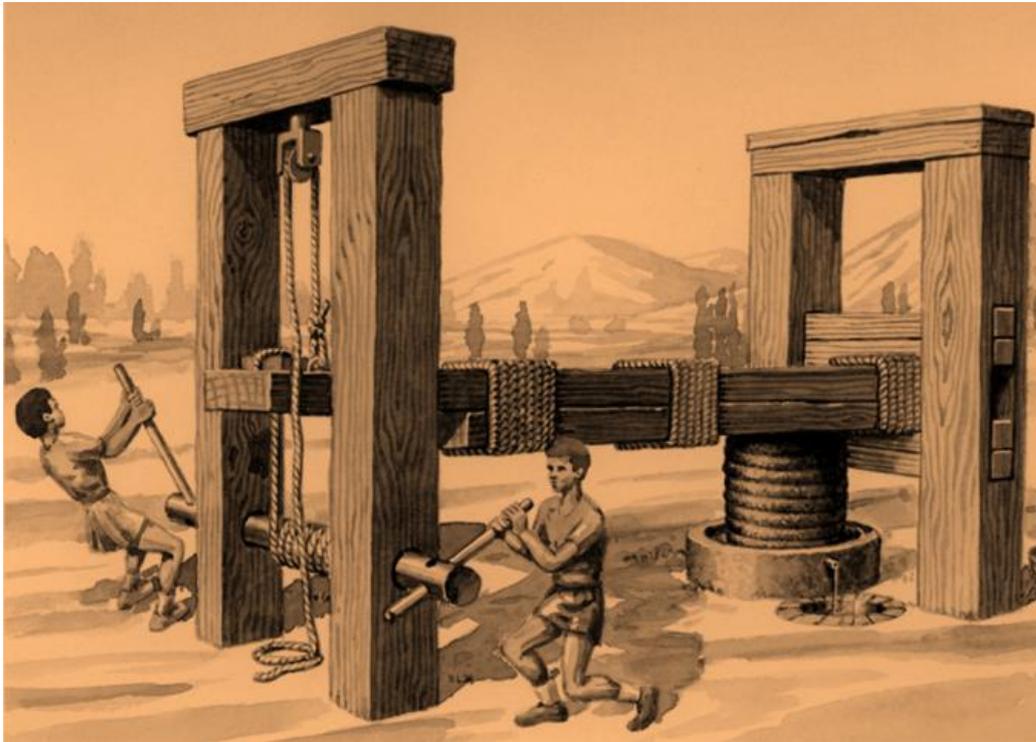


fig. 39.- La prensa de palanca y torno, sigue el sistema de palanca ayudado por un torno.
Fuente: PIERALISI España S.L

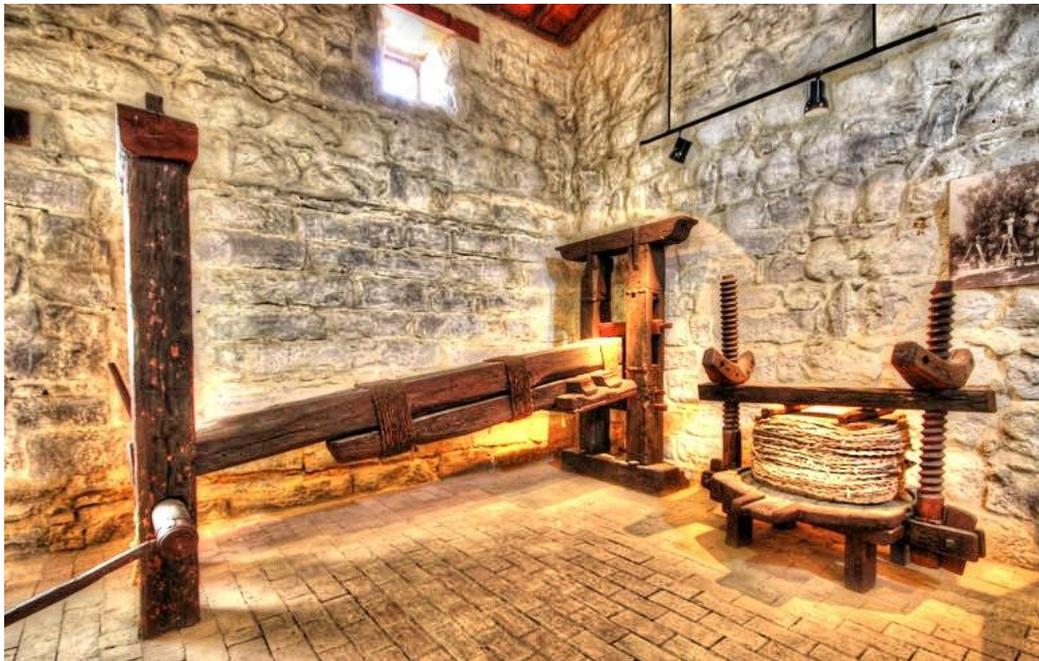


fig. 40.- Prensa de viga romana. Museo de la Cultura del Olivo de la Hacienda La Laguna - Baeza (Jaén)



4.3. De la almazara romana a la almazara de la edad media

Una vez conquistado el Reino de Córdoba por Fernando III el Santo a mediados del siglo XIII se consolidaron las bases de un sistema agrícola que se dilató durante seis siglos, hasta mediados del siglo XIX, teniendo el cultivo del olivo tanta importancia en la agricultura andaluza que prolongó de manera solida la tradición Romana.

Uno de los aspectos que mejor se manifiesta en los edificios destinados a la elaboración de frutos a lo largo de la época del Medievo, es la riqueza compositiva y evolución de su arquitectura, cuyas instalaciones se convierten en construcciones especializadas de sumo interés con una amplia variedad de soluciones acompasada con la difusión de innovaciones y el desarrollo tecnológico de cada ramo. Las dependencias de transformación por excelencia de las grandes explotaciones agrícolas de la provincia de Córdoba son, en consonancia con sus cultivos característicos, la almazara y el lagar para la elaboración de aceite y el vino respectivamente.

La almazara de la edad media hasta el fenómeno industrial estaba caracterizada por el uso de la madera, la piedra y el barro como materiales propios de las construcciones, artefactos e instalaciones y de la energía animal y humana como fuerza motriz, siendo estas el resultado de una dilatada evolución, aunque como veremos no existen grandes cambios en la manera de la producción del aceite de oliva con respecto a la época romana, verdaderos revolucionarios de las técnicas de producción.

La fabricación se llevaba a cabo en un edificio integrado por espacios y dependencias que comienzan en el patio de trojes donde se realiza la descarga y depósito de la aceituna, desde el que se acarrea la aceituna cosechada hasta la estancia (a veces denominada trujal) donde se encuentra el empiedro o molino propiamente dicho donde se procedía a la molturación del fruto. Contiguo al empiedro se ubica la prensa, artefacto utilizado para el prensado de la pasta obtenida y extracción del aceite que posteriormente era decantado y almacenado.

La tipología de este tipo de construcciones estaban compuestas fundamentalmente por naves a dos aguas con cubierta de teja árabe sobre entramado de cerchas de madera y muros de mampostería sillería de gran espesor, sobre todo las torres que servía de



contrapeso para las prensas de viga y un patio de de trojes con dimensiones adecuadas para el depósito de la aceituna.

En el caso del molino viejo del duque de Aguilar o el de Montilla su organización estaba basada en una planta cuadrangular con naves a dos aguas en torno a un patio de trojes central.

La molienda de la aceituna, actividad marcadamente estacional, comenzaba en torno al mes de noviembre y terminaba sobre el mes de Mayo del siguiente año, fecha en que las almazaras cerraban hasta la llegada de la nueva cosecha.

Hay que destacar que la mayoría de los molinos aceiteros de Córdoba en la Edad Media no contaban con más de una prensa de viga siendo excepcionales los casos en que se citan dos en un Molino, no obstante a partir del siglo XVI, en los albores de la Edad Moderna, ya se encuentran consolidadas las grandes casas señoriales que marcaron la pauta a lo largo de todo este período, siendo la transformación de la aceituna en aceite uno de los grandes fuentes de ingresos de los señoríos debido a la alta rentabilidad, dando lugar a una densa y variada arquitectura agrícola con enérgico esplendor en las almazaras y molinos de aceite. En estos sentido el marquesado de Priego que englobaba el señorío de Aguilar y que en 1711 pasó a formar parte del Ducado de Medinaceli (que contenía la localidad de ese nombre, Aguilar, Cañete, Montilla, Montalbán, Monturque, Puente de D. Gonzalo (luego Puente Genil), Carcabuey, Castro del Río y Villafranca) contaba con numerosos complejos de embergadura para la transformación de la aceituna. Así, el Molino del duque de Medinaceli de Puente Genil, llamado de los Diezmos o del Marqués de Priego, próximo a la población y la orilla del río, fue construido en 1.592 y llegó a contar con veinticinco vigas en el siglo XVII⁵⁵. El Molino del Corral Viejo en Aguilar que contaba con diez vigas, el de Cañete de las Torres poseía cinco molinos de aceite, cada uno con tres vigas⁵⁶ y el Molino del Duque de Montilla, objeto de este trabajo llegó a contar con diecinueve vigas⁵⁷. La Magnitud de estos

⁵⁵ RAMÍREZ DE LAS CASAS DEZA, L.M. *Corografía histórico estadística de la provincia y obispado de Córdoba*. 2 vols. Edición de Antonio López Ontiveros. Córdoba, Monte de Piedad y Caja de Ahorros, 1986. Pág. 395

⁵⁶ A.D.M. Sección Priego, legajo 35, pieza 2, microfilmado en A.G.A. Sección Priego, 1595, 1057/121-700, 1058/7-700 y 1059/7-176.

⁵⁷ LDO. CARMONA VALLE, Francisco de. *Por los vezinos cosecheros de azeytuna de la ciudad de Montilla, en el pleyto con el ... Marquès de Priego, Duque de Medina-Celi, sobre pretender los cosecheros la libertad de moler sus esquilmos en los molinos, que mas quenta les tenga, y no deber, ni estar obligados à molerlos en los propios de dicho Marquès.* / [Ldo. D. Francisco de Carmona Valle]. 1.747. Repositorio Institucional de la Universidad de Granada, fondo antiguo S. XVIII. 26 p., [2] en bl. ; Fol. url: <http://hdl.handle.net/10481/8838>



Molinos era claramente debido al Monopolio señorial sobre la producción aceitera y el aumento del plantío del olivar en la provincia de Córdoba a partir del siglo XVI.⁵⁸

A continuación vamos a realizar una descripción detallada del funcionamiento de los molinos aceiteros y la maquinaria utilizada durante el proceso, que Rodríguez Becerra⁵⁹ describe de esta manera:

“La distribución interna responde a una nave rectangular en la que está situada la viga; el molino está muy cerca, pero fuera, y junto a él los trojes de la aceituna y la caldera para agua caliente. Las tinajas, hundidas a veces en el suelo hasta su boca, pueden estar a ambos lados de la viga o en naves laterales. Fuera de la nave de la viga están las tinajas de decantación, donde se deja reposar el aceite tras haber pasado por las anteriores y haber sido transportado en cubos o con una bomba. Los trojes o depósitos de aceituna están labrados en el suelo o separados con una pequeña pared de uno más de medio metro de altura, de donde puede sacarse la aceituna con facilidad. Las tinajas destinadas a decantar y almacenar se sitúan en dos hileras pegadas a las paredes y están clavadas en el suelo hasta la boca.

El molino está compuesto por una piedra circular, solera, rodeada por un aljarfe y un pequeño canal circundante donde va cayendo la masa de la molienda. Sobre su eje se eleva un mástil, alrededor del cual gira la muela cónica, rulo, y sobre que se levanta la tolva en forma de embudo, terminando en la clave de un amplio arco que le sirve de apoyo, el animal de tiro está unido a la muela por la almijarra, que con su giro va triturando la aceituna. Próximo al molino está la caldera, necesaria para calentar el agua que ha de echarse a la masa antes de ser puesta sobre los capachos y la prensa en su segundo prensado”

Y un maestro mayor de obras de albañilería sevillano, José García (S. XVII)⁶⁰, describe la almazara de esta manera:

“Primeramente un molino de moler aceituna, el cual es de fábrica muy moderna, y está prevenido de su torre, viga, piedra y husillo, y demás pertrechos que le pertenecen para estar al corriente. Asimismo una cuadra en la cual está el alfarje con su piedra de buena

⁵⁸ ARANDA DONCEL, Juan. *La expansión del Olivar en la Campiña Cordobesa durante el siglo XVI*. 10 Diciembre 2007. *Pinceladas de la Historia*. Diario Córdoba. Pag.42.

⁵⁹ RODRIGUEZ BECERRA, S.: *"Etnografía de la vivienda. El Aljarafe sevillano"*. Sevilla, 1973. pp.112-115

⁶⁰ MEDINA, M. Y LA IGLESIA, B. (1991). *Haciendas del Olivar*. Franco María Ricci Editore. Caja Rural de Sevilla. Seda Editorial. 237pp., 31x23,5cm.



calidad, donde está la caldera de calentar el agua para beneficio de la aceituna, y en dicha cuadra están tres trojes y una escalera por donde se sube a un granero, el cual tiene puerta a la sala alta, y todo lo dicho está prevenido con unas maderas de castaño. Asimismo en el segundo patio está un almacén cubierto, de dos naves de material, y el techo de pino Flandes y madera de castaño, que tiene cuatro varas de largo y once de ancho, el cual es moderno y hay dentro de dicho almacén cuarenta tinajas enterradas para aceite, de porte de ciento ochenta arrobas, poco más o menos”





fig. 41.- Funcionamiento de una almazara medieval. Grabado de Joan Stradamus y Teodoro Calle.



fig. 42.- El transporte medieval de las aceitunas. Fuente: Tacuinum Sanitatis (siglo XIV) ⁶¹

⁶¹ El Tacuinum Sanitatis es un manual medieval sobre salud y bienestar, basado en el Taqwin al-sihha "أل صحة ز قورن" (Tablas de Salud), un tratado médico árabe de Ibn Butlan. Existe en varias versiones en latín, con manuscritos profusamente ilustrados. Aunque describe con detalle las propiedades benéficas y dañinas de los alimentos y las plantas, es más que un herbario, pues incluye amplias secciones sobre la respiración, el ejercicio, el descanso y la salud mental. (Biblioteca Nacional de Francia, Signatura Ms. Lat 9333)



4.3.1. El Molino

Mediante animales de carga, las aceitunas recolectadas eran acarreadas al patio de recepción del recinto almazarero, siendo almacenadas en pequeños compartimentos, denominados trojes, limitados entre sí por tabiquería vertical y con suelos empedrados; por su parte superior solían estar normalmente al descubierto. Cuanto más tiempo permanecieran las aceitunas en este lugar, peor era la calidad del aceite obtenido por su mayor acidez.⁶²

La molienda de la aceituna tenía como finalidad romper los tejidos vegetales de la aceituna donde se encuentra la materia oleosa, formando una pasta susceptible de ser prensada.

La aceituna era desplazada del patio de trojes al molino por los acarreadores, donde una vez descargada pasaba al empiedro o molino propiamente dicho, un mecanismo con base circular de piedra –aljarfe- (Véase la figura 43) sobre el que corrían muelas cilíndricas.

Tras horas o incluso varios días, las aceitunas pasaban de las trojes al molino para ser trituradas y convertidas en una pasta, siempre intentando no romper el hueso.

Su mecánica fue el resultado de la evolución de la mola romana y su funcionamiento era muy simple: se componía de una estructura circular de piedra denominada alfarje, sobre la que giraba la llamada piedra corredera o muelas, de forma cilíndrica que se movía alrededor de un árbol llamado peón, impulsado por tracción animal (mulas, bueys...), ya que iba uncido a la caballería por medio del mayal o palo del que ésta tiraba para mover la piedra. Los caballos y bestias eran pues un elemento imprescindible en el funcionamiento de un molino de aceite y su utilización quedaba regulada por las ordenanzas.

La aceituna que se depositaba en el alfarje era molida mediante el efecto de pasar repetidas veces sobre ella la piedra, hasta que se formaba una pasta densa, mezcla de carne y hueso de aceituna; de esa operación se obtenía ya directamente el primer aceite, el mejor, denominado aceite virgen; cada porción de aceituna molida era denominada moledura.

⁶² LÓPEZ GÁLVEZ, M.Y.(2012). *Estudio histórico-técnico sobre las almazaras cordobesas en el siglo XVIII: aplicación al Molino del Toro (Montilla). Tesis Doctoral, UCO.*



El encargado de ir echando aceitunas en el alfarje era el garrafador y lo hacía mediante el uso de espuestas de esparto las cuales debían haber sido previamente comprobadas y selladas por un veedor.

El peso de la rueda en movimiento trituraba la oliva sin separarla del hueso,⁶³ resultando así una pasta homogénea, espesa y pesada.⁶⁴

A partir de finales del siglo XVIII, los aljarfes estaban formados por muelas troncocónicas (llamadas entonces rulos) movidas igualmente tracción animal que transitaba por un andén alrededor del empiedro, molturando de este modo el fruto hasta convertirlo en una pasta. Debido a este funcionamiento, estos molinos “de sangre” necesitaban un amplio espacio despejado, resuelto en la mayoría de los casos mediante el trazado de arcos de gran luz bajo los que se disponía el empiedro, en piezas de planta cuadrada entre dos naves paralelas o en medio de una nave.⁶⁵

El tamaño de las muelas era muy distinto, desde los dos metros de diámetro en los molinos andaluces a poco más de la mitad en los molinos de Cataluña y Valencia (Manjarrés, 1896:101), con un rendimiento muy bajo de 4 fanegas/hora (Pequeño, 1879:165).

⁶³ José Martínez de Mazas indicaba en 1794 que: «No es fácil que en Andalucía se separen los huesos de la aceituna para molerla»

⁶⁴ CORDOBA DE LA LLAVE, R. (1988): «Aceñas, tahonas y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en la Córdoba del siglo XV», en *Hispania*, XLVIII/170, pág. 865.

⁶⁵ AA.VV. 2006. *Cortijos, haciendas y lagares de la provincia de Córdoba*. Consejería de Obras Públicas y Transportes de la junta de Andalucía. Dirección General de Arquitectura y vivienda. Pág. 155.



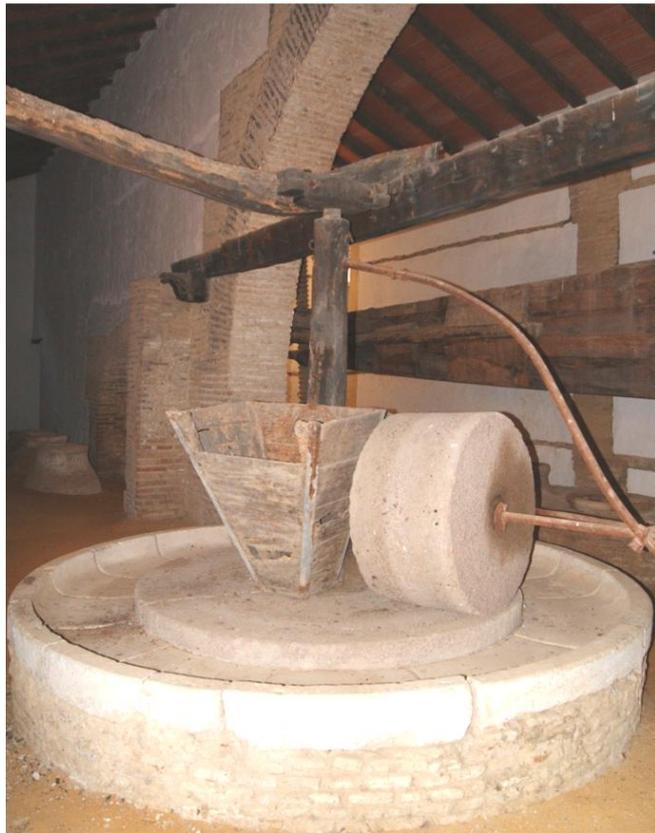


fig. 43.- Aljarfe con piedra cilíndrica. Molino El Puntal de Fuente Palmera
Fuente: http://cordobapedia.wikanda.es/wiki/Molino_el_Puntal.



fig. 44.-Aljarfe con piedras troncocónicas. Molino antiguo en el museo de la cultura del olivo de Baeza. (Jaén).
Fuente: <http://www.esenciadeoli>

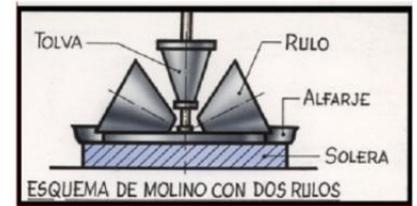
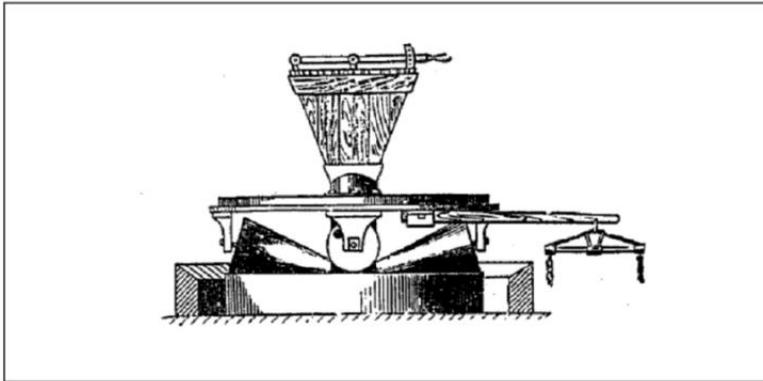


fig. 45.- Molino de dos muelas truncocónicas. Fuente: Manjarrés (1.872:197)



fig. 46.- Aljarfe con piedras truncocónicas, Museo del Aceite Juan Colín de Montilla (Córdoba).
Fuente: <http://museoaceitedeolivavirgenjuancolin.blogspot.com.es/p/museo.html>



4.3.2. El prensado

La masa así obtenida de la molturación era luego introducida en la prensa de viga o en la de husillo o rincón, para ello era depositada en capachos, seroncillos de esparto compuestos de dos piezas redondas cosidas por el canto, la de abajo con un agujero pequeño en medio y la de arriba con otro mayor, por donde se llena la aceituna ya molida.

Cada “tarea” (se denominaba así cada porción de masa sometida a presión), estaba compuesta en Córdoba por cinco capachos, mientras que en Baeza se componían de ocho y en Toledo de tres solamente, lo que está en relación con la masa de moledura que debía contener, pues mientras en Córdoba llevaban fanega y tres cuartos, en Baeza lleva dos fanegas y media y en Toledo, sólo una fanega⁶⁶. Unos sobre otros, se colocaban sobre la regaifa y debían tener un tamaño algo mayor al de la piedra a fin de que el aceite saliera con más facilidad. Una vez colocados se sometía a la presión de la prensa; tras el primer aprieto “en frío” se obtenía el primer aceite de mejor calidad, a continuación se hacían otros sucesivos aprietos añadiendo agua caliente a la pasta, los capachos eran regados con agua hirviendo, en proporción de tres medias arrobas por tarea y se hacía descender sobre ellos la piedra que apretaba los capachos de los que se obtenía una segunda porción de aceite, de calidad ligeramente inferior a la resultante de la molienda.

El agua caliente era obtenida en cada molino mediante el uso de calderas que eran calentadas sobre la “padilla”, un pequeño horno existente a tal fin junto a la prensa y luego se echaba sobre los capachos con ayuda de un tinajón o tinaja. El conjunto de capachos utilizados para tales operaciones se denominaba “carga” o encapachadura”; a cada tarea, debía haber muda de capachos lavados y limpios y cada quince días en Córdoba y cada mes en Baeza, los molinos estaban obligados a renovar totalmente la encapachadura y poner capachos nuevos. Una vez usados y gastados, los capachos se aplicaban a distintas finalidades como, por ejemplo, la de iluminar el molino; además tradicionalmente en la Sierra de Córdoba se han utilizado como antorchas. Incluso a veces forman parte de la renta que debían satisfacer los arrendadores a los dueños de los molinos.

⁶⁶ CORDOBA DE LA LLAVE, R. (1990): *La industria medieval de Córdoba*, pág. 356.



Con el prensado, el aceite escurría hasta una piedra solera “regaifa” con una acanaladura que lo conducía a una vasija de cerámica empotrada en el suelo “pocillo, pozuelo o bomba”. El circuito productivo se completaba con el trasiego del aceite a tinajas de barro cocido de gran capacidad, asimismo embutidas en el suelo, para su decantación, el descuelgue, trasegándose repetidas veces hasta que quedara libre de impurezas y almacenándose después para su expedición en la bodega, dotada de varias hileras de tinajas.

Para conseguir unas condiciones que preservaran la calidad de producto, sin oscilaciones bruscas ni valores extremos de temperatura, con una entrada de luz moderada, la indispensable ventilación para evitar una humedad excesiva, olores etc. y el adecuado estado de higiene, las almazaras tradicionales presentan muros de espesor considerable, escasos huecos de tamaño reducido, a menudo de cierta altura, y suelos pavimentados a veces con baldosas, enlosado o empedrado

De esta operación salía también el alpechín, el cual se depositaba en balsas o jamilas situadas por lo general en la parte exterior del molino. En cuanto a la pasta sobrante, el orujo, se obtenían de ella dos tipos de residuos, a través de una operación más, consistente en someterla nuevamente a presión hasta que no pudiese salir de ella más aceite: el aceite de orujo que era denominado aceite de remolida ; y el orujo propiamente dicho o residuo sólido del hueso de la aceituna, empleado como leña en el molino, como combustible o alimento para los cerdos.





fig. 47.- Regaifa conservada procedente de algún Molino de Aceite de Montilla. Propiedad Particular. Ubicación: Vereda de los Limones. Fotografía: M. Llamas.



fig. 48.- Regaifa y bloque de piedra se realizaba el anclaje de las guideras de la prensa de Viga. Molino del Toro de Montilla. Fotografía: Luis Arcas López.



fig. 49.- Bodega de aceite de la Casería "La Colorá". Montoro (Córdoba).
Fuente: <http://www.olearum.es>. Fotografía: P. Lorenzo.



fig. 50.- Bodega de aceite del Molino de "Las Monjas". Montilla (Córdoba). Fotografía: Luis Arcas López

4.3.2.1. Almazaras con prensa de capilla

La prensa de capilla o tornillo, es la prensa clásica por antonomasia, Todavía hoy usada en las tareas vinícolas artesanales. Su uso en la obtención del aceite de oliva se extiende desde los inicios de la era cristiana hasta finales del siglo XVIII en que se impone la prensa de viga quintal.

Su mecanismo es sencillo. Un tornillo de madera o hierro de rosca rápida y gruesa (malus) atraviesa una gruesa tabla donde se ha tallado la contratuerca, descendiendo verticalmente sobre los capachos gracias al giro que unos hombres imprimen al eje de la tuerca. (figuras 51 y 52)

A pesar de exigir un gran esfuerzo para hacerlas funcionar, su rendimiento en la presión conseguida en la pasta de aceituna era pequeño.

4.3.2.2. Almazaras con prensa de torre

Es un tipo de molino aceitero característico del valle medio y alto Guadalquivir, hallándose con notable frecuencia en la provincia de Córdoba; se encuentra también en la provincia de Jaén, mientras que en otras provincias se localiza de manera aislada. Se distingue por montar una prensa de presión directa consistente en un bloque móvil de obra "la torre" envuelto por un cerramiento de fábrica que, levantada levemente por medio de un husillo que se hace girar con palancas de brazo o por un cabestrante, descarga todo su peso sobre un cargo de capachos con aceituna molida, forzando la extracción del aceite. Noriega (1.901:302) afirma que aplican una presión sobre el cargo inferior a 2 kg/cm² teniendo además una muy baja capacidad de trabajo, lo que hace que hayan sido abandonadas.

Las piezas que formaban los mecanismos de las prensas de torre eran en su mayoría de madera, si bien desde mediados del siglo XIX se hizo frecuente la sustitución de su elemento esencial, el husillo, por tornillos de fundición. Asimismo, en el sistema de prensa de torre, mecanismos y edificio se integran formando un artefacto único, de modo que la obra constituye una parte necesaria e imprescindible para su funcionamiento.



Sobre sus orígenes y aplicación, en 1.879 D. Pequeño indica que: *“De larga fecha vienen empleándose esta clase de prensas en almazaras andaluzas, especialmente por aquellos hacendados que no quieren invertir sumas muy considerables en la construcción de edificios, puesto que, ocupando un pequeño espacio, no han de menester esas naves de la longitud y anchura exigida por las vigas...”*. Con la ventaja de una mayor economía en su edificación, un potencial similar a las de viga, pero con menor productividad dado su tamaño y la desventaja de requerir más mano de obra, este mismo autor apuntaba que en el momento en que se escribía iban ya desapareciendo frente al progreso de los sistemas industriales.

En Córdoba se documentan ya estas prensas desde el siglo XVIII y adquieren una notable presencia en el XIX en explotaciones de menor superficie o rentabilidad. Estos molinos pueden contar una o dos prensas de torre, configurando naves diáfanas con el sistema de prensado casi siempre en uno de los lados menores del empiedro para la molienda hacia el otro lateral o el centro de la nave. La bodega de aceite con hileras de tinajas empotradas en el suelo suele ubicarse en la prolongación del espacio único de molienda y prensado, aunque en algunos casos ocupa una posición perpendicular a éste.

La torre, su elemento distintivo, tiene una sección de 1,5x1,2x5 m. y un peso en torno a 20 t; puede acabarse en sencillo tejadillo a cuatro o dos aguas o mediante terminaciones más refinadas a base de perfiles mixtilíneos, cornisas, chapiteles y remates de bolas. (figuras 53 y 54).

4.3.2.3. Almazaras con prensa de viga y husillo o rincón

La prensa de viga y husillo no debe confundirse con la que se denomina prensa de viga y quintal que describiremos en el punto siguiente. En esta la presión sobre la pasta de aceituna se ejecuta por medio de un husillo que firmemente unido a una base de piedra se hacía girar por medio de palancas; el peso de la piedra hacía que esta no se levantase de su asiento, siendo la viga la que se desplazaba hacia abajo produciendo así la presión sobre el cargo. El giro del husillo en sentido contrario permitía levantar la viga hasta su punto de reposo.



Su funcionamiento aunque posee entre sus principales elementos un tornillo de madera y se mueve por medio de palancas, su mecanismo y funcionamiento difiere bastante de las denominadas de viga y quintal.

Existen dos variedades, las de rincón y las de columnas; pero desde luego todas ellas pueden subdividirse en de tuerca fija y tornillo móvil, ó de tuerca móvil y tronillo fijo. Las primeras fueron las más generalmente usadas para la elaboración de los aceites, aún cuando la diferencia de ambas radica en su efecto útil, si bien están construidas con los mismos materiales. Las de tuerca fija se componen siempre de dos o más montantes, empotrados en una solera de piedra o de hierro, los cuales sostienen una gruesa barra o cabeza también del mismo metal o de madera con un ensanchamiento circular en su centro o parte media, en cuya superficie interna se encuentra situada una tuerca, por la que resbala un fuerte tornillo armado en su extremidad inferior, bien de un travesaño para comprimir la plancha ó tablero que se dispone de cargo, bien de un sólido platillo llamado presión, de forma variable.

La más antigua de este género, es la conocida como Prensa de rincón, llamadas así porque eran instaladas en un rincón o ángulo de la almazara, ocupando un espacio reducido, su funcionamiento era mixto entre las de torre y las de viga, utilizando una plataforma de madera que descendía con muy bajo rendimiento por las grandes pérdidas de fuerza y fragilidad derivadas de los elementos de madera. Por regla general estaban compuestas por dos o cuatro pies derechos fijos en el suelo y enlazados en la parte superior por fuertes maderos que forman la cabeza, en cuyo centro se abre un agujero de la tuerca para que en su interior pueda resbalar el husillo. Todos sus elementos son de madera, lo que necesariamente originaba pérdidas considerables de fuerza por las grandes resistencias pasivas que era necesario vencer. Para su movimiento era necesario el uso de palancas de mano en un principio, y a veces en torno en los últimos aprietos.



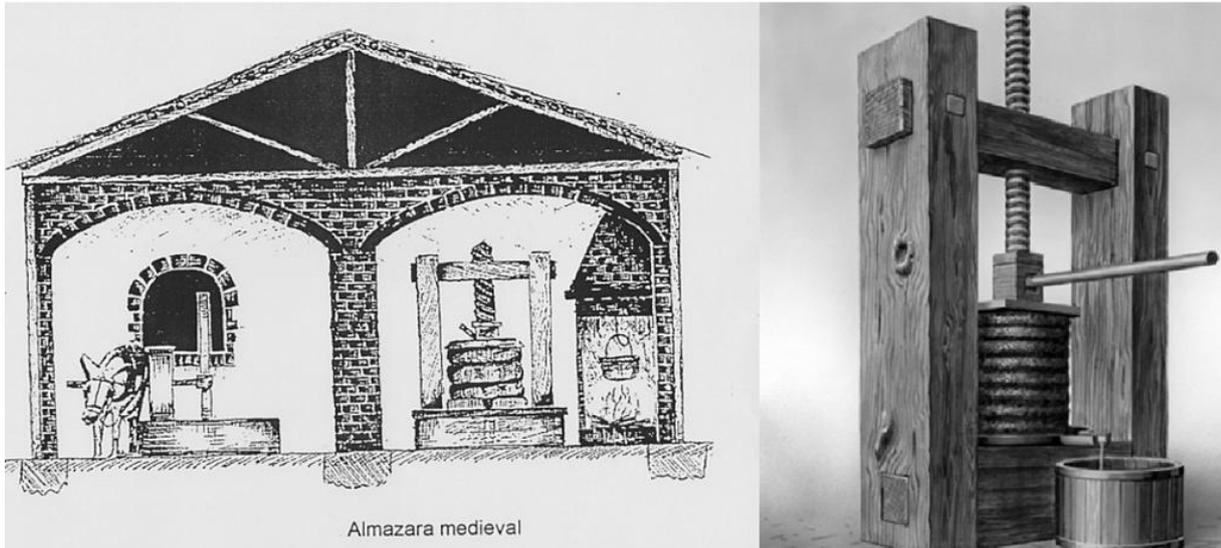


fig. 51.- **izquierda:** Almazara medieval con rulo cilíndrico y prensa de capilla, rincón o tornillo. Autora: Natalia Montes Fernández. **Derecha:** La prensa de aceite de oliva de capilla, es la prensa clásica por antonomasia. Fuente: Pieralisi España.



fig. 52.- Prensa de capilla y alfarje de muela cilíndrica, Museo del Aceite Juan Colín de Montilla (Córdoba).
Fuente: <http://museoaceitedeolivavirgenjuancolin.blogspot.com.es/p/museo.html>



fig. 53.- Molino de Torre, que existió en Montilla. Calle Escuelas, donde actualmente se encuentra la Notaría. Conservada en el Parque Tierno Galván del mismo Municipio. Fotografía izquierda: Manuel Ruíz Luque. Fotografía derecha: Luis Arcas López.



fig. 54.- Sala de la prensa de torre en el Museo de la Cultura del Olivo en Puente del Obispo, Baeza (Jaén). Fuente: Esencia de Olivo, <http://www.esenciadeolivo.es>



fig. 55.-Prensa de Capilla. Museo Hojiblanca. Antequera (Málaga) Foto: P. Lorenzo.
Fuente: <http://olearum.es>

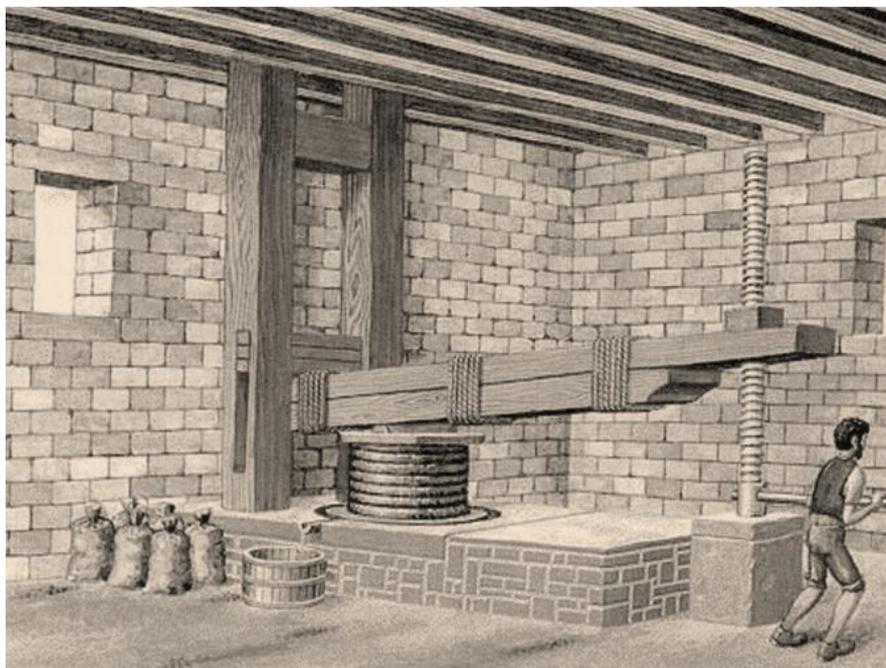


fig. 56.- La prensa de viga y husillo, la presión la ejecuta por medio de un husillo.
Fuente: Pieralisi España S.L.



4.3.2.4. *Almazaras con prensa de viga y quintal*

Al tratarse este el sistema de prensado que existió en el Molino del Duque de Montilla hasta principios del siglo XX, haremos una descripción lo más detallada posible.

El origen de esta prensa deriva de la prensa de husillo a la que posteriormente se le coloca una piedra de gran peso en su extremo, y se empleará en las almazaras y lagares andaluces hasta las primeras décadas del siglo XX, junto con los molederos de piedra cilíndrica al principio y cónico a finales del siglo XVIII.

Naves muy alargadas y muy estrechas adaptadas a la prensa de viga y quintal, son la propias del diseño de las almazaras en los siglos XVI al XIX. (ver figuras 59 y 60).

Su componente fundamental es un mecanismo de palanca de segundo género consistente en una “viga” de unos 12 a casi 20 m. de longitud y una sección de unos 1,5 x 0.5 m, formada por grandes maderos ensamblados (forrados con entablado en las de factura más tardía) y sujetos por cinchos de sogas o de hierro, con un husillo vertical en uno de sus extremos del que pende un bloque cilíndrico de piedra (pesillo o quintal) con un peso entre 1.750 y 2.500 kg, según las dimensiones de la viga. La “cabeza” o extremo más grueso del árbol, a su vez, se encaja en la fábrica del edificio “torre de contrapeso” que actúa como el punto de apoyo para contrarrestar la potencia ejercida por el quintal al levantarse y por el peso de la viga sobre el cargo de capachos con aceituna molturada situado bajo la misma a fin de extraer el aceite.

Dadas sus características, la fisonomía y el funcionamiento del artefacto resultan determinantes en la configuración del edificio en que se instala. Requiere dilatadas naves longitudinales, de cierta altura (el husillo mide unos 5 m. o más) y con un elemento de obra imprescindible, la torre de contrapeso, de modo que la edificación es, en sí misma, parte integrante de la propia máquina. Un histórico sistema de prensado que aún puede contemplarse en el Cortijo del Marqués de Cabriñana, en el término de Córdoba, en el Molino de Afán o Las Pozas de Montoro y en el Museo del Aceite de Oliva de Baeza (Jaén).

Se podría describir el funcionamiento de la prensa de viga como sigue:

Se parte del reposo, es decir, la viga descansando sobre la lavija y pilón apoyado en el suelo (figura 57.1). Para poder levantar la viga y trabajar con seguridad se necesitaba levantar la viga por la cabeza, es decir, por la parte de las vírgenes, y de esta forma hacer



descender la horquilla donde está la rosca del husillo. Para ello se giraba a derechas pues la rosca estaba derechas. Una vez que la cabeza estaba levantada se colocaban uno o dos calzos (trabones) a modo de seguridad. En esta situación la viga sigue apoyada en la lavija y en los trabones, siguiendo el pilón en el suelo (figura 57.2). Hasta este momento y después de todas estas operaciones, el pilón seguía en el suelo, pues no se producía el aprieto. Ya está formado el cargo de capachos. Se comienza el aprieto. Se gira a derechas para levantar la cabeza y poder quitar los trabones. La viga sigue apoyada en la lavija y en el pilón. Si se gira despacio a izquierdas, se conseguirá que la cabeza descienda hasta el cargo. Se continúa girando a izquierdas, para levantar la horquilla y poder quitar la lavija. Justo en ese momento hay dos puntos de apoyo: cargo y pilón.

En este momento se colocan una serie de trabones en la parte superior de las vírgenes, de forma, que girando en el mismo sentido la prensa queda fija y si se continúa de la misma forma, llega un momento en que el pilón sube por el husillo, solidario con él, quedando colgado del husillo. (figura 57.3)

En esa situación, sólo hay ya un punto de apoyo que es el cargo de capachos, y es ahí cuando sobredicho punto actúan los pesos de la viga y el peso del pilón, hasta que pasadas unas horas, la altura del cargo disminuye y consiguientemente descienden la prensa y el pilón hasta tocar de nuevo al suelo.

Para el segundo aprieto, lo primero es quitar los trabones de la ranura, subir la horquilla girando en sentido contrario, para colocar la lavija en las guíaderas, y de esta forma volver a girar el husillo en el otro sentido para levantar la cabeza y poder operar como al principio y ahora es cuando tiene lugar el desmenuzamiento de la pasta con las manos y la adición del agua de caldeo. Después de este segundo aprieto, ya no había más, y se procedía como al principio.



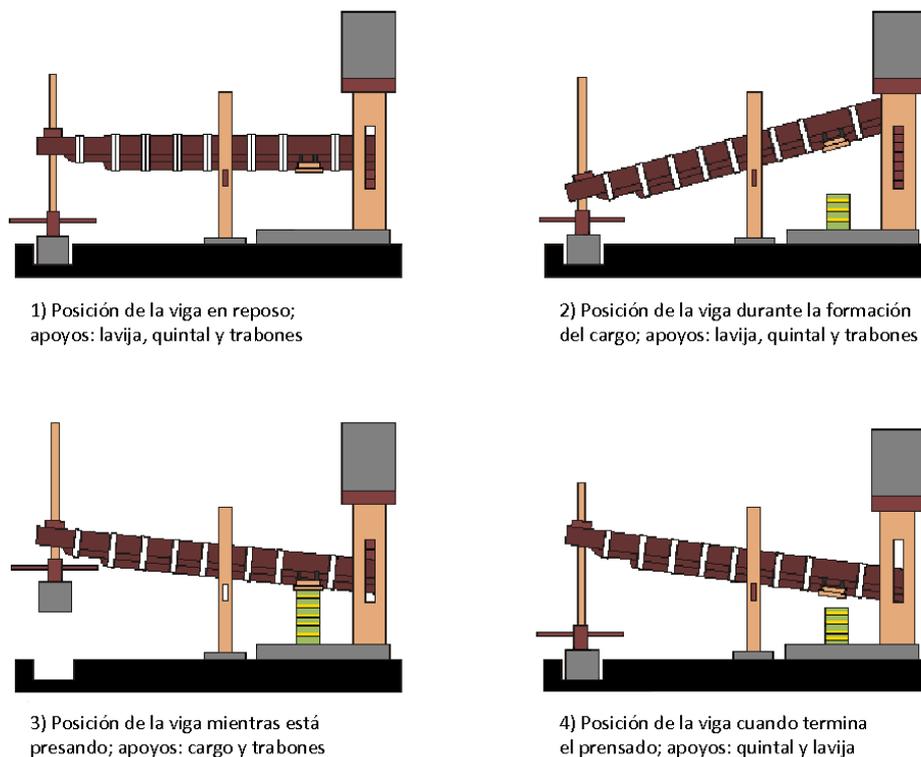


fig. 57.- Prensa de viga y quintal: ciclo de funcionamiento⁶⁷

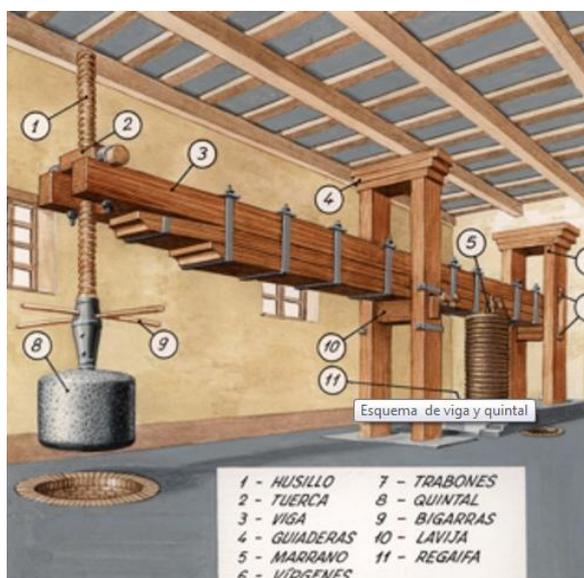


fig. 58.-La prensa de viga y quintal, es una de las prensas para la elaboración del aceite de oliva, más utilizada entre el siglo XVII y el siglo XIX. Fuente: Perialisi España S.L

⁶⁷ LÓPEZ GÁLVEZ, M.Y, (2012). Estudio Histórico-Técnico sobre Almazaras Cordobesas en el siglo XVIII: Aplicación al Molino del Toro (Montilla). Tesis Doctoral. Universidad de Córdoba.



4.3.2.5. *Requerimientos del entorno constructivo de la prensa de viga y quintal:*

Antes de comenzar con las consideraciones propias del prensado, hemos de hacer un alto en el camino, para describir un aspecto importantísimo que marcó la evolución de los sistemas de molturación a lo largo de tiempo. El hecho diferencial lo marcó la evolución de distintas morfologías de molinos, por conseguir una mayor superficie de molturación, que evitara un menor esfuerzo (normalmente motor a sangre) y que realizara la operación en un menor tiempo, consiguiendo de esta forma que se molturara una mayor cantidad de fruto, y que éste perdiera la menor cantidad de características organolépticas al estar menor tiempo atrojado (expuesto a la intemperie). Así por ejemplo se pasó de morfologías como el Trapetum Romano o la Mola Olearia, a los molinos rompedores como los de piedras troncocónicas, más conocidos como rulos. En lo referente al prensado propiamente dicho, y como se ha podido apreciar el funcionamiento de la prensa objeto de estudio, es el de una palanca de segundo género, pues la resistencia a vencer (carga de capachos), está entre el punto de apoyo y el punto de aplicación de la fuerza. En ese movimiento de balancín, juega un papel fundamental la lavija. Pues bien, en cualquiera de las posiciones límite de la prensa la cota máxima desde el suelo (cota cero), era considerable, alrededor de 9 m, presentando de esta forma la primera restricción en altura de la nave. Por otro parte, debía de existir un contrapeso para evitar que en una de las posiciones límite (cuando el cargo estaba comenzando a ser presionado), y debido a la gran resultante de la viga, era posible que cediera no actuara presionando, por lo que se pensó en colocar una gran torre contrapeso que evitara dicho movimiento. En concreto, dicha torre de contrapeso estaba formada por grandes rocas con una masa total de 10 toneladas. Esto da una idea de la gran resultante originada por el movimiento de la viga en su operación de aprieto sobre el cargo de capachos. De otro lado, para construir la prensa con unas dimensiones de 11 m de longitud y 1,50 m de altura, y puesto que el acceso a la nave se realizaba a través de una única puerta, tanto para las personas como para los animales que transportaban el fruto hasta el patio de trojes, es porque en todas las naves existía una Puerta del Diablo, que permitiera la entrada de la viga a la nave y poder construir la prensa en su totalidad.

La evolución en la construcción de las prensas, ha venido marcada con el objetivo de alcanzar una mayor presión sobre los capachos (discos filtrantes que contenían la pasta



triturada), y de esta forma, obtener mayor cantidad de aceite. Es por ello que toda la tipología de prensas ha ido encaminada hacia la consecución de un mayor peso sobre el cargo de capachos. Así en la prensa de viga y quintal, existían dos pesos que actuaban: el peso de la viga (aproximadamente 3,5 toneladas) y el peso del quintal con otras 3 toneladas (roca basáltica). La modificación con la prensa de viga y husillo (tipología anterior a la de viga y quintal), fue precisamente que el quintal estaba fijo al suelo en ésta (actuando sólo el peso de la viga) y en aquella era móvil. Otra consideración constructiva fue la necesidad de evitar cualquier tipo de excentricidad, para conseguir que toda la carga estuviera centrada y actuara sobre el cargo. Por ello, la disposición del quintal era la de su perfecto alineamiento con la viga y además tenía forma esférica para conseguir un auto centrado persiguiendo también dicho fin de alineación. Acompañamos una descripción tomada de un párrafo textual y dibujo de un tratado de Agricultura de finales del siglo XIX ⁶⁸: *“La prensa que más se empleaba antiguamente, y que todavía hoy se usa en algunos puntos si bien va siendo reemplazada por otras, es la llamada prensa de viga y quintal. Se compone está de una gran viga, formada de una sólo pieza o por cuatro troncos o cuarterones reunidos con asas de hierro, de doce a catorce metros de longitud, empotrada en un muro y fuertemente sujeta por cuñas y aldabillas de hierro. En el extremo libre hay una pieza adicional que hace las veces de tuerca por donde atraviesa un robusto husillo de madera en dirección vertical y de la cual pende una enorme piedra llamada quintal. Dando vueltas al husillo en cierto sentido por medio de palancas, se levanta bastante la viga y permite colocar en un punto intermedio situado a unos metros del extremo empotrado en el muro, los capazos o espartones de oliva molida; cuando hay suficiente número de ellos para formar el pie, se mueve el husillo, dándole vueltas en sentido contrario al de antes; se hace bajar lentamente el extremo libre de la viga, y por fin se consigue levantar la piedra o quintal, dejándole pendiente en el aire y ejerciendo su propio peso y el de la viga toda la presión de que es capaz”*

A continuación se adjunta planta, alzado y sección del molino del Marqués de Cabriñana, ejemplo de los muchos que existieron entre los siglos XVI al XIX.

⁶⁸ RIBERA, J.: Novísimo Tratado de Agricultura y Zootecnia, Manuel Soler editor. Barcelona, 1.894. p.463, texto y 1145 lámina.



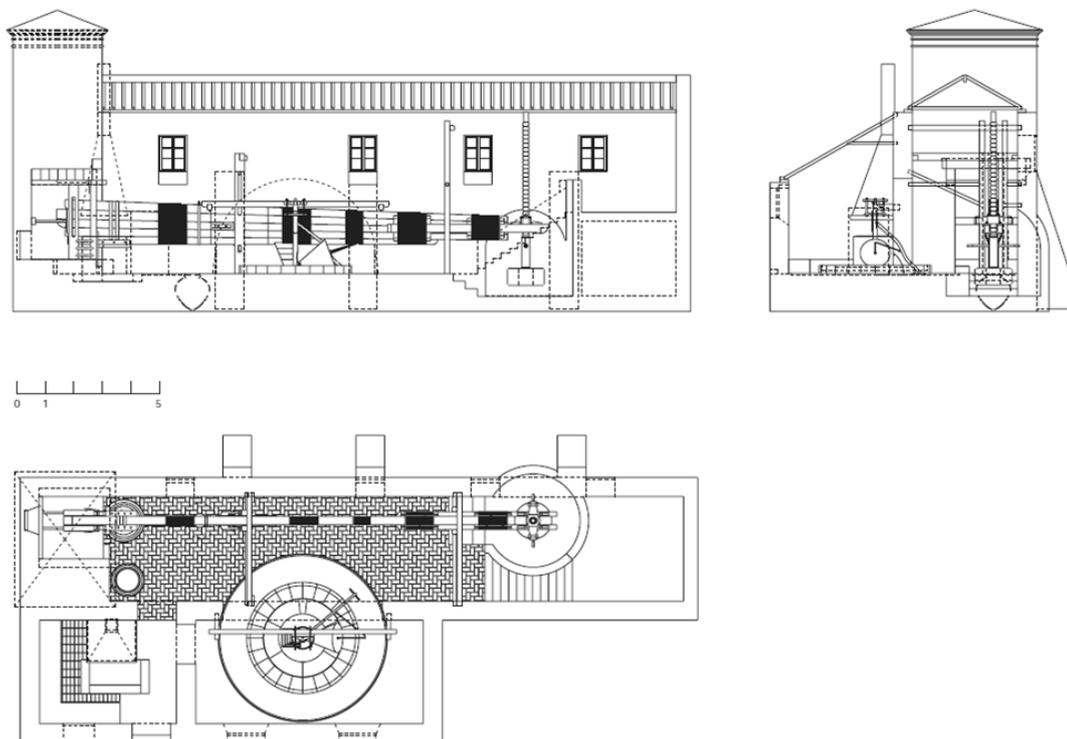


fig. 59.- Planta y Sección del Molino del Cortijo del Marqués de Cabriñana. Fuente: Cortijos, haciendas y Lagares de Córdoba, Tomo I, pág. 156. Consejería de Obras Públicas y Transportes de Junta de Andalucía.

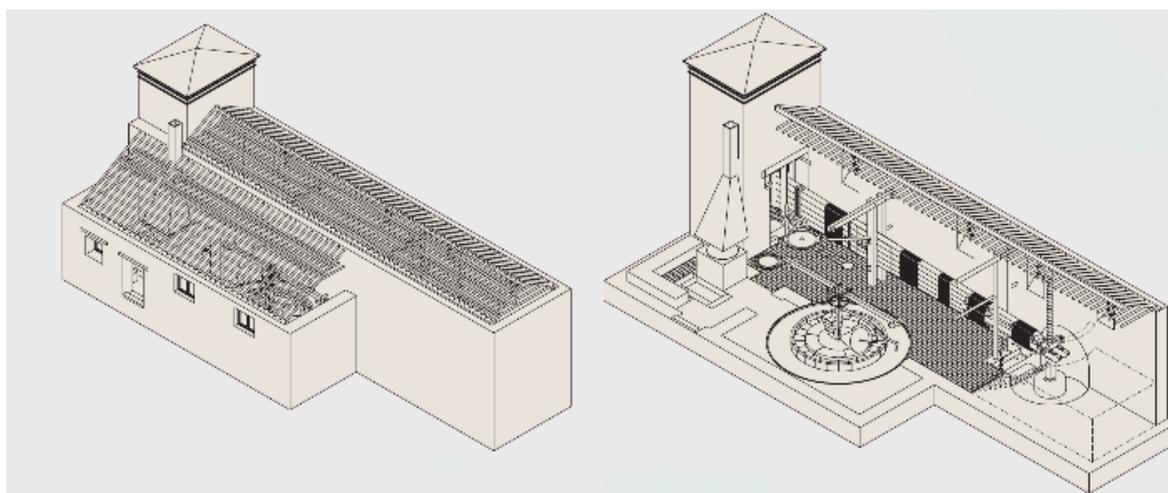


fig. 60.- Perspectiva Almazara del Cortijo del Marqués de Cabriñana. Fuente: Cortijos, haciendas y Lagares de Córdoba, Tomo I, pág. 158. Consejería de Obras Públicas y Transportes de Junta de Andalucía.



fig. 61.- Prensa de Viga del Siglo XVII, de 12x5 metros, con todas piezas y 2.000 kilos de peso. Museo en Cabra (Córdoba).
Fotografía: Juan Cobo.



fig. 62.- Prensa de viga. Museo de la Cultura del Olivo de la Hacienda La Laguna. Baeza (Jaén) Fuente: Diego Lezama.
Diputación Provincial de Jaén.



fig. 63.- Prensa de Vega de la Almedinilla. Foto: P. Lorenzo. Fuente: <http://olearum.es>



fig. 64.- Prensa de Vega del Molino el Puntal de Fuente Palmera (Córdoba) Autor: Luis Jiménez Álvarez/Guadalinfo Fuente Palmera. Fuente: <http://cordobapedia>



A principios del siglo XX, estas toscas y aparatosas prensas que desde los Romanos se venía utilizando, dejan de ser útiles con las últimas tecnologías de la época y la aparición de las prensas hidráulicas. Diego Pequeño en 1.879 se expresaba así:

“En contra de las prensas de viga, existen poderosas razones que vano sería desconocer. La celeridad, la economía y la perfección del trabajo, no están ciertamente, de parte de estos pesados armatostes. La primera circunstancia es sobre todo capitalísima. Hemos repetido hasta la saciedad, que con aceitunas largo tiempo atrojadas, no hay que esperar aceites finos y aromáticos: que es preciso, que es indispensable, activar todo lo posible las operaciones, empleando mecanismos de gran potencia. Ahora bien: el trabajo de las vigas es por demás lento y escaso; la inmensa mayoría sólo prensan dos tareas de á 8 fanegas cada 24 horas, teniendo para ello que subir y bajar 8 veces la viga, en lo que se pierde mucho tiempo y se ocupan por lo menos dos obreros robustos. Esta cantidad es asaz pequeña para las grandes cosechas de Andalucía, por cuyo motivo vemos allí con frecuencia prolongarse la molienda hasta los meses de Junio y Julio y en ocasiones darse la mano con la inmediata campaña, obteniendo unos aceites detestables, como no puede de menos de acontecer con aceitunas en completa putrefacción”

Termina por tanto aquí una era en la producción del aceite de oliva, pasando de las almazaras tradicionales a las almazaras industriales, de las que nos ocuparemos en el siguiente apartado.



4.4. Las almazaras y la revolución industrial. (S. XIX y XX).

A partir del primer tercio del siglo XIX empieza producirse la profunda renovación de los sistemas de elaboración de aceite que llevará a la generalización de las almazaras industriales.

Por estas fechas aparecen en las almazaras andaluzas las prensas fabricadas con hierro, mucho más resistentes y fiables que las de madera, las llamadas prensas de columnas (consistentes en un montante y una base unidas por columnas con un tornillo y plato que presiona el cargo), accionadas manualmente por medio de palancas o volantes, con engranajes multiplicadores de potencia, modelos a los que pronto se les incorporan sistemas hidráulicos con pistones que permiten obtener presiones muy superiores a las de los artefactos preindustriales.

La prensa de palanca fue muy conocida por su sencillez. Consistía en un cabezal superior atravesado por un husillo (tornillo sinfín) y unido a la base con cuatro columnas. Girando el husillo mediante una palanca, se hacía subir o bajar un gran plato de fundición según se deseaba.

Este fue el inicio de una serie de evoluciones basadas en el sistema de husillo giratorio, mediante engranajes, dobles engranajes y hasta triples (prensa de triple presión), consiguiéndose con estas distintas relaciones de transmisión para diferentes momentos del prensado.(figuras 68 y 69). De estas prensas se comercializaron numerosos modelos diferentes en Madrid, Barcelona y otras muchas localidades, según recoge Pequeño (1.879:199-203). En relación a estas prensas, Noriega (1.901:304) afirma que dos hombres podían realizar presiones de 80 a 120.000 kg. Equivalentes a 10 a 15 Kg/cm² de la sección de cargo o pie.

A estos modelos se les incorporan sistemas hidráulicos con pistones que permiten obtener presiones muy superiores a los de los artefactos preindustriales, así finalmente, la prensa hidráulica revolucionó la técnica de extracción de aceite incrementando de forma notable tanto la presión aplicada como la velocidad del trabajo, a lo que hay que añadir la ventaja de no requerir un gran edificio, a diferencia de la prensa de viga, lo que da lugar a almazaras más pequeñas y proporcionadas. La prensa hidráulica funciona según el principio de Pascal, estando constituida por un cilindro de fundición sobre el que se mueve un pistón



empujado por la inyección de un fluido (agua, aceite, vapor...) comprimido a su vez desde un émbolo o bomba. Fue inventada por el mecánico inglés Joseph Bramah a finales del siglo XVIII.

Paralelamente y como consecuencia del desarrollo tecnológico, se sustituyen las muelas cilíndricas y rulas de los empiedros por rulos troncocónicos, aumentándose a su vez el número de piedras por cada moledero, todo ello al objeto de satisfacer las crecientes cantidades de aceituna molturada que elaboran las nuevas prensas. Junto con los nuevos sistemas de prensado y las mejoras de la de la molienda llega también la maquinaria (de vapor, eléctrica, de combustión interna) para suministrar la energía a un proceso productivo cada vez más acelerado, de modo que tanto las prensas como los molinos de sangre se mecanizan.

Esta renovación tecnológica de las almazaras, que se simplifican y adoptan el carácter de naves diáfanas al no tener que hacer frente a los requisitos que imponían las prensas de viga y de torre. La mecanización elimina también la necesidad de la cuadra o pajar adyacentes para la bestia del empiedro, mientras que las bodegas se remozan construyéndose pozuelos cuadrados de cerámica para la decantación e instalándose depósitos metálicos para el almacenamiento, en sustitución de tinajas de cerámica embutidas en el suelo.

La primera prensa hidráulica traída a España fue importada por el montillano D. Diego de Alvear y Ward en 1833 tras esquivar numerosas trabas proteccionistas que impedían la salida de maquinaria o tecnología desde Gran Bretaña. Este empresario, de madre inglesa, y perteneciente a una importante familia exportadora de vinos, comprobó las bondades de la prensa que era utilizada en el extranjero para prensar fardos de algodón heno u otros productos y decidió adquirir una prensa hidráulica para su molino de aceite. La máquina fue construida en Manchester y, tras un accidentado viaje, se transportó a Londres para pasar posteriormente a Menorca (que había sido colonia británica) y de allí, vía Málaga, quedaría instalada definitivamente en su finca El Carril, en Montilla (Córdoba). Es probable que el procedimiento seguido para la exportación no debió de ser "reglamentario", pues el mismo Alvear en su obra "Descripción, uso y ventajas de la prensa Hidráulica, establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración del aceite de olivas," (1834:25),



declaraba sólo un año más tarde que había “olvidado” el nombre del constructor y la documentación de la maquinaria se había “extraviado”. El coste de fabricación de tal prensa se elevó a 15.000 reales, a los que debió añadir otros 10.000 por el transporte.

En esta misma obra de D. Diego de Alvear indica:

“Como la prensa emplea unas dos horas en estrujar 16 fanegas de aceitunas, en las 24 horas al día podrá extraer el aceite de 192 fanegas de aceitunas, cantidad 12 veces mayor que la que trabaja en el mismo tiempo la viga o prensa de torre; y he aquí remediado completamente el notable perjuicio que sufren los ricos propietarios de olivos, en los aceites que pierden, se enrancian y adquieren mal gusto, por tener que conservar la aceituna amontonada, no correspondiendo el trabajo de nuestras máquinas a la abundancia de las cosechas.”

Las ventajas de la prensa hidráulica respecto al resto de prensas aparecen reflejadas en la tabla siguiente. La cantidad de aceituna procesada por día de trabajo con esta prensa era de 5 a 15 veces más que las prensas antiguas por lo que el ahorro de mano de obra y tiempo era notable; el aceite podía ser obtenido con mejor calidad al reducir los almacenamientos del fruto; finalmente, la mayor presión de esta máquina elevaba notablemente el rendimiento de la aceituna. Pequeño (1879: 220) cita que un aceitero andaluz, Francisco Iribarren, en 1850, con las prensas de viga tardó 10 meses en moler y prensar las 12.000 fanegas de su cosecha y con una prensa hidráulica obtuvo la misma cantidad de aceite de tan sólo 9.000 fanegas de aceituna en 60 días de trabajo. Igualmente, Collantes (1845: 29) del molino real de San Fernando, afirma que el uso de la nueva prensa supone, a igualdad de producción, un ahorro anual de 257 días en el procesado de la aceituna y pasar de un gasto de 11.067 reales a sólo 6.600.



COMPARACIÓN DE TÉCNICAS EMPLEADAS EN LA PRODUCCIÓN DEL ACEITE EN EL SIGLO XIX

TÉCNICA	PRESIÓN EJERCIDA	KG. ACEITUNA PROCESADA/DÍA	INVERSIÓN APROXIMADA EN REALES (HACIA 1870)
Molino de 1 ó 2 rulos de piedra (movido a sangre)	n.a.	1000 a 1500 kg.	-
Molino de 3 rulos de piedra (movido a vapor)	n.a.	3000 kg.	-
Prensa de rincón	-	200 kg.	-
Prensa de torre	2 kg/cm2	250 kg.	30.000 rs.
Prensa de viga (edificio incluido)	5 kg/cm2	350 a 600 kg.	De 47.000 a 56.000 rs.
Prensa de columnas o husillo	10-15 kg./cm2	500 a 1.000 kg.	6.000 a 14.000 rs.
Prensa hidráulica	25-50 kg./cm2	1.800 a 2.500 kg.	12.000 a 22.000 rs.

fig. 65.- Comparación de Técnicas empleadas en la producción del aceite en el siglo XIX.⁶⁹

Sin embargo, la prensa hidráulica tardó aún muchos años en difundirse. El siguiente cuadro refleja la distribución del número de prensas existente en la provincia de Córdoba hacia 1878, según el censo estadístico de la Dirección General de Contribuciones. Aunque tal censo puede resultar incompleto, nos proporciona una aproximación de la distribución según tecnología de las prensas existentes: podemos apreciar que 45 años después de la instalación de la primera prensa hidráulica, siguen siendo mayoritariamente las prensas antiguas las usadas en nuestra incipiente industria oleícola.

fig. 66.- Número y naturaleza de las prensas existentes en las almazaras de la Provincia de Córdoba en 1.878.
Fuente: Dirección General de Contribuciones, 1.878

Prensas hidráulicas (manuales)	28
Prensas hidráulicas (movidas por vapor)	22
Prensas de husillo (metálicas)	329
Prensas de viga y quintal	947
Prensas de rincón	370
Total	1696

Tal y como podemos extraer de la tabla anterior, las prensas de viga en esta fecha comprendían aún el 54 % del total, y las hidráulicas el 3%, estos datos muestran una gran resistencia de nuestros almazareros a sustituir la prensas de viga y quintal por las prensas hidráulicas, de lo que se lamentan insignes agrónomos de la época (Pequeño, 1879)

⁶⁹ GARCIA FERNANDO, J; ROMERO ATELA, T; VEROZ HERRADÓN, R. *La Industria aceitera del siglo XIX. Referencia a Córdoba y al Molino de Alvear. Pág. 30, 1.998. (Con datos de Pequeño (1.879), Manjarrés(1.872), Noriega (1901) y otros.*



Córdoba en ese momento (1.878) la provincia española con más prensas, seguida de cerca por Sevilla con 1606 y a gran distancia con 681, la provincia de Toledo, Jaén está lejos de esas cantidades, pues sus olivares son más recientes, cuenta en esas fechas con sólo 164 prensas. (fig. 67)

NÚMERO DE PRENSAS ACEITERAS EXISTENTES EN ESPAÑA HACIA 1878

PROVINCIA	Prensas hidráulicas	P.doble presión (a vapor)	Prensas husillo	Prensas de viga	Prensas de rincón	TOTAL PRENSAS
Almería	11	20	11	96	47	185
Badajoz	3	0	56	146	110	315
Barcelona	1	1	2	8	60	72
Cáceres	12	3	51	86	214	366
Castellón	1	0	24	156	197	378
Ciudad Real	0	0	40	143	0	183
Córdoba	28	22	329	947	370	1.696
Gerona	0	1	50	10	238	299
Granada	36	4	55	145	77	317
Huelva	3	2	63	92	45	205
Huesca	2	4	19	213	32	270
Jaén	6	0	11	147	0	164
Lérida	2	0	18	488	47	555
Málaga	0	0	42	257	57	356
Murcia	45	18	130	119	33	345
Sevilla	14	40	214	1130	208	1.606
Tarragona	2	0	6	203	90	301
Toledo	21	0	43	548	69	681
Valencia	2	24	59	53	93	231
Zaragoza	5	0	18	139	67	229
Resto	20	3	133	769	193	1.118
TOTAL	214	142	1.374	5.895	2.247	9.872

fig. 67.- Número de Prensas aceiteras existentes en España hacia 1878. Fuente: Fuentes García Fernando J; Romero Atela, Teresa; Veroz Herradón, Ricardo. La Industria aceitera del siglo XIX. Referencia a Córdoba y al Molino de Alvear. Pág. 30, 1.998. (Con datos de Pequeño,1879)

En el último cuarto del XIX debió de acelerarse notablemente la modernización de las almazaras. Así, en la obra de Noriega (1901: 334-348) se refleja un importante avance del número de prensas hidráulicas. En Sevilla, de las 14 del cuadro anterior han pasado al menos a 73 máquinas a finales del XIX, considerando sólo en esta última fecha las industrias que por maquilar a terceros figuran en los padrones fiscales.

La sustitución de las prensas de viga y de torre por la prensa hidráulica parece completarse ya en el siglo XX, aproximadamente en la década de 1.920 a 1.930.



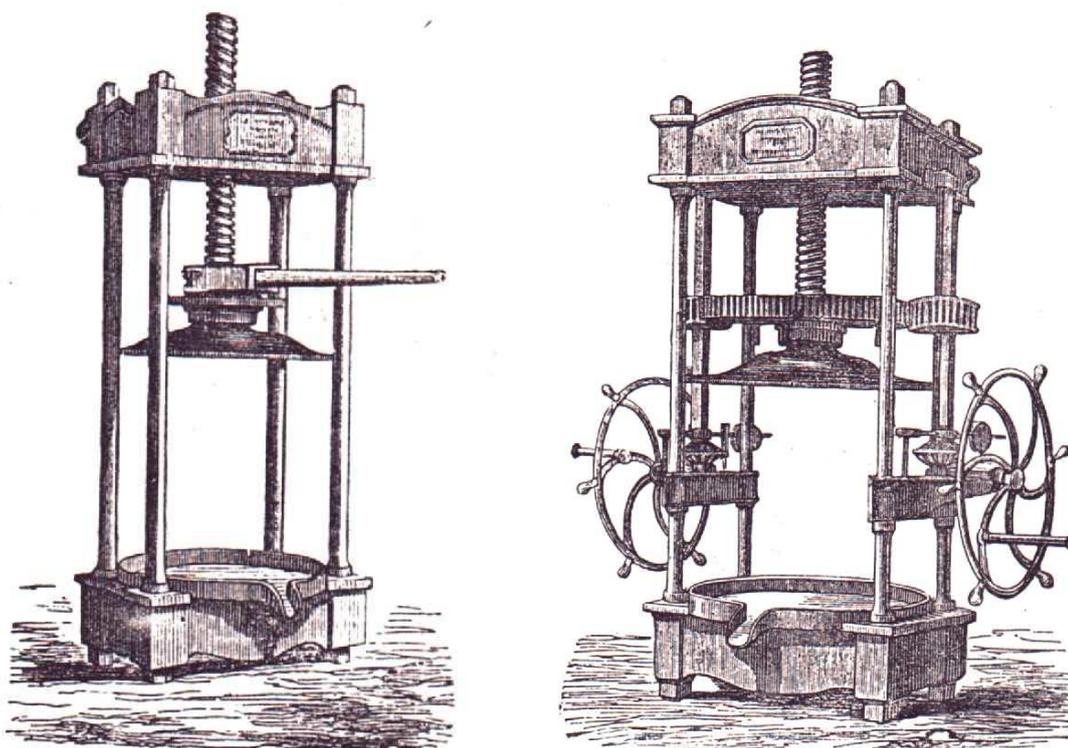


fig. 68.- **Izquierda:** Prensa de palanca, **Derecha:** Prensa de doble movimiento.

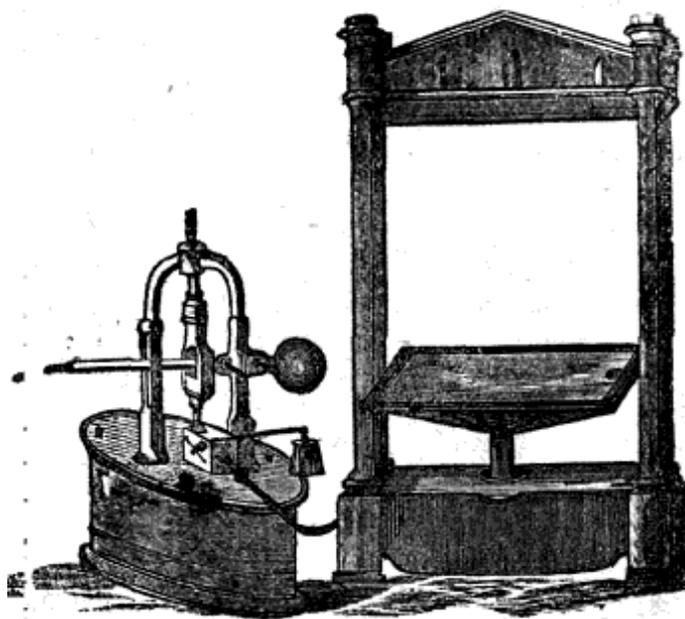


fig. 69.- Prensa Hidráulica. Fuente: Pequeño y Muñoz Repiso, Diego. Nociones acerca de la elaboración del aceite de olivas, pág. 227, 1.878.

4.4.1. La Prensa Hidráulica y D. Diego de Alvear y Ward.

D. Diego de Alvear y Ward instala en su propiedad familiar del molino del Carril de Montilla (Córdoba), en 1833, la primera prensa hidráulica movida manualmente, tras un azaroso viaje de vuelta, debido a inconvenientes aduaneros, desde Manchester a Londres, y posterior traslado por mar hasta Mahón (Menorca), de allí a Málaga y finalmente a Montilla. Pero no será hasta el siglo XX cuando las prensas hidráulicas desplazarán definitivamente al resto de prensas empleadas secularmente en las almazaras andaluzas.

Es el propio D. Diego de Alvear el que en 1834 publica su “Descripción, uso y ventajas de la Prensa Hidráulica, establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración del aceite de olivas” por lo que son bien conocidos tanto el funcionamiento de dicha prensa como la interesante historia de D. Diego de Alvear y Ponce de León, y de su hijo el citado D. Diego de Alvear y Ward, pero no tenemos constancia de estudios sobre las almazaras de la familia Alvear en dicha época.

Este molino, también propiedad de la familia Alvear Ward, tiene el privilegio de haber contado con la primera prensa hidráulica instalada en las almazaras españolas. Durante un viaje a Inglaterra, D. Diego tiene conocimiento de esta prensa, construida por el mecánico Joseph Bramah. El propio D. Diego de Alvear hace de la misma el siguiente relato: *“La máquina que he tenido la dicha de dar a conocer en España, aplicándola al importante ramo de la elaboración del aceite, es invención del sabio mecánico inglés Joseph Bramah, y se conoce con el nombre de prensa hidráulica. En Inglaterra y Francia se sirven de ella para prensar papel, heno, paños, y para reducir a menor volumen las piezas de algodón y fardos que se destinan para embarcar; pero aunque tenía noticias de ella, y varias obras refiere que sería muy conveniente para extraer el jugo de frutas y semillas con el fin de hacer vino y aceite, no había tenido ocasión de verla aplicada a estos objetos. Por consiguiente tuve que dedicarme a recoger datos en nuestros molinos y a meditar y calcular las variaciones y dimensiones para formar los planos y poderla construir de modo que sin alterar los usos establecidos para que repugnase menos su introducción, consiguiese acomodarla al beneficio de las grandes cosechas de aceituna. Así en efecto ha sucedido; pues habiéndola construido en Manchester y colocado en Montilla en el año pasado de 1.833, ha prensado, a pesar de la escasez de la cosecha,*



más de 500 fanegas, mereciendo por su sencillez y fácil manejo, su solidez y poco costo, y por las grandes ventajas que lleva a las que usamos, la admiración y encomio de cuantos la han visto trabajar”.

El accionamiento de la prensa hidráulica era manual, y estaba basada en el Principio de Pascal: *“La presión ejercida sobre un punto de una masa fluida, líquido o gas, se transmite con la misma intensidad a todos los puntos de dicho fluido”.*

La sustitución de las prensas de viga por prensas hidráulicas no precisaba grandes obras de albañilería, dada la gran dimensión de las primeras y el reducido espacio que ocupaban las segundas, como puede observarse en ambos planos. Dichas reformas liberaban un considerable espacio, que solían ocupar los depósitos de almacenamiento de aceite y los pozuelos de decantación.

El propio D. Diego de Alvear en su obra, Descripción, Usos y Ventajas de la Prensa Hidráulica, ya citada, incluye una representación gráfica de la prensa y de la bomba de inyección y explica el funcionamiento de la misma con estas palabras:

modo de obrar de la prensa: “...si se levanta la palanca (P) de la prensa, subirá el émbolo K, extraerá el aire, que como más sutil que el agua, saldrá de la bomba, y levantará alguna agua, que entrará en el cuerpo de la bomba Z.....Si se baja la palanca, bajará el émbolo K, acabará de arrojar fuera el aire, comprimirá el agua,...., irá por donde encuentre menor resistencia, esto es, por el tubo F;...y luego que haya pasado no podrá volver atrás, porque una válvula lo impide; así pues seguirá su camino al cilindro C de la prensa.

Continuando con este proceder se llenará el tubo F, y el cilindro C (pues la operación no es más que una repetición de lo explicado) hasta que se llene el espacio que hay entre los dos cilindros C y D: en este caso, no pudiendo el agua salir por ninguna parte, porque el aro de cuero EE se le opone,.....,la parte que oponga menor resistencia tendrá que ceder, y esta es sin la menor duda el cilindro D, que puede subir comprimiendo la aceituna que se ponga en el platillo G contra la cabeza B de la máquina”.

En la figura 71 se representa los alzados seccionados de la prensa y la bomba, así como el plato de apoyo de los capachos.



Don Diego de Alvear fue un gran divulgador de las ventajas de su prensa hidráulica respecto a las usadas hasta entonces, la prensa de torre y la de viga, fundamentalmente.

Así, en su citada obra citada anteriormente relaciona las ventajas de aquella:

“1ª. Cuesta mucho menos y ocupa un local más reducido.

2ª. Es mucho más cómoda para el trabajo.

3ª. En dos horas hace el mismo trabajo que las otras en veinte y cuatro.

4ª. Extrae de la misma porción mayor cantidad de aceite.

5ª. Destruye menor número de capachos.

6ª. Se puede transportar de un punto a otro.”

Estas ventajas tecnológicas son también ponderadas por intelectuales de la época, que ven en ella la posibilidad de mejorar la economía andaluza basándola en la mejora de la eficacia de sus almazaras y en la obtención de un aceite de mejor calidad.

Así, el Catedrático de Agricultura D. Francisco Martínez Robles publicó en el Boletín de Comercio nº 153 un elogioso artículo sobre la prensa hidráulica, que D. Diego de Alvear recoge como complemento de su Descripción.

Otros muchos técnicos y estudiosos del sector agroindustrial ponderarán a lo largo de todo el siglo XIX las ventajas de dicha aplicación, tanto por la cantidad de aceituna molturada, como por la calidad del aceite y la cantidad extraída, debido al mayor agotamiento de los orujos, al aplicar presiones mucho más elevadas.

Sin embargo, la prensa hidráulica tardó mucho tiempo en sustituir definitivamente a las prensas de viga, no será hasta finales del siglo XIX y principios del XX, en que la exigencia de obtener aceites de mayor calidad, vaya venciendo la resistencia del sector almazarero andaluz de aquella época a la introducción de las mejoras tecnológicas en el proceso de elaboración.

La prensa hidráulica no tendrá ya competencia en la extracción del aceite a lo largo del siglo XX, hasta que le surge una competidora, es a partir de 1970 cuando aparecen las primeras líneas continuas de extracción de aceite de oliva por centrifugación de la pasta de aceituna molida, que elimina por completo el prensado del proceso industrial, y que va poco a poco desplazando al sistema conocido como clásico. Pero hasta entonces y durante casi 150 años la prensa hidráulica ha prestado una eficaz colaboración al sector agroindustrial.



D. Diego de Alvear termina su obra “Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica” con estas palabras:

“Me parece también necesario manifestar, que me abstengo de sacar el privilegio de introducción que la ley me concede, por no aumentar el sin número de obstáculos con que tiene que luchar la agricultura, y para que todos puedan aprovecharse de sus ventajas: si lo consigo será para mí una verdadera satisfacción, quedando sobradamente recompensados mis afanes al considerar que nadie, antes que yo, ha hecho a mi patria este importante servicio”.

Como hemos indicado, la prensa hidráulica ha dejado de utilizarse en el 99% de las almazaras andaluzas, sustituida por el moderno sistema continuo, pero ello no quiere decir que haya desaparecido de la industria agroalimentaria.

Curiosamente es de nuevo en la zona vitivinícola de Montilla- Moriles en donde sigue utilizándose la prensa que introdujo en España su paisano, pero ya no para extraer aceite sino el vino de pasas. Y es que la elaboración del vino Pedro Ximénez, obtenido de uvas pasificadas por asoleamiento, exige una mayor presión de la que pueden suministrar las prensas neumáticas, por lo cual tras un primer prensado en ellas, las pasas son nuevamente prensadas en las más enérgicas prensas hidráulicas.





fig. 70.-Prensa hidráulica sistema marqués de Cabra. Museo del Aceite Juan Colín de Montilla (Córdoba).



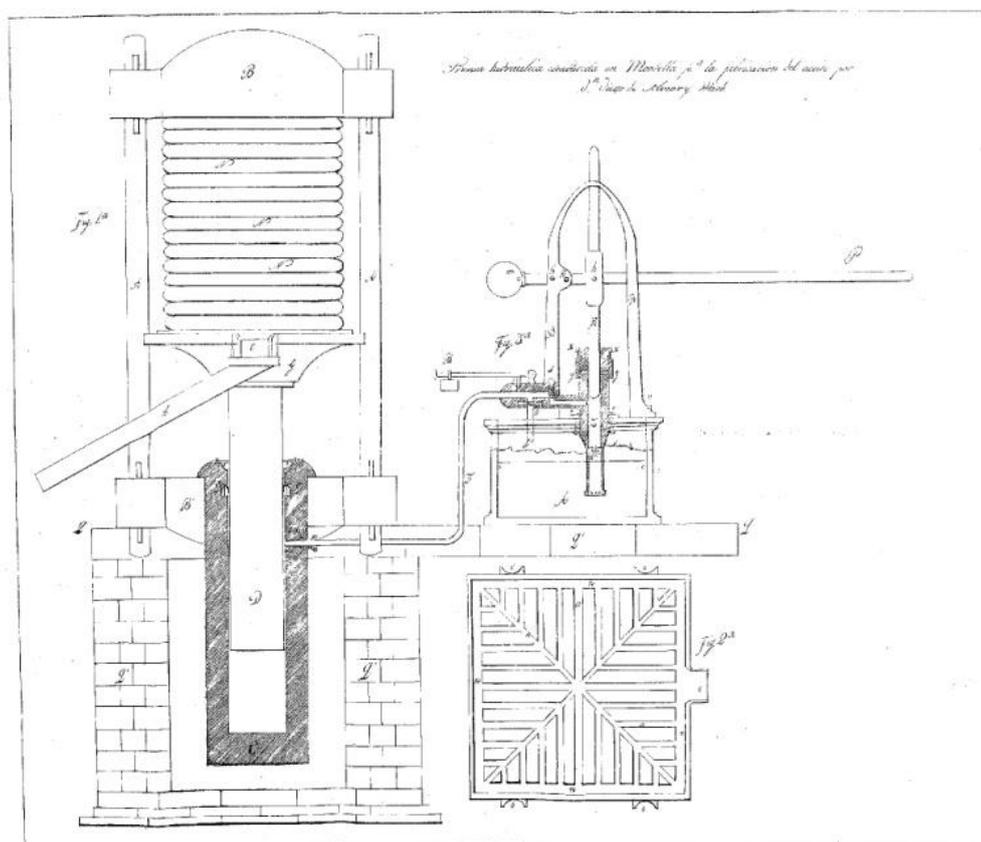


fig. 71.- Alzados de la prensa hidráulica y bomba. Planta del plato de apoyo de los capachos. (Según D. Diego de Alvear y Ward).1.834.⁷⁰

⁷⁰ ALVEAR Y WARD, D. (1834) Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración del aceite de olivas[S.I.] : [s.n.],(Madrid : Imp. E. Aguado). 28 p., [1] h. pleg. de lám. ; 21 cm. Catálogo Biblioteca Nacional. Biblioteca Nacional hispánica.



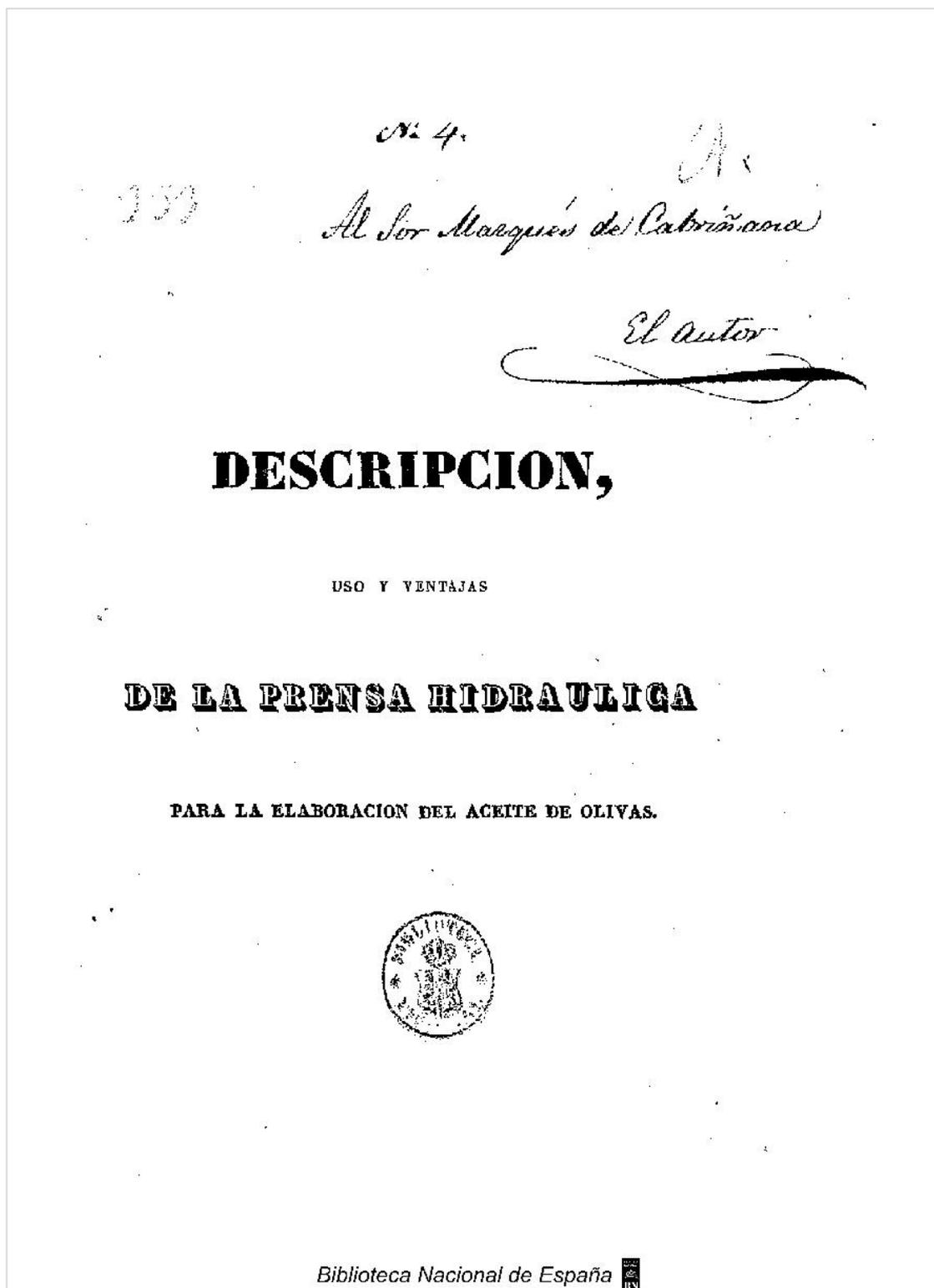


fig. 72.- Contraportada del libro de D. Diego de Alvear y Ward conservado en la Biblioteca Nacional de España "Uso y ventajas de la prensa hidráulica para la elaboración del aceite de olivas", dedicado por el Autor al Marqués de Cabriñana quien tuvo la propiedad de un molino de aceite en la Vereda del Cerro Macho de Montilla. (Córdoba).



4.5. Las almazaras desde mediados del siglo XX, hasta la actualidad.

Desde 1.950 a la actualidad pueden distinguirse tres diseños diferentes en las almazaras, cuyas plantas se adjuntan:

- Almazaras construidas entre 1.950 y 1.970. (figura 73)
- Almazaras clásicas reformadas entre 1.975 y 1.985. (figura 74)
- Almazaras continuas. (figura 79)

Las almazaras construidas entre 1.950 y 1.970 corresponden a las nuevas cooperativas olivareras cordobesas. Poseen moledero de rulos cilíndricos que abastecen cada uno a dos batidoras verticales y dos prensas hidráulicas. (figura 73)

En ese dilatado período de tiempo, la prensa hidráulica se ve sometida a unas continuas reformas, que mejoran su eficacia, al introducir una serie de mejoras tecnológicas, motivadas en muchos casos por la necesidad de hacer frente a las amenazas de sus nuevos competidores.

Veremos dos casos:

1ª).- La utilización de la energía eléctrica en las almazaras supone la eliminación paulatina del accionamiento manual de las prensas hidráulicas, y su sustitución por una caja de bombas eléctrica.

En un primer momento cada caja de bombas atendía a una única prensa, pero con el paso del tiempo, se generaliza el uso de cajas de bombas múltiples, que abastecían a varias prensas.

Una instalación masiva de prensas hidráulicas en las almazaras andaluzas, tiene lugar a partir de la Ley de Creación de las Cooperativas Olivareras de 1942, a partir de la cual se produce una importante disminución de las almazaras agrícolas e industriales y un gran incremento de las cooperativas olivareras.

El diseño de esas grandes instalaciones estaba formado por un moledero que abastecía a dos prensas hidráulicas, calculándose, que en campañas enormemente largas, de más de 6 meses, cada prensa podría procesar aproximadamente 1 millón de kilogramos de aceituna.



2º).- La amenaza de la introducción de las líneas continuas en la década de 1970-80, que mantienen la molienda, pero sustituyen el prensado por la centrifugación, maquinaria clásica se moderniza introduciendo el molino de martillos, la batidora horizontal, el formador de cargo y la vía-raíl para bateas.

Las prensas hidráulicas, introducidas en España por D. Diego de Alvear, no sólo habían logrado imponerse en nuestras almazaras, sino que habían dado lugar a una importante red de industrias nacionales, en Málaga, Córdoba, Sevilla y Jaén, que fabricaban prensas hidráulicas, batidoras, molederos etc.

Bien porque la tecnología española no estaba al nivel requerido, o por una confianza excesiva en su maquinaria tradicional, dichas fundiciones españolas, que generaban un gran número de puestos de trabajo, no apostaron abiertamente por crear un prototipo de línea continua nacional. Pensaron que mejorando la eficacia del prensado, en lo que era su factor limitante, “la formación del cargo” que aún en esa época se realizaba manualmente, las tradicionales prensas hidráulicas podrían soportar con holgura en desafío.

Se trata pues de la evolución industrial creada por las fundiciones andaluzas para resistir la presión de las líneas de extracción del aceite de oliva, que a partir de 1.972 comienzan a introducir en las almazaras españolas las multinacionales extranjeras.

La defensa numantina que supuso la instalaciones de “formadores automáticos de cargos”, que eliminaban la mano de obra de este entretenido proceso, permitió que un único moledero llegase a abastecer a cinco o seis prensas hidráulicas y aunque hubo que realizar importantes reformas en las almazaras, colocando unas vías-raíl para facilitar la circulación de las bateas de los cargos y girar 90º las prensas, ganando grandemente en eficacia, no pudieron competir con las líneas continuas, que en 1990 desplazaron totalmente al sistema clásico y haciendo que una tras otra las grandes fundiciones andaluzas, Fuentes Cardona, Palacín, Fundiciones Alba etc. vayan desapareciendo. (figura 74)



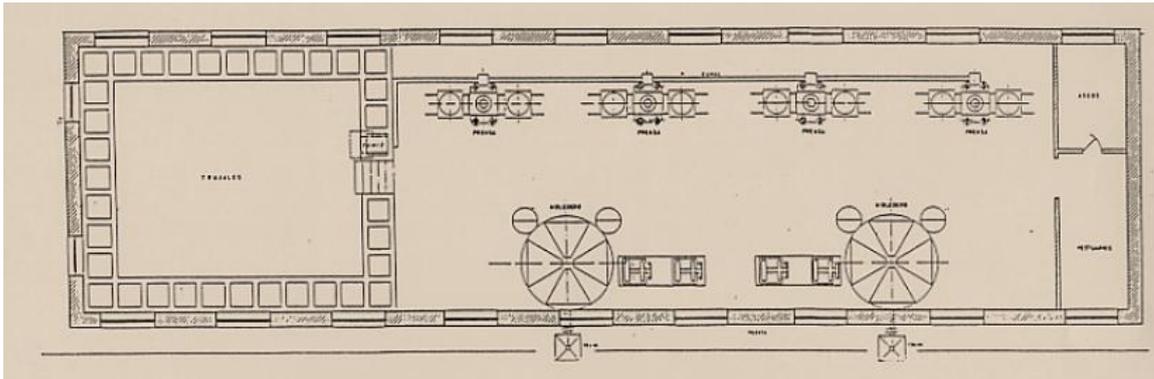


fig. 73.- Planta tipo de almazara, 1955-1975, con dos molederos y cuatro prensas hidráulicas, cuatro cajas de bombas y cuatro batidoras cilíndricas verticales.

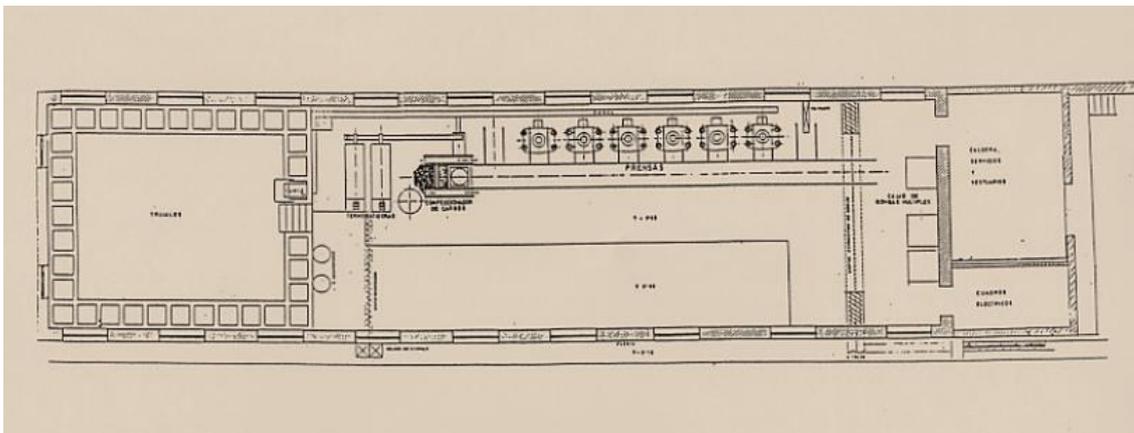


fig. 74.- Almazara anterior instalando un formador de cargos, en 1.975-85



fig. 75.- Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos Hacienda Los Dávalos de Lucena (Córdoba). Fuente: Cortijos, haciendas y Lagares de Córdoba, Tomo I, pág. 171. Consejería de Obras Públicas y Transportes de Junta de Andalucía.



fig. 76.- Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos. Museo de Los Albardinales de Tabernas (Almería). Fuente: [http:// www. Olearum.es](http://www.Olearum.es)





fig. 77.- Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos Cortijo la Higuera de Aguilar de la Frontera (Córdoba).
Fuente: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía.



fig. 78.-Almazara con prensas hidráulicas y formador de cargos. Hacienda Peñillas. Baena (Córdoba) Foto: P. Lorenzo.
Fuente: [http:// www. Olearum.es](http://www.Olearum.es)

Desde los Romanos el proceso de extracción del aceite de oliva estaba basado en el prensado más la molienda y para ello se empleaba *“un molino de fricción y una prensa de torno”*

La influencia de la tecnología Romana en la extracción del aceite de oliva a lo largo del tiempo es tal que en nuestro país, hasta la década de 1.970-80 se sigue empleando el denominado *“sistema clásico”* de extracción del aceite, cuyo proceso tenía dos partes diferenciadas:

- Molturación y batido.
- Prensado de la masa de aceituna extendida en los capachos.

Las mismas etapas, con pocas variaciones, que en la época romana. Lógicamente tanto el molino como la prensa habían ganado eficacia, pero la tecnología era subsidiaria de la romana.

En la década de los setenta se comienza en las almazaras españolas a sustituir el *“sistema clásico”* por el *“sistema continuo”*, lo que supone una ruptura definitiva con dicha tradición. El sistema continuo mantiene la primera etapa del proceso: molienda y batido, aunque totalmente remozada, pero sustituye la segunda el prensado, por la centrifugación. Se basaba en la extracción del aceite de oliva por centrifugación de la masa de la aceituna molida, eliminando el prensado. Utilizaba para ello la tecnología aplicada por multinacionales industriales (Alfa Laval, Wesfalia, PIERALISI, etc.) para extraer aceite de harina de pescado o separar componentes de la leche (grasas, proteínas y suero lácteo, etc.) , mediante centrifugación.

El triunfo final de las líneas continuas en la extracción del aceite hace que éste sistema sustituya al tradicional de molienda-prensado. Con ello el diseño de almazaras vuelve a cambiar en 1.980-90 (figura 79 y 80)



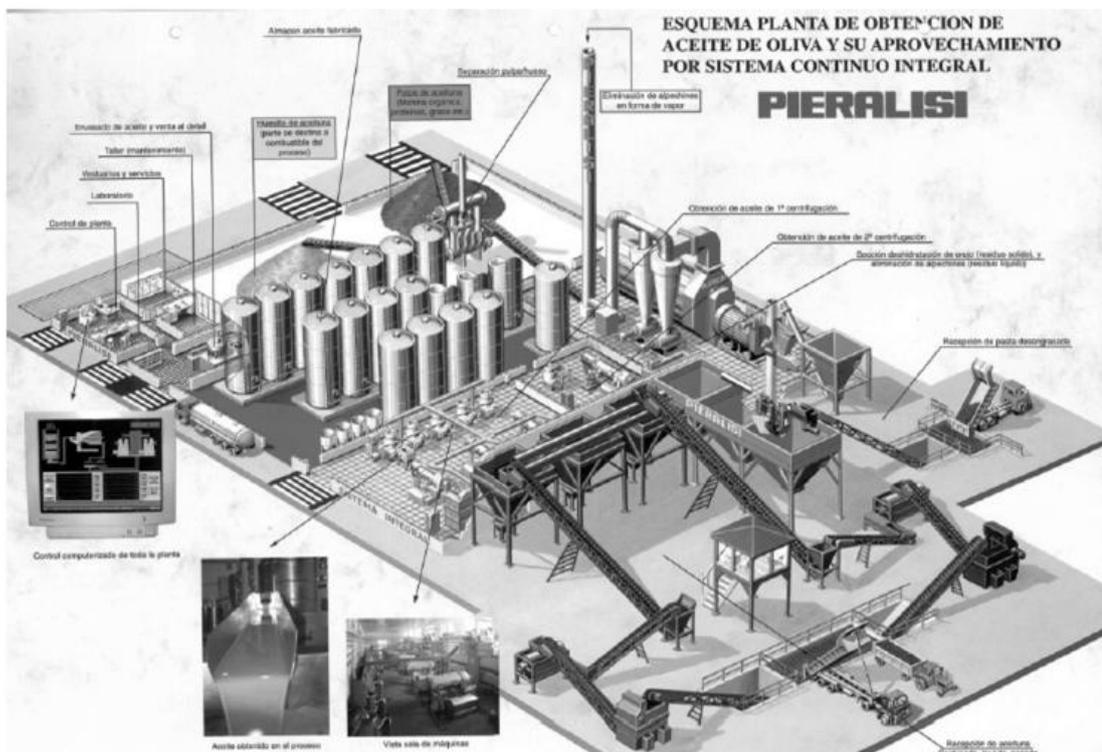


fig. 79.- Sistema de fabricación de aceite por el sistema continuo. Fuente: Pieralisi.



fig. 80.- Nuevas instalaciones con sistema continuo de la Cooperativa de la Unión de Montilla (Córdoba). Fuente: [http:// cooperativaunion.com](http://cooperativaunion.com)



Capítulo 5. Materiales y métodos

5.1. Generalidades

Para llevar a cabo el trabajo de investigación y búsqueda bibliográfica se ha realizado un vaciado documental de diversos archivos, museos y bibliotecas en busca de documentación genérica referente a la producción del aceite de oliva en la historia, investigando la modernización tecnológica hasta la introducción de la prensa hidráulica en 1833 y por otra parte documentación específica para el estudio y conocimiento de los grandes molinos señoriales surgidos a principios del siglo XVI como detonante del gran poder y protagonismo adquirido por las casas señoriales frente a la corona y en especial al desaparecido molino del duque de Montilla. A ellos se añaden igualmente algunos portales digitales de libre acceso a través de internet que nos han aportado numerosa documentación de gran relevancia para nuestro trabajo.

En este capítulo, se realizará una revisión bibliográfica exhaustiva. Respecto a la metodología empleada, primeramente se analizarán, de un modo genérico, los principales métodos de conocimiento existentes. A continuación, sobre la base de las fuentes documentales y teniendo en cuenta el tipo de material utilizado, se definirán las razones que han llevado a la elección del método aplicado.

5.2. Revisión bibliográfica

En el presente apartado realizaremos un recorrido y procedencia por las fuentes bibliográficas y documentales consultadas y clasificados por orden cronológico:

- Manuscritos antiguos
- Manuscritos medievales.
- Estudios histórico-técnicos de la Edad Moderna.
- Obras contemporáneas que tratan sobre temas afines.
- Documentos de Archivos, repositorios y bibliotecas.



5.2.1. Manuscritos antiguos

Son muchos los manuscritos antiguos que nos han servido para el desarrollo del presente trabajo, en especial para el estudio de la producción del aceite de oliva en la historia, aunque es especialmente relevante desde un punto de vista arquitectónico la obra escrita por Vitruvio Polion sobre la arquitectura y humanismo germen de toda una serie de tratados que vieron la luz durante el Renacimiento.

5.2.2. Los diez libros de la arquitectura de Vitrubio

Vitruvio es el autor de *De Architectura*, conocido hoy como *Los Diez Libros de Arquitectura*,⁷¹ un tratado escrito en latín y griego antiguo acerca de arquitectura, dedicado al emperador Augusto. En el prefacio del libro I, Vitruvio dedica sus escritos para dar conocimiento personal de la calidad de los edificios al emperador. Probablemente Vitruvio se refiere a la campaña de reparaciones y mejoras públicas de Marco Agripa. Este trabajo es un gran libro y único superviviente de la arquitectura de la antigüedad clásica. Según Petri Liukkonen, este texto "influyó profundamente a los artistas desde el primer Renacimiento en adelante, como a pensadores y arquitectos, entre ellos Leon Battista Alberti (1404-1472), Leonardo da Vinci (1452-1519) y Miguel Ángel (1475-1564)."⁷²

La obra, estructurada en diez libros, expone todos los conocimientos de su época sobre la teoría y la práctica arquitectónica, entendiéndose por tal no solo el arte de la construcción de edificios, a los que dedica los siete primeros libros, sino también las obras públicas y los diseños de máquinas para la construcción de edificios. Vitruvio estudia en el libro primero los principios de la arquitectura en general, así como la elección de los lugares propicios para edificar una ciudad o una casa.

El volumen segundo lo dedica a los diferentes materiales utilizados en la construcción, como el ladrillo, la piedra, la cal, o la madera. En el tercer y cuarto libro trata los templos y los órdenes arquitectónicos, pasando en el quinto libro a hablar de los edificios públicos.

⁷¹ VITRUVIUS, POLLIO (transl. Morris Hicky Morgan, 1960), *The Ten Books on Architecture*. Courier Dover Publications. ISBN 0-486-20645-9.

⁷² LIUKKONEN, PETRI (2008). «*Vitruvius (fl. 46-30 B.C.E.)*». 14 de noviembre de 2009.



En el sexto libro estudia los edificios privados y sus medidas, y el séptimo lo dedica a la decoración y ornamentación de los edificios. El octavo está dedicado a la hidráulica con explicaciones sobre procedimientos para encontrar y conducir el agua. El noveno libro es un tratado de Gnómica y el décimo versa sobre el estudio de las máquinas de la construcción.

Dado que la arquitectura agroindustrial de la edad moderna es subsidiaria de la arquitectura romana conocemos a la perfección las técnicas constructivas utilizadas para la construcción de los molinos de aceite.

5.2.3. Manuscritos medievales

En la baja edad media empieza a surgir el Estado moderno y toma fuerza la lucha por la hegemonía entre Iglesia y Estado. Urbes y territorios continuaron creciendo en tamaño y en prosperidad bajo la premisa de una autonomía política.

Sin embargo, en la Baja Edad Media se desplegó una genuina revolución técnica, que incluyó los medios de transporte, los aperos de labranza, la mecánica en aspectos como herrerías, aserríos, platerías, carpinterías y molinos que surgían alrededor de las ciudades y en torno a la burguesía naciente del comercio y del agro. La formación del nuevo Estado fomentó la transformación de cada territorio en instrumento productivo y, por tanto, el surgimiento de técnicos en diferentes disciplinas como la minería, el correo, la cartografía, el censo poblacional, los viales para desarrollo de carreteras, puentes, canales, esclusas y túneles.

No obstante, en cuanto a ciencia y tecnología se avanzaba muy lento, y si al respecto alguien intentaba aportar alguna idea novedosa, inmediatamente era acusado de hereje, catalogado de brujo y penalizado por la Inquisición, como fue el caso del filósofo y científico Roger Bacon.

En este sentido, los manuscritos realizados durante la Baja Edad Media muestran, de forma directa o indirecta, la tecnología utilizada por los molinos de dicho periodo histórico. Para poder estudiarlos de manera coherente, se debe tener muy en cuenta que la forma de pensar del hombre medieval era muy diferente al actual pensamiento científico-técnico. La fuerte vivencia religiosa que imperaba en el Medievo, quedó también reflejada sobre los manuscritos de la época, donde cualquier metodología científica debía incluir



necesariamente referencias divinas, no perdiendo por ello su rigor técnico. En este trabajo, su empleo ha sido como material gráfico para el mismo; tal es el caso de el grabado de Stradamus y Teodoro Calle donde representa un almazara medieval o la imagen que representa el transporte de aceitunas en el Tacuinum Sanitatis. (manual medieval que trata sobre salud y bienestar).

5.2.4. Estudios histórico-técnicos de la edad moderna.

A partir del siglo XV comenzaron a producirse transformaciones significativas en la vida económica, política, social y cultural de Europa occidental, que fueron modelando lo que se conoce como Modernidad. Sin embargo, al abordar este período es importante advertir que no hubo un corte tajante con la Edad Media. Por el contrario, persistieron algunos aspectos de la Baja Edad Media, que marcaron una continuidad con el pasado.

En el plano cultural, el pensamiento de los humanistas –con su interés por el pasado-. las traducciones de los sabios de la Antigüedad y la nueva forma de concebir al hombre desplazaron el saber escolástico medieval. Se revalorizó la experiencia como fuente de conocimiento, en desmedro de la tradición que primaba durante la mayor parte de la Edad Media.

La aparición de la imprenta moderna, hacia la mitad del Siglo XV, es uno de los hitos fundamentales en la historia de la civilización actual. Supuso el paso de la cultura medieval del manuscrito, en la que el conocimiento estaba restringido a una pequeña parte de hombres, a una nueva cultura de distribución del saber hacia grandes capas de la sociedad, ya que de los nuevos libros se hacían numerosas copias. Tras la imprenta vendrá el conocimiento enciclopédico, la revolución científica, y una nueva estructura social, en la que la Iglesia cede su lugar como conservador y transmisor de la cultura, y con esto, parte de su poder.

La imprenta permitió difundir ampliamente no sólo el conocimiento de la Antigüedad sino también las obras de los eruditos medievales y la de los hombres del Renacimiento. En el arte surgieron nuevas formas de representación.

El desarrollo de la ciencia y de la técnica trajo consigo nuevas formas de concebir el universo que modificaron la imagen de los mundos conocidos. La evolución de los medios de



transporte favoreció la expansión del comercio marítimo y los viajes de exploración. Con el descubrimiento de América y la profundización del conocimiento de África se amplió el horizonte geográfico de los hombres europeos.

A partir del siglo XV, aproximadamente, se operó un cambio radical en la concepción del mundo, que culminaría en los siglos XVI y XVII con una revolución científica. El logro más importante de la generación que estableció las bases de la nueva ciencia fue darle una mayor importancia al lenguaje matemático, comprender que era el empuje científico por excelencia. En adelante no se buscaría la comprensión de la naturaleza por la reservación inmediata sino por las estructuras matemáticas y mecánicas. Comprendieron que el universo no se movía por "carácter divino", como se pensaba en el Medievo.

Los mayores avances técnicos durante el Renacimiento se legraron en el campo de las industrias prácticas. Muchos de los progresos técnicos alcanzados durante este período fueron posibles gracias a la importancia otorgada al estudio de la química ; de la física y a la aplicación de sus propiedades.

De todo ello se conservan pocos pero muy buenos manuscritos técnicos relacionados con la industria agraria elaborados durante este período histórico que nos han servido para la elaboración del presente trabajo de investigación, los cuales se citan a continuación:

5.2.4.1. *El Catastro del Marqués de la Ensenada*

Las Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada constituyen la más antigua y exhaustiva encuesta disponible sobre los pueblos de la Corona de Castilla a mediados del siglo XVIII.

Entre 1750 y 1754 todas las poblaciones de "las Castillas" fueron sometidas a un interrogatorio constituido por las 40 preguntas siguientes: Nombre de la población (pregunta 1); jurisdicción (2); extensión y límites (3); tipos de tierras (4, 5); árboles (6, 7, 8 y 13); medidas de superficie y capacidad que se usan (9, 10); especies, cantidad y valor de los frutos (11, 12, 14 y 16); diezmos y primicias (15); minas, salinas, molinos y otros "artefactos" (17); ganados (18, 19 y 20); censo de población, con vecinos, jornaleros, pobres de solemnidad (21, 35 y 36), censo de clérigos (38) y conventos (39); casas y otros edificios (22);



bienes propios del común (23), sisas y arbitrios (24), gastos del común, como salarios, fiestas, empedrados, fuentes (25), impuestos (26 y 27); actividades industriales y comerciales, con la utilidad de los bienes o servicios producidos: tabernas, mesones, tiendas, panaderías, carnicerías, puentes, barcas sobre ríos, mercados y ferias (29), hospitales (30), cambistas y mercaderes (31), tenderos, médicos, cirujanos, boticarios, escribanos, arrieros etc. (32); albañiles, canteros, albéitares, canteros, herreros, zapateros etc. (33, 34); embarcaciones (37); bienes enajenados (28) y rentas propias del Rey (40). Las Respuestas a estas preguntas se obtienen siguiendo un proceso previamente regulado.

Esta visión panorámica del Reino es una pequeña parte de una averiguación de mayor envergadura, el llamado Catastro del Marqués de la Ensenada, puesta en marcha por Real Decreto de Fernando VI de 10 de octubre de 1749, como paso previo a una reforma fiscal, que sustituyera las complicadas e injustas rentas provinciales por un solo impuesto, la llamada Única Contribución. La Única Contribución no se llegó a implantar, pero ha dejado un importante volumen de documentación en nuestros Archivos.

Las Respuestas Generales se conservan en diversos Archivos Estatales. El Archivo General de Simancas custodia la copia compulsada completa de las contestaciones de las 13.000 localidades de la Corona de Castilla. Razones de preservación llevaron a iniciar el proceso de microfilmación. En los años ochenta se microfilmaron los 545 libros de Respuestas Generales que se guardan en Simancas. La frecuente consulta de estos fondos y la necesidad de facilitar el acceso hacían aconsejable la digitalización, que ha sido llevada a cabo por el Servicio de Reproducción de Documentos (SRDAE) a partir del microfilm durante los años 2004 y 2005. El resultado ha dado lugar a 350.000 imágenes que se ofrecen en el portal web de archivos españoles "pares" del Ministerio de Educación, cultura y deporte.

Este catastro se realizó con un extraordinario rigor metodológico, sobre un territorio extensísimo y cuyo resultado final superó en mucho al objetivo inicialmente marcado: un inventario catastral. La documentación que generó permite obtener datos reales de la época sobre las construcciones agroindustriales existentes (almazaras, molinos harineros, hornos de pan, batanes, etc.), así como breves descripciones de las mismas.





fig. 81.- Portal Archivos Españoles del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Catastro de Ensenada. (1750-1754)



5.2.4.2. *Los Veintiún Libros de los Ingenios y las Máquinas*

"Los veintiún libros de los ingenios y de las máquinas" es una obra de Pedro Juan de Lastanosa, del que sabemos que murió en 1576. Este manuscrito es copia de un original perdido del siglo XVI, es uno de los trabajos científicos más importantes y el primer tratado en español sobre obras hidráulicas. No obstante, lo rodean muchos interrogantes. ¿Quién fue su autor? ¿En qué momento se escribió, con qué fin y por qué nunca llegó a imprimirse?

Originalmente, el manuscrito era un volumen único de 483 páginas y parece ser que en el siglo XVII Juan Gómez de Mora, pensando en su publicación, distribuyó los veintiún libros en los cinco volúmenes actuales, alterando el orden de algunas partes y colocando las portadas con las menciones a Juanelo y al encargo de Felipe II. La atribución a Juanelo Turriano, «mecánico de Carlos V y Felipe II autor de complejos sistemas de relojes y de grandes elevaciones de aguas con extraños artificios» ya fue puesta en duda por los primeros investigadores del manuscrito en el siglo XVIII. Mediante el análisis del lenguaje utilizado y las referencias geográficas se pensó en un autor aragonés, y Nicolás García Tapia lo atribuye a Pedro Juan de Lastanosa, que fue «maquinario de Felipe II» y como tal podría haber recibido el encargo de realizar este tipo de obra. Basándose en las referencias a autores, obras y acontecimientos históricos incluidas en el texto, considera que podría haber sido realizada entre 1564 y 1575. La copia, particularmente limpia y uniforme, mantiene amplios márgenes y debió de ser realizada por diferente mano que las ilustraciones. Los cuatrocientos cuarenta dibujos, de muy buena calidad y gran minuciosidad, complementan la precisa descripción de los procesos técnicos. Las máquinas e ingenios van acompañados de su despiece, lo que permite apreciar los detalles de su funcionamiento. Asimismo, incluyen figuras humanas que dan idea de la proporción y, en algunos casos, del esfuerzo necesario para el manejo de las máquinas. Se tiene constancia de que el manuscrito, ampliamente utilizado por los «fontaneros mayores y arquitectos del rey», perteneció a Juan Gómez de Mora y Teodoro Ardemans, entre otros, antes de ingresar, a partir de 1771, en la Biblioteca Real, que mostró gran interés en editarlo sin llegar a conseguirlo. Esta obra está disponible en formato digital en el portal de La Biblioteca Nacional de España en su apartado "Biblioteca Nacional Hispánica" (<http://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000099602>)



5.2.5. Obras contemporáneas sobre la materia

Durante la centuria decimonónica fue cuando comenzaron a escribirse numerosos tratados dedicados a un subsector económico específico (aceite de oliva, vino, harina, etc.).

En este sentido, es importante dejar constancia escrita sobre los principales trabajos de investigación consultados para elaborar esta tesis doctoral, ya que sus aportaciones han sido fundamentales para esclarecer cómo evolucionó la tecnología y arquitectura de la industria oleícola desde la centuria dieciochesca hasta nuestros días.

5.2.5.1. *Obras y estudios histórico-tecnológicos.*

Dentro de las obras contemporáneas estudiadas para la elaboración del presente trabajo de investigación pueden diferenciarse en los dos siguientes bloques:

- A) Obras, publicaciones y artículos utilizados para el desarrollo de los capítulos 2 y 3 destinados al estudio e investigación de la producción del aceite de oliva y la evolución en el diseño de almazaras desde la antigüedad hasta nuestro días.
- B) Obras, publicaciones y artículos que nos han servido de base para el estudio e investigación de la parte específica de nuestro trabajo destinado a los grandes molinos aceiteros de la edad moderna y el molino de Duque Montilla desarrollado en el capítulo 5.

A) Obras hitórico-tecnológicas genéricas sobre la producción el aceite de oliva y el diseño de almazaras desde la antigüedad :

- ✓ Diego de Alvar y Ward (1.834): Usos y ventajas de la prensa hidráulica. Esta obra pretende dar a conocer las ventajas del uso en la prensa hidráulica frente al sistema tradicional del prensado de masa oleosa. Este relato fue escrito con posterioridad a la instalación de la prensa en su hacienda de Montilla conocida como “Molino de Alvear” después de haberla conocido en su viaje a Inglaterra donde se utilizaba para prensar papel, heno y algodón. Para ello tras los pertinentes cálculos que debía introducir en ella para aplicar su mecanismo a las almazaras y extraer el aceite de oliva, dibujó los planos necesarios para su encargo a una fundición Inglesa situada en



Manchester. Tras su traslado a Montilla y probada con éxito escribió este relato en el año 1834.

- ✓ Luis María Ramírez de las Casas Deza (1840-1842): Corografía histórico-estadística de la provincia y obispado de Córdoba. Esta obra es una fuente de referencia fundamental para el estudio de la provincia durante aquellos años (primera quincuagena del s. XIX) por la multitud de datos que se compilan en ella. Tanto es así que otros autores tomaron a posteriori copiosas informaciones de Casas-Deza para sus propios trabajos, empezando por el mismo Pascual Madoz.
- ✓ Pascual Madoz (1845-1850): Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar. Compuesta por 16 volúmenes, resulta ser una obra de obligada consulta entre investigadores, debido a su amplia información sobre cada población española de aquel momento (Fig. 96)
- ✓ José Monlau y Sala (1877): Tratado de olivicultura, o del cultivo del olivo y de la obtención del aceite. Divide la obra en dos partes: "cultivo del olivo" y "extracción del aceite"; la segunda contiene varios capítulos dedicados a los artefactos preindustriales utilizados en la molienda y el prensado de las aceitunas.
- ✓ Diego Pequeño y Muñoz Repiso (1879): Nociones acerca de la elaboración del aceite de olivas. Completa monografía sobre la elayotecnia española donde se muestran los vicios de que adolecen los métodos empleados en las antiguas almazaras, exponiendo luego la forma de mejorar el proceso.
- ✓ Ramón de Manjarrés y de Bofarull (1896): El aceite de oliva. Su extracción, clarificación y refinación. Este libro está referido a la tecnología del aceite de oliva, siendo una síntesis de los trabajos anteriores del autor. La parte más extensa de la obra habla sobre la forma de hacer la molienda y el prensado de las olivas, la clasificación y refinación de los aceites y el aprovechamiento de los residuos oleosos.
- ✓ Ricardo Córdoba de la Llave (1990): La industria medieval de Córdoba. Esta obra tiene por objeto principal el estudio de la industria desarrollada en la ciudad de Córdoba durante todo el siglo XV. Resulta especialmente válido para comprender los aspectos técnicos de la industria bajomedieval, así como las materias primas empleadas en ella, los productos manufacturados, etc.



- ✓ Andrés Arambarri (1992): La oleicultura antigua. El autor analiza los antiguos procedimientos de molienda y prensado para la elaboración del aceite de oliva, ofreciendo un panorama general sobre su evolución tecnológica desde la época grecorromana hasta la primera industrialización oleícola española (1833). El texto queda muy enriquecido con fotografías, dibujos, esquemas y dibujos, esquemas y tablas. Se dedican 20 páginas a explicar las prensas de viga y quintal.
- ✓ José Naranjo Ramírez (2009). El valor paisajístico de lo utilitario. La rural en el viñedo Cordobés “Los lagares”. El autor reflexiona acerca de la conversión de algo utilitario y con finalidad esencialmente económica en elemento paisajístico de signo positivo; se consideran los elementos que han posibilitado que una realidad completamente utilitaria (las casas-lagar de la zona vinícola Montilla-Moriles) haya adquirido carácter de elemento esencial del paisaje en el que se inscriben. Se considera cómo colaboran a ello la estructura exterior e interior de los edificios, los materiales y técnicas de construcción (con un alto grado de integración respecto al entorno físico) y, por supuesto, son también aspectos interesantes la concepción psicológica del edificio mismo, tanto con una mirada hacia el interior como hacia el exterior. Termina el artículo con una reflexión sobre el futuro de los lagares como elemento significativo del paisaje en el viñedo cordobés.

Junto a estas obras cabe destacar las siguientes publicaciones:

- ✓ Rojas Sola, José Ignacio, Salafranca Sánchez-Neyra, M^a Soledad y Sebastián Pérez, Miguel Angel. (1.996). Adaptación prensa-nave en una almazara del siglo XV. Actas del primer congreso Nacional de Historia de la construcción. Madrid 19-21 de Septiembre 1.996.
- ✓ J. Fuentes García, Fernando; Romero Atela, Teresa y Veroz Herradón, Ricardo. (1.998). La Industria Aceitera en el siglo XIX. Referencia a Córdoba y al molino de Alvear. Universidad de Córdoba.
- ✓ Interesante estudio sobre las áreas productivas y zonas de servicio de la villa romana de los cipreses de Jumilla (Murcia) de José Miguel Noguera Celdrán y Juan Antonio Antolinos Marín. (2.009), publicado en el Archivo Español de arqueología, donde se



hace un estudio arqueológico pormenorizado de la villa romana de los Cipreses y sus áreas productivas, almazara y lagar.

- ✓ La publicación “El patrimonio Oleícola: análisis desde la diversidad del conocimiento” promovida por el grupo de desarrollo rural de sierra Mágina, en relación al artículo de Francisco Montes Tubío, Inmaculada Bellido Vela, M^a Teresa Sánchez-Pineda y M^a Dolores Dueñas Muñoz, titulado “Don Diego de Alvear y Ward: un innovador de la agroindustria” (2.009), interesante artículo este sobre la introducción de la prensa hidráulica por nuestro paisano D. Diego de Alvear y Ward.

B) Obras, artículos y publicaciones utilizadas para el desarrollo de la parte específica de este trabajo destinada al estudio de los grandes molinos aceiteros de la edad moderna y el molino del duque de Montilla:

B.1.) De aspecto Socio-económico: destacan varios estudios dedicados al monopolio señorial en la provincia de Córdoba y a la historia de Montilla.

- ✓ Joaquín González Moreno (1982): Montilla, Capital del estado de Priego (Siglos XVI y XVII) correspondiente al “I ciclo de conferencias sobre historia de Montilla” de donde hemos extraído entre otros datos las posesiones e inventarios de la casa de Priego
- ✓ Aranda Doncel, Juan (1982): La oposición a los monopolios e imposiciones señoriales en Montilla durante los siglos XVI y XVII correspondiente también al “I ciclo de conferencias sobre historia de Montilla”. Este desarrolla los aspectos sociales y culturales del pueblo de Montilla y su rechazo a los monopolios señoriales y en especial a la obligación de moler sus cosechas en el molino señorial y la no autorización de construir molinos propios.
- ✓ José Calvo Poyato (1986): Del siglo XVII al XVIII en los señoríos del Sur de Córdoba. El volumen constituyó en su día la tesis doctoral del autor. Un estudio sobre los elementos demográficos, sociales, económicos y cotidianos de las poblaciones agregadas a señoríos en el sur de Córdoba, los cuales pertenecían a diferentes ramas de la poderosa familia de los Fernández de Córdoba, todo ello en el paso de las últimas décadas del seiscientos a las primeras del setecientos.



- ✓ José Calvo Poyato (1987): Guía histórica de Montilla. Este libro traza un recorrido histórico-artístico y cultural por el municipio cordobés de Montilla. Primeramente, incluye una descripción de su medio geográfico, tanto urbano como agrario, a lo que sigue un estudio sobre la demografía, la economía y la sociedad.
- ✓ Aranda Doncel, Juan (1994): "La expansión del Olivar en la Campiña de Córdoba durante el siglo XVI". Realiza un estudio detallado y minucioso relacionado con la gran expansión del olivar en la campiña cordobesa donde analiza los aspectos sociales, demográficos y culturales que dieron lugar a este fenómeno como detonante de la aparición de las grandes almazaras señoriales.
- ✓ José Naranjo Ramírez (1998). Génesis del paisaje agrario olivarero-vitícola en la campiña de Córdoba: Aguilar y Moriles en el siglo XVIII. Esta obra realiza un minucioso estudio del Catastro de Ensenada de Aguilar de la Frontera, en base al vaciado completo de los Libros de Haciendas y Libros de Familias, ofrece una perspectiva completa del panorama económico, demográfico y social de la ciudad cabecera del señorío de los Fernández de Córdoba en 1752. La consideración de la realidad demográfica se ve completada con otros muchos aspectos de la sociedad de mediados del s. XVIII, cuya información supera los límites estrictos de este término municipal para extenderse a las otras villas integrantes del llamado "Término Común y General" del señorío de los Medinaceli en la Campiña Alta de Córdoba: Montalbán, Montilla, Monturque y la Puente de Don Gonzalo (Puente Genil).

B.2.) Históricos: Para el estudio histórico de Montilla desde los siglos XVI al XIX, la evolución de su trama urbana y la genealogía de la familia de los marqueses de priego (duques de Medinaceli a partir de 1.771), ha sido de gran utilidad la siguiente bibliografía:

- ✓ Francisco de Borja Lorenzo Muñoz (1779). Historia de la M.N.L. Ciudad de Montilla, obrante en la Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque. Interesante historia manuscrita de la ciudad de Montilla.
- ✓ La obra del profesor montillano José Morte Molina titulada "Apuntes históricos de esta ciudad" (1888). En ella consta una descripción del palacio, las caballerizas, el molino de aceite y la alpechinera Franciscana.



- ✓ El Catálogo artístico y monumental de la provincia de Córdoba tomo IV (1.993), de Fernando Cuadrado Moreno, editado por Cajasur, donde hemos podido encontrar datos sobre la evolución urbana de Montilla y referencias al palacio y molino del duque de Montilla.
- ✓ Enrique Garramiola Prieto (1995). Callejero y memoria Íntima de Montilla. Esta obra realiza un interesante recorrido por las calles de Montilla realizando una detallada descripción histórica de cada una de ellas con alusión a sus edificios, los usos y sus moradores más conocidos.

B.3.) Desde un análisis arquitectónico y tecnológico cabe destacar entre otras las siguientes:

- ✓ VV. AA. (2006): Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía. Provincia de Córdoba (2 Tomos). Se trata de un ambicioso inventario y estudio sobre las construcciones tradicionales que generaron las distintas explotaciones agrarias de Andalucía. Ofrece una visión profunda sobre lo que todavía representa el patrimonio agrario andaluz. Los dos tomos correspondientes a la provincia de Córdoba son los que más han servido de consulta para el desarrollo de la tesis. En ellos queda documentada la arquitectura agrícola dispersa en el medio rural de Andalucía apoyándose en un exhaustivo inventario de cortijos, haciendas, caserías, lagares y molinos dispersos por toda la geografía andaluza como testimonio tangible del papel fundamental de la agricultura en la región hasta nuestros días.
- ✓ Rafael Valera Pérez. Resultados finales de la intervención arqueológica en el molino del Duque de Aguilar. Interesante artículo donde se recogen los resultados de la intervención arqueológica llevada a cabo en el molino del duque de Aguilar previo a su rehabilitación. De este documento hemos podido obtener datos sobre las técnicas constructivas utilizadas en un molino señorial coetáneo al molino ducal de Montilla perteneciente al mismo conglomerado señorial.

También han sido consultadas otras obras, artículos, publicaciones incluidas en la bibliografía final y que no han sido descritas por no extender el presente capítulo, como por ejemplo el artículo José Ignacio Rojas Sola y otros (UCO 1996), denominado



Adaptación prensa-nave en una almazara del siglo XV o el publicado por Fernando J. Fuentes García y otros (UCO 1988) denominado La Industria Aceitera en el siglo XIX. Referencia a Córdoba y al molino de Alvear. Universidad de Córdoba, además de las tesis doctorales publicadas por la Universidad de Córdoba de María José Pino Espejo, denominada “Los efectos de la evolución tecnológica en la almazara cordobesa. Aspectos tecno-económicos y socioculturales (2008)” y la de María Yolanda López Gálvez, titulada “Estudio Histórico-técnico sobre las almazaras cordobesas en el siglo XVII: Aplicación al Molino del Toro (Montilla)” (2012), las cuales han contribuido significativamente durante la elaboración del cuerpo escrito.

- ✓ Además han sido de gran utilidad la consulta de varias páginas web dedicadas a la producción del aceite de oliva, como son:
 - www.sabor-artesano.com
 - www.losmolinosdesipan.com.
 - www.olearum.es
 - www.molinodequiros.es.
 - www.oleohispana.com
 - www.oleicolajaen.es
 - www.paraisointerior.com

5.2.6. Documentos de archivos, repositorios y bibliotecas.

Ha sido de gran importancia la numerosa documentación hallada en archivos, repositorios y bibliotecas, que nos han aportado numerosos datos sobre el molino del Duque de Montilla, materiales empleados, número de edificios, maquinaria específica, producción etc.) y de los aspectos sociales y culturales en relación a los ciudadanos y su respuesta al monopolio y control señorial como condicionante en la arquitectura agrícola de la época, éntrelos que cabe destacar los siguientes:



5.2.6.1. Documentos del Archivo General de Andalucía: Casa Ducal de Medinaceli.

El Archivo General de Andalucía ha sido una fuente de información absolutamente imprescindible para el desarrollo de la tesis, ya que todos los fondos documentales producidos por las diferentes Casas nobiliarias, estados y señoríos, que se fueron fusionando por enlaces familiares a la Casa Ducal de Medinaceli, se concentran microfilmados en el Archivo General de Andalucía (Sevilla).

Estos documentos constituyen la fuente más firme y segura para buscar o comprobar cualquier información o dato relacionado con el monopolio señorial montillano en el siglo XVIII, ya que fueron registrados por los Contadores y Administradores del propio Marqués de Priego y Duque de Medinaceli (desde 1711). En general, toda esta colección documental se ha conservado sin sufrir ningún tipo de daños o manipulación.

Actualmente, la búsqueda de documentos en este Archivo se ha simplificado mucho al incorporar un sistema de búsqueda electrónica. El investigador puede así localizar los documentos que sean de su interés utilizando la propia referencia de los mismos o bien mediante la selección de palabras clave relacionadas con el tema de búsqueda. Esta tesis ha empleado la segunda opción intruduciendo las palabras clave: "Molino, aceite, moler ect."

Una vez insertadas la/s palabra/s clave, la pantalla de visualización de datos proporciona una lista de documentos que contienen esa/s palabra/s, la fecha de los mismos, la referencia que sirve para ordenarlos y localizarlos en el interior del archivo, y un pequeño resumen para cada documento. (figura 82)

Localizados los documentos y anotada su signatura pueden ser solicitados en formato papel o digitalizados al Archivo mediante la cumplimentación de un formulario en la misma plataforma. Posteriormente son remitidos por el Archivo al solicitante mediante correo ordinario.

5.2.6.2. Documentos del Repositorio institucional de la Universidad de Granada.

El Repositorio institucional de la Universidad de Granada contiene numerosos documentos procedentes de la Chancillería Granadina, un órgano judicial establecido por Isabel I de Castilla en 1505 al trasladar a la ciudad de Granada la Real Audiencia y Chancillería de Ciudad Real, que había instaurado en aquella ciudad en 1494.



En este Repositorio se encuentran digitalizados dos de los documentos más importantes que han servido para la investigación en relación a los pleitos interpuestos por los cosecheros ante la citada Chancillería, uno titulado “Memorial ajustado hecho con citación, y asistencia de las partes, del Pleito que en esta Corte se sigue por el Convento de Sra. Sta. Ana, y otras diferentes Comunidades, y Don Francisco Márquez Toro, Don Bartolomé de Aguayo, y otros muchos vecinos, Hacendados y Cosecheros de la ciudad de Montilla, y Fiscal de S.M. de esta corte” redactado en 1.761 por el Licenciado Gerónimo de Molina, y el otro titulado “Por los vecinos cosecheros de aceituna de la ciudad de Montilla, en el pleyto con el Excelentísimo Marqués de Priego, Duque de Medinaceli, sobre pretender los cosecheros la libertad de moler sus esquilmos en los molinos, que mas cuenta les tenga, y no deber, ni estar obligados a molerlos en los propios de dicho Marqués” redactado en 1747, por el licenciado Francisco Carmona de Valle.

Para su búsqueda el investigador puede localizar los documentos mediante la propia plataforma electrónica del repositorio institucional de la Universidad Granadina. (<http://digibug.ugr.es/>) , introduciendo el título o las palabras clave relacionadas con el tema de la búsqueda: Montilla, molinos, cosecheros. (figura 83)

5.2.6.3. Documentos de la Biblioteca Manuel Ruiz Luque de Montilla.

La planta segunda del edificio casa-palacio de Montilla (Córdoba) conocida como “Casa de las Aguas” alberga la Fundación Biblioteca Manuel Ruiz Luque en la que se integra un extenso conjunto de treinta mil volúmenes, entre los que se hallan la mejor colección de historias locales de las existentes en España, junto a un buen número de raros ejemplares y una amplia sección de manuscritos.

Para la consulta de los documentos se puede optar por la opción de consulta directa mediante la obtención del carnet de investigador o por consulta y búsqueda electrónica donde el investigador puede localizar gran cantidad de documentos digitalizados mediante un buscador. (figura 84)

De los documentos consultados tenemos dos de gran transcendencia para la investigación, se trata del redactado por Joseph Pérez Caballero en 1.782 titulado “Informe por la ciudad de Montilla en la instancia de segunda suplicación del pleito con el Sr. Duque de



Medinaceli... sobre la libertad de los vecinos... en los hornos del pan cocer y molinos harineros....” otro redactado en 1.770 por el licenciado Ignacio Carmona Valle, que fue abogado defensor de los vecinos, titulado “Informe legal por los vecinos de la ciudad de Montilla... en el pleito con el Excmo. Sr. duque de Medinaceli... sobre establecimiento de estancos y otros diferentes particulares” y por último el editado por la imprenta real en Granada titulado “Alegación por el Conde de Cifuentes y otros consortes vecinos de villa de Baena y hacendados en su término para el pleito que siguen con el marqués de Astorga, duque de Sessa y de Baena, sobre la libertad de edificar y poseer molinos de aceite en el término de dicha villa, Granada, 1796”, de los cuales se hace referencia en el presente trabajo.

5.2.6.4. Archivo Histórico de Montilla

El fondo está constituido por unas 6.300 cajas, 1.400 libros y 7.250 fotografías -la mayor parte de ellas reflejan las actividades organizadas por la Corporación a partir de los años 50-, además de prensa local de los años 1883-1903, Boletines de Información Municipal (1980-2000) y carteles de actividades municipales. Este amplio conjunto documental, repleto de noticias y acontecimientos de la historia local, próxima y pasada, refleja desde lo cotidiano a las grandes decisiones sobre la realidad económica, social y cultural de la ciudad de Montilla, que podemos conocer a través del estudio de sus principales series: Actas de Sesiones del Ayuntamiento Pleno y de las Comisiones, Correspondencia, Normas municipales, Escrituras Públicas, Expedientes del Pósito, Padrones y Censos de Población, Expedientes de Quintas, Expedientes de elecciones, Cuentas de Propios y Arbitrios, de Caudales y de Tesorería, Padrones fiscales y repartimientos de distintos impuestos, etc..

De toda la documentación obrante en el Archivo Histórico lo más destacado para nuestro trabajo de investigación han sido las actas de Sesiones “Actas Capitulares” desde 1526 hasta 1633, donde se recogen una valiosísima información sobre acuerdos referentes al molino del señorial y en especial sobre aspectos sociales, productivos y laborales. (figura 86)



5.2.6.5. Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional de España.

La Biblioteca Digital Hispánica es la biblioteca digital de la Biblioteca Nacional de España. Proporciona acceso libre y gratuito a miles de documentos digitalizados, entre los que se cuentan libros impresos entre los siglos XV y XIX, manuscritos, dibujos, grabados, folletos, carteles, fotografías, mapas, atlas, partituras, prensa histórica y grabaciones sonoras. De ella hemos obtenido bibliografía, pinturas y grabados de la época pudiendo destacar el libro escrito por el montillano D. Diego de Alvear y Ward titulado “Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración del aceite de oliva” en el año 1834. (figura 85)



Portal de Archivos de Andalucía... Casa Ducal de Medinaceli

www.juntadeandalucia.es/culturaydeporte/aga/medinaceli/busquedaTexto.form

JUNTA DE ANDALUCÍA
archivos de andalucía

Casa Ducal de Medinaceli

Documentos de los Estados andaluces de la Casa Ducal de Medinaceli en el Archivo General de Andalucía

MARQUESADO DE PRIEGO Y SEÑORÍOS AGREGADOS

<< volver al listado

Búsqueda por texto | Búsqueda por fechas | Búsqueda avanzada

Búsqueda por texto

Texto a buscar:

Resultados de la Búsqueda

Se han encontrado 7 registros que coinciden con los criterios introducidos

Signatura Original	Signatura Copia	Fecha	Descripción	
017-001	1027/092-143	1747,02,10.Granada	Memorial para el pleito con los cosecheros de aceituna de Montilla sobre pretender estos ir a moler sus esquilmos a los molinos. Dos ejemplares. Impreso. Acompaña cinco ejemplares de una adición a este memorial.	DISPONIBLE

fig. 82.- Buscador web del Archivo Ducal de Medinaceli en el Portal del Archivo General de Andalucía. (AGA)

Repositorio Institucional de la Universidad de Granada

digibug.ugr.es/simple-search?query=montilla%2C+cosecheros%2C+acite

Universidad de Granada

Buscar en DIGIBUG

Resultados de búsqueda

Buscar: Todo DIGIBUG

por montilla, cosecheros, ac

Resultados 1-10 de 359.

Resultados por página 10 | Ordenar por Relevancia | En orden Descendente | Autor/registro Todo | Actualizar

Resultados por ítem:

Fecha de publicación	Título	Autor(es)
1746	Por los vecinos cosecheros de Azeytuna de la ciudad de Montilla en el pleyto con el Excelentísimo Señor Marqués de Priego, Duque de Medina-Celi sobre pretender los cosecheros la libertad de moler sus esquilmos en los molinos que mas quenta les tenga ; y no deber ni estar obligados a molerlos en los propios de dicho Marqués / (D. Francisco de Carmona Valle)	-
1746	Por los vecinos cosecheros de Azeytuna de la ciudad de Montilla en el pleyto con el Excelentísimo Señor Marqués de Priego, Duque de Medina-Celi sobre pretender los cosecheros la libertad de moler sus esquilmos en los molinos que mas quenta les tenga ; y no deber ni estar obligados a molerlos en los propios de dicho Marqués / (D. Francisco de Carmona Valle)	-
1747	Por los vecinos cosecheros de azeytuna de la ciudad de Montilla, en el pleyto con el ... Marqués de Priego, Duque de Medina-Celi, sobre pretender los cosecheros la libertad de moler sus esquilmos en los molinos, que mas quenta les tenga, y no deber, ni estar obligados a molerlos en los propios de dicho Marqués / (Ldo. D. Francisco de Carmona Valle)	Priego, Marqués de; Medinaceli, Duque de; Carmona Valle, Francisco de
1761	Memorial ajustado hecho con citacion, y asistencia de las partes, del pleyto que en esta Corte se sigue por el Convento de Sra. Sta. Ana, y otras diferentes Comunidades, y Don Francisco Marquez Toro, Don Bartholome de Aguayo, y otros muchos vecinos, Hacendados, y Cosecheros de la Ciudad de Montilla y el fiscal de S.M. de esta Corte con el Concejo ... de dicha ciudad y el Duque de Medinaceli, como Marqués de Priego, ... sobre diferentes estancos, dehesas y vanos derechos demandados por los dichos vecinos ...	Márquez de Toro, Francisco; Aguayo, Bartolomé de
1811	[Circular de la Junta de Subsistencias, requiriendo a los cosecheros la entrega de partidas de vino].	Granada (Provincia) . Junta Provincial de Subsistencias
1831	[Circular de D. Atanasio José de Burgos relativa a la realización de ajustes alzados por los cosecheros de uva].	Granada (Diócesis) . Real Junta de Diezmos

fig. 83.- Buscador web del Archivo Repositorio institucional de la Universidad de Granada.



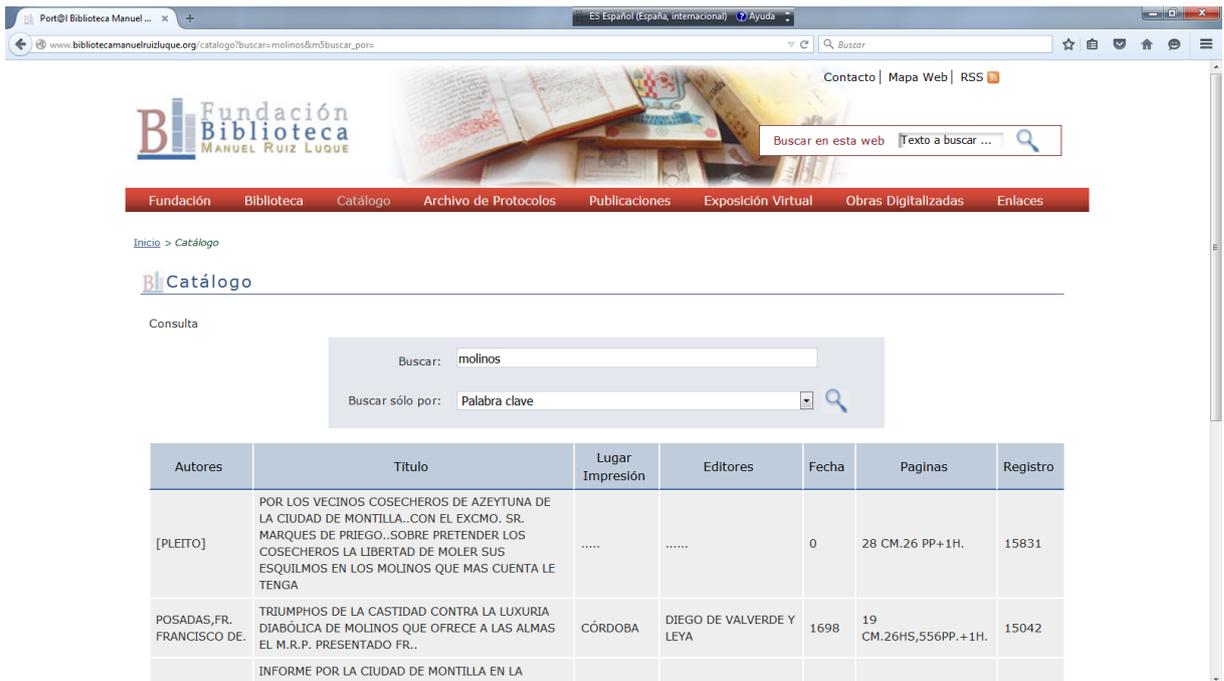


fig. 84.- Buscador web de la Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque. (FBMRL)

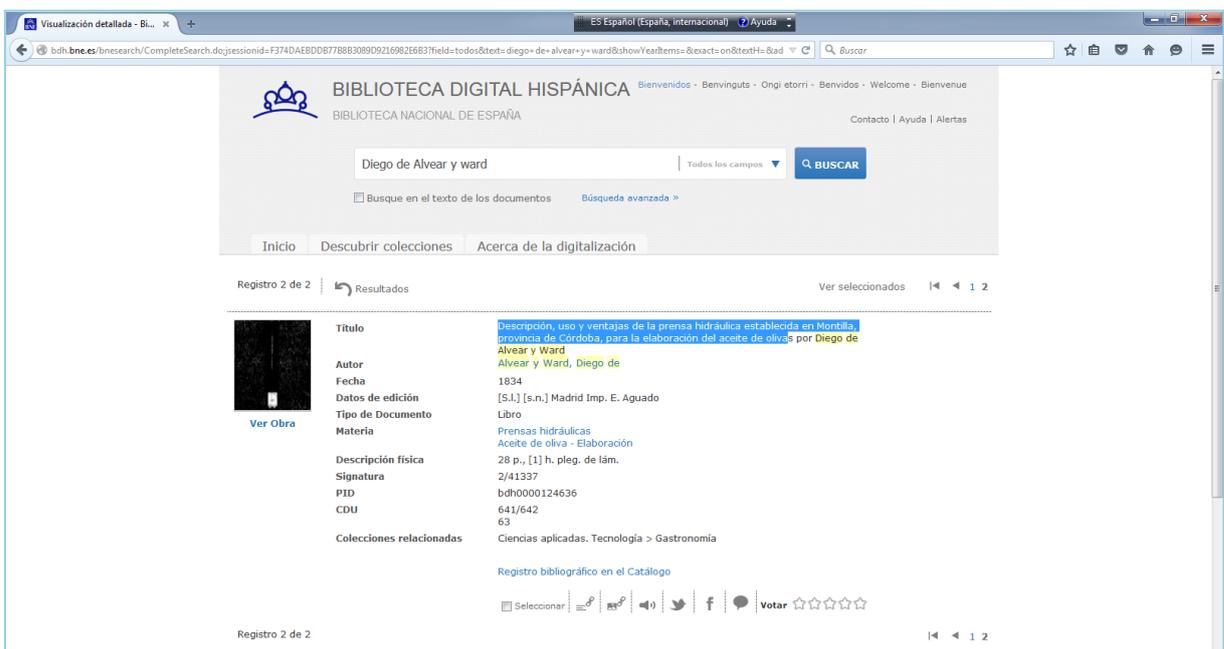


fig. 85.- Buscador web de la Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional (BNE)



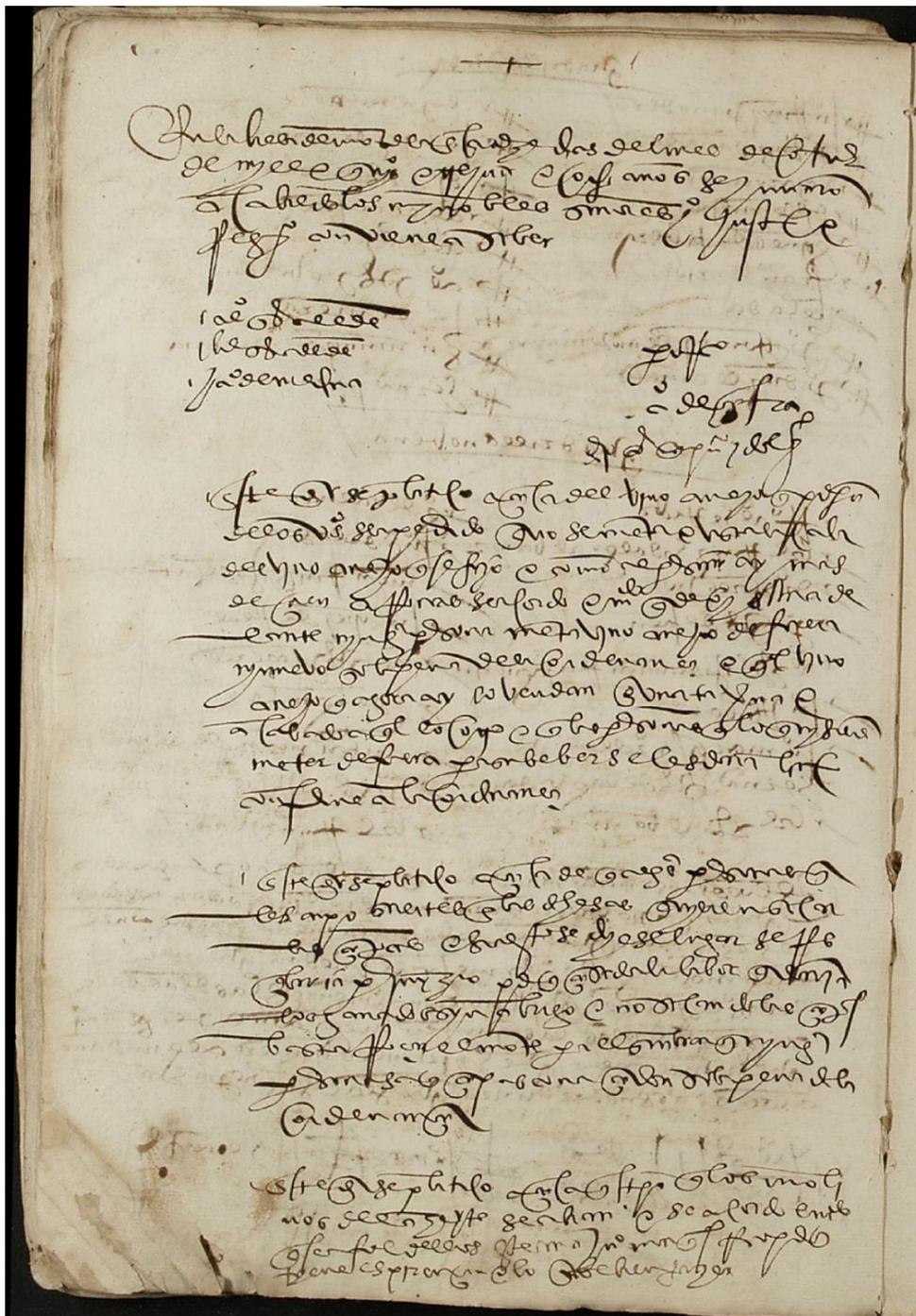


fig. 86.- Acta Capitular Libro nº3-1.538-1545. Fol. 40 v. 14-10-1538. Archivo Histórico Municipal de Montilla (A.M.M.)



5.3. Materiales y fuentes documentales

La realización de esta Tesis Doctoral ha demandado la consulta de numerosos archivos y bibliotecas en busca del material original relacionado con la misma y el estudio de numerosa bibliografía relacionada con los temas históricos relacionados con la producción del aceite de oliva y la evolución del diseño de los molinos y almazaras desde la antigüedad hasta nuestros días. Al mismo tiempo se ha realizado un extenso trabajo de campo mediante la visita a la gran cantidad de molinos aceiteros de la edad moderna que aún se conservan en el término de Montilla, localizados e indentificados gracias a la cartografía obtenida y al proceso de investigación en los archivos consultados, explorando las distintas tipologías arquitectónicas, su origen y evolución. También se ha recopilado gran cantidad de documentos centenarios en archivos consultados: Archivo Histórico de Montilla, Archivo General de Andalucía, Biblioteca Nacional, Fundación Manuel Ruiz Luque , etc. Asimismo, se han recopilado gran cantidad de cartografía, recursos iconográficos, grabados y fotografías.

Los materiales utilizados en esta investigación, según las distintas tareas desarrolladas, han sido los que siguen:

- a) Para la recopilación inicial de información y verificación de datos técnicos: libros, documentación antigua, prensa histórica, revistas culturales y científicas, etc.
- b) Para la toma de mediciones: cinta métrica, lápiz, papel de dibujo para la realización de esquemas gráficos y croquis acotados.
- c) Para el reportaje fotográfico: cámara de fotos digital.
- d) Para la toma de testimonios orales: bolígrafo y libreta de apuntes para registrar la información facilitada.
- e) Para la realización de planos (alzado-planta-perfil), cartografía, dibujos o grabados: distintos programas informáticos (AutoCAD 2010, photoshop, gvSIG , etc.).

El equipo humano con el que hemos contado para el presente trabajo:

- Dos directores técnicos que han tutelado la investigación.
- El Doctorando.
- Hacendados y propietarios de los antiguos molinos aún conservados en el término de Montilla.



5.3.1. Fuentes documentales

A continuación se indican los distintos tipos de fuentes documentales según el origen de información que nos han servido para el desarrollo de la investigación presentada:

5.3.1.1. Fuentes orales

Este tipo de información es prácticamente nula para esta investigación ya que las personas más ancianas podrían recordar datos y hechos concretos anteriores a mediados del siglo XX. No obstante los datos orales obtenidos de los hacendados y agricultores más ancianos nos proporciona gran información sobre la cultura y costumbres ya desaparecidas.

5.3.1.2. Edificios de la época y restos arqueológicos.

El conocimiento y estudio de las edificaciones y molinos aún conservados así como las intervenciones arqueológicas realizadas en los últimos años nos han permitido conocer las técnicas constructivas empleadas, los materiales que se emplearon para su construcción, su relación con el proceso productivo y su adaptación al entorno natural. De su estudio y análisis conocemos en la actualidad con todo detalle el proceso productivo, la maquinaria empleada para la molturación de aceituna, los oficios y las costumbres.

5.3.1.3. La documentación escrita.

Ha sido de gran importancia la gran cantidad de información escrita consultada para la elaboración de este trabajo, la cual ya ha sido suficientemente descrita en el apartado anterior dedicado a revisión bibliográfica. Aún así conviene resaltar los archivos consultados, tales como el Archivo General de Andalucía, el Archivo Histórico de Montilla, La Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque, la Biblioteca Digital Hispánica y el Repositorio Institucional de la Universidad de Granada.

5.3.1.4. Cartografía y planimetría

Las fuentes cartográficas son en definitiva recursos iconográficos que pretenden representar un espacio físico ubicado sobre la Tierra. Desde la Edad Moderna comenzaron a



surgir colecciones cartográficas elaboradas con principios científicos que suelen resultar de gran interés para conocer los asentamientos de las ciudades, así como sus planos urbanísticos.

Entre los recursos cartográficos y planimétricos ha sido de vital importancia para el conocimiento y estudio del molino de duque de Montilla un plano de planta obrante en el Archivo ducal de Medinaceli dibujado por Benito de Mora en 1860, donde se aprecia con claridad la disposición de los trojes, empiedros y prensas de viga, complementado con una explicación que ofrece una pormenorizada descripción del inmueble y sus elementos. Además para la investigación hemos recopilado una colección de planos y mapas cartográficos de la ciudad de Montilla que nos han proporcionado gran información sobre el desarrollo urbanístico y rural de la época como por ejemplo un plano hallado procedente del Instituto Cartográfico donde se puede deducir con claridad la totalidad de las edificaciones agrícolas existentes en el término de Montilla en 1872, el cual nos ha permitido localizar e identificar la mayoría de las edificaciones que fueron destinadas a molinos de aceite durante la edad moderna y que surgieron como consecuencia del monopolio señorial al que fueron sometidos los hacendados montillanos. (figura 87)

5.3.1.5. Recursos iconográficos

Las ilustraciones coetáneas referidas a un determinado periodo histórico, asociadas o no a un hecho en concreto, suelen ser potentísimas fuentes de información sobre la época que se pretende analizar. Su soporte puede ser muy diverso: bajorrelieves, pinturas murales, grabados, esculturas en piedra, fotografías, etc.

Para esta investigación, se han tenido muy en cuenta todos los viajes ilustrados de la época en estudio, que mostraron gran interés por la industria, cuyo progreso técnico producía fascinación en el hombre de la Edad Moderna, lo cual quedó impreso en dibujos y escritos de aquel periodo histórico.

También han sido de mucha utilidad fotografías contemporáneas de principios y mediados del siglo XX relacionadas con el desaparecido molino señorial de Montilla facilitadas por D. Manuel Ruíz Luque



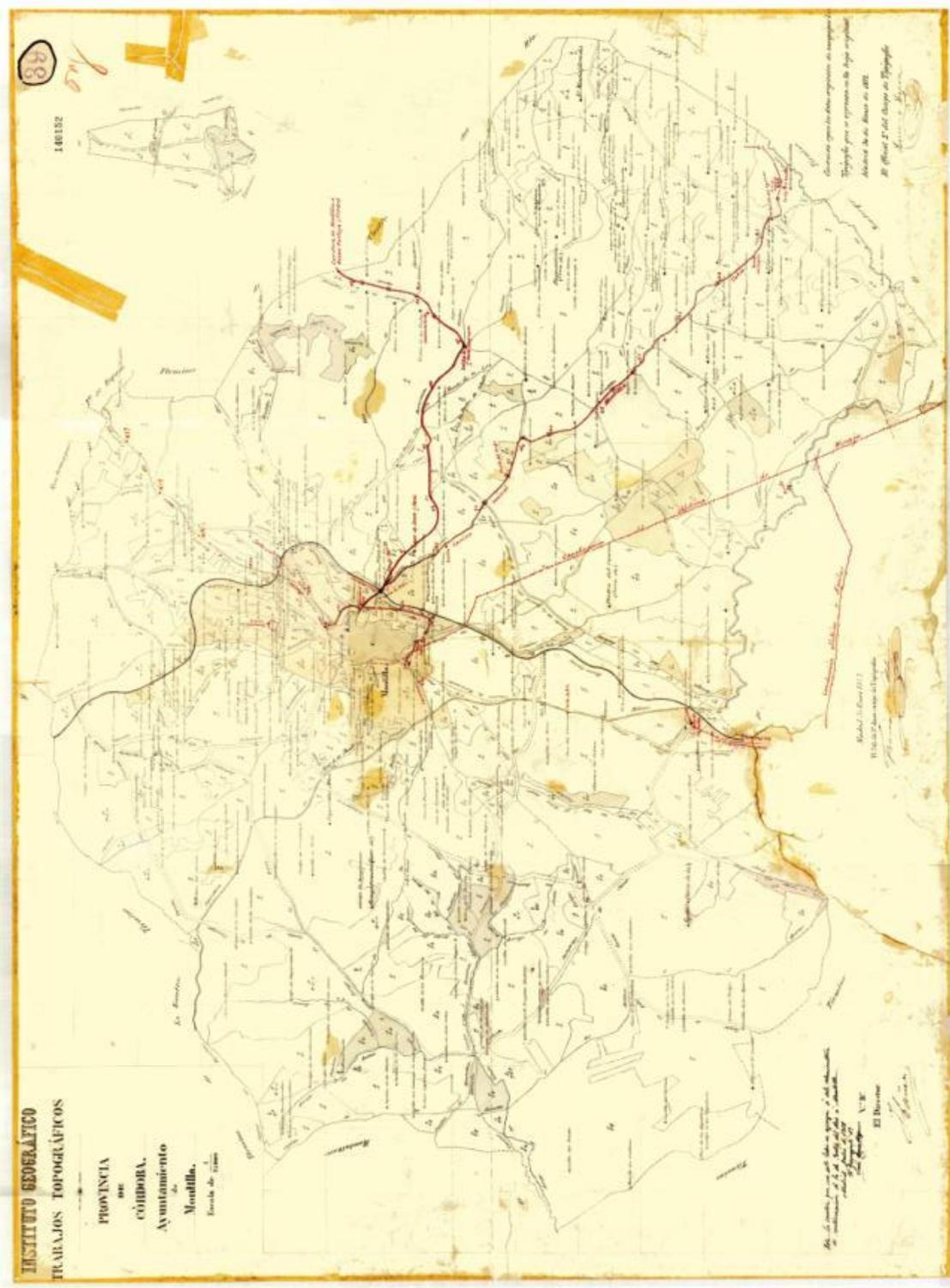


fig. 87.- Plano de Término de Montilla. (FUENTE: Trabajos topográficos del Instituto Geográfico. Provincia de Córdoba. Fecha: 30 de Enero de 1.872.)



5.4. Métodos

Todo el análisis y elaboración de la información de los datos obtenidos, son la llave en una investigación cualitativa, en la cual se puede hablar de un proceso cíclico inserido en todas las etapas de la investigación, y que tiene como objetivo, contestar, triangular y validar todo el estudio obtenido para establecer en referencias los objetivos de la investigación.

Los métodos de trabajo habitualmente utilizados por los investigadores pueden ser clasificados en función de diferentes criterios, uno de los cuales ha resultado muy útil para el desarrollo de la tesis, al estar basado en la distinción de métodos asociados a la recogida de información respecto a los relacionados con su análisis y tratamiento.

La metodología seguida en esta tesis se puede dividir en varias etapas, aunque cabe comentar que gran parte de ellas pueden solaparse en el tiempo en algunas fases.

5.4.1. Etapa de documentación.

La primera fase de nuestro trabajo ha consistido en la revisión y recopilación de información a través una amplia bibliografía, correspondiente a todo aquello relacionado con el aceite de oliva, los molinos aceiteros, las la maquinaria utilizada para el proceso de producción, la monopolización del proceso de molturación y extracción del aceite, más concretamente de los grandes molinos señoriales surgidos en la edad moderna y de la arquitectura subsidiaria de menor embergadura surgida como consecuencia del monopolio señorial formada por pequeños molinos aceiteros de particulares de una o dos vigas como máximo repartidos por la geografía montillana.

El haber hecho un estudio documental previo, ha permitido navegar en el tiempo, buscando las raíces de la oleicultura antigua y en especial el origen de los grandes molinos aceiteros surgidos durante la edad moderna como consecuencia del gran poder adquirido por las casas señoriales.

Para esta primera etapa, se ha buscado y reproducido toda la información que pudiera resultar importante durante su desarrollo, tanto por su importancia directa, como por su posibilidad de confirmar hipótesis, proporcionar nuevos análisis o datos adicionales, etc. Siguiendo esta línea se inició el rastreo bibliográfico, para lo cual se utilizaron las bases



de datos existentes en: El Archivo Histórico de Montilla, Archivo General de Andalucía (Archivo ducal de Medinaceli), Biblioteca de la Fundación Manuel Ruiz Luque, el Repositorio Institucional de La Universidad de Granada y la Biblioteca Nacional en su apartado de Biblioteca digital Hispánica, de donde se han obtenido una gran cantidad de documentos antiguos relacionados con la materia.

Es procedente señalar que la principal dificultad en la etapa de recogida de información consiste en la traslación de la información histórica al contexto actual, de forma que los datos recogidos precisan un esfuerzo adicional de «traducción» para pasar a la posterior fase de análisis. Este aspecto es común a cualquier investigación histórica pero en el caso desarrollado por esta tesis se complica especialmente por las diferencias lingüísticas entre la documentación consultada y el castellano actual.

5.4.2. Etapa de toma de datos y recogida de información.

En una segunda fase de trabajo hemos procedido a la recopilación de datos de campo mediante la visita a cada una de las edificaciones existentes en el término de Montilla y que fueron destinadas a molinos de aceite durante la edad moderna, localizadas e identificadas gracias a las fuentes documentales y cartografía consultada.

Una vez visitados y localizados sus emplazamientos geográficos, han sido realizadas las correspondientes fotografías e identificando los elementos constructivos aún conservados correspondientes a su uso como molinos aceiteros: naves de molino con su correspondiente torre de contrapeso y capilla donde se alojaba la prensa de viga, patios, cuadras y bodegas con tinajones sanos en algunos de los casos, no habiendo encontrado maquinaria de prensado o molturación, aunque si restos de husillos, piedra de quintal o piedras de los alfarjes, en la mayoría de ellos utilizadas como elementos decorativos en zonas interiores o exteriores de las construcciones o incorporadas a ellas. Esto debido en la mayoría de los casos a la reconversión de la mayoría de estas construcciones a lagares desde principios del siglo XX, coincidente con la expansión vinícola de Montilla en detrimento de la producción del aceite de oliva, donde en la mayoría de los casos las naves de prensado donde se ubicaron las prensas, fueron destinadas para almacenamiento de conos y tinajas para la fermentación del vino.



También hemos visitado dos molinos señoriales aún conservados como son el Molino del duque de Aguilar actualmente recuperado gracias a la reciente intervención de rehabilitación realizada por el Ayuntamiento y otro situado en el mismo término que no ha corrido la misma suerte y en la actualidad se encuentra en estado ruinoso aunque conserva parte de su estructura y las torres de contrapeso, también propiedad de la hacienda señorial de los marqueses de Aguilar y duques de Medinaceli, denominado “molino del duque o molino viejo de Aguilar”, situado en el límite del término de Aguilar con Puente Genil, vestigio de estas magnas construcciones que de no ser valorado en un corto espacio de tiempo terminará por desaparecer.

La metodología seguida en las visitas realizadas a los molinos aceiteros ha sido la siguiente:

- Localización cartográfica e identificación de cada uno de ellos tomando como base los documentos estudiados.
- Toma de fotografías de las construcciones y de todos los elementos constructivos relacionados con la producción oleícola.
- Realización de croquis para describir la planta general y los alzados.
- Dibujos a mano alzada sobre los distintos elementos preservados.
- Descripción de las características constructivas.
- Reconocimiento de las distintas instalaciones y dependencias.

Han sido visitados los siguientes Molinos aceiteros dentro del término de Montilla, todos ellos identificados en el plano del instituto cartográfico de 1872 (fig. 87):

- ✓ Molino de las Monjas.
- ✓ Molino de los Padres Jesuitas. Molino de los Yustes II. (Construcción desaparecida, sólo se conservan restos del aljarfe)
- ✓ Molino de Alvear.
- ✓ Molino de los Pavos. (Construcción original desaparecida, sólo conservan algunos restos)
- ✓ Molino de Santa Brígida. (Fig. 88)
- ✓ Molino del Cordón.
- ✓ Molino de los Puentes. (No se conservan restos de la edificación original)



- ✓ Molino del Carmen. (Fig. 89)
- ✓ Molino de Jorgillo. (Fig. 90)
- ✓ Molino del Carril.
- ✓ Molino de los Toros o Papambo.
- ✓ Molino de Riofrío.
- ✓ Molino de Taguas.
- ✓ Molino de la cañada.
- ✓ Molino del Ejido.
- ✓ Molino de San Cristóbal (Conocido como “El Pinar”)
- ✓ Molino de Buena vista conocido como “ Molino del Toro”
- ✓ Molino de Cabriñana.

También han sido identificados otros molinos que existieron el núcleo urbano de Montilla, identificados por conservar en la actualidad sus naves o torres de contrapeso.

- ✓ Molino ubicado en la “Casa Palacio de los Jiménez Castellanos” ubicado en Puerta de Aguilar nº 46. (Se conserva nave y torre de contrapeso). (Fig. 91)
- ✓ Molino ubicado en la calle Andaluza en perteneciente a la casa de calle Corredera nº 52. (Se conserva la nave y dos torres de contrapeso).
- ✓ Molino ubicado en la calle San Fernando nº 40. (Se conserva nave y torre de contrapeso). (Fig. 92)

Una vez recopilada toda la información a la que se ha podido acceder, se ha procedido a la segunda fase metodológica: el depurado y procesado de la información.



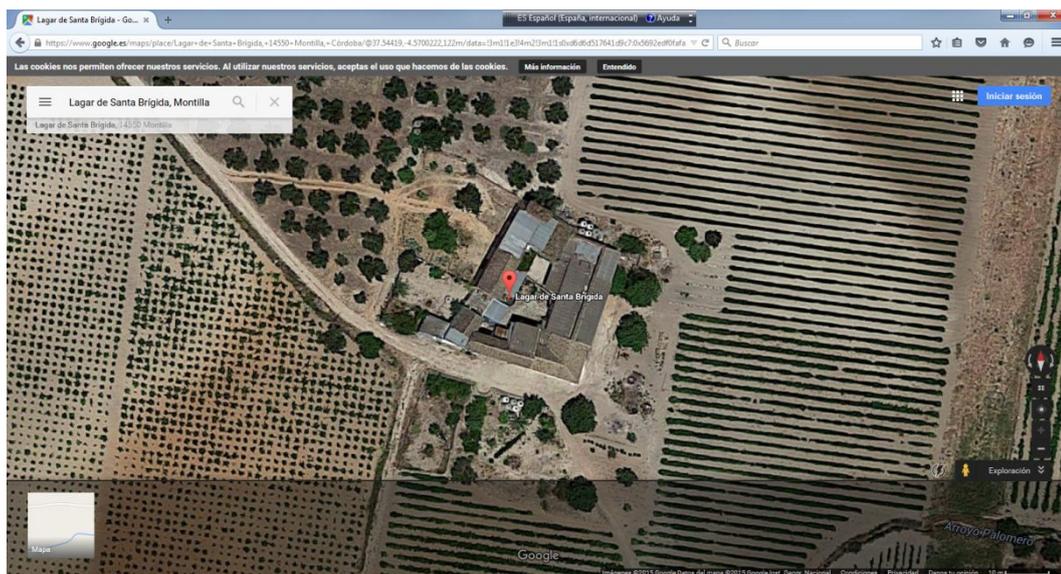


fig. 88.- Molino de Santa Brígida en el sitio de las Amazona. Rfª catastral: (Polígono 21 parcela 5)



fig. 89.- Molino del Carmen en el sitio del mismo nombre. Rfª catastral: (polígono 22 parcela 150)

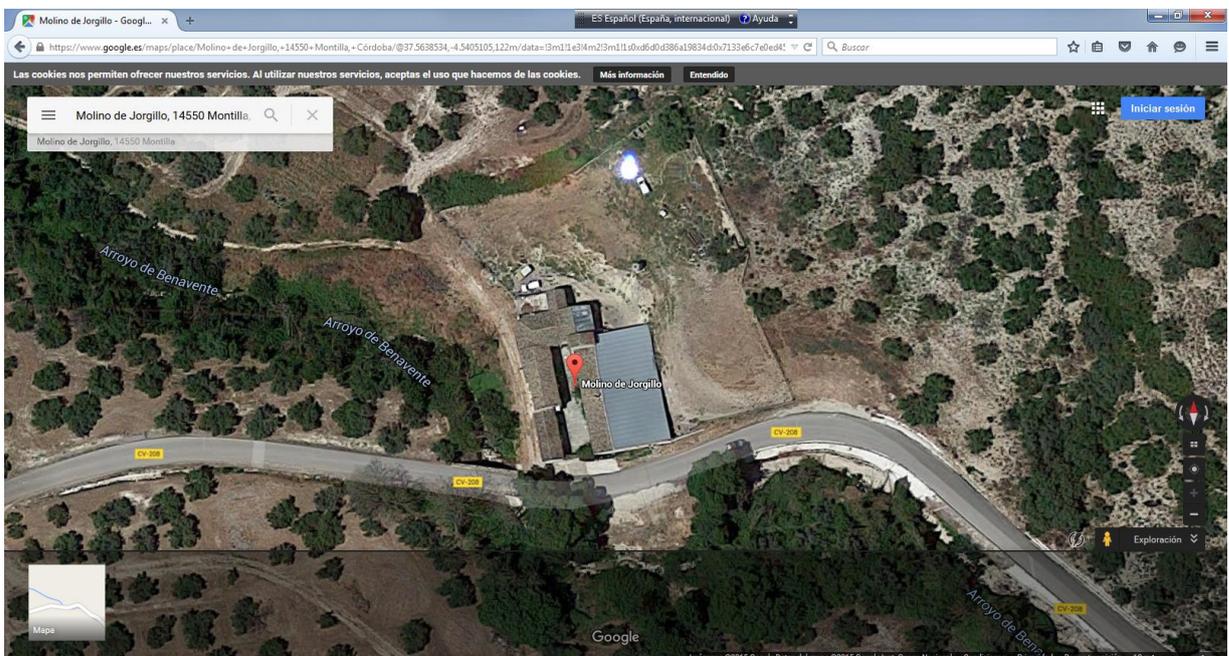


fig. 90.- Molino de Jorgillo en el sitio del mismo nombre de Montilla. Rfª catastral: (Polígono 17 Parcela 115)



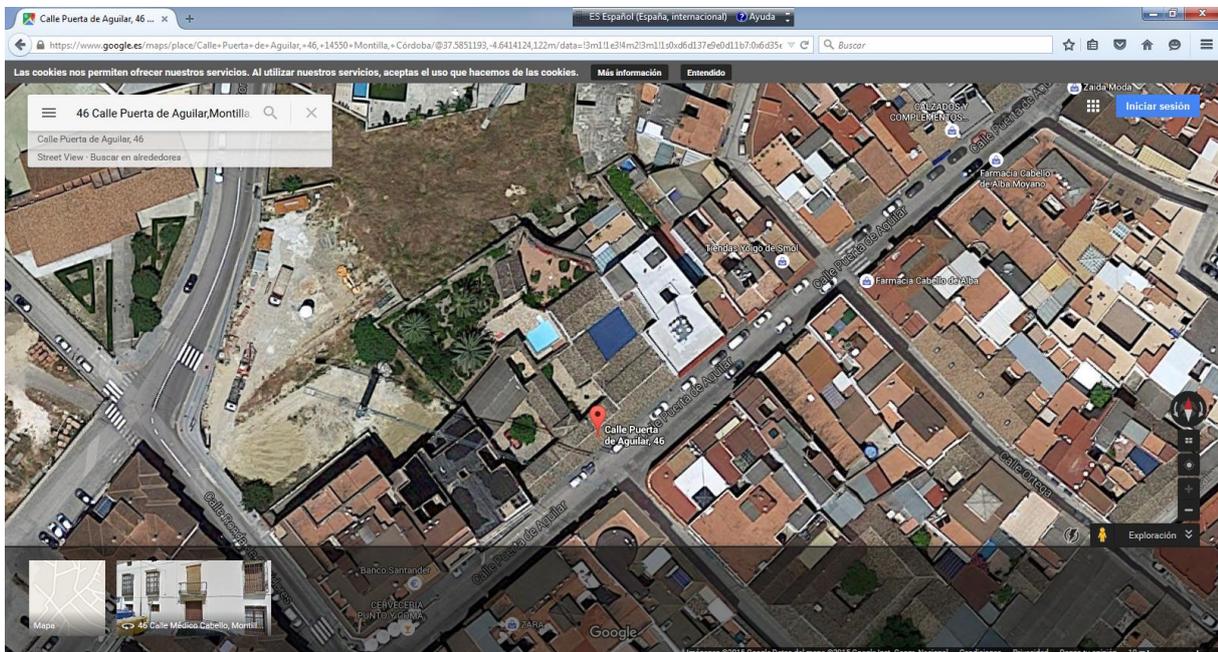


fig. 91.- Torre de contrapeso en calle Puerta de Aguilar nº 46 de Montilla.



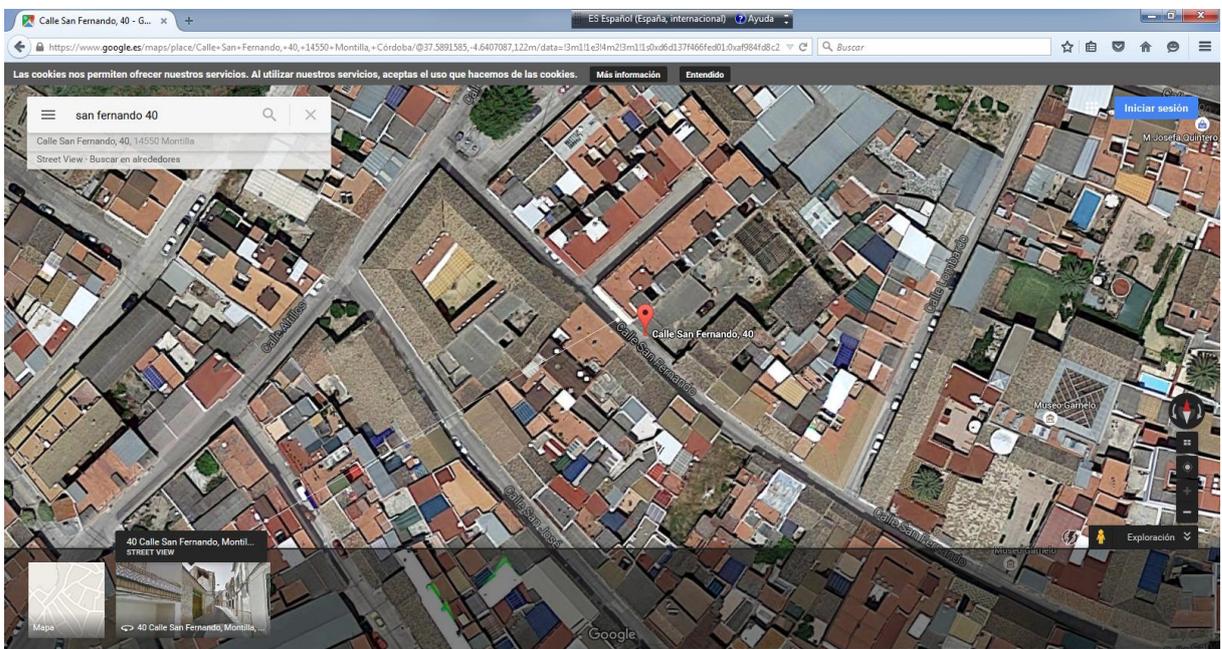


fig. 92.- Torre de contrapeso en calle San Fernando nº 40 de Montilla.

5.4.3. Métodos de tratamiento de la información

En este apartado hay que distinguir la metodología seguida para el tratamiento de la información según se haya obtenido a partir de fuentes directas (información oral, visitas técnicas y croquis, etc.) o indirectas (documentos, iconografías, planos, etc.).

La información obtenida de fuentes directas nos ha servido para el estudio y conocimiento del desaparecido molino del duque de Montilla, incorporando al presente trabajo un croquis en perspectiva que nos aproxime a la realidad desaparecida.

Respecto al tratamiento de la información documental, una vez concluida la recopilación de datos, ha permitido, por un lado, datar el origen del molino del duque de Montilla y, por el otro, localizar otros antiguos molinos aceiteros que convivieron con este ubicados en el término de Montilla, que aún conservan sus características constructivas originarias, junto con el estudio y análisis de otros molinos señoriales ubicados fuera del término de Montilla como base principal de nuestro estudio.

5.4.3.1. *Filtrado y procesado*

Para esta etapa del trabajo, los datos obtenidos en la documentación consultada han sido sometidos a un proceso de filtrado en dos fases. Primeramente, se ha realizado uno más basto en el que se ha eliminado aquella información que no ha resultado ser de interés para el desarrollo de la investigación, pero cuya existencia se justifica por haber aparecido junto al material útil. Posteriormente, se ha realizado un segundo filtrado más fino, donde se ha desechado toda la información que ha resultado ser poco fiable una vez comparada con el resto del material disponible; aquel material de dudosa veracidad, se ha clasificado en un grupo especial.

Una vez filtrada toda la información recopilada, se hace necesario su procesado para posibilitar el manejo simultáneo de la documentación, ya que, de otra manera, no sería operativo el posterior proceso de análisis al que se someterá el material obtenido.

El procesado de la información comienza con la elaboración de fichas. El punto de partida es el diseño adecuado de las mismas, de tal forma que permitan un manejo cómodo del material recopilado. En este sentido, se distinguen una serie de campos que ayudarán a utilizar los datos. La elaboración de las primeras fichas comienza con un diseño manual, que



luego serán incorporadas a una base de datos, teniendo así reseñados los aspectos más importantes de cada objeto catalogado. En la siguiente fase, al buscar información sobre un aspecto concreto, se podrá ver directamente, por medio de las fichas electrónicas, lo que se debe manejar (documentación escrita, planimetría, etc.).

Como ejemplo de fichas puede mencionarse las correspondientes los molinos ubicados en el término de Montilla y cuyas construcciones datan, por estimación o según datos histórico-catastrales, de la Edad Moderna (siglos XVI-XVIII), las cuales se adjuntan como anexo a la presente tesis.

Finalmente, la fase de procesado incluye también una selección y clasificación del material. No se hace aquí una separación temática de la documentación, ya que, con el sistema de fichas expuesto anteriormente, no es necesaria. En esencia, lo que se hace es clasificar la información por su utilidad y fiabilidad, es decir, se tiene por una parte un grupo de material considerado como absolutamente fiable y que presenta una información fundamental para el trabajo. Luego, se fija un segundo grupo con información que no es tan básica pero que puede resultar provechosa y aclarar algunos aspectos puntuales. Le sigue un tercer grupo de material, considerado útil pero no completamente verificado. Por último, se dispone un cuarto grupo, dentro del cual se cataloga la información que puede ayudar a obtener detalles, comprender mejor una determinada situación, etc., pero que no resulta en absoluto necesaria para la elaboración del estudio. Este último grupo tendrá la consideración de material accesorio. Una vez completada la selección y clasificación del material, ya se puede pasar a la etapa siguiente del plan de trabajo.

5.4.3.2. *Análisis, elaboración y discusión de resultados*

En esta fase metodológica, se procede al estudio en detalle del material anteriormente clasificado, pero siguiendo un orden cronológico desde lo más antiguo a lo más moderno y comenzando por el primer grupo de material hasta llegar al cuarto.

Primeramente, se procede al análisis por separado de cada documento, estableciendo todas aquellas hipótesis que se puedan plantear según el material analizado y verificado, mediante lo cual se determinan los elementos que intervienen y lo que cada uno aporta en el trabajo global.



Al terminar el estudio individual de la documentación, es importante realizar un análisis integrado de la misma que permita estudiar la coherencia de unos datos con otros. No se puede proceder a una elaboración seria de la información o al contraste de hipótesis, es decir, a la obtención de resultados, mientras no quede previamente fijada la coherencia sinérgica de todo el material que se utilizará durante la elaboración de los resultados. Finalizado el análisis completo integrado de toda la documentación que se maneja, se puede comenzar a obtener los resultados.

Esto implica un conocimiento exacto de los aspectos sociales, políticos, tecnológicos y arquitectónicos de los molinos señoriales surgidos durante de la edad moderna como detonante de la gran expansión económica que supuso la producción del aceite de oliva y el gran poder y protagonismo adquirido por las casas señoriales debido a su situación estratégica con la frontera Árabe y su cercanía geográfica floreciente comercio con las Indias. A partir de esta hipótesis de partida y al hilo de la cuestión se ha ido centrando el centrando el trabajo a fin de determinar las características tecnológicas, arquitectónicas, económicas y sociales en el ámbito rural de Montilla durante la Edad Moderna, tomando como aplicación directa el desaparecido molino del duque de Montilla.

Una vez identificado este proceso de conocimientos, técnicas y oficios, es necesario verificar de nuevo toda la información, sobre todo en lo que se refiere a la coherencia integral del trabajo, con el fin de poder establecer afirmaciones y conclusiones que resulten válidas para su aplicación al resto de molinos señoriales existentes o desaparecidos en la campiña sur Cordobesa, subsidiarios de situación social y económica surgida desde finales del siglo XIV y principios del siglo XVI.

5.4.3.3. *Formulación de conclusiones*

Una vez estudiado en detalle todo el material, ya se pueden formular las conclusiones que permitan comentar el contexto socio-económico, la memoria del trabajo y el diseño arquitectónico de los molinos aceiteros, todo ello en el sur de la provincia de Córdoba durante la Edad Moderna.



Capítulo 6. El Molino del Duque de
Montilla y la influencia del monopolio
señorial en la arquitectura agrícola del
aceite de oliva.

6.1. Contexto geográfico

Montilla se encuentra situada al Sur de la Península Ibérica, en la provincia andaluza de Córdoba y en el centro de la comarca de la Campiña Sur, distante unos 40 Km de la capital, en pleno centro geográfico de Andalucía. El núcleo urbano se asienta sobre tres suaves colinas, con una altitud media de 372 metros sobre el nivel del mar. El territorio municipal ocupa una superficie de 167,4 Km². Comparte límites municipales con los términos de Aguilar de la Frontera, Montalbán de Córdoba, La Rambla, Montemayor, Espejo, Castro del Río, Cabra y Monturque.⁷³

Se ubica en la llamada Campiña Alta y su relieve data de la Era Terciaria, más concretamente del periodo Mioceno. Esta caracterización geológica hace que su término, sobre todo la zona de sierra, presente un paisaje ondulado formado por cerros y montículos dispuestos anárquicamente, como Piedra Luenga o el Cerro Macho (véase Fig. 94). Este tipo de relieve tiene su complemento en la naturaleza de los materiales, muy abundantes en caliza y arenisca, cuyo suelo resulta ser menos apto para el cereal y más favorable a la vid y al olivar. Esto último, corrobora la gran importancia que tuvo el vino y el aceite de oliva, desde los albores de la Edad Moderna, para los montillanos.

Si analizamos el relieve del término municipal de Montilla, podemos observar que en gran parte se encuentra integrado en la Cordillera Subbética Cordobesa. La primera característica que marca a esta unidad es la orografía predominante en todo el término, constituida por relieves alomados aumentando en cota en dirección al Este. Las condiciones orográficas han condicionada las características florísticas y naturalísticas de este término, de modo que gran parte de sus valores naturales se asocian a los cursos de aguas superficiales más destacados del municipio, principalmente el río Cabra y Benavente, además de otros puntos donde la pendiente es tan acusada que ha imposibilitado al desarrollo de su explotación agrícola.

Bordeando los relieves Subbéticos de la Sierra de los Leones, se extiende un conjunto de abanicos aluviales que ocupan una importante extensión de la mitad Este de Montilla. Es en esta mitad del municipio, donde debido a las condiciones orográficas, un mayor predominio de la pendiente, el desarrollo de los suelos ha sido menos intenso. Sobre

⁷³ PLAN GENERAL DE ORDENACIÓN URBANÍSTICA DE MONTILLA. Memoria de información.



estos suelos se dado el predominio del cultivo del viñedo y del olivar, que requieren para su desarrollo suelos poco evolucionados y en donde el empleo de las labores requieren de una menor maquinaria frente al cultivo cerealístico, este último desarrollado al Noroeste del término sobre relieves alomados y menos abruptos.

La producción del aceite y el vino o respectivamente junto a la estructura de la propiedad de la tierra, compuesta en Montilla por pequeños propietarios, han propiciado la proliferación de instalaciones industriales junto a los lugares de producción, salpicando toda la campiña de lagares y almazaras. Esta actividad domina el uso Industrial existente en Montilla.

Estas instalaciones se encuentran también, pero de forma más concentradas, entorno al núcleo urbano de la localidad, donde se ubican las sedes de las principales firmas de ambos sectores agroindustriales. Destaca la ubicuidad de su localización, dándose tanto en el interior del casco urbano como en su periferia. El aceite de oliva producido en Montilla, que alcanza el marchamo de calidad "Virgen Extra", otorgado por la Junta de Andalucía, es elaborado en almazaras particulares y de grandes cooperativas distribuidas en una notable red de lagares en los que se realiza el proceso de fabricación del aceite.

El olivar, que es el principal cultivo leñoso de la localidad, se cultiva mayoritariamente en secano, y es destinado en su totalidad a la fabricación de aceite. La mayoría de los olivos que encontramos en el municipio producen aceitunas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual. La preparación, así como la transformación en aceite, se realiza en buena parte en el municipio, dada la existencia de almazaras y plantas de transformación, consiguiéndose un aceite de alta calidad.

Hay que destacar, para el caso de la actividad vitivinícola, la inclusión de su producción en la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Al amparo de estos sectores agroindustriales, se ha creado un sector industrial auxiliar y de servicios que constituye hoy el núcleo principal de la actividad económica ubicada en los polígonos o enclaves industriales del periurbano de Montilla.

La Denominación de Origen Montilla-Moriles se extiende por todo el Sur de la provincia cordobesa y la calidad de los vinos que produce es reconocida desde muy antiguo. Así lo demuestran las ánforas y mosaicos romanos anteriores a la era cristiana donde ya



aparecían alegorías báquicas y escenas de la vendimia. Esta tradición vitivinícola se remonta a la llegada a la Península Ibérica de las primeras civilizaciones mediterráneas de helenos y latinos allá por el lejano siglo VIII a.C. Con la conquista de los árabes no se atrevieron a descepara la comarca hasta ciento diez años después de la invasión. La Denominación de Origen Montilla-Moriles inscribe en su totalidad los municipios de Montilla, Moriles, Montalbán, Puente Genil, Monturque, Nueva Carteya y- Doña Mencía, y en parte los términos municipales de Montemayor, Fernán-Núñez, La Rambla, Santaella, Aguilar de la Frontera, Lucena, Cabra, Baena, Castro del Río y Espejo.

Abordando el paisaje como expresión visual del territorio, la característica principal que marca la imagen del término de Motilla radica en su uniformidad y homogeneidad. Los cerros-testigo y las riberas de los ríos más evolucionados, junto al asentamiento central, con los únicos elementos que destacan en un medio muy humanizado, de clara dedicación agrícola centrada en el olivar, el viñedo y los cultivos cerealísticos.

La importante red hidrológica que atraviesa el término introduce variedad cromática y textural, hecho que se hace aún más notable por la fisonomía lineal de los cursos fluviales, lo que incrementa su visibilidad extrínseca. La variabilidad tonal de la vegetación caducifolia de ribera, de notable densidad en los cursos Benavente y Cabra, a lo largo del año, marca el color de las estaciones en los parajes cruzados por la red hídrica.

La vegetación natural de cierto porte, matorrales en el mejor de los casos, que encontramos fundamentalmente en los cerros de Don Juan y El Macho actúa como hito paisajístico en un entorno monótono de olivos y vides, por lo regular de su siembra. Ciertamente la densidad de esta vegetación contrasta con la propia de los cultivos, que con la alineación de los pies de olivo o las cepas del viñedo dejan a la vista buena parte del suelo desnudo aportando tonos grises al color global del paisaje frente al tono verde intenso del matorral. Otro signo conspicuo en el paisaje montillano es el producido por los afloramientos rocosos de calizas dolomíticas, tanto el caso de la Piedra Luenga, auténtico icono del paisaje local, como en el paredón tabular de Cerro El Macho o en la loma descarnada de Los Yesares. Los signos de la erosión en áreas desprovistas de cobertura vegetal, en forma de surcos e incluso cárcavas pueden verse por doquier en el solar



municipal, al igual que los suelos diáfanos entre y dentro de los cultivos o, en el caso de los cultivos herbáceos, en los periodos entre cosechas y siembras.

En cuanto al paisaje urbano, este viene definido por la monumentalidad de la ciudad de Montilla, como pueblo-fortaleza, reforzada por su situación sobre un cerro-testigo, lo que incrementa su visibilidad extrínseca. Se traduce visualmente en un amplio poblamiento que sobresale de los campos cultivados, culminado por grandes y carismáticos edificios históricos y religiosos que resaltan, no sólo por su tamaño y estilo arquitectónico, sino por su color ocre y pétreo entre el blanco caserío. Destacan la Parroquia gótico-mudéjar de Santiago, la Parroquia de San Sebastián y la iglesia del Convento de Santa Clara, realizados en el mismo estilo, y el convento de San Agustín de la primera mitad del siglo XVI. Hoy en día la caracterización de pueblo-fortaleza es más difícil de notar debido a la merma física del castillo y a la expansión urbana hacia la llanura.

La calidad de estas vistas urbanas se ve atenuada por los desarrollo perimetrales del núcleo original, de marcada tendencia industrial y estandarización tipológica, produciendo cambios relevantes en el tradicional parcelario de huertos y lagares.

De principios del siglo XIX existe una interesante descripción sobre el pueblo de Montilla y sus tierras en el Diccionario de Pascual Madoz⁷⁴ de 1845: *“... Esta hermosa ciudad tiene de extensión 1.800 varas castellanas de N. á S. y unas 1.000 de Este á Oeste. en cuyo espacio existen 1.840 casas de buen aspecto y de comodidad interior y muchas de ellas de arquitectura moderna, observándose en todas mucha limpieza y una esmerada blancura tanto por dentro como por fuera... En él se encuentra dista una leguas de la población la sierra llamada de Montilla, cuyo producción anual asciende á unas 40.000 @. de vino de esquirra calidad, 3 canteras de piedra de yeso, y 4 de piedra porosa muy buena y útil para la construcción de edificios.... Calidad Y Circunstancias del Terreno. Abraza el término sobre 24,580 fan. de tierra, la mayor parte de buena calidad, divididas en huertas, entre las que se distingue la de San Francisco por sus muchas aguas y magnífico estanque, el mejor de la provincia; 407 lagares, 28 cortijos y 67 ras. de olivar; estando destinada la parte restante día siembra de cereales. Comprende 46 cerros de alguna elevación, y 42 cañadas de agradable*

⁷⁴ (Historia de todos los pueblos de España. Censo, padrón y datos de 1845. Censo rústico y fiscal. Diccionario Madoz. Diccionario estadístico e histórico de los pueblos de España. Censo económico. Padrón. Fincas. Partidas de nacimiento. Parroquias)



perspectiva; entre los primeros es el más notable el llamado del Macho, desde cuya cúspide se divisa gran parte de la provincia de Córdoba, y bastante de las de Jaén, Málaga y Sevilla.....la cosecha de aceite llega anualmente a 80.000 @., y la de trigo á 30,000 fanegas.; cría ganado lanar, vacuno, de cerda, y alguno caballar; y caza abundante de liebres y perdices. Industria y Comercio aquella se reduce á la agrícola, 46 telares de lino y 6 de lana en que se fabrican lienzos, mantelería, paños, bastos y gergas, 24 molinos aceiteros, 40 harineros y 2 de viento, una máquina hidráulica, 43 tahonas, 8 hornos, 5 fábricas de alfarería, 3 de jabón y 3 tejares...”

También consta otra descripción de Montilla en el Atlante Español de Bernardo Espinalt y García⁷⁵ (1778-1795) que queda complementada con una estampa de la ciudad de Montilla: *“ En un alto monte entre dos cerros está situada la ciudad de Montilla, Cabeza del Marquesado de su nombre, circundada de los ríos Castro, y Riofrío, á seis leguas de la Ciudad de Córdoba, doce de la de Jaén, y diez y ocho minutos de longitud, y treinta y siete grados, y quarenta y un minutos de latitud, tiene tres mil vecinos. ... Su término le fertilizan los dichos ríos Castro, y Riofrío: sobre el primero hay dos Puentes, y no lexos de aquí se le incorpora el segundo perdiendo su nombre: produce mucho trigo, cebada, maíz aceyte y vino, y todo género de legumbres; y su huerta fruta, y hortaliza. Está cubierto de olivares, viñas, y árboles frutales, y su montes de encinas, pinos y alcornoques, y chaparros: hay en ellos caza mayor y menor, y buenos pastos para la manutención del ganado”.*

El Catastro del Marqués de la Ensenada nos permite reconstruir una imagen bastante fiel del olivar y la producción aceitera en Montilla para mediados del siglo XVIII. Según los estudios realizados por Antonio López Ontiveros, el término municipal de Montilla se componía de unas 6.000 fanegas,⁷⁶ de las cuales 191 fanegas de tierra estaban incultas y 5.809 eran cultivables y formadas por 4.500 fanegas de tierra calma, 600 de viña y otras 600 de olivar. Cuando desapareció el régimen señorial (s. XIX), una parte de las tierras comunes a

⁷⁵ESPINALT Y GARCÍA, Bernardo y SANTOS ALONSO, Hilario. *entre 1778 y 1795. Atlante español, ó Descripción general Geográfica, Cronológica, e Histórica de España... : Adornado con estampas finas, que demuestran las vistas perspectivas de todas las ciudades...* Por D. Bernardo Espinalt y García. Biblioteca Nacional Hispánica. Datos de edición: En Madrid En la Imprenta de Pantaleón Aznar Imp. de Antonio Fernández Imp. de Hilario Santos Alonso.

⁷⁶ En las Respuestas Generales de Aguilar se dice que: «No tiene término alguno señalado, pues todo el que goza es general, proindiviso y sin demarcación con la ciudad de Montilla y villas de la Puente de Don Gonzalo, Montalbán y Monturque cuyos señoríos goza dicho marqués de Priego...». Para el caso de Montilla, además de formar parte del término señorial mancomunado, la formaban 6.000 fanegas de tierra. NARANJO RAMÍREZ, J. (1998): *Génesis del paisaje agrario olivarero-vitícola en la campiña de Córdoba: Aguilar y Moriles en el siglo XVIII.*



diferentes poblaciones del señorío se incorporaron al término particular montillano, dando lugar a una superficie de 16.748 hectáreas, según el Catastro de Riqueza Rústica.⁷⁷

De mediados del siglo XVIII existe otra interesante descripción sobre las tierras de Montilla, realizado por un autor anónimo: *“La ciudad de Montilla está situada a seis leguas de Córdoba, una de Aguilar y cuatro de Lucena. Su término confronta con los de Cabra, Espejo, Montemayor, La Rambla, Aguilar y Monturque. Es su terreno de los más fértiles y abundantes en la producción de trigo, semillas, aceite, pastos, caza y otros frutos, especialmente del vino, cuyo licor es esquicito y mejor de Andalucía, a la cual abastece de el muy cumplidamente, siendo su abundancia increíble de lo que provienen los muchos caudales de esta nombrada ciudad, y que sus moradores tengan en que ejercitarse en multitud de viñas y lagares”*.⁷⁸

⁷⁷ LÓPEZ ONTIVEROS, A. (1974): *Emigración, propiedad y paisaje agrario en la Campiña de Córdoba*, p. 226-227.

⁷⁸ CALVO POYATO, J. (1987): *ob. cit.*, pág. 15.



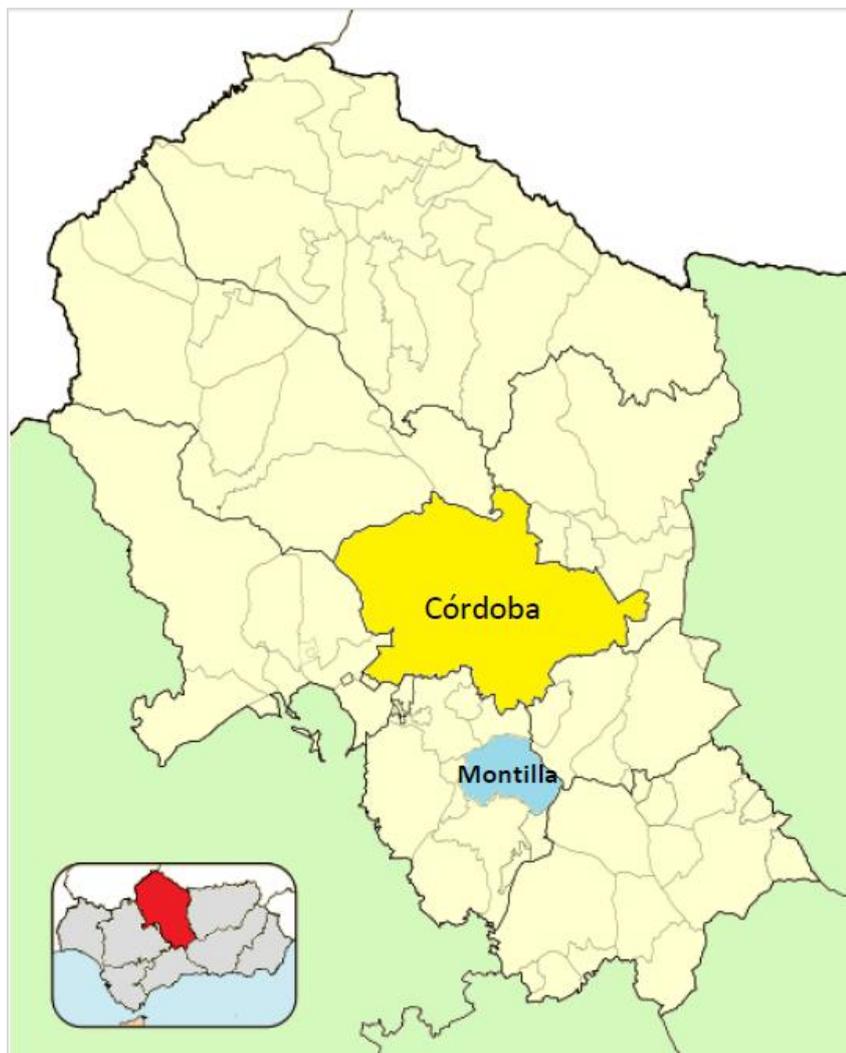


fig. 93.- Ubicación geográfica de Montilla en la Provincia de Córdoba.





fig. 94.- Montilla y la Sierra (Vista general). Autor: Achiwoski. Fuente: <http://www.panoramio.com>

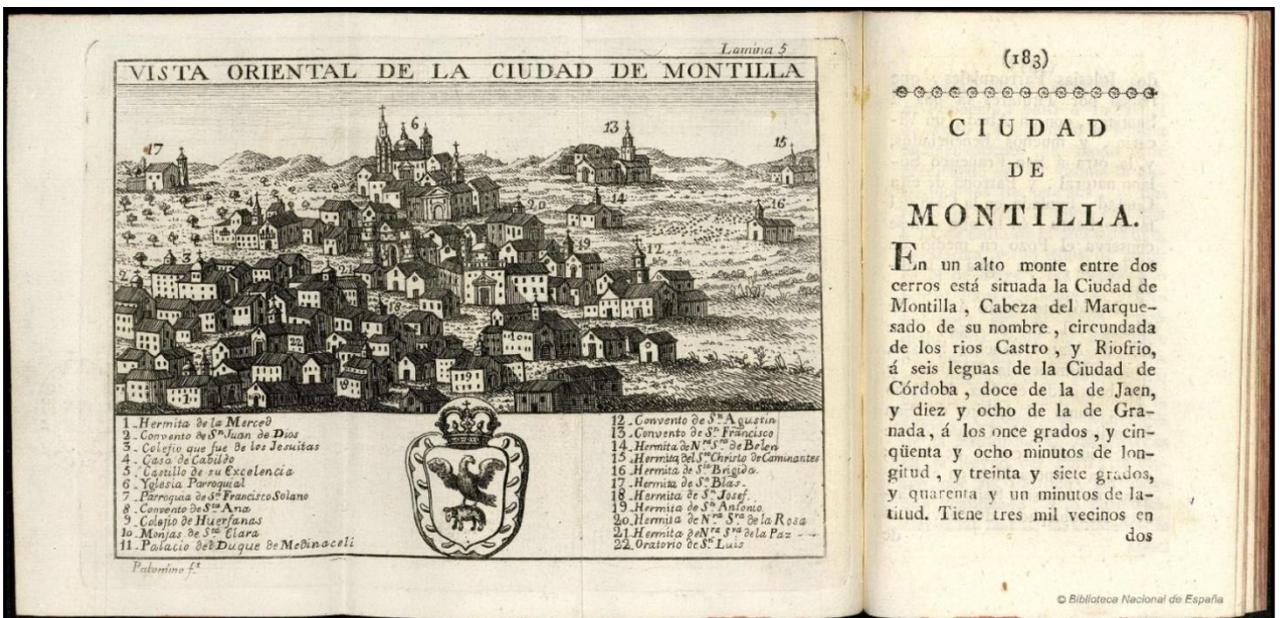


fig. 95.- Lámina de la ciudad de Montilla entre 1778 y 1795. Fuente: Atlante Español. Biblioteca Nacional Hispánica.





fig. 96.- Portada "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar". Tomo VI: Córdoba. Madrid. Autor: Pascual Madoz. (1847)



6.2. Evolución Histórica de Montilla

Antigüedad y Edad Media

Montilla está ubicada en un entorno económico inmejorable, con una gran riqueza epigráfica y arqueológica, posible asentamiento de un oppidum ibero-romano, del que la información conservada sólo nos permite conocer su organización rural. La existencia de un núcleo poblacional nos consta sólo a partir de la edad moderna, pero los indicios de su existencia en épocas anteriores son numerosos, quizás por ese motivo han sido varias las ciudades antiguas que se han intentado ubicar, sin éxito, en su suelo.⁷⁹

Los restos arqueológicos hallados recientemente el cerro del Castillo demuestran presencia humana desde épocas prehistóricas. Existen vestigios desde el Paleolítico Inferior. En el recinto del antiguo castillo y zonas cercanas como La Escuchuela se han hallado restos de poblamientos tartésicos e ibéricos.

La presencia de restos arqueológicos, como una estatua de Diana cazadora o de vías romanas, hacen pensar en que hubiera un núcleo hispano-romano. Montilla quizás fue donde se ubica Munda en que Julio César y los republicanos librasen la célebre batalla (45 a. C.), aunque no existe una total certeza. Su proximidad a la vía de Corduba a Malaca y otras secundarias dan testimonios de que el lugar estaba habitado y había una intensa actividad agrícola. De fecha anterior a éstos, son los restos de poblamientos tartésicos e iberos hallados en el recinto del castillo.

De la época musulmana proviene el nombre de Montiya, anterior a la castellanización de la terminación -iya del árabe, que denomina a grupos humanos en toda su extensión, como agrupación, barrio, pueblo, ciudad, etc. Aparentemente, la zona estuvo poco poblada y lindaba con las coras de Cabra y Córdoba.

Poco se conoce de Montilla durante la primera época de la Edad Media, incluyendo su propio origen, hasta su incorporación a la corona castellano-leonesa entre febrero de 1240 y marzo de 1241, durante la segunda estancia de Fernando III de Castilla en Córdoba. En estos años comenzó el repoblamiento con familias provenientes de León. En 1257 pasó a

⁷⁹ CORTIJO CEREZO, M.L. *Reflexiones sobre geografía histórica: Montilla (Córdoba). Florentia iliberritana: Revista de estudios de antigüedad clásica*, ISSN 1131-8848, Nº 12, 2001, págs. 117-147.



depender de Gonzalo Yáñez Dovinal, a quien Alfonso X el Sabio concedió en señorío la villa y castillo de Aguilar, del que dependería Montilla hasta 1343, fecha en que se extinguió el linaje de la Casa de Aguilar.

La titularidad de estas tierras cambiaría en varias ocasiones, hasta que en 1371, Enrique II de Castilla la concede a Lope Gutiérrez, alcalde mayor de Córdoba, junto con la independencia y el título de villa. Fue en esta fecha cuando sustituyó a Aguilar de la Frontera como sede del señorío de ese nombre. Lope Gutiérrez, por su parte, la entregó en 1375 a Gonzalo Fernández de Córdoba, a cambio de sus diversos bienes en Guadalcazar.

La noticia más antigua que aparece de Montilla es en 1333, y hace referencia al castillo y a su nombre. Diez años después se menciona la población, consolidada totalmente, pero hasta 1371 no adquiere término municipal independiente de Aguilar y obtener el título de villa, reforzando su población y configurando su territorio a lo largo del siglo XV mediante pleitos por los límites con los concejos colindantes de Cabra, La Rambla, Castro del Río, Montemayor y Espejo. En la Montilla nace en 1.453 el célebre Gonzalo Fernández de Córdoba y Herrera "El Gran Capitán" donde vivió hasta los catorce años de edad.

Siglos XVI, XVII y XVIII

Bajo los Fernández de Córdoba, Montilla se convertirá en el centro del señorío de Aguilar, suplantando incluso a esta villa, y se preparará para su desarrollo económico del siglo XVI. Durante la segunda mitad del siglo XV experimentó un importante crecimiento demográfico, alcanzando los 4.832 vecinos en 1530, por lo que, después de Priego, a la que termina por suplantarse, era la villa más poblada del marquesado de este nombre. Existen testimonios de aquella época sobre el castillo, cuyo origen parece remontarse a épocas anteriores a la Baja Edad Media, y aunque apenas se conservan restos, ya que fue demolido por orden Fernando el Católico en 1508 como ejemplar castigo impuesto al titular de la Casa de Aguilar (ya entonces primer marqués de Priego) y aviso al resto de la nobleza andaluza. Las noticias antiguas nos informan acerca de su suntuosidad y celebridad.

En el siglo XVI el fuerte crecimiento demográfico y el auge económico influyen en la ampliación del perímetro urbano y en la remodelación arquitectónica de la parroquia de



Santiago y creación de la totalidad de fundaciones conventuales: franciscanos en 1512, agustinos en 1519, clarisas en 1525, jesuitas en 1558, y concepcionistas en 1594.

En 1630, Felipe IV de España le concede el título de ciudad. Por aquella época los derechos señoriales suponen grandes beneficios para éstos y no pocos conflictos para con los vasallos. Hasta 1711 no se reconoce el derecho de los vecinos para erigir libremente hornos y molinos. Dentro de aquel marco, el concejo municipal cumple funciones de gobierno, justicia y regimiento de la villa, para lo que dispone de ingresos devengados por el arrendamiento de sus propios.

El siglo XVII está ligado a un estancamiento y regresión de la economía, epidemia de peste, falta de cosechas y hambre. Esto no frena el vigor religioso, sino que se intensifica con la fundación del hospital de San Juan de Dios en 1664 y el reconocimiento público del patronazgo de San Francisco Solano en 1647, casi ochenta años antes de su canonización en 1726.

El siglo XVIII supone una recuperación demográfica, sin cambios sustanciales en la estructura social, encabezada por los marqueses de Priego (duques de Medinaceli desde 1711), seguida de algunas familias nobles, clero, campesinos y artesanos de los más variados gremios. El 1 de abril de 1767 se expulsa a los jesuitas y el 24 de agosto de 1779 se funda la primera Sociedad Económica de Amigos del País.

El siglo XIX fue tumultuoso. Se vivieron diversos enfrentamientos, ya fuera contra los franceses en la Guerra de Independencia o entre absolutistas y liberales, a lo que se deben añadir la grave epidemia de 1855 y las revueltas contra Isabel II de España.

La revolución de 1868 representó un etapa de gran agitación política, puesto que en Montilla existían grupos de demócratas organizados. El amaño de las elecciones por parte de la burguesía local creó un ambiente de gran tensión social que dieron lugar a los graves sucesos de 1873, al conocerse la proclamación de la I República, en que estalló un motín popular, asalto e incendio de casas de varias autoridades municipales, con el asesinato de uno de los hombres más ricos al intentar huir. Desde este momento Montilla fue un importante núcleo republicano, con un claro reflejo de esta tendencia en las elecciones municipales.



Siglos XIX, XX y XXI

Los principios del siglo XX se caracterizaron por la enraización de estas ideas republicanas y socialistas, éstas de la mano de las doctrinas difundidas por el médico Francisco Palop Segovia, así como por la multiplicación de las organizaciones obreras y el anticlericalismo.

Los socialistas obtuvieron la mayoría en las elecciones de 1920, en continuo enfrentamiento con el sindicato católico, que estaba dirigido por el conde de la Cortina. Durante los años de la dictadura de Miguel Primo de Rivera (1923-1930), maduró y se expandió enormemente la industria vitivinícola de la ciudad.

En las elecciones generales de 1931 y 1933, los socialistas obtuvieron una mayoría aplastante y en 1936 el Frente Popular duplicó el número de votos de la derecha. Más tarde, la Guerra Civil Española no pasó de puntillas por el pueblo y muchos inocentes tuvieron que huir por la persecución del bando fascista, de los cuales muchos no regresaron o fueron represaliados por el bando golpista vencedor.

La posguerra fue especialmente dura, pero en los 60 se entró de lleno en el desarrollismo de la mano de la industria vitivinícola que situó a Montilla en los primeros lugares de la provincia. No obstante, el pueblo no se libró de la fiebre migratoria, siendo el principal destino de la inmigración Cataluña (San Juan Despí) y Alemania. Hoy día forma parte del triángulo de ciudades considerado motor de la economía cordobesa.





fig. 97.- Escultura del Gonzalo Fernández de Córdoba ubicada en el Paseo de las Mercedes de Montilla



fig. 98.- El Gran Capitán recorriendo el campo de la Batalla de Ceriñola o El Gran Capitán tras la batalla de Ceriñola encuentra el cadáver de Luis de Armagnac.⁸⁰ Fuente: Fondo digital del Museo del Prado. <http://www.museodelprado.es>

⁸⁰ El lienzo muestra a Gonzalo Fernández de Córdoba, conocido como "el Gran Capitán", contemplando el cadáver del duque de Nemours, comandante del ejército francés en la batalla de Ceriñola, en la que el ejército francés resultó derrotado y el duque de Nemours perdió la vida. 1835. Museo del Prado (Madrid, España)

6.3. Evolución urbana de Montilla hasta el siglo XIX

En el término de Montilla se han encontrado vestigios de poblamientos desde el Paleolítico, con una secuencia continuada hasta los periodos históricos.

Aparecen restos de cerámica muy antigua en el cerro del castillo, zona del Molinillo y la lámpara, área de la Calle Juan de la O y antigua Cerámica, San Francisco, etc.

La existencia de villas romanas está documentada en varios lugares del término y se tiene constancia de la existencia de un tramo de calzada romana en dirección este-oeste, cerca de las Pilas de Panchía, coincidente con el camino del Sevillano.

De estos poblados, villas tardorromanas o aldeas, no conocemos el nombre ni su pervivencia en la Alta edad Media. Ni por las crónicas musulmanas ni las cristianas que hacen referencia a la toma de Córdoba mencionan ninguna villa que pueda ser fijada en la actual Montilla.

Es probable que en el cerro del castillo existiera alguna atalaya dependiente del Poley, entre Cabra y lo quedase de Uliá. Esta torre fue construida por don Gonzalo Fernández de Córdoba en el siglo XIV, dando origen al poblamiento.

La vinculación de la Casa de Aguilar al partido perdedor de don Pedro fue quizás el motivo para que bajo el reinado de los Trastámaras, el señorío desplazase su residencia a Montilla, olvidando Poley como sede.

Se puede aventurar que el primer recinto poblado, al abrigo de la atalaya, comprendía el barrio de la Escuchuela. La calle de la Iglesia, Cárcel, Vera Cruz y Matadero con puertas a Córdoba, al sol y a la calle de las Torres, después calle Costal, Este perímetro es el que identifica Morte Molina como perteneciente al alcázar, y su época dispondría de algunos datos físicos que hoy se han perdido. El crecimiento posterior debió ser más rápido al amparo de los señores feudales.

Entonces la población debió concentrarse en el cerro y sus laderas por igual, desde la Fontanilla, hoy Fuente Nueva, hasta la calle Alta y Baja, y desde la Corredera y hasta la calle Santa Brígida. Esta villa estuvo murada con una Puerta del Sol con salida a la actual calle Santa Brígida, otra de Córdoba en la plaza de Alcarsel y otra de Aguilar en la Plazuela.



La actual calle Enfermería sería camino de extramuros al este de la población y separaría la villa de una ermita en el cerro que luego fue la Iglesia de San Sebastián, construida a finales del siglo XV.

En 1.508 el rey castiga al isurrecto Señor de Aguilar D. Pedro Fernández de Córdoba al destierro y demolición de su casa de Montilla, que había sido ampliada con lujo en los últimos tiempos. Esta demolición afectó posiblemente sólo a los elementos defensivos y murallas de la villa.

Al principio del siglo XVI, con Granada definitivamente conquistada, todas las antiguas poblaciones andaluzas de frontera tienen una repoblación importante.

El Marqués perdonado de su destierro por la Reina Juana, inicia en 1.510 la construcción de una casa a extramuros que luego se convertiría en el Palacio que hoy conocemos. Bajo el señorío de su hija, la marquesa Doña Catalina, la población tuvo un crecimiento espectacular: el nuevo Palacio se engrandece con una serie de dependencias auxiliares y fundaciones; se construye el Monasterio de San Francisco, que posteriormente se ocupó por una comunidad femenina bajo la advocación de Santa Clara; se construyeron los Molinos aceiteros, que en su esplendor llegaron a contener 19 prensas de viga; fundaron ermitas limítrofes en el perímetro de la población y se empieza a construir el nuevo arrabal que conocemos como Barrionuevo, al sur de la Puerta de Aguilar.

La villa en el siglo XVI contaba con una Iglesia mayor de un gótico austero, con una casa de concejo, cárcel, pósito y varias tiendas en la calle principal, llamada Corredera.

A fines del siglo se abre la Plaza Nueva (hoy de la Rosa) demoliendo casas que separaban la Plazuela Vieja situada en frente de la cárcel.

La topografía del lugar obligó a un crecimiento alargado hacia el sur, donde la ladera del cerro posibilita un mejor acceso. Del actual trazado de calles se desprende un crecimiento dirigido hacia el sur, por oleadas, no excesivamente concéntricas, lo que justifica un crecimiento rápido hasta la Plazuela con la calle Corredera como camino hacia Aguilar, la calle San Luis como camino hacia Cabra y la calle Córdoba por el antiguo camino a esta población.

El crecimiento posterior se polariza entre los caminos de Aguilar y Lucena (también camino del Molino de Sotollón, de donde toma el nombre la antigua calle). Los sucesivos



perímetros se definen por necesidades exclusivamente fiscales y formalizan con tapias y puertas concretas.

Es frecuente que en las casas construidas en el siglo XVI se encuentre fachadas de piedra, algunas con sillares reutilizados que tal vez procedan de las construcciones defensivas de la Montilla demolida.

Uno de los barrios que primero debieron construirse corresponde al formado por las calles Feria, Molinos Alta y Baja, cuyos pobladores estarían ligados a las instalaciones fabriles del marquesado, los molinos aceiteros, la almona, los talleres, las caballerizas etc.

La actual calle Enfermería, llamada antes Manteras, debe su nombre a las enfermerías construidas por doña Teresa Enríquez como ampliación del monasterio de Santa Clara, y en esa época llegaría a ser una vía importante. El antiguo camino exterior de la Puerta del Sol se convertiría en la actual calle Santa Brígida.

Las calles se adaptan a las curvas del cerro, lo que marca la secuencia en su formación (Corredera, Escuelas, Alta y Baja y Enfermería), con otras que entrelazan siguiendo la máxima pendiente (De las Torres, después llamada Torrecilla y después Costal; San Luis, etc.). Sus nombres hacen alusión a edificios de interés (Iglesia, Pósito, Escuelas –por los Jesuitas–. Escuchuela –por la antigua torre de las Escucha–. Puerta del Sol, Puerta de Aguilar, Córdoba, San Sebastián etc.) a gremios artesanos que en ellas se establecían (Herradores, Mesones, Tinte, Curtidores, Almonas, Molinos) o al nombre de personajes destacados establecidos en ellas (Juan Colín, Juan Díaz, Antón Aguilar, Prietas, Alonso Venegas, etc.).

A juzgar por los censos parroquiales, a fines del siglo XVI la población había alcanzado un perímetro muy amplio, casi coincidente con el actual casco Histórico, con extensión hasta la calle Altillos por el oeste, Juan Colín por el este y por el sur, al menos hasta la actual calle Palomar y hasta la Ermita de San Roque. La población parece que ocupaba parte de Tenerías hasta la Fuente Nueva, que con posterioridad fue abandonada.

En el siglo XVII y XVIII el crecimiento de la población se amortigua aunque existen renovaciones del caserío y se construyen en él algunos de los dos templos que conocemos, así como el Alhorí o granero construido sobre las ruinas del antiguo castillo desaparecido.



Tras la desamortización algunos inmuebles eclesiásticos pasan a usos civiles: hospital de San Juan de Dios (hoy Ayuntamiento), San Agustín, convento de San Francisco, etc.

A principios del siglo XIX se crea el paseo de las Rosas en terrenos vertidos sobre la hondonada conocida como “el Coto” Este paseo fue ampliado en 1.878 siendo alcalde Ortíz Delgado, bajo la dirección de José Ramón Garnelo, ilustre médico, poeta y pintor.

A mediados del siglo XIX se construye la vía férrea Madrid-Málaga, concediéndose una estación de ferrocarril a Montilla. Se construye una avenida desde la calle Fuente Álamo a dicha estación, potenciándose este sector de un punto de vista industrial.

En 1.853 se crea un paseo tipo salón, para recreo del pueblo, pasado el arco de la Puerta de Aguilar, en las inmediaciones de la ermita de las Mercedes, de la que tomó el nombre.

Entre 1.848 y 1.867 se llevan a cabo obras de alcantarillado, pavimentación y alumbrado de la ciudad siguiendo las medidas higienistas de la época.

A fines de siglo la población alcanza por el sur hasta el arco de la Puerta de Aguilar, arco de calle Fuente Álamo o Puerta de Lucena, por el este hasta la calle barreruela, por el oeste hasta la calle Zarzuela Baja y por el norte hasta la ermita de la calle Santa Brígida.

El Cementerio, que se había construido junto a la ermita de la Vera Cruz, se traslada a la ermita de Belén, lejos de la población.

Hasta mediados del siglo XX el crecimiento del caserío sigue realizándose lentamente con algunas promociones colectivas importantes como las enclavadas en la zona de Santa María, o de la manzana de las calles Santiago y Nueva.

En la actualidad el casco urbano de la población coexisten con su trazado viario tradicional, maltratado por retranqueos parciales, edificios de varias épocas: cuyos muros son del siglo XVI reformadas parcialmente en fechas posteriores, algunas casas barrocas modestas con casas de un cierto eclecticismo decimonónico, algunas modernistas y construcciones recientes de la más variada tipología.

En la población sólo el marquesado dispuso de recursos económicos como para emprender grandes obras de carácter civil. Las familias acomodadas habitaron casas en general modestas desde el punto de vista de su arquitectura.



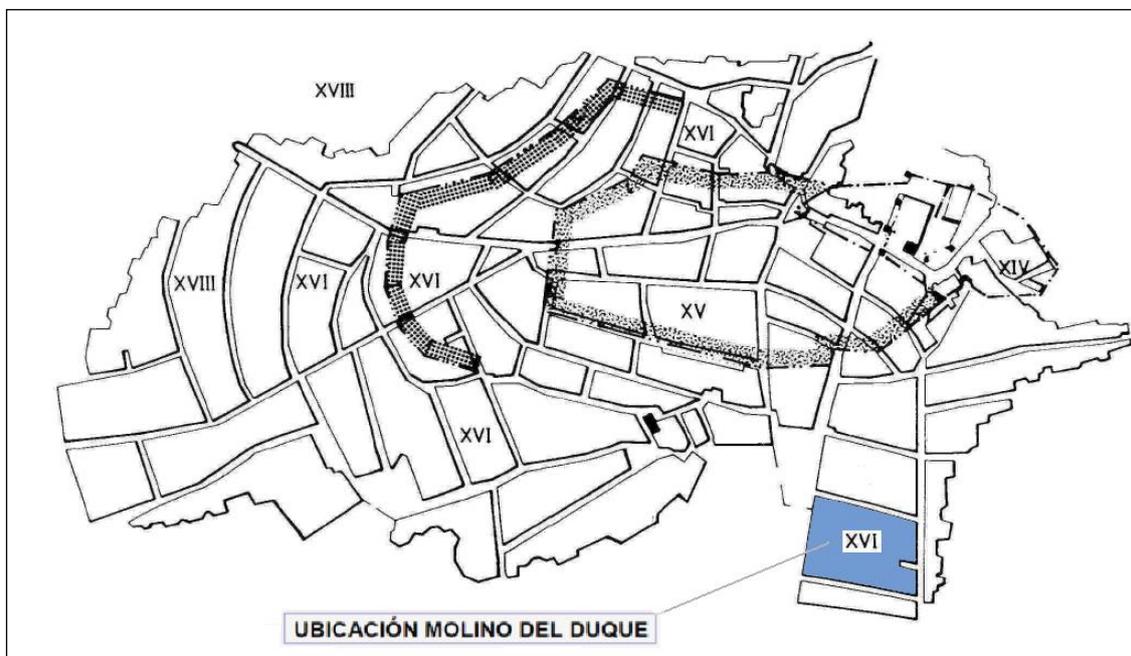


fig. 99.-Plano indicativo de la evolución urbana de Montilla hasta el siglo XIX.
Fuente: Catálogo artístico y monumental de la provincia de Córdoba.



Fuentes historiográficas	Años	Habitantes	Calles
<i>Córdoba en el siglo XVI: Las bases demográficas y económicas... (J.I. Fortea Pérez, Córdoba, 1.981)</i>	1.530	4.832	-
Censo Obispado de Córdoba, 1.981	1.587	9.152	-
Padrón vecinal	1.675	9.740	62 calles
Catastro de Ensenada	1.752	12.080	50 calles
Diccionario Histórico-Estadístico (Pascual Madoz)	1.848	13.224	86 calles
Censo de población	1.900	13.603	84 calles
Censo de población	1.980	21.373	187 calles
Censo de población	1.994	23.311	259 calles

fig. 100.- Estos indicadores dan una idea del avance de la habitabilidad y el proceso transformador urbano de Montilla. Fuente: Prieto Garramiola, Enrique, Callejero y Memoria Intima de Montilla, 1.997, pag.8.



6.4. Cartografía histórica de Montilla y el Molino del Duque

De la cartografía histórica de Montilla que hemos recopilado para este estudio de investigación podemos analizar la evolución histórica del pueblo y la existencia del Molino del Duque dentro de su trama urbana.

Como introducción a la documentación cartográfica recopilada, podemos afirmar que Montilla fue uno de los pueblos más importantes de la campiña sur cordobesa durante el marquesado de Priego, tal y como se puede deducir de un plano perteneciente al “Manuscrito del Diccionario geográfico compilado por Tomás López” de 1.760, obrante en la Biblioteca Nacional de Madrid. (figura 101)

En otro plano concerniente al mapa geográfico de Aguilar de la Frontera en 1.802, conservado en el Centro geográfico del Ejército de Madrid, puede observarse la delimitación de las tierras de Aguilar, Montilla, La Puente (hoy Puente Genil) y Montalbán. (figura 102)

Otro testimonio gráfico es proviene del viajero que acompañó a Cosme de Médicis en su periplo por Andalucía en 1.668, Pier María Baldi, el cual dejó un dibujo de Montilla tomado desde las canteras de Santa María y donde aparece unas grandes casas junto al sitio de palacio y un núcleo de población ya formado junto a la zona del Molino, calles Molinos Alta y Baja, trama urbana resultante del establecimiento de las viviendas de los obreros ocupados en las instalaciones fabriles de los marqueses consecuencia del monopolio señorial. (figura 103)

Ya en 1.850, disponemos de un plano detallado de las ciudad Montilla, dibujado por Juan Enrríquez, donde se representa en perspectiva los edificios civiles y religiosos más importantes de Montilla, incluso se atreve a dibujar una perspectiva aproximada del que pudo ser el antiguo castillo de Montilla, ya desaparecido en esta época, sobre el cual fueron construidos los graneros ducales. (figura 105). Este plano de Montilla nos da un detalle muy interesante del entorno del Molino del duque, aparece el basamento de piedra y cruz de hierro existente en la actualidad (Cruz de Arbón), la Ermita de San Blas y el desaparecido arco o puerta de entrada a Montilla con el nombre del mismo santo, ubicada entre la ermita y la fachada del Molino aceitero. (figura 106).

En esta vista parcial del plano se puede observar con más claridad el Llano de Palacio, el Palacio, el Convento de Santa Clara y el Paseo de las Rosas (hoy llamado de



Cervantes). La manzana donde se ubicaba el Molino estaba rodeada en su perímetro por las calles Molinos Baja, Camino de Cabra, también llamado Camino de San Blas (hoy Avda. de Granada) y Molinos Alta.

En el mismo Llano de Palacio y junto a este en lo que fue las Bodegas de Ortiz Ruiz existió un edificio destinado a contaduría y justo en el edificio de en frente (antiguas bodegas de Tomás García, hoy propiedad la firma Rioma, estuvieron alojadas las caballerizas del marquesado).

En la Calle Molinos Baja, existió una hospedería Franciscana, de la que hoy se conserva su portada, donde los frailes beneficiaban el alpechín de los molinos, con permiso del Marqués.

Disponemos de otro plano de Montilla de 1.868, es decir 18 años después, sin que se puedan apreciar cambios importantes. (figura 107)





fig. 101.- Plano de la campiña sur cordobesa. Fuente. Biblioteca Nacional Madrid. 1.760

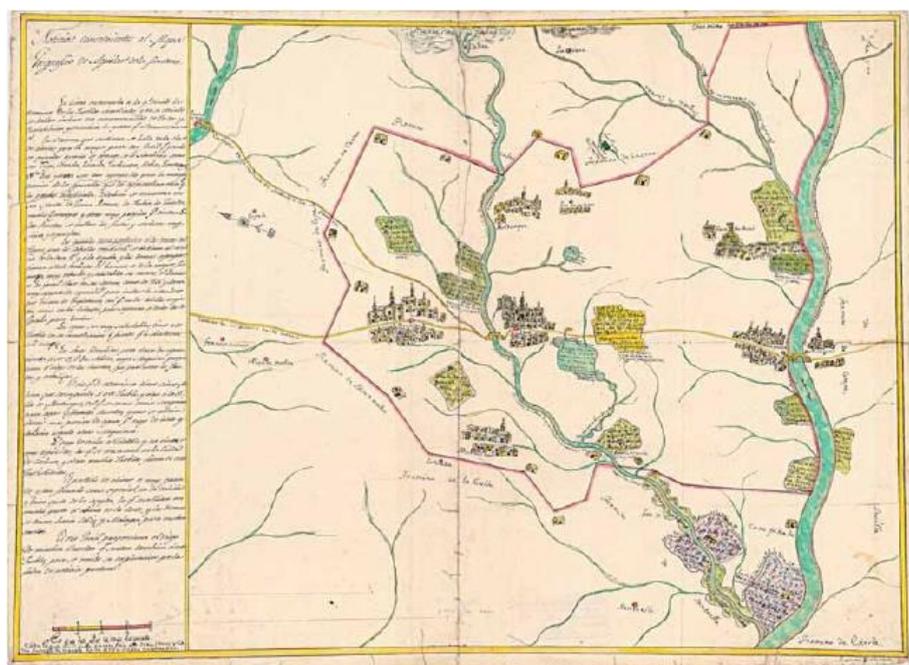


fig. 102.-Noticias concernientes al mapa geográfico de Aguilar de la Frontera..., Gutiérrez. 1802. Centro Geográfico del Ejército, Madrid.





fig. 105.-Plano del término de Montilla. Dibujado por Juan Enríquez en 1.850.
Fuente: Archivo Histórico Municipal de Montilla.



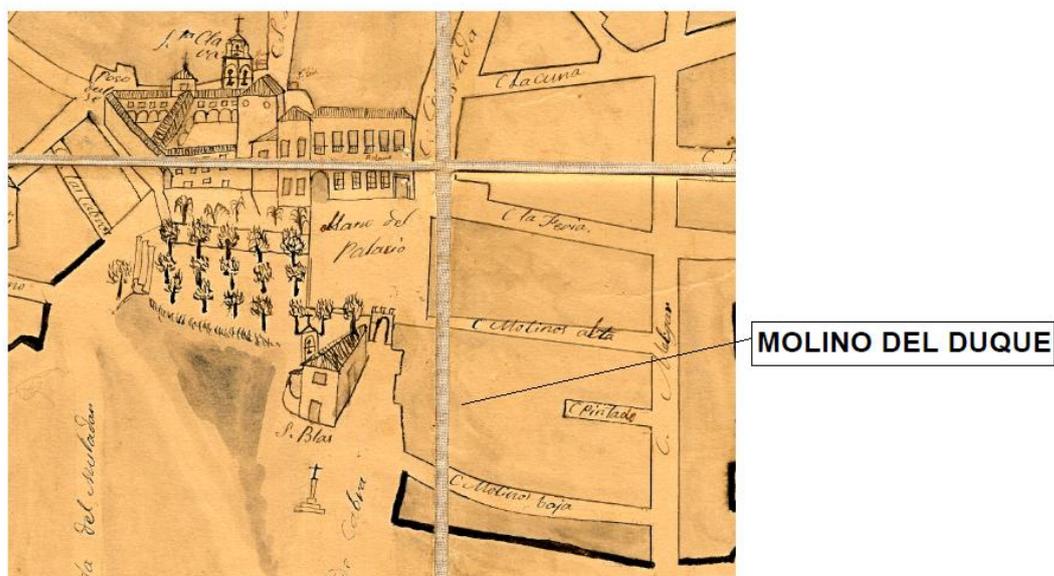


fig. 106.-Vista parcial del plano de Juan Enríquez (1.850), de la zona de Llano Palacio, donde se ubicó el Molino del Duque.

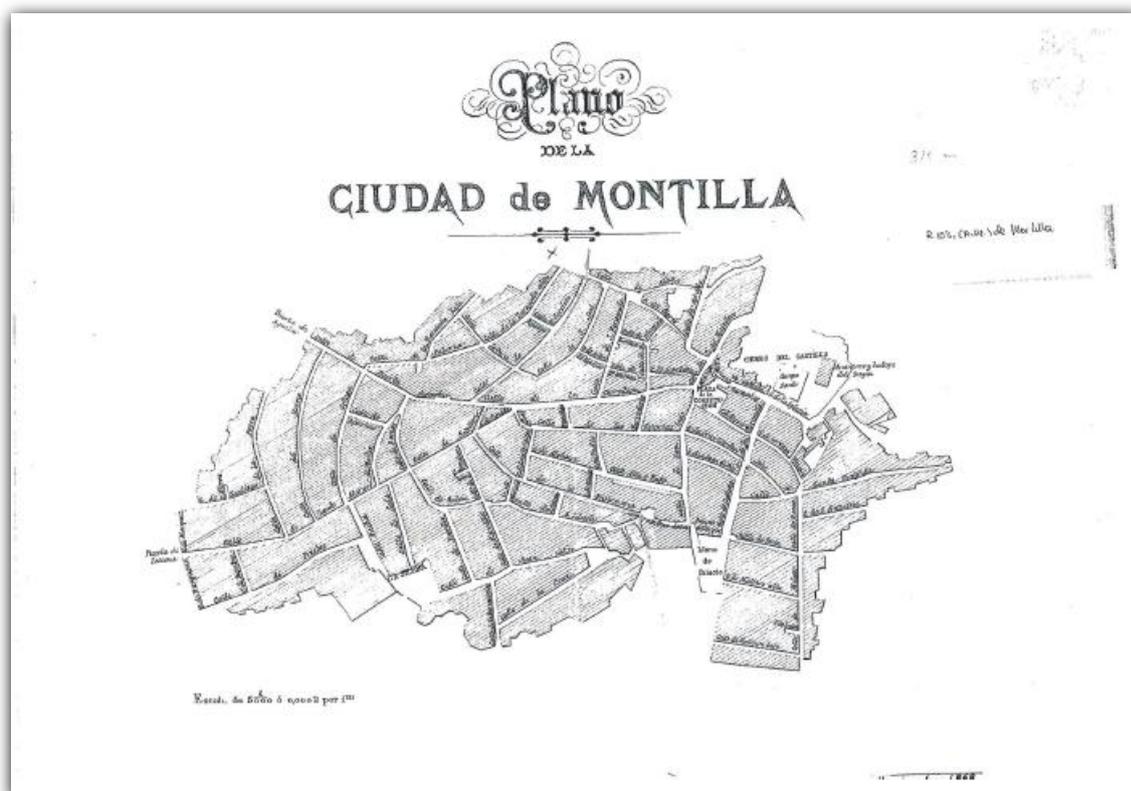


fig. 107.- Plano de la ciudad de Montilla 1.868



6.5. El Marquesado de Priego

En los albores de la edad Moderna, a principios del siglo XVI, ya nos encontramos perfectamente articuladas las grandes casas señoriales que consolidaron el preponderante modelo de explotación latifundista, ya apuntado en la baja Edad Media y que se prolongó hasta el siglo XIX y, tras las transformaciones sufridas entonces, aún hasta nuestros días. De esta forma, se constata una reducción de las pequeñas propiedades, así como de las tierras concejiles y comunales, la cuales en muchas ocasiones fueron sencillamente usurpadas por los poderosos.

En el sur de la provincia de Córdoba se estableció el marquesado de Priego, que englobaba el señorío de Aguilar y que en 1.711 pasó a formar parte del ducado de Medinaceli. La Casa de Priego, además de la localidad de ese nombre y de Aguilar, dominaba Cañete, Montilla, Montalbán, Monturque, Puente de Don Gonzalo (luego Puente Genil), Carcabuey, Castro del Río y Villafranca. La capital del estado de Priego se situó en la localidad de Montilla. Por su parte marquesado de Comares tuvo su origen en una rama desvinculada de la Casa de Aguilar y, por tanto, también estaba en poder de los Fernández de Córdoba. La Cabeza del marquesado de Comares se encontraba en Lucena y también formaban parte del mismo Espejo y Chillón. El estado de Comares fue igualmente absorbido por el de Medinaceli en 1.711. De esta forma las casas de Priego y Comares corrieron la misma suerte, no perdiendo, a pesar de su integración en el fabuloso conglomerado señorial del ducado de Medinaceli, su propia personalidad.

Dentro de la jurisdicción del marquesado, los señores ejercían su poder ejecutivo con plena jurisdicción, regalías, exenciones y demás privilegios correspondientes a su excelencia. De esta forma el señor elegía todos los cargos del concejo municipal, contaba con el patronato sobre las iglesias, conventos locales, por lo que designaba a todos los cargos de la iglesia y controlaba igualmente las escribanías públicas y sus archivos. Igualmente la administración de justicia quedaba en sus manos y en nombre de ellos los jueces de apelaciones, los cuales ejercían su jurisdicción en todo el marquesado, eran los que con la participación de los miembros de la nobleza local estaba en sus manos nombrar y revocar a su antojo a los alcaldes mayores, primera autoridad municipal.



En ocasiones no sólo controlaba las instituciones referidas, sino que contaba con la propiedad de sus sedes, como el Ayuntamiento o la cárcel. A ello había que sumar la propiedad de parte de los diezmos e impuestos en algunas de estas villas, de numerosas casas, mesones y tiendas en cada una de ellas, buena parte o la totalidad de las tierras de sus términos municipales, así como los bienes mostrencos. Las tierras referidas eran cedidas en arrendamiento, de forma que sus rentas era la principal fuente de ingresos de la casa de Priego.

El 20 de diciembre de 1.519 Lorenzo Suárez de Figueroa y Catalina Fernández de Córdoba y Enríquez, II marquesa de Priego y IV condesa de Feria, otorgaron Ordenanzas de su villa de Montilla. En ella se resume la misión de los concejos y cabildos, alcaldes, alguaciles, regidores, oficiales, alarifes y escribanos; y se regula la entrada de vinos, venta en las carnicerías, mercaderías y bestias; se especifica quienes eran los caballeros de cuantía y como debían hacer sus alardes; se establece la toma de aguas de los ríos Genil y Monturque; se prohíbe la corta de encinas y chaparros; se pone vigilancia en las dehesas; se dan normas para la recolección de bellotas, siembra y rastrojos, cuidado del arbolado, protección del ganado y las colmenas y se fija la economía de la hacienda en la comarca de Montilla.

Con independencia de lo anterior, lo que más importante de cara a nuestro estudio son las prerrogativas señoriales relativas a la producción y sobre todo, al almacenamiento, transformación y comercialización de los productos agrícolas. En el primero de los aspectos, el de la producción, el marqués de Priego al ser el mayor propietario, a veces el único, de los varios términos de la jurisdicción era también el mayor productor. Por lo que se refiere al almacenamiento, en Montilla se refieren dentro de las propiedades señoriales “las casas de las tercias de vinos, orujo de uva, de diezmos y de las correderías de vino vinagre, aguardiente, aceite, así como las bodegas de tinajas de cozer vino y bodega de candiotas y las casas de silería o silos”⁸¹

En cuanto a la transformación de la producción agrícola, hay que indicar que el marqués de Priego era propietario de las “casas atahona de pan moler”⁸², es decir, de los molinos harineros de sus localidades, así como de las “casas horno u hornos de pan cocer”.

⁸¹ Archivo de la Casa Ducal de Medinaceli de Sevilla (en adelante A.D.M) Sección Priego, legajo 35, pieza 2, microfilmado en Archivo general de Andalucía de Sevilla (en adelante A.G.A). Sección Priego, 1.595, 1.057/121-700, 1058/7-700 y 1.059/7-176

⁸² Ídem.



También se ejercía su dominio en la transformación del aceite en jabón, siendo propietarios de almonas en sus jurisdicciones estando estas arrendadas. No obstante, una de sus principales prerrogativas era el monopolio de la transformación de la aceituna en aceite, de los que nos ocuparemos más adelante.

Así el marqués de Priego controlaba en todos sus términos, incluido Montilla, la comercialización de la producción agrícola con las aplicaciones de estancos en la venta de jabón, vino y vinagre, aceite, carne y pescado.

A ello hay que añadir al control señorial el dominio sobre gran parte del agua, que distribuía en las distintas localidades con un complejo sistema de fuentes, así podemos destacar que en Montilla para dar agua a una población tan numerosa se necesitaba un gran caudal de agua, que aflucía constantemente por las fuentes públicas, de donde la tomaban los vecinos. Sólo el Marqués de Priego tenía un canal subterráneo de servicio especial para su palacio, para los que se beneficiaban también sus criados y abastecían su complejo fabril del Molino aceitero y la almona. El 23 de Octubre de 1.699, Francisco de León Carmona, Manuel de la Cruz y Matías Gómez, maestros de obras fijan en 14.000 ducados el costo de poner por cañerías el agua del manantial del Cuadrado hasta la fuente de la plaza de Montilla.⁸³

A nivel social, tal y como hemos indicado, los señores ejercían un verdadero control de la situación a través de su preponderancia económica y del poder que en este sentido podían ejercer a partir del derecho de monopolios. Esta situación se mantuvo hasta comienzos del siglo XIX. Tras la histórica sesión del 6 de agosto de 1.812 en que las Cortes gaditanas declaraban abolidos los derechos señoriales, el control social fue ejercido por los marqueses (ya duques de Medinaceli) fue desapareciendo. Con todos los vaivenes de la política fernandina a lo largo de los veinte años (1.814-1833) provocaron profundas sacudidas en el tejido social montillano.

⁸³VV.AA. (2006). *Cortijos, haciendas y Lagares de Córdoba. Tomo I. A.D.M. Sección Priego. Legajo 16, pieza.23*



6.6. Los Señores del Marquesado de Priego

Una vez que las tierras de la campiña de Córdoba pasaron al dominio cristiano, nos encontramos que en 1.375 su poseedor era Lope Gutiérrez y la tocaba por Guadalcázar a los Señores de Aguilar, con lo que pasaba a formar parte del poderoso estado señorial que una de las ramas de la familia de los Fernández de Córdoba estaba constituyendo en las tierras del Mediodía cordobés en los siglos de la Baja edad Media. En consecuencia,, al vincularse Montilla a través de un señorío jurisdiccional y solariego a una casa señorial, serán los sucesivos señores los que a nivel social ejerzan un verdadero control y marquen las pautas de la comunidad a la que dominan, tal y como indicamos en el punto anterior.

Montilla, a pesar de que no dio nombre al señorío de bajo el que quedaba englobada (el Marquesado de Priego), terminó por convertirse, tras la gran expansión del siglo XVI, en la población más importante del Señorío y acabó detentando la cabecera del mismo. La presencia de los señores en esta villa de Montilla a lo largo del quinientos y una buena parte del seiscientos fue una de las causas que propició su desarrollo.⁸⁴

Como ya hemos indicado anteriormente la capitalidad del marquesado de Priego reside en Montilla, y este pueblo, que primero fue lugar, luego villa y finalmente ciudad es el centro de la política de estos magnates. La administración, el archivo y el despacho marquesal se establece en su palacio, y no se mueve ningún negocio en esta zona cordobesa, sin que pase por Montilla. Arquitectos, escultores, poetas y pintores, acuden en busca del valioso mecenazgo. Sastres, confiteros, ebanistas buscan sombra protectora de los marqueses. Artesanos, bodegueros, domadores de caballos, se aposentaban en este rincón de Andalucía, que alcanza un desarrollo social y económico extraordinario.

A ello contribuyó también el entronque en el siglo XVII, de diversos linajes de la alta aristocracia española, con la casa marquesal de Priego. Los ducados de Medinaceli, Alcalá, Segorbe, Cardona y Feria, junto con más de veinte títulos menores, se unieron en la persona de los Fernández de Córdoba, precisamente en Montilla. Y fue de tal categoría el marquesado de Priego, que sus armas fueron a presidir el escudo de los Medinaceli, colocándose por real cédula, en el sobretodo del todo. También por real decreto de un de diciembre de 1.665, se declaró que, en vista del memorial presentado por Luis Ignacio

⁸⁴ GONZÁLEZ MORENO, Joaquín: *Montilla, capital del Estado de Priego (siglos XVI y XVII) en Montilla, aportaciones para su historia. Montilla, 1.982, págs. 1-62.*



Fernández de Córdoba y Enrríquez de Ribera, VI marqués de Priego, alegando ser cabeza de las Casas de Córdoba y Aguilar, le correspondía cubrirse como grande de España de primera clase, ante el rey, en los actos de la corte tanto en Madrid, o donde esta constituyese.

Nuevas corrientes económicas procedentes de diversas regiones peninsulares, vinieron a incidir en la política de los señores de Montilla, y nuevos sistemas de cultivo e incipientes industrias se establecieron en esta ciudad, impulsando el desarrollo de su pueblo. Ello representó un beneficio relativo, pues no repercutió directamente en un mayor nivel de vida. En aquella etapa de la historia de la Humanidad, las diferencias entre amos y vasallos eran demasiado marcadas.

La presencia continuada de los Fernández de Córdoba en Montilla está constada por el nacimiento y muerte en la misma de los más conspicuos representantes de la familia, tal y como veremos a continuación. Estos nacimientos, muertes y su respectivos entierros, bien en la Iglesia de los Jesuitas, bien en el convento de Santa Clara, nos indican de forma fehaciente la vinculación de los marqueses a Montilla, cosa que no ocurrió con los señores de otros dominios comarcanos.

El primer marqués de Priego fue Pedro Fernández de Córdoba y Pacheco, que murió en Olías (Toledo) el 24 de Febrero de 1.517 y está sepultado actualmente en altar del presbítero de la Iglesia de los Jesuitas de Montilla. Pedro casó en Mediana del Campo, el 6 de Mayo de 1.494 con Elvira Enrríquez y Luna, muerta en 1.512 y enterrada en el mismo lugar que su marido en el templo montillano de la Compañía de Jesús.

Fruto de este matrimonio fue su hija y sucesora del título, Catalina Fernández de Córdoba y Enrríquez, II marquesa de Priego, que murió en Montilla el 14 de julio de 1.569 y está enterrada en el mismo sitio que sus padres. Casó Catalina en Aguilar el 15 de Agosto de 1.518, con Lorenzo Suárez de Figueroa, III conde de Feria.

Fueron padres de de Pedro Fernández de Córdoba y Figueroa, IV conde de Feria, que murió en Priego el 27 de agosto de 1.552, y está enterrado en la mencionada Iglesia de los Jesuitas de Montilla. Pedro casó en Osuna en 1.541 con Ana de la Cruz Ponce de León, que murió en Montilla el 26 de Abril de 1.601 y está sepultada en el mismo lugar antes reseñado. La Iglesia la reconoce como Venerable.



Del casamiento de Pedro y Ana nació Catalina Fernández de Córdoba y Ponce de León, III marquesa de Priego, que nació en Zafra el 25 de Agosto de 1.547 y murió en Montilla el 27 de Septiembre de 1.574. Casó Catalina con su primo Alonso Fernández de Córdoba, llamado también “Alonso de Aguilar” que nació en Zafra y murió en Madrid el 10 de Marzo de 1.589.

Fruto de este enlace fue, el nacimiento de Pedro Fernández de Córdoba y Fernández de Córdoba, IV marqués de Priego, que vino al mundo en Montilla el 31 de Diciembre de 1.563 y murió en la misma ciudad el 24 de Agosto de 1.606. Estuvo enterrado en la Iglesia de San Francisco y de aquí pasaron sus restos al convento de Santa Clara. Pedro casó en Sevilla, en la Iglesia de San Juan de la Palma, el día 22 de Julio de 1.587, con Juana Enríquez de Rivera y Cortés, hija del II duque de Alcalá de los Gazules y nieta del Hernán Cortés, conquistador de México y Marqués del Valle de Oaxaca. Juana nació en Sevilla en el palacio de las Dueñas y murió en Montilla el 17 de noviembre de 1.635. Estuvo enterrada en el convento de San Francisco y de aquí pasaron sus huesos en 1.645, al monasterio de Santa Clara de Montilla.

Pedro y Juan fueron padres de Alonso Fernández de Córdoba y Enríquez de Rivera, V marqués de Priego y V duque de Feria, llamado por su defecto físico “El sordo mudo” que nació en Montilla el 9 de Octubre de 1.588 y murió en la misma ciudad el 24 de Julio de 1.645. Está enterrado en la Iglesia de Santa Clara. Alonso casó en Sevilla en la iglesia de San Juan de Palma, el 20 de febrero de 1.607, con su prima hermana, Juana Enríquez de Rivera y Téllez-Girón, nacida en Sevilla en 1.584, hija del IV marqués de Tarifa y nieta del primer duque de Osuna. Murió en Madrid el 14 de febrero de 1.649 y estuvo enterrada en la bóveda de Santo Cristo, en el Colegio Imperial de la capital de España, hasta su traslado a los jesuitas de Montilla, en 1.672.

Alonso y Juana fueron padres de Luis Ignacio Fernández de Córdoba y Enríquez de Rivera, VI marqués de Priego y VI marqués de Feria, que murió en Montilla el 26 de Agosto de 1.655. Casó en Cabra, el 3 de Diciembre de 1.641, con Mariana Fernández de Córdoba y Pimentel, que murió en Montilla el 12 de septiembre de 1.673.

Luis y Mariana fueron padres de Luis Mauricio Fernández de Córdoba y Fernández de Córdoba, VII marqués de Priego y VII duque de Feria, que nació en Montilla, el 22 de



Septiembre de 1.650 y murió en Madrid el 23 de Agosto de 1.690. Casó en la Iglesia de San Juan, de Madrid el 29 de Octubre de 1.675, con Feliche María de la Cerda y Aragón, hermana del IX duque de Medinaceli, muerto en 1.711, en el castillo de Pamplona, donde cumplía condena. Feliche falleció en Madrid el 15 de Mayo de 1.709.

Luis y Feliche fueron padres de Nicolás Fernández de Córdoba y de la Cerda, VIII marqués de Priego y X duque de Medinaceli, que nació en Madrid el 24 de junio de 1.682 y murió en la misma ciudad, el 19 de Febrero de 1.739. Casó en la iglesia de San Sebastián, de la misma capital de España, el 30 de Septiembre de 1.703 con su prima hermana, Jerónima de Spínola y de la Cerda, sobrina del IX duque de Medinaceli, del que hemos dicho que murió en Pamplona en 1.711. Jerónima murió en Madrid el 12 de enero de 1.757.

Fruto del casamiento de Nicolás y Jerónima vino al mundo Luis Antonio Fernández de Córdoba y Spínola, XI duque de Medinaceli casado con Teresa Moncada, en quien recayeron todos los títulos y dignidades de la Casa, entre ellos el marquesado de Priego y en el que continuó la línea mayor de los Fernández de Córdoba.

Siguen siendo señores D. Pedro de Alcántara Fernández de Córdoba, con su esposa María Petronilla Caracciolo, XII duques de Medinaceli; Luis Joaquín Fernández de Córdoba, con su esposa Joaquina Benavides, XIII duques de Medinaceli; Luis Joaquín Fernández, de Córdoba con su esposa María de la Concepción Ponce de León y Carvajal, XIV duques de Medinaceli; Luis Tomás Fernández de Córdoba, con su esposa Ángela Apolonia Pérez de Barradas, XV duques de Medinaceli; Luis María Fernández de Córdoba y Pérez de Barradas, con su esposa Casilda Remigia de Salabert, XVI duques de Medinaceli; Luis Jesús Fernández de Córdoba y su esposa Ana María Fernández de Henestrosa, XVII duques de Medinaceli; de cuyo matrimonio sólo nacieron dos hijas siendo la mayor de ellas Victoria Eugenia Fernández de Córdoba y su esposo Rafael de Medina y Vilallonga; XVIII duquesa de Medinaceli; habiendo fallecido en Sevilla el pasado 18 de Agosto de 2013.





fig. 108.- Nicolás Fernández de Córdoba y de La Cerda, 9º Marqués de Priego, Duque de Feria, G.E. desde 1690 al suceder a su hermano mayor el 8º marqués, y 10º Duque de Medinaceli, G.E. a partir de 1711, al morir sin descendencia su tío materno, último representante varón del linaje de La Cerda.



fig. 109.- **Imagen izquierda:** Escudo de la Casa de Medinaceli. Portada del Palacio. **Imagen derecha:** Monumental escudo de los Marqueses de Priego procedente de la portada de acceso al antiguo convento franciscano de San Lorenzo de Montilla. Museo Histórico Local de Montilla



6.7. La expansión del Olivar en la Campiña Cordobesa durante el siglo XVI

Una gran parte del término de Montillano, como se recoge en el Libro de la montería de Alfonso XI, no era productivo a mediados del siglo XIV. Sin embargo en la segunda mitad de la centuria siguiente el panorama había cambiado, cultivándose en sus tierras cereales, olivo y vid, principalmente, así como lino y productos hortícolas. Fue a partir del siglo XVI cuando se abre un crecimiento demográfico sostenido desde finales del siglo XV continuando hasta la década de los setenta. Este factor influye de manera importante en tres factores, la ampliación del perímetro urbano, el auge de la agricultura con especial importancia en el cultivo del olivar y en la fundación de la práctica totalidad de las órdenes religiosas.

A partir del siglo XVI, se produce un aumento significativo del cultivo del olivar, centuria en la que esta plantación experimenta un avance significativo en las fértiles tierras de la campiña.

A pesar que la mayor parte de la superficie está cultivada de cereales en las localidades de la campiña cordobesa, el olivar protagoniza una expansión importante a costa del viñedo que experimenta un acusado retroceso. En zonas tradicionalmente dedicadas a la vid asistimos a la plantación masiva de olivos.⁸⁵

Consta en el Memorial ajustado la siguiente declaración de uno de los testigos que corroboran esta afirmación del profesor Aranda Doncel.⁸⁶ *"... y que especialmente entonces, porque todos los plantíos de Viñas se habían reducido a Olivares"*

que especialmente entonces, porque todos los plantíos de Viñas se havian reducido à Olivares : à las preguntas del Marquès dixo , havia visto que en la Cosecha passada no molieron todas las Vigas , y que en otras

Memorial ajustado... Pag.118 v.

⁸⁵ ARANDA DONCEL, N... *La expansión del Olivar en la Campiña Cordobesa durante el siglo XVI. Diario Córdoba. 10 de Diciembre de 2.007. Pag.42*

⁸⁶ *Memorial ajustado hecho con citación, y asistencia de las partes, del pleito que en esta Corte se sigue por el Convento de Sra. Sta. Ana, y otras diferentes Comunidades, y Don Francisco Márquez Toro, Don Bartolomé de Aguayo, y otros muchos vecinos, Hacendados, y Cosecheros de la Ciudad de Montilla y el fiscal de S.M. de esta Corte con el Concejo ... de dicha ciudad y el Duque de Medinaceli, como Marques de Priego ... sobre diferentes estancos, dehesas y varios derechos demandados por los dichos vecinos ... Granada (1.761). Digibug BUGR, Repositorio institucional de la Universidad de Granada. Fondo antiguo. Siglo XVIII. Nota: Todas las referencias textuales incluidas en este trabajo están traducidas al castellano moderno para su mejor comprensión. Fº. 118 v. (En adelante Memorial Ajustado...Granada (1.761))*



En el conjunto del reino de Córdoba una de las comarcas mejor definidas va a ser la Campiña que se caracteriza por la fertilidad del suelo y se localiza al sur de la línea fluvial del Guadalquivir. La fecundidad de estas tierras explica la importancia que tradicionalmente ha tenido la agricultura, sin duda la actividad económica más relevante.

A lo largo del siglo XVI la agricultura cobra un singular protagonismo en el ámbito de la campiña, debido, entre otras causas, a la expansión demográfica registrada. Las tierras de secano engloban prácticamente la totalidad de la superficie cultivada, destacando la trilogía mediterránea: cereales, vid y olivo. Los primeros, trigo y cebada, se recolectan en los cortijos y hazas que ocupan un alto porcentaje de la extensión dedicada a la agricultura, mientras que el viñedo y el olivar se encuentran a bastante distancia en proporción a la superficie que cubren. Sin embargo, en la centuria del quinientos, sobre todo en el último tercio, el olivar alcanza un gran desarrollo en detrimento de la vid.

La trayectoria demográfica en tierras cordobesas a lo largo del siglo XVI ofrece un aumento significativo, aunque con un ritmo de crecimiento carece de uniformidad. En líneas generales se constata un claro estancamiento o, en el mejor de los casos, un aumento de los efectivos humanos bastante débil en el periodo de 1.500 a 1.530. Las causas son diversas y entre ellas cabe mencionar las repercusiones de las malas cosechas, problemas de abastecimiento de víveres y mortalidad provocada por las epidemias de 1.506-1.507 y 1.524. Por el contrario, a partir de 1.530 se inicia una expansión demográfica que se prolonga durante medio siglo y finaliza en la década de los años ochenta. El incremento alcanza cotas elevadas a juzgar por las cifras que se constatan en los censos elaborados en distintas fechas.

El aumento espectacular del vecindario obedece a unas tasas de natalidad que se ven reflejadas en los censos parroquiales. Aparte del crecimiento natural, el resultado positivo de los movimientos migratorios juega un papel importante en el auge demográfico.

Numerosas fuentes documentales ratifican la intensa corriente inmigratoria. Las tierras gallegas, asturianas y las montañas de León aportan un numeroso contingente humano. El fenómeno alcanza unas proporciones evidentes, según refrendan los registros matrimoniales de las parroquias Cordobesas. También hay que mencionar la voluminosa presencia de extranjeros, sobre todo portugueses y franceses. Esta caterva de emigrantes



llega atraída por la favorable coyuntura económica de la Andalucía del Guadalquivir que tiene en la capital hispalense el centro de mayor vitalidad a consecuencia del comercio con las Indias. Por último, la instalación de una elevada cifra de moriscos granadinos deportados a partir de 1.569 incide de manera especial en el aumento de efectivos humanos.⁸⁷

La década de los años ochenta marca la línea divisoria de un cambio de tendencia demográfica que comienza a vislumbrarse a partir de la peste de 1.582 que deja funestas secuelas. El ritmo de la natalidad pierde fuerza y ello se traduce en unas pérdidas de población en los años finales del siglo XVI que preludian la acusada crisis de la centuria siguiente.

Las citadas cifras constituyen una prueba bien significativa de la expansión demográfica registrada en la centuria del quinientos, este auge demográfico guarda relación muy estrecha con el incremento de la producción agraria que se refleja de manera locuaz en la intensidad que muestra el proceso roturador. El fenómeno va a dar lugar a serios abusos, ya que en la zona de la Campiña se ocupan masivamente tierras baldías y concejiles.

A pesar de que la superficie cultivada está sembrada de cereales en las localidades de la Campiña cordobesa, el olivar protagoniza una expansión importante a costa del viñedo que experimenta un notorio retroceso. En zonas tradicionalmente dedicadas a la vid asistimos a la plantación masiva de olivos, situación que está más que contrastada por el aumento masivo de los artefactos molturadores que dio como resultado la creación y ampliación de las grandes protoindustrias señoriales. En Montilla en el año 1.726 consta la declaración de varios testigos: *“Se articuló que en Molino del Marqués, hay abasto de Vigas para la molienda de los vecinos, y que por haber crecido los olivares, se han aumentado las Vigas, y que estaban siempre prevenidas, y con buen recado, a lo que contestan 16 testigos e vista, y experiencia”*⁸⁸ y esta otra: *“... porque todos los plantíos de Viñas fe habían reducido à Olivares ...”*⁸⁹

Por ello pagos tradicionalmente dedicados al cultivo de la uva desde la época bajo-medieval, viñas viejas, lagares viejos, cambian de fisonomía al ser reemplazados a parir del siglo XVI, sobre todo en el último tercio de la centuria, por las plantaciones de olivos que

⁸⁷ ARANDA DONCEL, J. (1984). *Los moriscos en tierras de Córdoba, Córdoba*.

⁸⁸ *En adelante Memorial Ajustado...Granada (1.761). fº 90 v.*

⁸⁹ *Idem, fº. 118 v.*



alcanzan un desarrollo importante. Esta tendencia del aumento del plantío del olivar se mantendrá hasta finales del siglo XVIII.⁹⁰

6.8. La contestación ciudadana al monopolio señorial en Montilla

De los monopolios señoriales sobre la producción agrícola es especialmente interesante el control señorial sobre la transformación de la aceituna en aceite como punto de partida para el estudio del nacimiento de los grandes molinos señoriales en el sur de la provincia de Córdoba, los cuales debido a su alta rentabilidad llegaron a convertirse en uno de los grandes puntales económicos de las casas señoriales. Esta fue una de las prerrogativas más contestadas por sus vasallos de la que existen números testimonios escritos que dejan testimonio de ello.

Un ejemplo excepcional de cómo se desarrolló el ejercicio del régimen señorial en el Molino aceitero de Montilla lo tenemos el documento citado anteriormente, un memorial fechado en el año 1.761 relativo al pleito de los cosecheros de Montilla y comunidades religiosas contra el Duque de Medinaceli, marqués de Priego. Aunque del análisis detallado de tan trascendental documento sobrepasa con mucho los límites de este trabajo, no queremos dejar de poner en evidencia algunos de los muchos asuntos interesantes que recoge. (ver figura 110)

Junto a este, uno los documentos más antiguos que se conservan en el Archivo histórico Municipal de Montilla, es un acuerdo capitular de 15 de Noviembre de 1.526, en el que se recoge la imposición señorial y en concreto la del monopolio de los molinos de aceite -nos dice este acta capitular- donde las autoridades locales montillanas eran de total hechura del marqués ...” por razón de lo cual dicho concejo e por los moradores de esta villa fuesen obligados a ir a moler su aceituna a los molinos de aceite de los dichos señores de esta dicha villa e que no la pudiesen sacar a moler a otros molinos de fuera de esta dicha villa ni hacer en ella ni en su término molino sin licencia del señor de esta dicha villa y que pagasen de maquila de ocho arrobas una con tanto que los dichos molinos de los señores de esta villa estuviesen sujetos a

⁹⁰ ARANDA DONCEL, J. “La expansión del olivar en la Campiña Cordobesa durante el siglo XVI”. Diario ABC. Pinceladas de la historia. Lunes 10 de Diciembre de 2.007. Pág. 42. Véase también del mismo autor: “La expansión del olivar en la campiña de Córdoba durante el siglo XVI”. “L’ouvrier, l’Espagne, la Bourgogne et la vie provinciale. “Parcours d’un historien (Mélanges offert à Pierre Ponsot)”Página. 111. Madrid. 1994. ISBN 9788486839543. Colección de la Casa de Velázquez nº 49



las ordenanzas de buenos usos y costumbres del Concejo de esta dicha villa y que los dichos señores fuesen obligados a dar abasto de vigas en que se pudiere moler toda la dicha aceituna haciéndolo saber a los dichos señores de esta villa dentro de dos años para que dentro del dicho tiempo lo mandasen proveer... ”⁹¹

La gran presión señorial y el monopolio establecido ante los ciudadanos obligándoles a llevar su cosecha al Molino señorial, con el pago del los diezmo⁹² y maquila⁹³ correspondiente, no permitiendo la construcción de molinos a particulares para la molienda de su propia cosecha se mantendrá durante siglos, tal como ampliaremos a continuación.

Los vecinos de Montilla muestran un innegable rechazo a los monopolios e imposiciones fiscales de carácter señorial. Así mismo, protestan ante lo que ellos consideran abusos, cometidos por los titulares de la villa en el ejercicio de sus derechos y funciones. Tal postura se va a exteriorizar, no de una forma violenta, sino por medio de los cauces legales establecidos. Un conocimiento bastante preciso de la realidad nos lo suministra la fuente impresa a la que hemos referido al principio de este apartado, en ella se recoge de manera exhaustiva, un pleito iniciado en el siglo XVI por diferentes personas de la ciudad ante la Real Chancillería de Granada contra el marqués de Priego. El litigio se mantiene a lo largo de toda la edad moderna y se culmina a finales del siglo XVIII.

El pleito se inició el 17 de Julio de 1.586, cuando Diego Chacón en representación de un grupo de vecinos de Montilla presenta una querrela en Audiencia Granadina contra el IV marqués de Priego, don Alonso Fernández de Córdoba. El contenido de la demanda se pronunciaba en doce puntos que afectaban a todo el sistema señorial. Así los cinco primeros aludían a los monopolios señoriales: molinos harineros, aceiteros, hornos de pan, mesones y fabricación de jabón. Los tres siguientes se referían a la percepción de impuestos que gravaban las compraventas, las alcabalas y las sisas, y la prohibición de caza y pesca. Por último los restantes puntos denunciaban usurpaciones y arrendamientos indebidos de

⁹¹ ARCHIVO MUNICIPAL DE MONTILLA (En adelante A.M.M.) “actas capitulares” 1.526, cabildo del 15 de noviembre.

⁹² La maquila era el pago en metálico o en especie que los cosecheros debían de hacer en el molino señorial por la molienda de sus frutos y la obtención del aceite, la cual se cobraba por tarea realizada. El costo de estos trabajos en el molino del duque de Montilla se correspondía con el pago de una arroba de aceite por cada ocho. Además de esta cantidad de de aceituna, había que pagar por cada tarea 4 reales y una cuartilla de aceituna que llamaban “del Caballo”, apropiándose el marqués del orujo, además era costumbre el dar a los oficiales un regalo comestible (Memorial ajustado...Granada (1.761) pág. 158 v.)

⁹³ El diezmo de la cosecha estaba referido a la décima parte de la cosecha que los vecinos tenían que entregar al marqués en concepto de tributo, perteneciente en este caso al marquesado de Priego según concordia firmada por D. Alonso de Aguilar el 7 de Abril de 1.494 con el deán y cabildo de la Catedral a cambio del pago de 6.000 maravedíes y 60 cahíces de trigo anuales. (Nieto Cumplido, Manuel. “Montilla, Aportaciones para su Historia. I Ciclo de Conferencias sobre historia de Montilla. Aproximación a la historia de Montilla en los siglos XIV y XV”. Pag.279. Excmo. Ayuntamiento de Montilla.(1982))



tierras de propiedad del Concejo de Montilla. El mismo día se pone una segunda demanda a cargo del doctor don Pedro López Herbón, abogado con residencia en Montilla, en la que se expresan cargos muy similares. De inmediato se cursan los referidos emplazamientos a don Alonso Fernández de Córdoba, quien reside en Madrid tras la muerte de la marquesa en 1.574, y a su primogénito don Pedro Fernández de Córdoba y Figueroa. Los demandados se niegan responder alegando que la primera querrela había sido retirada y que el doctor López no estaba vecindado en Montilla. El memorial dice así: *“ Emplazado en dicha conformidad, salieron el Marqués de Priego, y fu hijo, diciendo: que dicha Demanda fe había de repeler del Proceso, o a lo menos declararse no estar dicho Marqués obligado a responder, fundándose en que los vecinos que pusieron la demanda, habían revocado los Poderes, cuya revocación presentó; y que el Doctor Hebrón no era vecino de Montilla: ... ”*⁹⁴ (ver figura 111).

Los vecinos desisten de su intención ante las presiones del señor que exhibe la revocación del poder otorgado por aquellos a Diego Chacón. Sin embargo en esos días varias personas se ratifican en las denuncias efectuadas. El 19 de junio de 1.589 la Real Chancillería de Granada dicta un auto en virtud del cual se ven obligados a atender las solicitudes cursadas. Un año después empiezan a mostrarse las pruebas que serán publicadas en enero de 1.592. *“ ... por auto de 19 de Junio de 589. se mandó que los Marqueses respondiesen derechamente para la primera Audiencia a la Demanda, que les había sido puesta por dicho Doctor Herbón, y consortes ”*⁹⁵ (ver figura 112)

A la peculiar lentitud del sistema burocrático se unen diversas circunstancias que motivan continuos retrasos. Por fin el 6 de Julio de 1.620 comienza la vista del pleito y en marzo de 1.622 se dicta la sentencia que en la mayoría de los puntos resulta claramente favorable al marqués. A pesar de ello ambas partes apelaron la sentencia en lo que no le era favorable.

A principios de febrero de 1.623 se dicta auto de revista si introducir alteración alguna. No obstante, los vecinos dan su conformidad mientras que el titular del señorío da la callada por respuesta, pues de esta forma la disputa judicial quedaría concluida y de hecho así ocurrió.

⁹⁴ Texto Memorial ajustado. Granada (1.761). f.º. 2 r.

⁹⁵ Idem. f.º. 2 r.



El pleito se suspendió más de una centuria, hasta que en 1.745 vuelven a plantearse semejantes problemas motivados por los cosecheros de aceituna que muestran una radical oposición a la obligatoriedad de llevar sus frutos los molinos del marqués de Priego, (en esta fecha duque de Medinaceli) y la prohibición de construir molinos particulares.



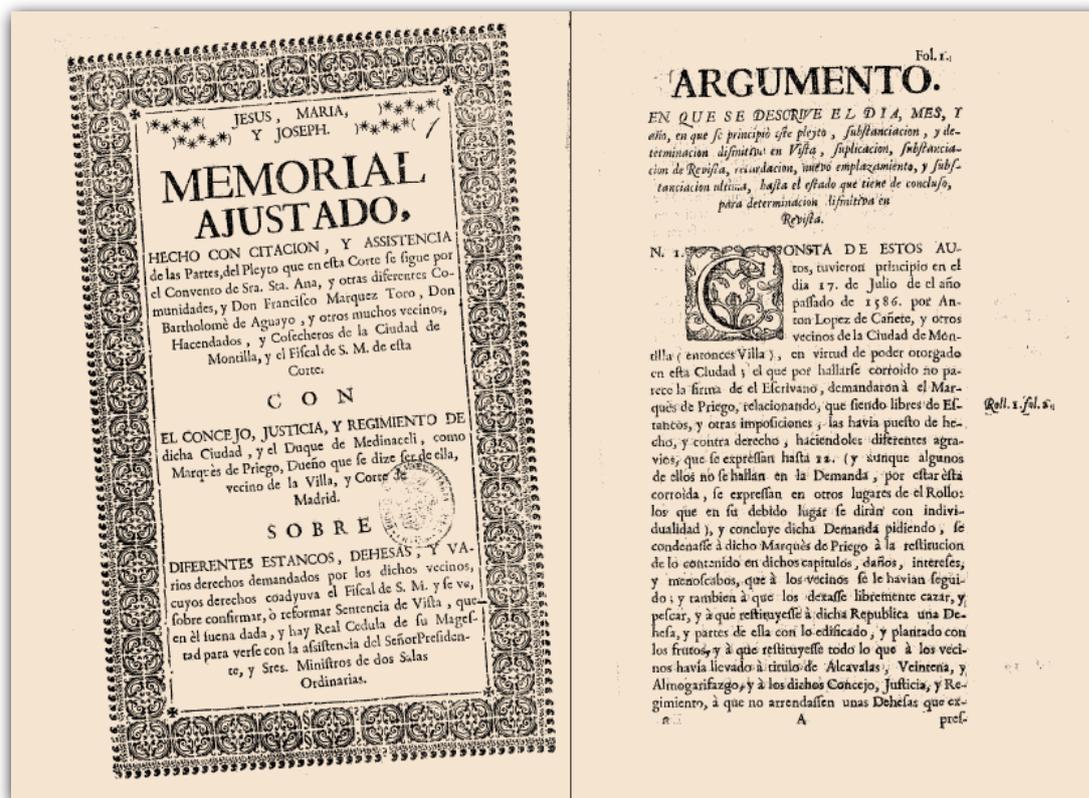


fig. 110.- Memorial Ajustado de 1.761. Pleito de Montilla y su consejo contra el Marqués de Priego. Repositorio institucional de la Universidad de Granada. Fondo antiguo.

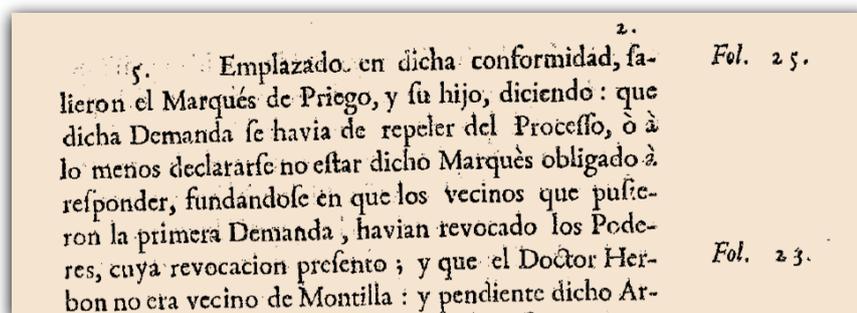


fig. 111.- Texto Memorial ajustado de 1.761. Folio 2 r.

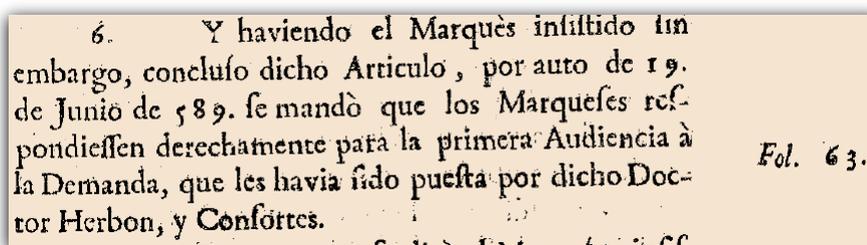


fig. 112.- Texto Memorial ajustado de 1.761. Folio 2 r.



Los vecinos pretenden que se derogue la obligación de molturar los frutos en el molino del señor y, al mismo tiempo, la estricta prohibición de edificar molinos particulares. Argumentan que esta situación les acarrea pérdidas elevadas; la aceituna permanece mucho tiempo sin moler en el patio del molino y se pudre, o en el mejor de los casos, sus rendimientos son muy bajos: *"...se les perdía la aceituna, respecto del mucho tiempo, que tenían después de cogida por moler, por cuya causa se les podría, y que cuando había lugar de que la moliesen salía, menos Aceite, y mal condicionado, lo que cesaría, si pudieran tener molinos cada uno, y llevar su Aceituna a donde se la moliesen con puntualidad y tiempo, pues que de ello no se le podía seguir al Marqués ningún daño, pagándole su Diezmo, que era lo que le pertenecía..."*⁹⁶

Los cosecheros reconocían el pago del diezmo con toda normalidad, pero la obligación de llevar su cosecha al molino del marqués les causaba perjuicio por el tiempo que la aceituna estaba atrojada en los patios al temporal sin estar cubiertos los almacenes, ya que según estos el molino no daba abasto para la cantidad de fruto que recibía a causa del aumento del plantío de olivares, molturando el marqués con prioridad la aceituna cobrada en concepto de los diezmos en detrimento de la de los vecinos: *"Articularon, que en el Molino del Marqués, aún en años de mediana Cosecha, no se podía moler toda la aceituna de Montilla, por haber crecido el plantío de olivares, en dos tantos más que había antiguamente, y tener sólo 19 Vigas, de las 5 que se ocupan en el beneficio de la aceituna propia del Marqués, y que las restantes no todos los años estaban corrientes todas, y que aunque lo estuviesen no podían moler toda la aceituna; y por esto experimentan los cosecheros, que la llevan graves perjuicios, porque se pudre mucha de ella, por estar todos los Almacenes, que sirven para la aceituna de los cosecheros a el temporal, y que con el frío, y hielos se daña, y que hay varios Molinos Particulares, que tienen todos los Almacenes techados, y otros parte de ellos..."*⁹⁷

Estas afirmaciones de los vecinos son desmentidas por la defensa del marqués, afirmando este: *"Que el Molino de la Casa del Duque se componía de 19 vigas, que todas estaban corrientes, por tener especial cuidado en aderezarse con puntualidad cualquiera que se quebraba, hallándose con mejores pertrechos que los molinos de particulares, y que eran muy suficientes para*

⁹⁶ Texto Memorial Ajustado... Granada. (1.761). f.º 14 v.

⁹⁷ Ídem. f.º 157 v.



*beneficiar toda la Aceituna del Término aún en años abundantes, ... y que si la aceituna está al temporal, que lo mismo sucedía en los de particulares...*⁹⁸

Los cosecheros también se quejan de que se les exigen una cuantía muy alta en concepto de maquila y que además el marqués se apropia de todo el orujo. *“... y que además de la maquila regular de otros Molinos se llevaban 4 reales, y una quartilla de aceituna, que llaman del Caballo, quedándose con todo el orujo: siendo así, que en el de los particulares se les da a los cosecheros el todo, o parte de él...”*⁹⁹

No obstante, aunque las quejas son constantes, existe miedo y temor a los empleados del marquesado y sus represalias, y es por ello por lo que llevan sus cosechas o parte de ellas al molino del marqués y no porque les traiga cuenta, tal y como alega el señor en sus declaraciones. *“Articularon los Cosecheros que llevan a moler su Aceituna a el Molino del Marqués, lo ejecutan unos por el miedo que le tienen, otros por miedo al Contador mayor, y demás Criados, y otros porque los atemorizan, ...y que para que no se entienda esto por el Contador, y dependientes lo hacen por medio de personas confidentes, y amigos suyos.”* *“...y Agustín Jurado añade, haber visto estos años llevar algunos la mitad de su aceituna a el Molino del Duque, y la otra mitad a otros, y así cumplir con el Contador...”*¹⁰⁰

Después de las declaraciones y pruebas expuestas ante la justicia, en Diciembre del mismo año 1.745 se consigna una providencia en virtud de la cual se prohíbe a la Casa de Priego que impidan a los vecinos molturar aceituna libremente en cualquier molino, ratificada en providencia dictada el 18 de Mayo de 1.747. *“... que a favor de estos vecinos se habían dado varias providencias en otra Sala, que era la que por entonces presidía el Señor Don Pascual Mercader, en los días 4 de Junio, y 10 de Diciembre de dicho año de 745. en que se despachó Provisión, para que las Justicias de Estado de Priego, no impidiesen a dichos vecinos moler su Aceituna en cualesquiera Molino que les tuviese cuenta...”*¹⁰¹

El pleito iniciado en 1.586 se reinicia de nuevo, pero ahora las demandas de los montillanos se limitan únicamente a los monopolios. En Julio de 1.753, la Chancillería granadina publica una resolución con el fin que las dos partes en litigio aleguen acerca de las novedades que había tenido lugar a partir de 1.625.

⁹⁸ Texto Memorial Ajustado... Granada. (1.761). fº. 148 r-v

⁹⁹ Ídem. fº. 147r

¹⁰⁰ Ídem fº.147 r fº. 148 v.

¹⁰¹ Ídem. fº. 4v. y 5 r.



El 22 de Enero de 1.771 se dicta sentencia de revista en la que se condena al duque y la consiguiente libertad absoluta de los vecinos en la utilización de hornos, molinos de harina y aceite. El titular del señorío interpone recurso en grado de segunda suplicación, pidiendo la reforma de la sentencia de revista y la confirmación de la vista pronunciada en 1.622 que favorecía sus intereses.

Esta sentencia de revista dictada en 1.711 y el recurso interpuesto por el duque de Medinaceli se contienen en una fuente impresa de D. Joseph Pérez Caballero, el 22 de Agosto de 1.782, obrante en la Fundación biblioteca Manuel Ruiz Luque de Montilla. *“Informe por la Ciudad de Montilla en la instancia de segunda suplicación del pleito con el señor duque de Medinaceli, marqués de Priego... sobre la libertad de los vecinos, ó el derecho privativo, y prohibitivo del Señor Duque en los hornos de pan cocer, y Molinos harineros y de aceite” de la que adjuntamos su portada.* (Ver figura 115)

En este documento, verdadero alarde de ingeniería jurídica, motiva la defensa que expone el marqués de su derecho por costumbre inmemorial por título único con derecho privativo y prohibitivo desde la instauración del mayorazgo y en la resolución del concejo del cabildo celebrado el 15 de Noviembre de 1.526, del que hicimos mención anteriormente.¹⁰²

Además las alegaciones del duque de Medinaceli, según consta en el memorial ajustado de 1.761, hacían especial hincapié en la protesta de los cosecheros en relación a la insuficiencia del molino señorial. Por esta parte se intentó demostrar en la liquidación judicial basándose en principios infalibles que las 19 vigas de la hacienda señorial eran capaces de moler toda la aceituna de los cosecheros que no tuviese molinos propios en los 150 días de temporada y de beneficiar además otras 6.694 arrobas, si las produjeran los olivares sobre las de la cosecha más abundante, para ello se tomó como ejemplo las cosechas de los años 1.750 a 1.754 ¹⁰³ *“... que las 19 vigas de el Duque eran capaces en los 150 días de la temporada moler toda la aceituna de cosecheros, que no tuviesen Molinos propios, y además beneficiar otras 6.694 arrobas, si las produjesen los Olivares, sobre las 70.212 de la cosecha más abundante”*

¹⁰² PEREZ CABALLERO, Joseph (1.782). *“Informe por la ciudad de Montilla en la instancia de segunda suplicación del pleito con el Sr. Duque de Medinaceli... sobre la libertad de los vecinos... en los hornos del pan cocer y molinos harineros...”* -Madrid: Joaquín Ibarra, 1783,19 p.; 30 cm. Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía, 1. Catálogos - Libros. Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15834-6GC. Nº de registro: 15834

¹⁰³ Texto Memorial ajustado... Granada (1.761). fº.175 v.



De igual manera defendía el duque el perfecto estado de sus instalaciones, las cuales tenían mejores medios que las de particulares y en relación a que sus almacenes estaban al temporal este alegó que también lo estaban los de particulares:¹⁰⁴ *“... y que si la aceituna está al temporal, que lo mismo sucedía en el de los particulares, y que el orujo, y demás, siempre se ha llevado, y llevaba cuando la demanda, haciendo lo propio los dueños de Molinos particulares, que ningún orujo vuelven al cosechero”*

Además se justificaba que en el molino del duque salía mejor calidad y cantidad de aceite, indicando a su vez que en un molino particular se vio perder y pudrir aceituna de los cosecheros, a lo que articuló el marqués que si faltara el molino de su casa se le causaría mucho perjuicio a los vecinos y que todo ello había ocasionado que los cosecheros que habían llevado su aceituna a molinos particulares volvieran al del Estado.¹⁰⁵ *“Articuló el Duque, que el referido Molino del Estado, se da a los cosecheros mejor cuenta, y más Aceite, que en el de los particulares, por cuyo motivo, aunque algunos se separaron y fueron a otros Molinos, con la providencia de 18 de Mayo de 1747 que habían vuelto después a llevar sus frutos al Molino del Estado, publicando serles más útil beneficiarlos en él, y que aunque la Aceituna estaba al temporal, que de ello no resultaba perjuicio, y que lo propio sucedía en los Molinos Particulares”*

Así los testigos de la parte del duque corroboraban lo que este había declarado:

“ Todos los testigos por las razones, que tienen dichas expresan, ser cierto, y sin duda, que el Molino del Estado se daba más Aceite, y sin duda, de mejor calidad, que en los particulares; y que así en dicha Ciudad se decía públicamente, y que consistía en dos arrobas por tarea, y algunos, que se acreditaba lo referido ...”

De esta forma se fue contestando a cada una de las pretensiones de los ciudadanos, de manera que se justificó que la maquila fuese mayor en el molino señorial que en los molinos de particulares en cuatro reales, pues se ponía mayor esmero y cuidado en la molienda para obtener mejor aceite y no se desperdiciase la aceituna, afirmando además que en los molinos particulares en sitios de campo se podía perder aceite.¹⁰⁶ *“ ... expresando, que los 4 reales se dan por el particular esmero, y cuidado, con que los Operarios atienden a el beneficio común de los Cosecheros, así en que los aceites les salgan mejores, como en que no se desperdicie, ni distraiga, ni se pierda aceituna; y que este cuidado no podía ponerle en los Molinos*

¹⁰⁴ Texto Memorial ajustado... Granada (1.761). f.º.147 v, 148 r.

¹⁰⁵ Ídem. f.º. 176

¹⁰⁶ Ídem. f.º. 177 r.



de Particulares, por no ser los avíos como los del Estado, y no haber en los de particulares más que un Maestro, y Oficial para cada Viga, y especialmente en los sitios en el Campo, donde los dueños de ellos no los visitan, y que suele distraerse algún aceite: que por dichas razones, era más beneficio para los cosecheros moler en el Molino del Estado, pagando los 4 Rs. que no en los de Particulares sin pagarlos; y en cuanto al orujo, que en todos se quedan con él, y los más añaden, que cuando se muele la aceituna propia del Duque, su Hacienda le pagaba a los Operarios dichos 4 reales por tarea: ...” (Ver figura 113)

Aunque los cosecheros afirmaban que los que seguían acudiendo al molino del duque era por respeto y miedo, atemorizados e inducidos, la parte del duque alega que los vecinos que habían entablado pleito se había vuelto de nuevo al molino señorial por su mejor beneficio: ¹⁰⁷ “ ... se habían vuelto a los del Estado, y que entre los Cosecheros eran algunos de los que litigiaban, boceando el beneficio, que se experimentaba en dicho Molino...”

De igual forma, se había cuestionado la profesionalidad y honradez de los operarios del molino del marqués, acusación que según esta parte era falsa y difundida por el Colegio de la Compañía de Jesús, que animaba, e incluso pagaba a los litigantes a seguir enfrentándose al señor. ¹⁰⁸ “se Articuló el Duque, que este pleito lo promueve, y agencia el Colegio de la Compañía de Jesús de Montilla, y que a su influjo proceden los vecinos que lo continúan, y siguen, y que el fin del Colegio es, atender a su propia utilidad en las moliendas del Molino, que posee en el Pago de la Magdalena, sin que ningún beneficio resulte común del vecindario, por ser a este mucho más útil llevar su aceituna a el Molino de la Casa, como queda manifestado.” (Ver figura 114)

Recordemos en este sentido la mala prensa de los Jesuitas, la cual entre muchos motivos, había llevado a su expulsión de España en 1767 y poco después la disolución universal de la orden. No estaba de más, por tanto, en la alegación señorial involucrar a los entonces odiados hijos de San Ignacio de Loyola. Quizás habría que pensar también en la competencia que los Jesuitas hacían a los monopolios señoriales en el terreno económico con sus productivas haciendas.

¹⁰⁷ Texto Memorial ajustado... Granada (1.761). fº. 176 r.

¹⁰⁸ Ídem. fº. 178 v.



758. Sobre esta pregunta deponen todos los testigos, los 3. de público, y los demás de vista, expresando, que los 4. reales se dan por el particular efmero, y cuidado, con que los Operarios atienden à el beneficio comun de Cosecheros, asì en que los Azeytes les salgan mejores, como en que no se desperdicie, ni distraiga, ni se pierda la Azeytuna; y que este cuidado no podía ponerse en los Molinos de Particulares, por no ser los havios como los del Estado, y no haver en los de Particulares màs que un Maestro, y Oficial para cada Viga, y espeçialmente en los fitos en el Campo, donde los dueños de ellos no los visitan, y que suele distraerse algun Azeyte: que por dichas razones, era de màs beneficio à los Cosecheros moler en el Molino del Estado, pagando los 4. Rs. que no en los de Particulares sin pagarlos; y en quanto al orujo, q̄ en todos se quedan con el, y los màs añaden, que quando se muele la Azeytuna propria del Duque, su Hazienda le pagaba à los Operarios dichos 4. reales por tarèa: y

fig. 113.- Memorial Ajustado. Granada (1.761). folio 177 v.

760. Articulò el Duque, que este pleyto lo promuebe, y agencia el Colegio de la Compañia de Jesus de Montilla, y que à su influxo proceden los vecinos que lo continuan, y figuen, y que el fin del Colegio es, atender à su propria utilidad en las molicndas del Molino, que posee en el Pago de la Magdalena, sin que ningun beneficio resulte à el comun del vecindario, por ser à este mucho mas útil llevar su Azeytuna a el Molino de la Casa, como quedaba manifestado.

Pregunta 19.

fig. 114.- Memorial Ajustado. Granada (1.761). Folio 178 v.



La conclusión a la alegación señorial, tras los anteriores fundamentos es bien clara: el común de los vecinos prefería seguir acudiendo al molino señorial y los intereses de los particulares que habían entablado el pleito eran atentatorios al bien común.

En realidad a pesar de las alegaciones planteadas, esta sentencia de 1.771 tiene su explicación debido a que el régimen señorial estaba siendo puesto en duda por la política reformista de los Borbones, analizados por Domínguez Ortiz¹⁰⁹. No obstante a pesar de los aires renovadores, en la práctica el número de localidades incorporadas a la Corona fue bastante reducido. Será a partir de las Cortes de Cádiz cuando los señoríos entren en una fase de total extinción¹¹⁰.

Con independencia de los hechos sucedidos en torno a la transformación de la aceituna en aceite, lo más importante de todo fue el trasfondo de todo el proceso, en particular el ejercicio de la de la jurisdicción señorial. En este sentido hay que resaltar el enorme poder del marqués de Priego y total control que ejercía sobre sus vasallos, dándose la circunstancia de que los montillanos que entablaron el pleito, además de sufrir todo tipo de presiones no encontraban apoyo en sus conciudadanos por miedo al control señorial.

No obstante, las demandas proliferan a pesar del fuerte control en todos los ámbitos que ejercen los señores. En este aspecto resultan muy significativos algunos hechos constatados acerca de los testigos de las dos partes en litigio. Son muy pocas las personas dispuestas a declarar a favor de los vecinos por miedo a las posibles represalias, tal y como hemos visto en la primera demanda de 1.586 el marqués consigue que los vecinos desistan de su empeño posiblemente por las presiones y amenazas de este. Por el contrario, el señorío no tiene la menor dificultad en encontrar testigos a su favor, desprestigiando en todo caso a los de la parte contraria con descalificaciones a sus testimonios. A este respecto en el memorial citado podemos observar como los argumentos expuestos por el duque y un testigo de su parte no dudan en descalificar los testimonios de un vecino llamado Antón Gómez de profesión zapatero, afirmando el marqués: ¹¹¹ *“que era decrepito, hablador, desmemoriado y apasionado con los Ministros de Justicia, y República de Montilla, y hombre de ningún crédito”*

¹⁰⁹ DOMINGUEZ ORTIZ, A. *El régimen señorial y el reformismo borbónico. Discurso de ingreso como miembro numerario de la Real Academia de la Historia*. Madrid, 1.974.

¹¹⁰ VID MOXO, S.DE: *la disolución del régimen señorial en España*. Madrid, 1965.

¹¹¹ *Memorial ajustado...* Granada (1.761). Pág. 178 v.



Aunque los pleitos de los vecinos con el marqués abarcaba también el monopolio de los hornos de pan, los molinos harineros y la fabricación del jabón, fue los molinos de aceite los que siempre más protestas generó debido a los perjuicios que ocasionaba a los cosecheros.

La contestación a la presión señorial no sólo tuvo lugar en la Casa de Priego, sucedió de la misma manera en el marquesado de Comares, que al igual que el anterior en el año de 1711 pasó a formar parte del ducado de Medinaceli. Así los vecinos de Castro del Río y Espejo emprendieron pleitos similares en el último tercio del siglo XVI y cuyo memorial al igual que en Montilla está recogido en un impreso fechado en 1.740 obrante en la Sección Comares del Archivo de Medinaceli de Sevilla ¹¹².

En este memorial se describen los pleitos iniciados por los vecinos de Espejo contra el marqués de Comares y duque de Segorbe y de Cardona en el año 1586, los cuales tienen un destino distinto a los de Montilla iniciados en el mismo año, pues en el año 1617 se llegó a un convenio entre las partes que firmaron una concordia por la que se reconocía el derecho privativo del duque en relación a los estancos de hornos, mesones, molinos de pan y molinos de aceite, donde este a su vez habría de dar a los vecinos quinientas fanegas de los cortijos de la Higuera y Rodillo para que pastasen sus yeguas, bueyes, vacas y demás ganado. La escritura de concordia fue aprobada y confirmada por Felipe IV ¹¹³ y se firmó en Febrero del año 1623.

En el año 1753 se reavivan los litigios en este caso ya contra el Excmo. Señor Don Luis Fernández de Córdoba duque de Medinaceli, en relación a la obligación de llevar toda la aceituna del término de Espejo a los molinos señoriales, pretendiendo conseguir del tribunal la libertad de fabricar molinos fuera de Espejo y poder llevar su aceituna a cualquier molino fuera de su término. La sentencia al final fue favorable al duque de Medinaceli quien alegó la existencia de la concordia celebrada entre en 1623 entre el marqués de Comares y los vecinos de Espejo prohibiéndose que se llevase las cosechas a otro molino que no fuese el

¹¹² *Memorial del pleito entre Luis Fernández de Córdoba, marqués de Comares, y los dueños de molinos de aceite en Castro del Río y Espejo, sobre el derecho de las moliendas de aceituna del término de esta última villa. Copia simple. Dos ejemplares impresos. El pleito comenzó en el año 1735. Archivo Ducal de Medinaceli. (En adelante A.D.M.) Sección Comares, legajo 43, pieza 47, microfilmado en Archivo General de Andalucía (En adelante A.G.A.) Sección Comares, signatura copia 348/fotogramas 549-573.*

¹¹³ *A.D.M., Sección Comares, legajo 21, pieza 12, microfilmado en A.G.A., signatura copia 319/ fotogramas 008-174. Felipe IV aprueba y confirma la concordia otorgada en 12 de Febrero de 1623 entre Enrique de Córdoba y Aragón, duque de Segorbe, y el concejo, justicia y vecinos de su villa de Espejo. Fechado en San Lorenzo del Real el 17 de Octubre de 1.623*



de la hacienda señorial, impidiéndose además a los vecinos y forasteros que fabriquen molinos de aceite en dicha villa, su término y jurisdicción.

También consta que en el año 1565 un grupo de vecinos de Baena pone en marcha ante la Real Chancillería de Granada un pleito contra el duque de Sessa por los perjuicios derivados de la imposición de monopolios señoriales en los molinos de aceite (Ver figura 116), de ello consta declaración de los vecinos demandantes ¹¹⁴ " *Que se hallaban en posesión, costumbre y derecho de ir libremente a moler su aceituna fuera de el término: que también tenían derecho de ir libremente a moler su aceituna fuera del el término: que también tenían derecho y costumbre de edificar molinos de aceite en sus casas y heredades, y que contra todo ello el Duque y Concejo se lo prohibían, apremiándoles a llevar su aceituna a los molinos del Duque, donde recibían agravio en el mal despacho, en el precio y en la retención del orujo*" a lo que la casa señorial respondió: " *Que estaba en posesión , y lo estuvieron antepasados de tiempo inmemorial de prohibir, que los Vecinos pudieran hacer molinos, ni llevar su aceituna a otros que a los suyos*" .

El titular de la villa intenta paralizar la demanda ofreciendo como solución ampliar y mejorar las instalaciones, puesto que los vecinos se quejan *del perjuicio que experimentan en los molinos del Duque, ya por no ser suficientes para la molienda de sus cosechas en tiempo y sazón, y ya por la mala disposición de las vigas y demás pertrechos del el molino.* ¹¹⁵

La buena disposición de la hacienda señorial en la ampliación de sus molinos no consigue los frutos deseados y la demanda sigue su curso, y aunque el duque carece de documento legal autorizado para el establecimiento del monopolio ante la Audiencia granadina, este hace uso de una ordenanza municipal y en una sentencia pronunciada por el Licenciado Juan de Baeza, Juez pesquisidor fechada el 23 de Enero del año 1.500 que obliga a los vecinos a molturar la aceituna en el molino señorial: ¹¹⁶ " *Otrosí que ningún vecino y morador de esta villa no saque aceituna a moler a fuera aparte sin licencia, sin licencia del Concejo: haciendo primeramente, si no le quisieren dar a moler, diligencias contra los molineros en los molinos de aceite de esta villa tres veces por tres días, uno en pos de otro, requiriéndoles que les den a moler y si no quisiesen darle qué mostrando las dichas diligencias en el Cabildo, se le dé*

¹¹⁴ Alegación por el Conde de Cifuentes otros consortes vecinos de Baena y hacendados en su término para el pleito que siguen con el marqués de Astorga, duque de Sessa y de Baena, sobre la libertad de edificar y poseer molinos de aceite en el término de dicha villa, Granada, 1796, f.º 25r/25v Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía. Imprenta Real (Granada). Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15770-6GC. Nº de registro: 15770.

¹¹⁵ Ídem, f.º 13 v.

¹¹⁶ Ídem, f.º v-31 r.



licencia que saque la dicha aceituna a moler, porque no pierda su hacienda; y que el que de otra manera sacare la dicha la dicha aceituna incurra en dos mil maravedís de pena por cada vez, y de estos haya el acusador 200 maravedís, y el arrendador de los molinos 500 maravedís, y las obras públicas 300 maravedís, y los otros maravedís sean para el reparo de la fuente y los caños de esta villa"

El pleito se prolonga durante varias décadas hasta que en el año 1.595 el tribunal de justicia promulga sentencia a favor del duque de Sessa. Esta es dictada por la Chancillería granadina y despachada por Diego de la Fuente, escribano de la Cámara de este mismo tribunal :¹¹⁷ *" Y en quanto al capítulo en que los dichos vecinos se agravian que no les dejan hacer molinos de aceite ni moler su aceituna, si no es en los molinos de el Duque, debemos de absolver e absolvemos e damos por libre e quito al dicho Duque e Concejo de lo susodicho "*

Aunque son muchos más los ejemplo de pleitos y protestas contra el monopolio señorial merece la pena exhortar que el derecho de molienda fue extraordinariamente discutido a lo largo de la Edad Moderna, como queda reflejado en los numerosos documentos obrantes tanto en el Archivo Ducal de Medinaceli de Sevilla, el Repositorio Institucional de la Universidad de Granada o la Fundación Manuel Ruiz Luque, tanto en relación al derecho privativo de los señores para la molienda exclusiva en sus Molinos, las protestas de los vecinos, cosecheros y eclesiásticos para la liberalización de las moliendas y la concesión de licencias para la construcción de molinos a personas e instituciones religiosas cercanas al aparato burocrático señorial.

¹¹⁷ *Ídem, fº 16 v.*



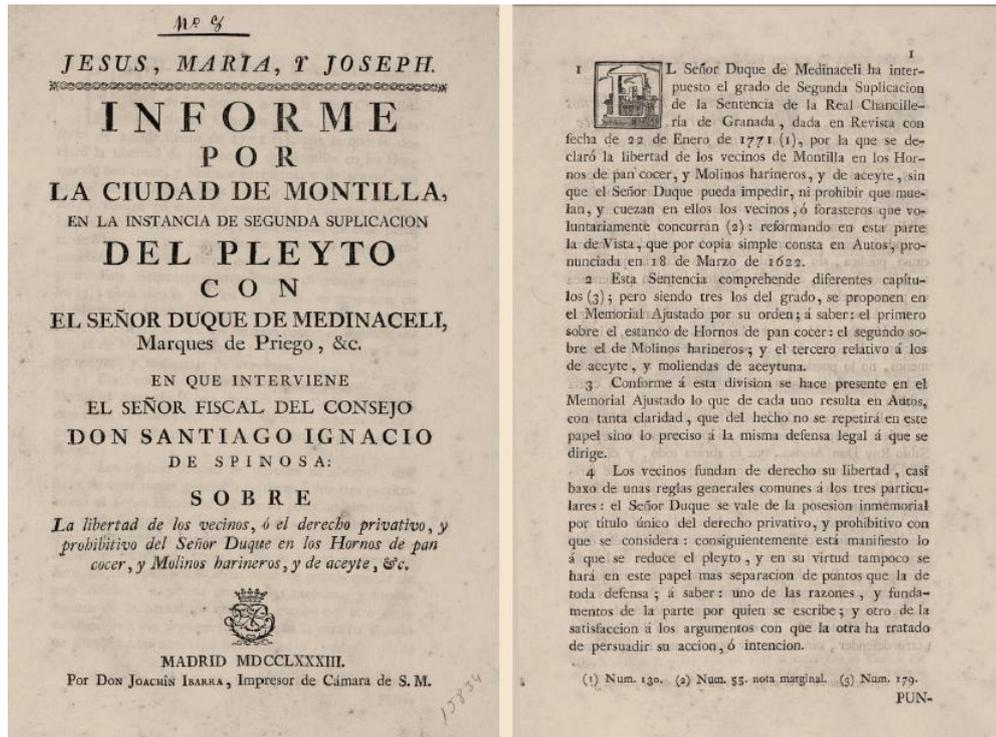


fig. 115.- PEREZ CABALLERO, Joseph (1.782). "Informe por la ciudad de Montilla en la instancia de segunda suplicación del pleito con el Sr. Duque de Medinaceli... sobre la libertad de los vecinos... en los hornos del pan cocer y molinos harineros...."

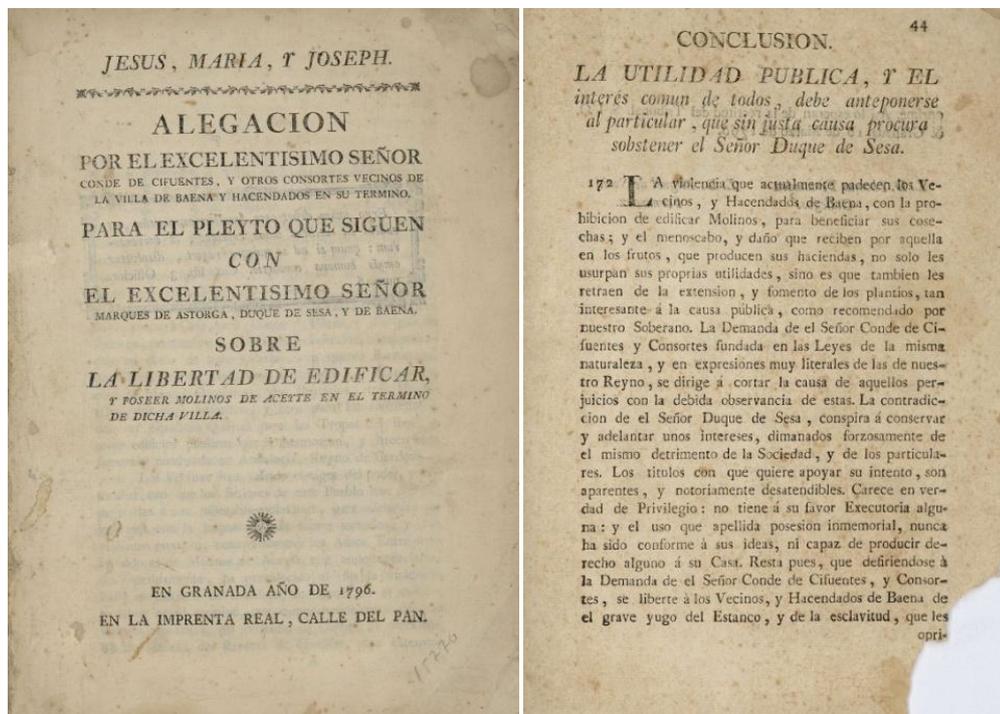


fig. 116.- "Alegación por el Conde de Cifuentes y otros consortes vecinos de villa de Baena y hacendados en su término para el pleito que siguen con el marqués de Astorga, duque de Sessa y de Baena, sobre la libertad de edificar y poseer molinos de aceite en el término de dicha villa, Granada, 1796". Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía. Imprenta Real (Granada). Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15770-6GC. Nº de registro: 15770.



6.8. Las licencias de vigas a particulares condicionante de la Arquitectura oleícola.

Tal y como hemos referido con anterioridad, no hay duda de que el monopolio y la gran presión señorial sobre la producción aceitera fue determinante en la arquitectura oleícola en la edad moderna, por un lado dio como resultado la creación de grandes almazaras con un gran número de vigas, que en la mayoría de los casos no fue suficiente para molturar la aceituna resultante del gran aumento del plantío de olivar que se produjo durante los siglos XVI al XVIII, lo que obligó a los señoríos entre finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII a conceder licencias para construcción de molinos con una sola viga y excepcionalmente dos vigas, con la condición de molturar exclusivamente sus cosechas, siendo beneficiarios de ellas integrantes de la burocracia señorial recompensados por su servicio o representantes eclesiásticos como canónigos, presbíteros, clérigos e incluso conventos. Estas condiciones no fueron estrictamente cumplidas por los particulares provocando numerosos enfrentamientos con la hacienda señorial, llegando en algunos casos incluso a la demolición y destrucción de algunos molinos tal y como ampliaremos a continuación.

Los derechos señoriales sobre la transformación de las materias primas fue ejercida de forma absoluta quedando perfectamente fiscalizada requiriendo en todo caso y sin excepción la correspondiente y documentada licencia. Aunque hay referencias relativas a otros productos como el jabón, los hornos de pan y los molinos harineros¹¹⁸, sin ninguna duda fue la producción aceitera la más controlada y discutida, y a que por un lado las casas de Priego y Comares defendieron su privilegio de exclusividad, mientras que durante siglos los cosecheros y vecinos pugnaron de manera persevera la libre molienda de la aceituna.

De este severo control señorial consta un documento relativo a la ciudad e Lucena en relación a la concordia que llegaron en 1616 don Enrique de Córdoba y Aragón, duque de Cardona y de Segorbe y Marqués de Comares, y la localidad de Lucena, que fue aprobada

¹¹⁸ A.D.M. Sección Priego, Legajo 22, pieza 41; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1036/623-633. Documento fechado en Montilla el 21 de Noviembre de 1796 en el que Vicente de los Ángeles da testimonio de la escritura otorgada por el Conde de Valdepeñas sobre las condiciones de la licencia que el marqués de Priego le concedió para la construcción de un molino harinero en el término de la villa de Priego. A.D.M. Sección Comares, Legajo 42, pieza 35; microfilmado por A.G.A. Sección Comares 347/332-354. Documento fechado en Lucena el 18 de Octubre de 1.611, Escritura de Licencia otorgada a Juan Rico Rueda por D. Diego Fernández de Córdoba para hacer un molino de pan en el Molino del Palomar.



por Felipe IV en 1625, donde se permitía a los propietarios de olivares del término de Lucena hacer una viga para moler su aceituna, dejando expresamente claro que el derecho de molienda estaba reservado a su excelencia y sus sucesores para siempre.

También consta el relativo al marquesado de Priego el acuerdo capitular de 1.526 que se conserva en el Archivo Municipal de Montilla, del que ya hicimos referencia anteriormente, donde obliga a los moradores de la villa de Montilla a llevar sus aceitunas al molino del marqués, no pudiendo estos llevarlas a molinos de fuera del término ni construir molinos sin licencia del señor.¹¹⁹

A pesar del aumento del plantío de olivar a partir del siglo XVI según se desprenden de numerosos documentos citados en esta tesis, es evidente que los monopolios de los molinos de aceite representaron un evidente obstáculo en la expansión del olivar, de esta situación se justifica la postura adoptada por los cosecheros de aceituna en las citadas localidades al verse obligados a utilizar las instalaciones señoriales con las consiguientes limitaciones. Esta gravosa situación explica el deseo de los vecinos a poder libremente construir molinos en los que molturar el fruto de sus olivos.

El opresivo control señorial de la producción de aceite, forjado como un auténtico material estratégico debido a su alta rentabilidad resultó ser un condicionante constructivo, ya que aquél que quería contar con un molino de aceite de una sola viga, quedaba limitado en su rendimiento empresarial, primando el uso del molino señorial. Esta situación hace que el marquesado persiga especialmente las construcciones levantadas de manera ilegal y el incumplimiento de las normas contenidas a particulares para edificar instalaciones.

Antes de iniciarse el primer pleito de los vecinos con el marqués, en el año 1.526, sólo existía un molino de aceite particular en Montilla propiedad de Antón Gómez, escribano del Concejo que con anterioridad había sido mayordomo de la casa, quien obtiene licencia de los marqueses para levantar un molino en la *Fuente del Olmo*, con la condición expresa de que sólo podía moler su propia cosecha. Sin embargo el citado Antón Gómez incumple esta condición dedicándose a difundir entre los vecinos que llevaran las cosechas a su molino ofreciéndoles el cobro de la mitad de la maquila que se cobraba en el molino señorial, *“hizo*

¹¹⁹ A.M.M. “actas capitulares” 1.526, cabildo del 15 de noviembre.



pregonar este, que todo el que quisiera moler en su molino le llevaría media maquila" ¹²⁰. Esta situación provoca la ira de los arrendadores del molino que el 28 de octubre de 1.526 entregan un memorial firmado al marqués haciéndole saber el grave perjuicio que les estaba provocando el haber concedido licencia a Antón Gómez y la competencia que se estaba generando.¹²¹

" ... diciendo que ellos tenían arrendado el dicho su Molino en aquel año, con las condiciones de los pasados, con las que siempre se había arrendado; y que con la novedad de haber fabricado un Molino Antón Gómez, Escribano del Concejo, a donde llevaban la aceituna de sus olivares, recibían mucho daño, y la Hacienda del marqués mucha quiebra, por lo que suplicaron, que mandase, que todos los vecinos fuesen a moler su aceituna a donde eran obligados..."

En el texto anterior incluido en el memorial entregado por los arrendadores al marqués se deduce que se trataba de una novedad, por lo que hasta esa fecha sólo había existido el molino señorial, no obstante la respuesta al memorial entregado por los arrendadores al marqués no se demora y se cursa urgentemente dictándose sentencia de que el molino de Antón Gómez sea derribado. A pesar de los intentos de este para evitar que su molino no fuera derribado en noviembre de 1.526 se cumplió la orden. ¹²² *"Con efecto de derribó, y quemó la viga, y el molino de Antón Gómez, en virtud de la sentencia que dió el Alonso de Villa Padierna el 8 de Noviembre de dicho año 526. Como queda sentado supra num.348"*

De estos hechos es especialmente estremecedora la declaración de Antón Gómez sobre el derribo de su molino, donde el 19 de Noviembre de este mismo año, indica que el citado Alonso de Villa de Padierna, mayordomo del marqués con conocimiento de los oficiales del Concejo había mandado a los vecinos armados con armas, los cuales prendieron fuego a las vigas, derribando y arruinando su molino, amenazándole de muerte y que de no haber escapado a caballo lo hubieran maltratado.¹²³ *" ... y que habían se habían juntado armados con armas, y pusieron fuego a las Vigas, y las quemaron, derribaron y arruinaron, y que le buscaron para matarle, y que lo hubieran maltratado a no haber escapado a caballo:..."*

¹²⁰ Memorial ajustado. Granada (1.761) fº. 96 r.

¹²¹ Ídem. fº. 81 r-v

¹²² Ídem. fº. 84r.

¹²³ Ídem. fº. 84 r.



No obstante el caso citado anteriormente fue excepcional pues estas construcciones fueron permitidas por los señores de manera excepcional desde principios del siglo XVII a algunos particulares integrantes de la burocracia señorial y con más frecuencia a las órdenes religiosas, entre ellas a la Santa Clara, Santa Ana y al colegio de la Compañía de Jesús. Estas licencias se concedían condicionadas como hemos indicado anteriormente a la molienda de sus cosechas exclusivamente, al pago del salario de un veedor nombrado por el señor para su control y contar con trojes para el almacenamiento de la aceituna de los diezmos y bodega para este aceite, estando obligados a moler la aceituna y gastos que esto supusiese incluida la maquila.¹²⁴

“Traídos los autos de denuncia en 6 de Abril de 1745. El Marqués presentado un testimonio, por el que consta, que en 30 de Abril de 1734. se otorgó Escritura por el Rector del Colegio de la Compañía de Montilla, que fue aceptada por parte del Marqués; en que se inserta licencia concedida por esta Colegio, para la fábrica de Molino de Aceite de una Viga, a el sitio de la Magdalena, Término de dicha ciudad, con diferentes condiciones: la una, que cuando quisiera el Marqués poner Veedor en él para los diezmos, lo había de poder hacer, pagando de su hacienda el salario, y el Colegio le había de dar cuarto; y que no pudiese moler Aceituna de particulares, ni de olivares arrendados, porque este fruto se había de llevar a los Molinos del Marqués...”

Estas y otras condiciones que eran impuestas tal y como veremos a continuación no siempre se cumplieron provocando grandes disputas judiciales llevadas a cabo durante los siglos XVI al XVIII entre los hacendados y los señores.

Relacionado con este hecho hay que destacar lo ocurrido en Abril de 1748 a don Diego de Alvear, que fue tesorero general del estado, que por medio de maestros de albañilería y carpintería estaba construyendo un molino de aceite con dos torres, maquinaria para ambas casas y construcción de dos cuerpos para dos vigas, cuando sólo tenía licencia para una. Denunciado este hecho a instancias del Duque se ordenó a don Diego a la demolición de una de las dos torres y los batanales que tenía para la segunda viga y cerrar con mampostería los claros trazados para hacer dos cuerpos, alegando este que su intención era colocar un sola viga y preparar la obra para que un futuro poder pedir licencia para el

¹²⁴ Memorial Ajustado... Granada. (1761). fº. 102v.



uso de una segunda viga, tal y como había otras en el estado, para ello pide en su defensa que declaren los maestros albañiles y carpinteros.¹²⁵

"... y pidió se le admitiese el allanamiento, e información, que declarasen los Maestros, como las prevenciones hechas se dirigián a poner una Viga no más, y que la mayor amplitud, era para obteniéndose licencia, se hallara la obra en proporción de recibir dos vigas" A pesar de mostrar su intención de no proseguir la obra, hasta no obtener licencia, la orden fue ejecutada demoliéndose la segunda torre. " Dando traslado al Marqués, insistió en la demolición, y por el Auto del Alcalde Mayor, así se mandó hacer con arreglo a dicho reconocimiento, y que se pusiera la ejecución por diligencia, y en su secuencia se hizo la demolición de dicha Torre por Operarios, Alarifes, y se puso por diligencia".

Este hecho queda recogido además de en el memorial de 1760 en un transcendental documento obrante en el Archivo Ducal de Medinaceli fechado en el año 1.748 en relación a los autos seguidos por la Hacienda ducal contra D. Diego de Alvear y Escalera.¹²⁶

¹²⁵ Memorial Ajustado... Granada. (1761). fº. 151 v.

¹²⁶ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 15; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/152-165. Documento fechado en Montilla en el año 1.748. Autos, a petición del marqués de Priego, contra Diego de Alvear, sobre la construcción de un molino de aceite en el sitio del carril, término de Montilla.



Montilla Año de 1748

Autos que se oiguen a peticion, de la
Marca, de S. E. el Duque m. S.

Contra

Don Diego de Alvear Sobrela
Fabrica del molino q. esta en el
sitio de el Carril;

Que

Por Lic. do. Don Juan Luis Penreda
Escrivano

Don Juan Antonio de Rodano y Baena

fig. 117.- A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 15; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/152-165. Documento fechado en Montilla en el año 1.748. Autos, a petición del marqués de Priego, contra Diego de Alvear, sobre la construcción de un molino de aceite en el sitio del carril, término de Montilla.



Las declaraciones de D. Diego de Alvear y Escalera son una clara exposición de suplicencia ante el Marqués para evitar la demolición de la obra que ya tenía comenzada para dos vigas en previsión del aumento de sus olivares.¹²⁷

En los autos declara D. Diego de Alvear y Escalera el 8 de Abril de 1.748:

“ Don Diego de Alvear y Escalera... ante Vm. parezco, y digo, que a mi noticia es llegado que instancia de la Contaduría del Excmo. Señor y de la cierta obra que estoy fabricando con licencia del Excmo. Señor de una viga de Molino en el sitio del Carril término de esta ciudad, cuya denuncia se ha hecho con el motivo de haber parecido que se contraviene al mandato ... en ampliar la obra haciéndola capaz de recibir dos vigas en un futuro y como hay otras en este Estado dispuestas para lo mismo, y bien sepa entender que nunca podrá ser mi ánimo propasarme a ponerla sin que pidiese nueva licencia de su Excelencia, para lo que es necesario tener olivares correspondientes”

A pesar de las suplicaciones de D. Diego de Alvear que ya tenía construida las naves con sus dos torres fue dictada sentencia para la demolición de una de las naves con su correspondiente, torre sin pensar en absoluto en los perjuicios que se le podían generar a su promotor por el simple hecho de haber construido su molino con capacidad para dos vigas.

*“En el mes de Abril del año mil setecientos cuarenta y ocho estando en el sitio del carril termino de la jurisdicción de esta Ciudad de Montilla en la obra del molino de aceite que en este sitio está fabricando D. Diego de Alvear y Escalera vecino de esta otra ciudad, en mi presencia por Agustín de Estepa y Manuel Benítez maestros alarifes de esta ciudad y sus oficiales y otros operarios en cumplimiento al Auto antecedente se demolió la torre que estaba fabricada para la segunda viga de molino...”*¹²⁸

El control sobre las construcciones para la transformación de los productos agrícolas de la época fue una circunstancia generalizada en la mayoría de los señoríos, de ello tenemos más ejemplos que constan en los archivos consultados, así tenemos constancia el hundimiento y derribo de varios hornos de pan construidos por los vecinos de Espejo sin licencia del marqués de Comares¹²⁹, o el derribo de varios molinos de aceite en El Viso de

¹²⁷ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 15; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/152-165. Documento fechado en Montilla en el año 1.748. Autos, a petición del marqués de Priego, contra Diego de Alvear, sobre la construcción de un molino de aceite en el sitio del carril, término de Montilla.

¹²⁸ Ídem.

¹²⁹ A.D.M. Sección Comares, Legajo 42, pieza 9; microfilmado por A.G.A. Sección Comares, 347/110-117. Documento fechado en Espejo el 29 de Diciembre de 1.587. Autos hechos en razón del hundimiento y derribo de los hornos que algunos vecinos de Espejo habían hecho en esta villa, sin licencia del marqués de Comares.



Sevilla por no pertenecer al Estado de Castellar según consta en documento obrante en el Archivo Ducal de Medinaceli.¹³⁰

Esta es una prueba más de que los molinos de particulares quedaron coartados en su ampliación frente a los molinos señoriales creándose esta magna diferenciación entre unas y otras construcciones, no obstante esta situación por el contrario dio lugar al enriquecimiento del paisaje de la campiña cordobesa con numerosas pero pequeñas construcciones muchas de las cuales hoy todavía se conservan.

No obstante y en contra de la riqueza arquitectónica resultante, el monopolio concedido a los nobles para establecer molinos aceiteros, hornos de pan, mesones, jabón, etc. hace que la industria agroalimentaria española, arrastre hasta épocas recientes, una serie de rémoras, herencia de siglos anteriores: Un notable atraso tecnológico¹³¹. Esta afeción al progreso de la agricultura ya fue puesta en manifiesto durante la edad moderna por los propios cosecheros afectados de esta penosa imposición señorial, según puede extraerse de uno de los documentos expuestos con anterioridad relativo a un informe sobre el pleito seguido por los vecinos de Baena contra el duque de Sessa y Baena en relación a la libertad de edificar y poseer molinos de aceite en el término de dicha villa¹³² “ *Con la imposición de tantos servicios, y tan violentos estancos, como informan los Autos. Entre otros ha sido el de Molinos de aceite... y la restante tierra de labor, y otras, con que pudiera aumentarse el plantío de Olivar... Cansados ya de una servidumbre tan molesta, y penosa, que detiene los progresos de la Agricultura, acudieron al Supremo Consejo de Castilla, no a resistir abiertamente la cadena, en que gimen tanta pérdida, y sí a solicitar algún alivio en su padecer...*”

Ante el progresivo aumento del olivar y la incapacidad del molino señorial para molturar toda la aceituna cosechada el marquesado de Priego a partir de principios del siglo XVIII articula un mecanismo de control para autorizar la construcción de molinos mediante la concesión de las licencias con el correspondiente otorgamiento de escrituras de concesión con una serie de condiciones que debían cumplir sus propietarios, además estas licencias no

¹³⁰ A.D.M. Sección Señorío y condado de Castellar, Legajo 04, pieza 109; microfilmado por A.G.A. Sección y Señorío y condado de Castellar, 13/620-623. Documento fechado en el Viso (Sevilla) el 04 de Abril de 1.661. Francisco Zamorano da testimonio del auto proveído por el gobernador de El Viso mandando demoler los molinos de aceite que no fueran del Estado de Castellar. Testimonio notarial.

¹³¹ LÓPEZ GALVEZ, María Yolanda, 2.012. Estudio Histórico-técnico sobre las almazaras cordobesas en el siglo XVII: Aplicación al Molino del Toro (Montilla). Prólogo, MONTES TUBÍO, Francisco. Pág. 36

¹³² A.D.M. Sección Comares, Legajo 42, pieza 9; microfilmado por A.G.A. Sección Comares, 347/110-117. Documento fechado en Espejo el 29 de Diciembre de 1.587. Autos hechos en razón del hundimiento y derribo de los hornos que algunos vecinos de Espejo habían hecho en esta villa, sin licencia del marqués de Comares.



eran indefinidas, sino que los poseedores de las mismas tenían que renovarlas todos los años pagando la tasa correspondiente, tal y como afirman diez testigos en el pleito de edades comprendidas entre 40 a 80 años, siendo alguno de ellos, cuatro presbíteros, uno familiar del Santo Oficio y dos escribanos:¹³³ *“... que ningún vecino de Montilla podía tener Molino de Aceite, y que si alguno lo tenía era con licencia de los Señores de la Casa, pagando su reconocimiento, y sacando licencia todos los años para abrirlo”*

En cuanto a los molinos de aceite en Montilla, del citado documento se puede deducir según declaraciones del duque que todos los molinos de aceite que existían en Montilla estaban edificados con licencia de la casa, sujetos estos a las condiciones indicadas anteriormente. Así se dice que el Molino de Santa Clara goza de autorización o permiso por haber pertenecido este a la casa de Priego y posteriormente donado a sus poseedores, del mismo modo adquirió tal privilegio uno de los dos molinos que posee la Compañía de Jesús en el término de Montilla del que son patronos los marqueses y el otro se fabricó con licencia.

Se da testimonio de que desde principios del siglo XVIII fueron concedidas por el señorío en Montilla 19 licencias para la fabricación de molinos de aceite, obligadas a cumplir según las escrituras otorgadas las siguientes diez condiciones:¹³⁴

La primera, que solamente habían de poder moler en su Molinos el fruto de sus propios olivares, sin poder moler otra aceituna, ni aún de olivares arrendados, ni de esquilmos comprados, y caso de contravención, que se pudiera denunciar.

La segunda, que perpetuamente habían de pagar al duque 500 maravedís cada año, por reconocimiento el pago al tiempo de abrirse el Molino para la molienda.

La tercera, que no se había de dar en principio licencia a esta sin permiso de la Contaduría, que la pedirían cada año, y que se al concederse había de constar el pago de los 500 maravedís, y estar pagado enteramente los diezmos de las cosechas antecedentes, y que sin dichas circunstancias no se había de conceder la licencia para moler.

La cuarta, que tendrían un Veedor en el Molino, que este lo había de nombrar la contaduría, y asistir desde que se abre, hasta que se finaliza la molienda, que se había de dar

¹³³ *“Alegación por el Conde de Cifuentes y otros consortes vecinos de villa de Baena y hacendados en su término para el pleito que siguen con el marqués de Astorga, duque de Sessa y de Baena, sobre la libertad de edificar y poseer molinos de aceite en el término de dicha villa, Granada, 1796”*. Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía. Imprenta Real (Granada). Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15770-6GC. Nº de registro: 15770.

¹³⁴ *Memorial ajustado. Granada (1.761)... f.º 208 v-209 r.*



habitación, pagando el salario la parte del Duque, debiendo este tener libro rubricado de la Contaduría para apuntar las tareas, y producción de aceites.

La quinta, que no podría haber en los molinos más de dos almacenes o montones, uno para ayuntar, y otro para almacenar la aceituna que se fuera recogiendo de los olivares, como era de costumbre y que contraviniendo se había de denunciar, y ser castigados a arbitrio del duque, y sus justicias.

La sexta era obligarle a que el diezmo, que perteneciera a la hacienda del duque, según la cosecha de cada año, se había de pagar en aceite, pagando la hacienda del duque el costo de una por cada diez tareas que se moliesen, regulada en tres reales, y molienda de dichas tareas de diezmo, debiendo existir en el molino tinajones bastantes y sanos para recoger el aceite del diezmo, donde había de estar, hasta que se condujese con intervención del Veedor de Bodegas al molino del duque cada mes, tomando recibo del administrados de los Molinos, y que los citados tinajones del diezmo debían estar separados de los demás para el control de veedor, y que el costo de traslado hasta el molino del duque debía de ser a su costa.

La séptima decía que no se había de realizar tarea sin asistencia del veedor.

La octava, que acabada la molienda, el veedor ha de entregar el libro a la contaduría para que reconozca las tareas, y el aceite que procedía del diezmo así como las entregas hechas al Administrador de los molinos para su cargo.

La novena, que los asientos que de todo el aceite tuviera en los tinajones se había de diezmar, y hacer entrego de lo que tocara de diezmo con asistencia del veedor, y que dichos asientos en caso de tener que ser remolidos, la hacienda del duque pagaría el costo regular de los maestros y oficiales para poder obtener los aceites claros y entregarlos al administrador de los molinos junto con los turbios que resultaran, pero en igualdad de calidades.

Y **la décima** y última decía que el duque podía tomar libremente la viga y el molino si lo necesitase, sin pretexto alguno por su dueño, estando al servicio de la conveniencia de su hacienda.

En estas condiciones fueron concedida licencias a personas destacadas cuyos nombres están precedidos de un respetuoso “don” que indica que se trata de personas con



cierta relevancia social, pero lo más significativo sea el elevado número de canónigos, presbíteros, clérigos e incluso conventos y órdenes religiosas, así en el año 1.712 y 1.713 se concedió licencia Don Pedro y D. Diego de Toro Flores, en abril de 1722 al Convento de Santa Ana, en este mismo año al de Santa Clara atendiendo el duque a que se hallaba de Abadesa Sor Teresa Fernández de la Vega, su tía, con la gracia de que no pagase dicho Convento diezmos de la aceituna que moliese, además de otros beneficios que gozaba esta comunidad. Se puede por tanto observar que los señores imponían las condiciones que en cada caso les parecía en función a la relación con los beneficiarios.

En el año 1.729 se concedió licencia a Don Juan Pérez de Algaba, vecino de Fernán-Núñez, y en Septiembre del mismo año, a D. Miguel de Aguilar, y otros vecinos de Montilla siendo en este caso el veedor por cuenta de la hacienda del duque.

El 30 de Abril de 1.734 se concedió licencia al Colegio de la Compañía de Jesús, estando este exento de pago del diezmo por privilegio de su santidad y atendiendo a que sus fundadores fueron predecesores del duque, habiendo siempre los dueños de la casa honrado y favorecido a esta orden que además estaba exenta del pago de los 500 maravedíes por la obligación de reconocimiento anual de sus instalaciones.

En el año 1.734 al Convento de Carmelitas descalzos de Córdoba, en el año 1.739 a D. Lucas Alonso de Aguilar, exento del pago del veedor, en el año 1.741 al Convento de San Agustín de Montilla que estaba exonerado del pago de los 500 maravedíes anuales, al salario del veedor y al pago del diezmo correspondiente.

El 3 de Junio de 1.745 se concedió licencia al clérigo D. Alonso de Toro y Don Pedro Montenegro, en Mayo de 1.746 a Doña María Gallardo, en Septiembre de 1.747 a D. Diego de Alvear, en Junio de 1.750 a D. Tomás de Guzmán, y en Octubre de este mismo año a D. Antonio de Aguilar, al que se le concedió otra en el año 1.755, ambas exentas del pago del veedor. En Abril de 1.752 a Doña Catalina Gómez de Morales, el 22 de Diciembre del mismo año a D. Joseph de Aguilar y en Diciembre de 1.753 al clérigo D. Antonio Pérez Cañas-Veras.



Los datos desarrollados anteriormente se resumen en la siguiente tabla:

	MOLINO	FECHA LICENCIA	EXENCIONES
1	D. Pedro de Toro Flores	1.712	Ninguna
2	D. Diego de Toro Flores	1.713	Ninguna
3	Convento de Santa Ana	1.722	Ninguna
4	Convento de Santa Clara	1.722	Exenta de Diezmos y otras
5	D. Juan Pérez de Algaba	1.729	Ninguna
6	D. Miguel de Aguilar y otros	Septiembre-1.729	Exenta del pago del Veedor
7	Colegio de la Compañía de Jesús	Abril -1.734	Exenta del Diezmo y los 500 mars.
8	Convento de las Carmelitas Descalzos	1.737	Ninguna
9	D. Lucas Alonso de Aguilar	1.739	Exento pago Veedor
10	Convento de San Agustín	1.741	Exento del pago de 500 mrs. Veedor y Diezmos.
11	D. Alonso de Toro y Don Pedro Montenegro	Junio-1.745	Ninguna
12	Dña. María Gallardo	Mayo-1.746	Ninguna
13	D. Diego de Alvear	Septiembre-1.747	Ninguna
14	D. Tomás de Guzmán	Junio-1.750	Ninguna
15	D. Antonio de Aguilar	Octubre-1.750	Exenta salario Veedor
16	Dña. Catahlina Gómez de Morales	Abril 1.752	Ninguna
17	D. Jofeph de Aguilar	Diciembre 1.752	Ninguna
18	D. Antonio Pérez Cañaveras	Diciembre-1.753	Ninguna
19	D. Antonio de Aguilar	1.755	Exenta salario Veedor

fig. 118.- Licencias de molinos concedidas hasta 1.755. ¹³⁵ Elaboración propia.

630. Los 12. testigos vecinos de Montilla expresan, que les constaba que en aquella Ciudad, tiene la Casa un Molino con 19. Vigas, y que además de este, ay en dicha Ciudad, y su Termino otros 19. o 20. con las Vigas que contenian la pregunta, pero en quanto à que estèn fabricados sin licencia, 3. dicen

fig. 119.- Memorial Ajustado...Granada (1.761). Folio 150 v.

¹³⁵ Datos extraídos del Memorial Ajustado...Granada (1.761) folios 153-154.



Así como podemos ver en el año 1.755, después del Auto de libertad de Moliendas dictado en el año 1745 y ratificado en Mayo de 1.747, los molinos particulares con licencia del marqués ascendían a 19.¹³⁶

“Los 12 testigos vecinos de Montilla expresan, que les constaba que en aquella ciudad, tiene la Casa un molino con 19 Vigas, y que además de este, hay en la Ciudad, y su Termino otros 19 ó 20 con las Vigas que contenían la pregunta...” (Ver figura 119)

Estos datos coinciden con el contenido del Catastro de Ensenada , elaborado entre 1.950 y 1756 por iniciativa de don Cenón de Somodevilla y Bengoechea (1.702-1781), primer marqués de Ensenada y Ministro de Hacienda de Felipe V y Fernando VII, donde se catastró los reinos de Castilla, constando en la declaración del término de Montilla en su segunda pregunta lo siguiente:

A la pregunta segunda sobre la población de Montilla: *“Si es de Realengo, u de Señorío: a quien pertenece: que derechos percibe, y cuánto producen” “A la que dijeron que esta Ciudad es de señorío, y la que goza y pose el Excmo. Marqués de Priego, Duque de Medina-Coeli, y que por razón de señorío prohíbe la construcción de molinos de aceite, harineros, hornos de pan cocer. Y que por conceder licencia anualmente a los dueños de molinos de aceite para abrirlos y moler sólo su aceituna, percibe de cada uno, y en cada año, quinientos maravedíes de vellón, que siendo hasta diez y siete asciende su producto a ocho mil quinientos maravedíes”*

Como podemos ver se hace alusión a las 17 licencias en el año 1.752, dato este que coincide las licencias de Molinos que para ese año indica el memorial ajustado, constando el ingreso de los 500 maravedís en concepto de apertura o licencia anual.

Estas condiciones impuestas para la obtención de licencias fueron objeto de protestas y reclamaciones judiciales en la época, y en especial sobre la imposición de la molienda de los diezmos, el costo de la maquila y la obligación de trasladar los aceites a las bodegas del molino del duque.

Así consta que los clérigos D. Alonso de Toro y D. Antonio Pérez Cañas-Veras, los cuales habían obtenido licencia de viga de molino por su excelencia, se opusieron a la molienda de los diezmos en sus instalaciones y su traslado al molino señorial incumpliendo

¹³⁶ Texto Memorial Ajustado...Granada (1.761) fº.150 v.



las condiciones expuestas en las citadas escrituras, para lo que iniciaron pleito en el año 1.756 ante la audiencia granadina¹³⁷

“ En su visita, el Provisor dio comisión al Vicario para que recibiese la información; y que constando que el Don Antonio Pérez y Don Alonso, Clérigos que por modo alguno no impidiesen la molienda, según hubiera ejecutado en antecedentes años, lo que cumplieran con apercibimiento de procederse por prisión, y demás que hubiera lugar: aceptada que fue la comisión por el Vicario, se examinó a D. Joseph Fernández, el que depuso, que el Duque estaba actualmente en la profesión, de que en los Molinos del D. Antonio y D. Alonso, y en otros particulares, se moliese toda la aceituna del diezmo, así la de los dueños de los molinos, como la de los cosecheros, llevándose por maquila, 3 reales, quedándose con el útil de la pasta, y el orujo; y que a lo referido se obligaron a el tiempo de fábrica de los Molinos, en virtud a las licencias del Duque..., que así lo había visto practicar todos los años, y también que los aceites se lleva, y conduce a su costa los dueños de los Molinos a el del duque...”

Era lógico pensar que los duques ante el gran aumento del plantío de olivares en detrimento de la viña que se estaba produciendo, no tuvieran más remedio que conceder la apertura de molinos para la gran demanda de molienda, no dando lógicamente abasto el molino señorial. El gran problema que se le plantea a los señores desde principios del siglo XVIII, era el control del diezmo que le pertenecía, por ello se establece un fuerte control señorial en estos molinos con imposición de los veedores de la casa para su control y cobro.

Este severo control, que por un lado obligaba a los cosecheros a moler en el molino señorial con el cobro de la maquila regular excesivamente gravosa, el tiempo de espera para la molienda con la cosecha expuesta al temporal por no dar abasto el molino señorial, la entrega del diezmo, la prohibición a los dueños de molinos particulares moler otra cosecha que la propia y el aumento del plantío de olivares, provocó el contrabando de aceituna, llevando clandestinamente los particulares a moler a molinos fuera del término de Montilla, entre ellos a la Rambla y Montemayor, con intentos en muchas ocasiones de fraude del diezmo, para ello los señores, disponían de guardas en el campo y mayordomos que puntualmente acudían a estos molinos reclamando lo que le pertenecía a su señor en concepto de diezmo de las cosechas de su término, gratificando a los maestros y oficiales de

¹³⁷ Memorial ajustado... Granada (1.761) fº. 205 r.



estos con un real por arroba de aceite extraído del diezmo con la diligencia de estar el mismo con aclarado y con la debida calidad.

Del documento analizado se han recogido algunos testimonios de vecinos sobre la molienda de aceituna fuera del término de Montilla, en relación al pleito seguido por los cosecheros sobre la libertad de molienda.

*"Juan Antonio Ruiz dice, que en los años de su vida, muchos vecinos han llevado su aceituna a los Molinos de la Rambla, y Montemayor, y que alguna vez los guardas los aprendían, les solían dar paso quitándoles algún dinero, pues dicha especie de gentes comía de semejantes cosas..."*¹³⁸

*"Agustín Jurado dice, que siempre ha visto algunos vecinos llevaban su aceituna a los Molinos de dichos pueblos, y otras partes, sin que esto tuviera más impedimento, que denunciarlos si los Guardas los encontraban, pero que para esto se andaban con cuidado; y con efecto lo lograban, lo que también sucedía en tiempo de su padre..."*¹³⁹

*"Articularon, que el Mayordomo, que el Duque tiene en la villa de la Montalbán, siempre ha acudido a los molinos de la Rambla a recoger el Diezmo de los cosecheros de esta Villa, que tiene olivares en el término de Montilla, y de los vecinos de ella, que llevan a moler su aceituna a la Rambla y que a cada maestro se le da cierto estipendio, porque tenga cuidado de cobrar el diezmo de tales cosecheros..."*¹⁴⁰

*"Los testigos de la Rambla, todos 12, contestan la pregunta, y comprensión; y todos igualmente dicen, que los maestros se les da un real por cada arroba de recolección, y de separación de diezmos, y clarificar el aceite: y algunos que el Mayordomo del Marqués cobra el diezmo indistintamente, y que cuando va a recogerlo no pregunta, ni se le dice que personas se ha cobrado, y sólo adquiere las arrobas de aceite, que han juntado del diezmo perteneciente al Marquesado"*¹⁴¹

"Para más comprobación de esa pregunta, con citación se ha puesto testimonio de las cuentas de los Mayordomos de Montalbán, que se exhibieron al Contador Mayor del Estado, y son tomadas del año 1736 a 1.745. consta, que en las del año 37 se cargaron 637 arrobas, y 25 panillas de los diezmos de Montalbán, Montemayor y la Rambla ..."

¹³⁸ Memorial ajustado... Granada (1.761). fº. 152 v.

¹³⁹ Ídem. fº.152r.

¹⁴⁰ Ídem. fº. 155 v- 156 r

¹⁴¹ Ídem. fº .156 r-v



“ Que por relato justificativo de las cuentas se pone un recibo al parecer firmado por Pedro Cabello, y Antonio Cañete, vecinos de la Rambla, y Maestros de Molinos de ella, en fecha 27 de Mayo de 1937 por el que confiesan haber recibido de Don Sebastián Carmona, Mayordomo del Marqués en la Villa de Montalbán 143 reales, y 30 maravedís de regalía por 143 arrobas, tres cuartos y medio de aceite, que habían entregado por razón de diezmos de dicha villa, y la de Santa-Ella.”¹⁴²

Ante el intento de evitar que los cosecheros llevaran su aceituna fuera del término, lo que como es lógico, provoca cierto descontrol para el señorío, se publicaron numerosos bandos intimidando a los vecinos para llevar sus cosechas al molino del duque, así consta que el Alcalde Mayor, el 4 de Diciembre de 1.738 mandó publicar bando en la plaza pública, para que ningún vecino de Montilla, ni hacendado de su término, fuese a llevar aceituna a moler a ningún otro molino que el del duque, y que los dueños de molinos particulares no lo permitiesen y sólo molieran la de sus propias cosechas, con la amenaza de proceder lo que hubiera lugar.¹⁴³

El 10 de Diciembre de 1.739 por el Alcalde Mayor se profesó otro auto precedido de una carta-orden del marqués, mandando publicar el mismo bando de 1.738, que fue expuesto en la Plaza Real y la Plazuela de Sotollón tres días después, haciendo saber de dicha publicación al Alguacil mayor, al Juez y al Guarda mayor del Campo.

De la investigación realizada conocemos que a mediados del siglo XVIII, contaba Montilla, además del molino señorial, con 20 molinos aceiteros propiedad de particulares y comunidades religiosas que componían un total de 23 vigas de prensa, los cuales según declaraciones de los vecinos, unos habían sido fabricados con licencia y otros sin ella:

*“Por los vecinos se replicó, estaba en su fuerza, y vigor lo alegado por ellos, y que había en dicha Ciudad, y su término, además de los Molinos del Duque otros muchos particulares, y Comunidades, que componen el número de 20 con 23 Vigas, y algunos fabricados sin licencia del Marqués, ...”*¹⁴⁴

¹⁴² Texto Memorial ajustado... Granada (1.761). fº .156 v.

¹⁴³ Ídem. fº.170 v.

¹⁴⁴ Ídem. fº. 156 v.



892. Que si se ha augmentado el plantio de Olivos, tambien han concedido licencias los Marqueses para la fabrica de Molinos de Particulares, que tienen 23. Vigas para el beneficio de la Azeytuna propria, de los que han obtenido las licencias, las quales, y las del Molino de la Casa eran mas que suficientes para moler toda la Azeytuna del Término, como resultaba de la liquidacion hecha por el Receptor; y que el de

fig. 120.- Memorial ajustado... Granada (1761) Pag.218 r.

<p>623. Por los vecinos se replicò, estaba en su fuerza, y vigor lo alegado por ellos, y que havia en dicha Ciudad, y su Termino, á más de los Molinos del Duque otros muchos Particulares, y Comunidades, que componen el numero de 20. con 23. Vigas, y algunos fabricados sin licencia del Marqués, que se con-</p>	<p><i>Replicato de los vecinos.</i> <i>Roll. corriente.</i> <i>Fol. 185.</i></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

fig. 121.- Memorial ajustado...Granada (1761) pág. 149

De una adición (ver figura 123) que se incluyó en el Memorial Ajustado coincidiendo con el término de la impresión,¹⁴⁵ consta que el 23 de Julio de ese mismo año 1761 acudieron los vecinos a las Sala con novedades sobre el pleito en relación a la queja de Doña Cathalina Gómez de Morales por habersele demolido varias divisiones y algunos almacenes de su molino, solicitando el reconocimiento de los almacenes de los molinos de aceite del término de Montilla donde se hiciera constar su número y si están techados o no, suponemos a fin de demostrar que mientras los almacenes del molino del duque para los cosecheros están al temporal, los de particulares si estaban techados. Para ello se despachó provisión de la sala para que el alcalde en el plazo de 30 días, ordenase que por peritos de la

¹⁴⁵ Memorial ajustado... Granada (1.761) "Addición". fº. 279 y 280



parte del duque y de Doña Cathalina pasasen por todos los molinos de particulares de la ciudad y su término y reconociesen los almacenes que tenían.

"... se despachará Provisión, para que el Alcalde mayor de Montilla dentro de 30 días, por Peritos, que nombrarán la parte del duque, y de la Doña Cathalina, pasasen a todos los molinos de Aceite, que había en la Ciudad, y su Termino, propios de personas particulares, y reconociesen todos los Almacenes, que tuvieran fabricados, cubiertos o por cubrir, cercados o por cercar, y demás sitios que tuviesen para su recogimiento, y declarasen unos y otros numerariamente con toda distinción, y claridad; y que ejecutado se remitiese original, y se diese cuenta"

Las declaraciones del perito del Duque y el de Doña Catalina difieren de manera muy sustancial en la descripción de los almacenes, unos dicen que todos están techados y los otros que no hay almacenes y que los que existen están sin techar.

La parte de los vecinos: *" ... por la Doña Cathalina, y aceptado, y jurado, hecho reconocimiento de todos los Molinos de particulares de dicha Ciudad y su Término, resulta haber en ellos Almacenes techados los siguientes:"*

La parte del Duque: *"... relacionando lo pedido, y mandado a pedimiento de los vecinos, y en atención a que resultaba de dicho reconocimiento, los muchos Almacenes, que había descubiertos, o sin techar en los referidos Molinos, y algunas divisiones con palos, y piedras para echar aceituna... del que resulta haber los siguientes."*

Aunque las declaraciones sobre los almacenes difieren entre las dos partes en litigio, tenemos de estas declaraciones una información muy valiosa de los molinos de particulares y comunidades religiosas y su ubicación exacta.

Así en Montilla en el año 1.761 además del molino señorial existieron los siguientes molinos de particulares, reflejados en la siguiente tabla elaborada a partir de los datos obrantes en la citada adición del memorial:



PROPIETARIO DEL MOLINO	SITUACIÓN	Nº de vigas (*)	ALMACENES SEGÚN DECLARACIÓN PERITO DE DÑA. CATHALINA	ALMACENES SEGÚN EL PERITO DEL DUQUE
Molino de las Religiosas de Santa Clara.	Convento de Santa Clara	1	3 almacenes techados	Ningún almacén descubierto ni división.
Don Batholomé Sánchez Ponferrada	Calle Enfermería	1	1 almacén techado	1 almacén descubierto y tres montones de aceituna, divididos con palos
Don Andrés de Aguilar Tablada.	Calle Enfermería	1	3 almacenes techados	2 almacenes descubiertos
Doña Ana Gómez	Calle Enfermería	1	3 almacenes techados	Ningún almacén descubierto
Don Andrés, Don Antonio, y Don Ignacio de Aguilar Tablada.	Calle Enfermería	1	4 almacenes techados	Ningún almacén descubierto
Don Antonio Tablada	Calle San Sebastián	1	2 almacenes techados	Cuatro almacenes descubiertos
Don Alonso de Aguilar Jurado. Presbítero	Calle Rosales	1	1 almacén cubierto	Doce almacenes por techar.
Don Luis de Aguilar	Calle Moñiz	1	1 almacén techado	11 almacenes descubiertos y siete divisiones con palos en el patio
Don Antonio Pérez Cañaveras	Calle Cordón	1	5 almacenes techados	13 almacenes descubiertos y 8 divisiones con palos y piedras.
Doña Cathalina Gómez de Morales	En el término de Montilla. No se indica su ubicación.	1	1 almacén techado	7 descubiertos y ocho con palos y piedras para su división.
Don Juan Xavier de Gálvez	En el término de Montilla.	1	2 almacenes techados	6 almacenes descubiertos y cuatro con palos por división.
Colegio de la Compañía de Jesús	Sitio de la Magdalena	2	10 almacenes techados	10 almacenes descubiertos y cuatro de ellos hundidas sus divisiones
Don Diego de Alvear	En el término de Montilla.	1	5 almacenes techados	5 Almacenes descubiertos
Herederos de D. Juan Pérez de Algava.	En el término de Montilla.	1	Ningún almacén techado	4 almacenes descubiertos
D. Diego Páez	En el término de Montilla.	1	1 almacén techado	No hay almacenes descubiertos
Convento de San Agustín	En el término de Montilla.	1	2 almacenes techados	No hay almacenes, si hay 12 montones de aceituna divididos con palos.
Hospital de Jesús Nazareno	En el término de Montilla.	1	Ningún almacén techado	5 almacenes descubiertos
Herederos de Dña. María Gallardo	En el término de Montilla.	1	7 almacenes techados	Ningún almacén descubierto
D. Alonso de Toro	En el término de Montilla.	1	1 almacén techado	13 almacenes descubiertos
Dña. Juana de Zea	En el término de Montilla.	1	2 almacenes techados	2 almacenes descubiertos y dos divisiones hechas con palos
Convento de Carmelitas Descalzos	En el término de Montilla.	1	5 almacenes techados	Ningún almacén descubierto y seis montones de aceituna divididos con palos.
Convento de Santa Ana	En el término de Montilla.	1	1 almacén techado	Ningún almacén descubierto y tres montones de aceituna divididos con palos.
D. Pedro y D. Miguel de Toro	En el término de Montilla.	1	Ningún almacén techado	4 almacenes descubiertos
Colegio de la Compañía de Jesús	Sitio de la Hijafofa	1	4 almacenes techados	Ningún almacén descubierto, ni división alguna.

fig. 122.- Molinos existentes en el término de Montilla, número de vigas y almacenes que poseían según el Memorial ajustado.¹⁴⁶

¹⁴⁶ Fuente: Elaboración propia de los datos extraídos del Memorial Ajustado... Pág. 279 y280. (*) Sabemos que las licencias para molinos tenían la condición de fabricar una sola viga, excepto el de la Compañía de Jesús más antiguo que fueron por donación de los señores y poseían dos vigas. Según los datos del memorial que analizamos con anterioridad a mediados de siglo había 20 molinos con 23 vigas, de lo que se deduce que debía de haber otros dos molinos con dos vigas, que suponemos podría ser los que aparecen con mayor número de almacenes cubiertos o descubiertos Podemos deducir de la tabla anterior que en el año 1.761, ya existía en Montilla y su término 24 molinos con un total de 26 vigas.



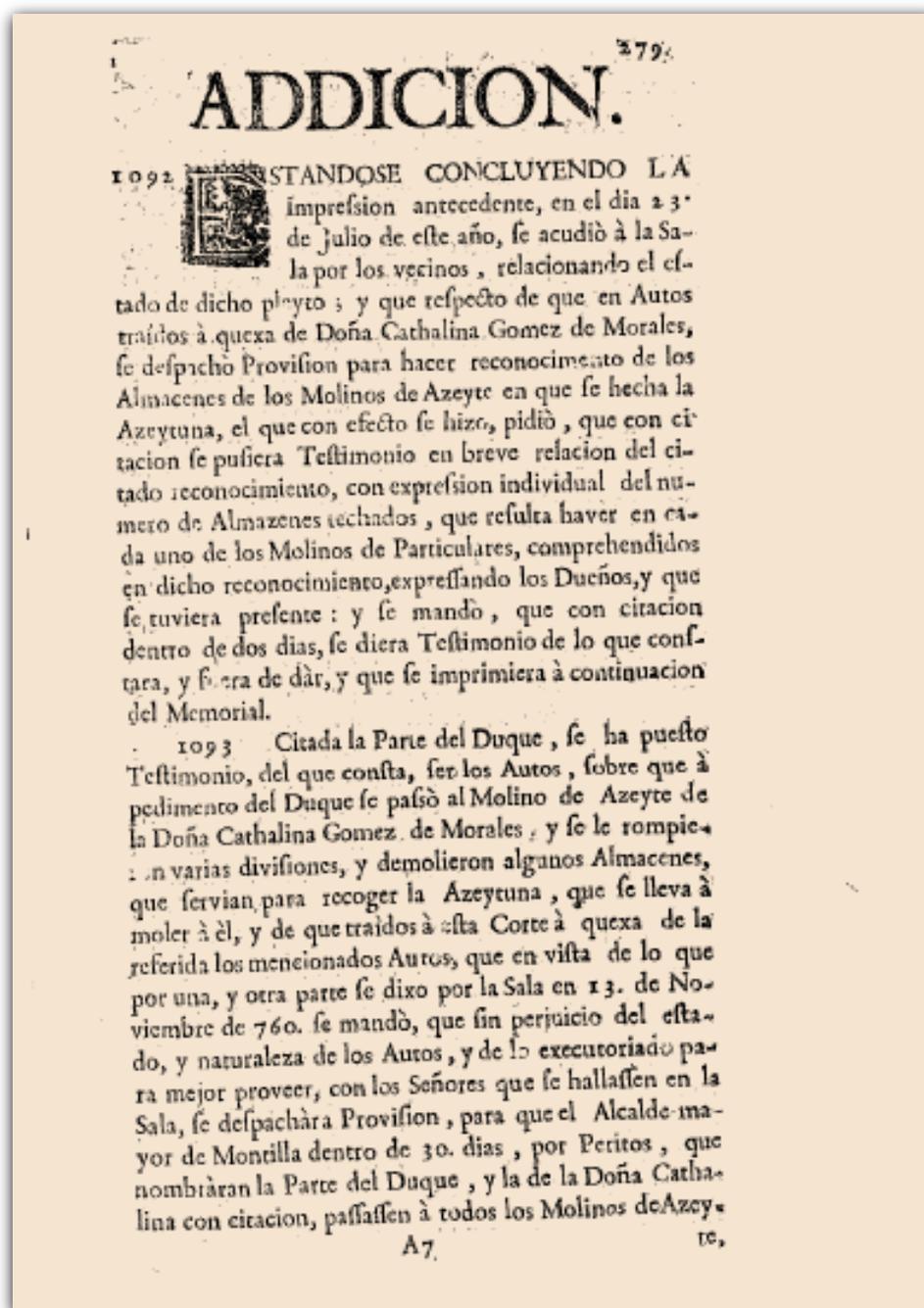


fig. 123.- Memorial Ajustado..." Adición" Pag.279



En el Archivo General de Andalucía se conserva documento de la casa de Medinaceli relativo a las escrituras de concesión de estas licencias donde constan las condiciones impuestas por la hacienda señorial para cada una de estos concesionarios, este documento es un verdadero vestigio de las grandes limitaciones que sufrían los hacendados en beneficio de las instalaciones señoriales.¹⁴⁷ Se adjunta como imagen la primera página de las escrituras de licencia para la fabricar de un viga de aceite al Convento de los Carmelitas Descalzos de Córdoba en el sitio de Riofrío de la ciudad de Montilla fechada el 16 de Julio del año 1737. (Figura 124)

De esta construcción se conserva actualmente su tipología inicial, patio central empedrado cerrado por diversas construcciones que en lo antiguo estuvieron destinadas a nave de transformación (molienda y prensado), bodega y cuadras, conservándose su torre de contrapeso. Estas naves en la actualidad han sido reformadas para su uso como vivienda, es de destacar su sencilla portada de acceso, un pozo con brocal de piedra con pilón de agua que dispone de reja forja y polea sobre pedestal pétreo y azulejo dedicado a la virgen del Carmen.

Otro ejemplo es el Molino de Santa Brígida, situado en el pago de Benavente, al sudeste del término de Montilla, es una construcción cerrada alrededor de un patio con diversas construcciones que alojaron una prensa de viga. Está datado al menos del año 1.747 según labrado existente en su portada y en ella se mantiene la nave de prensado y la torre de contrapeso de sección rectangular, en mampostería y ladrillo rematada a cuatro aguas. Esta construcción fue ampliada con posterioridad para su destino a un lagar que se encuentra inactivo en la actualidad. Este caserío tuvo capilla y muestra robustos cerramientos de mampostería que le dan un cierto aspecto monacal, posiblemente por su pertenencia con toda seguridad a algún clérigo de la época. De los documentos consultados consta escritura para fabricar una viga de molino en el año 1.745 en el pago de Benavente al Clérigo D. Alonso de Toro Flores y Sotomayor clérigo de menores órdenes y alguacil mayor de del santo oficio de la inquisición de Córdoba en Montilla y a D. Pedro Montenegro de Cáceres administrador de la renta real de la ciudad, que con toda seguridad pudiera referirse

¹⁴⁷ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 18; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/193-308. Escrituras de obligación de varios vecinos de Montilla donde obligan a construir vigas de molino de aceite en el término de la villa. Documentos fechados en Montilla del año 1705 a 1745.



al citado molino de Santa Brígida, extremo este en proceso de investigación, al igual que las más de veinte construcciones que fueron destinadas a molinos de aceite con prensa de viga entre los siglos XVII al XIX que aún se conservan en el término de Montilla, todas ellas visitadas y localizadas.

Algunas de estas construcciones sobre las que se instalaron molinos de viga estaban dedicadas a lagares, pues la obtención del vino no estuvo sujeta al estricto control de la producción de aceite. Así el Molino de una viga de la orden de San Agustín se fabricó en el lagar llamado de San Cristóbal según licencia concedida el 8 de Marzo de 1.741. *“... licencia para que dicho nuestro convento pueda fabricar una viga de molino en el lagar de San Cristóbal término de esta ciudad...”*¹⁴⁸

Este Molino puede corresponderse con el existente cortijo del Pinar, situado al sudeste del núcleo urbano de Montilla, el cual conserva la torre de contrapeso y las naves donde se alojaron la prensa de viga y los empiedros hasta la segunda mitad del siglo XX que fue ampliado y reformado de modo sustancial para la instalación en 1.970 un lagar moderno y una amplia bodega de fermentación de conos hasta configurarse una edificación cerrada, de la cual se adjunta copia de la primera página de sus escrituras de concesión de licencia. (ver figura 125)

Estas condiciones impuestas para la obtención de licencias fueron objeto de protestas y reclamaciones judiciales en la época, y en especial sobre la imposición de la molienda de los diezmos, el costo de la maquila y la obligación de trasladar los aceites a las bodegas del molino del duque, tal y como hemos desarrollado anteriormente.

Consta también que los clérigos D. Alonso de Toro y D. Antonio Pérez Cañas-Veras, los cuales habían obtenido licencia de viga de molino por su excelencia, se opusieron a la molienda de los diezmos en sus instalaciones y su traslado al molino señorial incumpliendo las condiciones expuestas en las citadas escrituras, para lo que iniciaron pleito en el año 1.756 ante la audiencia granadina.¹⁴⁹

¹⁴⁸ Texto Memorial ajustado... Granada (1.761) fº. 156

¹⁴⁹ Ídem. fº. 205 r.



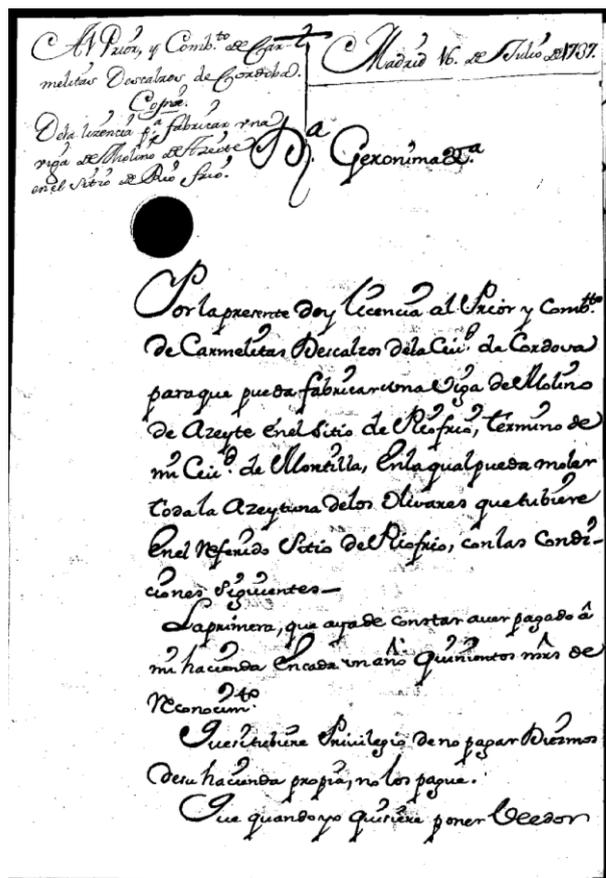


fig. 124.- Imagen superior: Escrituras de licencia: año 1.737 del Molino del Carmen en el pago de Riofrío.¹⁵⁰
 Imagen inferior: Fotografía actual de la portada de entrada al Molino. Fotografía: Manuel Llamas Salas.

¹⁵⁰ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 18; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/fotogramas 193-308.-



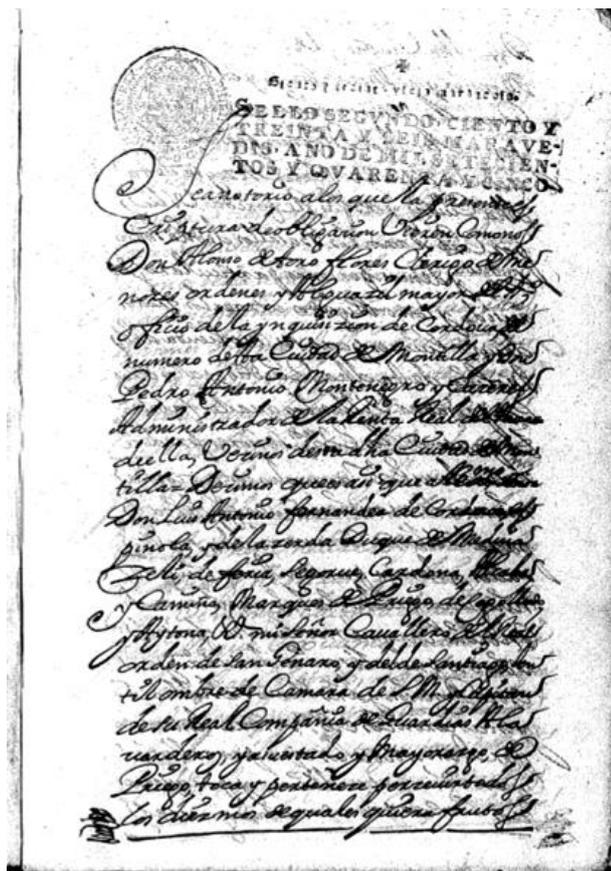


Fig. 124 bis.- Imagen superior: Escrituras de licencia concedidas en Junio de 1.745 al Clérigo D. Alonso de Toro Flores y Sotomayor de en el pago Benavente de Montilla.¹⁵¹ Imagen inferior: Fotografía de la portada del Molino de Santa Brígida sito en el pago de Benavente.- Fotografía: Luis Arcas López.

¹⁵¹ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 18; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/fotogramas 193-308



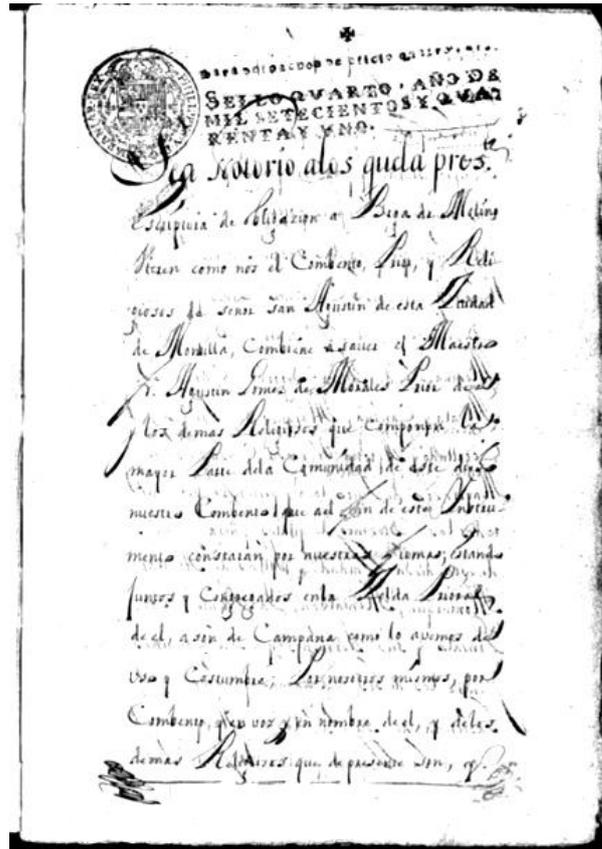


fig. 125.- Imagen superior: Escrituras de Licencia concedidas en el año 1.741 al Molino el Pinar en el Pago de Pozotechado.¹⁵² Imagen inferior: Fotografía de la portada de entrada al Molino, se puede apreciar junto a esta el quintal que sirvió a la prensa de viga.

¹⁵² A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 18; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/fotogramas 193-308. Fotografía: Manuel Llamas Salas.



Las licencias tal y como hemos apuntábamos anteriormente, eran concedidas a los eclesiásticos e hidalgos de Montilla. Así las propiedades eclesiásticas a mediados del siglo XVIII, significaban más de la tercera parte de las tierras que poseían sus vecinos. De un total de 26.757 fanegas, 9.005 eran de propiedad eclesiástica. De ellas eran 1.673 beneficias y 7.332 patrimoniales. Esto unido al número de familias nobles que hubo en Montilla, que según las cifras que nos muestran algunos padrones sabemos que en el de 1701 se hace referencia a 18 familias nobles, estando sus casas en las siguientes calles: cinco en la Plaza Mayor y en la Corredera, uno en la calle Fuente Álamo, dos en la calle Salas, uno en la calle Juan Colín, uno en la calle Fuentes, dos en la calle Alamillos, uno en la calle Escuelas, uno en la calle Torrecilla, uno en la calle Lorenzo Venegas, uno en la Calle Santa Brígida, uno en la calle Castillo y uno en la calle Córdoba. En el año de 1.775 el número de familias hidalgas había aumentado a 23.¹⁵³

Era lógico pensar que los duques ante el gran aumento del plantío de olivares en detrimento de la viña que se estaba produciendo, no tuvieran más remedio que conceder la apertura de molinos para la gran demanda de molienda, no dando lógicamente abasto el molino señorial. El gran problema que se les planteó a los señores desde principios del siglo XVII fue el control del diezmo que le pertenecía, por ello se establece un férreo control en estos molinos con imposición de veedores de la casa para la vigilancia de la producción y su cobro.¹⁵⁴ *“Que si ha aumentado el plantío de Olivos, también han concedido licencias los Marqueses para la fábrica de Molinos Particulares, que tienen 23 Vigas para el beneficio de la aceituna propia, de los que han obtenido licencias, las cuales, y las del Molino de la Casa eran más que suficientes para moler toda la aceituna del Término, como resultaba de la liquidación hecha por el receptor;...”*

Es importante destacar que la concesión de licencias para la instalación de vigas de molino tuvo lugar en todas las posesiones del marquesado de Priego, así consta en documento obrante en la Casa Ducal de Medinaceli¹⁵⁵ que en Lucena, importante centro olivarero, llegaron a concederse por el marquesado de Comares entre los años 1.588 a 1.724 un total de 130 licencias, la mayoría de ellas referida a una sola viga y en algunas ocasiones

¹⁵³ CALVO POYATO, J. (1987) *Guía Histórica de Montilla*. Pag.79

¹⁵⁴ *Texto Memorial ajustado... Granada (1.761) fº.218 r.*

¹⁵⁵ A.D.M. Sección Comares. Lejago 42, pieza 23, microfilmado por AGA. Sección Comares, 950, 347/197-206.



para dos vigas a la vez, lo que arroja más de un centenar de beneficiarios, lo que demuestra la gran necesidad de estos artilugios para la producción del aceite de oliva provocada por la gran importancia olivarera de esta zona.

En el término de Montilla quedan vestigios de la mayoría de estos molinos construidos con licencia de la Casa de Priego a finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII y de otros construidos a lo largo del siglo XVIII y XIX, todos ellos visitados para la redacción del presente trabajo, habiéndose podido constatar que la mayoría de ellos se fueron reformando y adecuando para convertirse en lagares a finales del siglo XIX y principios del XX coincidiendo con el auge de la industria vitivinícola en Montilla como resultado de la expansión productiva y comercializadora que alcanzó su cénit en los años cincuenta con la obtención en 1944 de la categoría de Zona de Denominación de Origen Montilla-Moriles.¹⁵⁶

Además de los molinos de aceite con prensa de viga citados anteriormente podemos destacar otros como el molino de las Monjas, El molino de los Padres, el molino de Jorgillo, el molino de Alvear o el molino del Toro¹⁵⁷ entre otros.

¹⁵⁶ NARANJO RAMÍREZ, J. (2009). *El Valor paisajístico de lo utilitario. La Casa Rural en el viñedo Cordobés: "Los lagares"*. Universidad autónoma de Madrid. *Op. cit.* Pag.295-296

¹⁵⁷ Véase LÓPEZ M.Y.; MONTES, F.; BURGOS, E.; y MORENO, A. "Análisis tecnológico-funcional y arquitectónico de las almazaras cordobesas en la Edad Moderna" ITEA (2012), Vol. 108 (2), 1-31. Véase también LÓPEZ GÁLVEZ, MY.; MORENO VEGA, A.; PÉREZ MERINO, J.;(2010). "Una prensa de viga y quintal con torre de contrapeso en el Molino del Toro". En *La Corredera*, núm. 64, pág. 12-13. Montilla (Córdoba).





fig. 126.- Imagen superior: Molino de las Monjas en el sitio de Pozo-techado, según consta en escrituras de licencia concedidas en el año 1.722 al Convento de Santa Ana¹⁵⁸. Fotografía: M. Llamas. Imagen inferior: Piedra adintelada existente en el interior del Molino firmada por el Aperador en el año 1.769. Fotografía: Luis Arcas.

¹⁵⁸ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 18; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/fotogramas 193-308





fig. 127.- Imagen superior: Molino de los Padres en el sitio de la Magdalena. Perteneció a la Compañía de Jesús según consta en escrituras de licencia concedidas en Noviembre de 1.732 a los padres Jesuitas.¹⁵⁹. Imagen Inferior: Escudo de la Compañía sobre el dintel de entrada al Molino. Fotografías: M. Llamas

¹⁵⁹ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 18; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/fotogramas 193-308.





fig. 128.- Imagen superior: Interior del Molino de Jorgillo situado junto al arroyo de Benavente en el límite del término de Montilla y el Llano del Espinar (Castro del Río). Imagen inferior: Fotografía del interior de la antigua bodega de aceite.
Fotografías: M. Llamas

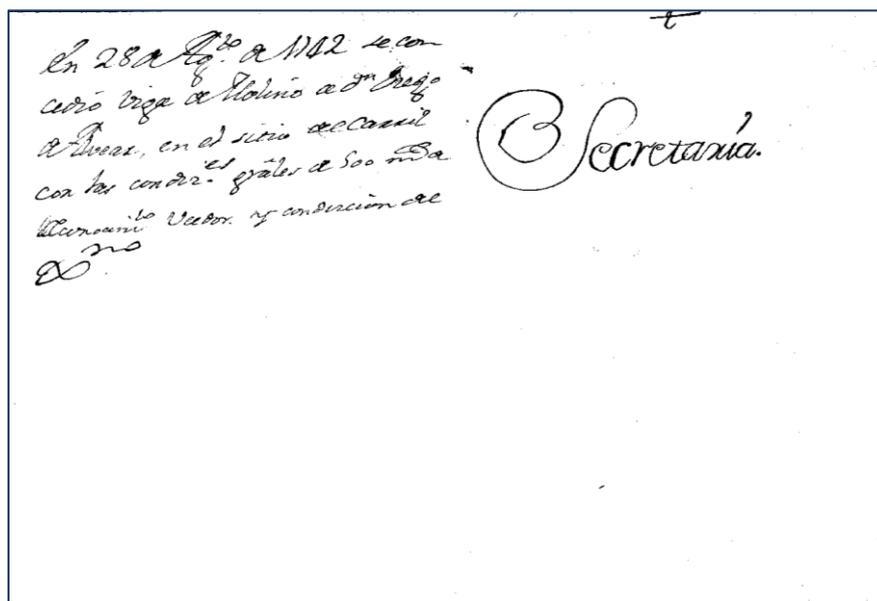


fig. 129.-Imagen superior: Molino de Alvear en el sitio del Carril. Perteneció a D. Diego de Alvear y Escalera. Fotografía: M. Llamas. Imagen inferior: Escrituras de Licencia concedidas en el 28 de Agosto de 1.742 a D. Diego de Alvear y Escalera¹⁶⁰

¹⁶⁰ A.D.M. Sección Priego, Legajo 76, pieza 18; microfilmado por A.G.A. Sección Priego 1120/fotogramas 193-308.



Todo parece indicar que estos primitivos molinos aceiteros, antes de convertirse en construcciones específicas para la producción vitivinícola, aprovechando la versatilidad del instrumental utilizado, se dedicaron indistintamente, y en distintas épocas del año agrícola, para la molturación de la aceituna y la uva: sin incompatibilidad alguna, dado el distinto ciclo vegetativo de cada una de las plantas y su distinto momento de sazón: otoño para la uva e invierno para la aceituna¹⁶¹, razón por la cual estos molinos reunían la condición de casa rural de olivar y de viñedo, ello sin perjuicio para que en casos de posesión de superficies más significativas de viñedo, se configuraran a lo largo de la edad moderna construcciones específicas concebidas para el tratamiento de la uva y la conversión de este fruto en mostos y vinos¹⁶², ya que el desarrollo de esta arquitectura no estuvo tan controlada y fiscalizada por el poder señorial, afirmación esta que queda contrastada con la similitud existente entre los lagares señoriales y el de los particulares, lo que probaría que el control señorial no fue tan férreo en el caso del vino como en el del aceite.¹⁶³ Ejemplo de ello tenemos numerosas construcciones específicas para esta labor denominadas “casas lagar” en el término de Montilla, como por ejemplo el lagar de los Borbones, la Ascensión o de Góngora y Los Raigones en la Sierra de Montilla entre otros.

¹⁶¹ NARANJO RAMÍREZ, J. (1994). *Acerca de los orígenes del viñedo. Montilla-Moriles, Universidad de Córdoba. Op. Cit. Pag.205*

¹⁶² NARANJO RAMÍREZ, J.(2009). *El Valor paisajístico de lo utilitario. La Casa Rural en el viñedo Cordobés: “Los lagares”. Universidad autónoma de Madrid. Op, cit. Pág. 296. (Véase. Luque-Romero, F. Agudo Torrico, J. y Cobos J. “Cultura material de carácter tradicional en la provincia de Córdoba” En VV.AA: Córdoba y su provincia. Córdoba, Ediciones Gerver, S.L. vol. IV, pag. 137,193.)*

¹⁶³VV.AA.: *Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba (Tomo 1, pág. 82). Consejería de Obras Públicas y transportes. Dirección General de Arquitectura y Vivienda. 2006.*





fig. 130.- Lagar de la Ascensión o de Góngora. Fotografía: Tomo I. VV.AA.: Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba.



fig. 131.- Lagar de los Borbones. Sierra de Montilla.



6.9. Los grandes molinos señoriales de la edad moderna

El monopolio señorial sobre la producción del aceite de oliva, tal y como hemos venido desarrollando en el presente trabajo dio como resultado una densa y rica arquitectura agrícola en todo el sur de la provincia de Córdoba. Los edificios dedicados a molturar y prensar las aceitunas cosechadas para luego almacenar y distribuir el aceite de oliva fueron de gran magnitud, sobre todo los situados en los núcleos urbanos. De ello queda constancia en numerosos documentos existentes en el Archivo General de Andalucía pertenecientes al marquesado de Priego que pasó a formar parte del ducado de Medinaceli en 1.711, en la Corografía de Ramírez de las Casas Deza, el Catastro del Marqués de Ensenada, El archivo Ducal de Medinaceli y algunos documentos más específicos que analizaremos en el presente artículo.

De estos trascendentales documentos tenemos constancia de que en Montilla el Marqués de Priego tenía la propiedad de un molino un total de 19 vigas y *una bodega parra la recolección de frutos con 55 tinajas, que unas con otras tienen una cabida de cien arrobas, resultando un total de 5.500 arrobas de capacidad,* según se recoge en la respuesta a la pregunta 17 de la encuesta del Catastro de Ensenada, elaborado entre 1.750 y 1756 por iniciativa de don Cenón de Somodevilla y Bengoechea (1.702-1781), primer marqués de Ensenada y Ministro de Hacienda de Felipe V y Fernando VII, donde se catastró los reinos de Castilla.

En Aguilar la hacienda del Marqués contaba con dos molinos, el Corral Nuevo, compuesto por cinco casas de molino y un total de diez vigas y todos sus pertrechos y el de Corral Viejo, cuyas dos vigas estaban sin uso, según se desprende de la siguiente descripción en un documento del Archivo Ducal de Medinaceli: *"... molino de aceite de su excelencia, el cual está sito en la villa de Aguilar y llaman Corral Nuevo, componiéndose de 5 casas y 10 vigas..."* en el mismo documento se cita otro molino urbano: *"... molino de aceite propio de su excelencia y sito en dicha villa, que llaman Corral Viejo y se compone de dos vigas sin uso, con sus bodegas y demás pertrechos..."*



También la hacienda del duque tenía en Cañete la propiedad de cinco molinos en la calle llamada *"del Molino"* con tres vigas cada una, lo que resultaba un complejo de producción aceitero de 15 vigas de prensa.¹⁶⁴

En Espejo el marquesado era propietario en el año 1.735 de tres molinos de aceite, el primero de ellos era el llamado de *"Pozo de Mármol"* que contaba con cinco vigas, el segundo molino era el llamado de *"en medio"* que contaba con seis vigas, y el tercero llamado *"El nuevo"* con cuatro vigas, según consta en un auto de la contaduría del marqués de Priego, donde *Nicolás de la Torre maestro carpintero de lo grueso, y Francisco de Osuna maestro de albañilería* reconocen dichos molinos y dan fe de los reparos que son necesarios realizar en estos molinos.¹⁶⁵

En este sentido, no sólo contamos con las fuentes impresas del Archivo Ducal de Medinaceli a la que nos hemos referido, sino también con la Corografía de Ramírez de las Casas Deza, que hace mención a los grandes complejos señoriales, de ello atestigua que el Molino del Duque de Medinaceli en Puente Genil llamado *de los Diezmos o del Marqués de Priego* situado cerca de la población a la orilla del río Genil, fue construido en 1.595 y llegó a contar con veinticinco vigas en el siglo XVII, donde se cita textualmente: *"Se principió a crear en 1.595. Es de sólida y elegante fábrica y cuenta en el día de (1.850) once vigas por haberse abandonado las demás hasta veinticinco que contenía cuando el tener molino era un privilegio exclusivo del Señor del Estado ... al principio no tuvo más que ocho y en 1.622 se hicieron todas las demás"* o el Molino del Duque de Lucena que llegó a contar con 12 vigas de prensa: *"... las posesiones más notables son el molino grande del Duque de Medinaceli con doce vigas..."*¹⁶⁶

Este mismo documento refleja que en el sur de la provincia de Córdoba no sólo poseía grandes almazaras el marquesado de Priego, a este respecto el Molino de *San Fernando* en el Carpio contaba con ocho vigas, mientras que en Montoro el de *San Camilo* tenía seis, y el de la *Escalera* cuatro. No obstante, la referencia más significativa de estos grandiosos complejos para la transformación de la aceituna en aceite, es el *molino del Duque de Baena*, situado en la margen del río Marbella y del que narra que en el año 1.738 contaba

¹⁶⁴ VV.AA.: *Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba. Tomo I, pag.58.*(A.D.M. Sección Priego, legajo 35, pieza 2, microfilmado en A.G.A. Sección Priego., 1.595. 1057/121-700, 1058/7-700 y 1059/7-176.)

¹⁶⁵ A.D.M. Sección Comares, Legajo 43, pieza 44; microfilmado por A.G.A. Sección Comares 1007, 348/518-520

¹⁶⁶ RAMIREZ DE LAS CASAS DEZA, L.M.: *Corografía histórico estadística de la provincia y obispado de Córdoba. 2 vols. Edición de Antonio López Ontiveros. Córdoba, Monte de Piedad y Caja de Ahorros, 1.986. Págs. 357,395 y 183 respectivamente.*



con cuarenta y ocho vigas de prensa y veinticuatro piedras. “... ubicado en la margen del río Marbella y del que en 1.738 contaba con icon cuarenta y ocho ! vigas y veinticuatro piedras. En dicho tiempo que no se podía moler en otro molino que este...”

Es evidente que el férreo control señorial en la transformación y comercialización de los productos agrícolas, y en especial el aceite de oliva dio lugar a la creación de estos magníficos edificios, como un fenómeno particular en el sur de la campiña Cordobesa, concentrando los molinos en unas pocas, pero inmensas construcciones.

Estos grandes molinos aceiteros de propiedad señorial resultan un fenómeno arquitectónico extraordinario que contrasta de sobremanera con otras zonas dedicadas tradicionalmente al cultivo del olivo, como por ejemplo los del territorio sevillano, donde los molinos con más de una viga resultan excepcionales, no alcanzando nunca el desarrollo de los cordobeses, los cuales gracias a esta asimilación alcanzan toda su colosal grandeza.

La construcción, ampliación y consolidación de estos edificios quedó garantizada durante los siglos XVI al XVIII gracias a la fundación de los mayorazgos, instituciones jurídicas que suponían la vinculación de la masa patrimonial a una persona y sus descendientes sin que pudiese ser enajenada, de forma que quedaba amortizada. Ello permitía la continuidad de las grades casas por primogenitura y la constitución de otras menores por segundogenitura, a costa de amortizar gran cantidad de tierras y de ampliar el sistema señorial ¹⁶⁷ a lo que tenemos que añadir la unión de distintas casas señoriales mediante enlaces matrimoniales, como es el caso de la fusión entre la casa de Priego y la de Medinaceli en el año 1.711.

Estas grandes almazaras situadas en el interior o en el extrarradio de las urbes no fueron explotadas directamente por la nobleza cediéndolas sistemáticamente en arriendo ¹⁶⁸, es decir se pregonaban las condiciones del contrato, después se pujaba y adjudicaba al mejor postor, que debía presentar siempre un avalista de reconocida solvencia ¹⁶⁹. A este respecto en fecha 19 de Noviembre de 1.704, aparece una certificación de la Contaduría del todavía marquesado de Priego que dice: “Según los papeles de la Contaduría de Administración

¹⁶⁷ CLAVERO, BARTOLO M.: *Mayorazgo, Propiedad feudal en Castilla. 1.369-1.836. Madrid. Siglo veintiuno, 1.989*

¹⁶⁸ *Acerca de los distintos sistemas de explotación remitimos a BORRERO FERNÁNDEZ, Mercedes: La organización del trabajo. De la explotación de la tierra a las relaciones laborales en el campo andaluz (Siglos XIII-XVI). Sevilla, Universidad de Sevilla, 2.003.*

¹⁶⁹ LÓPEZ GALVEZ, M.Y., 2.012. *Estudio Histórico-técnico sobre las almazaras cordobesas en el siglo XVII: Aplicación al Molino del Toro (Montilla). Pág. 244. Tesis Doctoral. Universidad de Córdoba. (CABRAL FERNÁNDEZ, J. (2.009): El olivar gaditano durante la Época Moderna, pág.70.)*



de Molinos de aceite, y Vigas, que hay en Montilla, eran propios de la Hacienda del Estado, y comunes para todos los vecinos, que tienen Heredades en su Término, y que dicho año se administraban por el concurso formado a rentas de dicho Estado de Priego, y que en dichos Molinos se recogían los Diezmos, y maquilas pertenecientes al Estado, y que eran caudal de dicho concurso, y la inteligencia con todos han estado desde lo antiguo, lo corroboran las Escrituras en que se han hipotecado las vigas de moler aceite”¹⁷⁰.

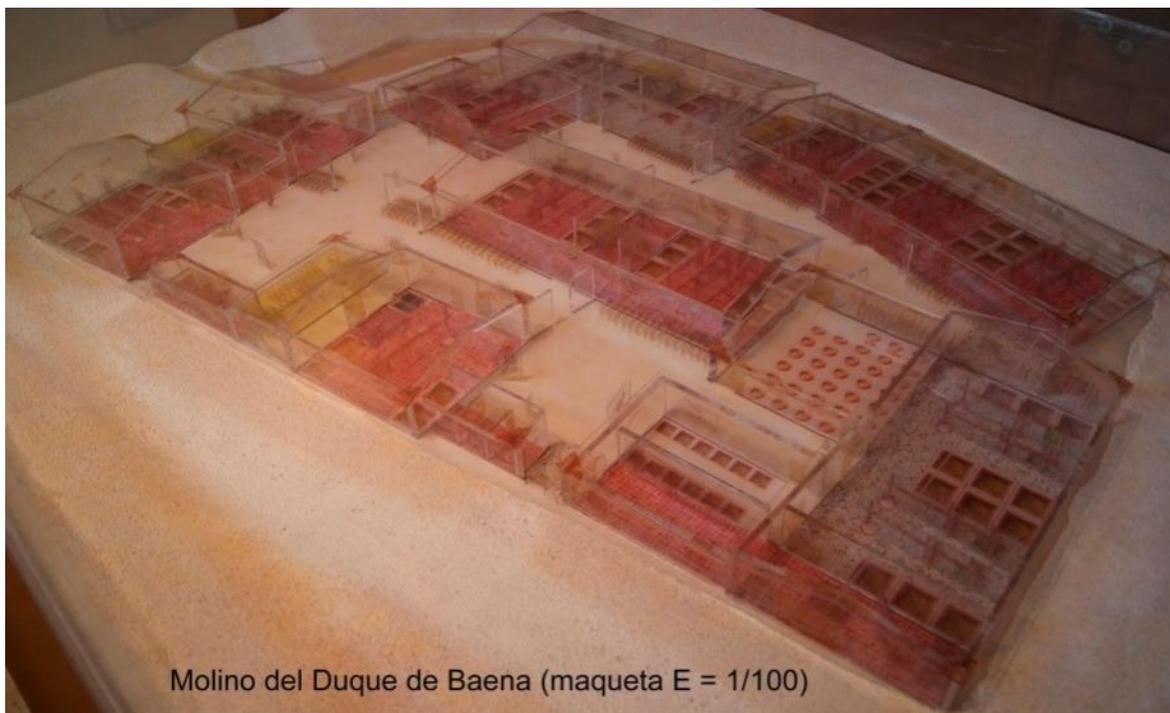
Otro factor que fue determinante para el desarrollo de estos molinos señoriales fue la expansión que experimentó el olivar en la Campiña cordobesa durante el siglo XVI a costa del viñedo que experimenta un importante retroceso, tal como ya apuntábamos anteriormente.

Además de los documentos y testimonios escritos analizados, como ejemplo de la concentración de la actividad productora de aceite relacionada con el monopolio señorial en la edad moderna, aún quedan vestigios de estas construcciones, así en el límite del término entre la actual Aguilar de la Frontera y Puente Genil se alza aunque en muy mal estado conservación el Molino del Duque que contó con ocho prensas de viga y cuatro empiedros, con dependencias auxiliares de habitación y cuadras.

Este molino, vestigio latente de época de dominio absoluto señorial fue una de la edificaciones incluidas en las posesiones del ducado de Medinaceli en el Castillo de Anzur. Este lugar es descrito por Ramírez de las Casas Deza en su Corografía de la provincia de Córdoba como sigue: *“Al medio día de Aguilar de la Frontera y a una distancia de dos leguas está la posesión de Castil-anzur así llamada de su castillo y del río que las baña. Es propia del Duque de Medinaceli y tiene dehesa y coto y un palacio capaz y fuerte en el que vive el alcalde, y otras casas separadas para los guardas. Se extiende una legua en cuadro en que se incluyen tierras llanas, quebradas y cerros y en el más elevado de estos se ve el castillo de que toma su nombre la posesión.*

¹⁷⁰ Documentos andaluces del A.D.M. en el AGA. Legajo 88. Microfilmado en rollo 1.138, fotogramas 399 a 455.





Maqueta (escala 1/100) correspondiente al molino ducal de Baena. Fotografía realizada por Alberto Moreno Vega¹⁷¹. Disponía de 48 vigas y 24 piedras según la descripción que obra en la Corografía Histórico-estadística de Ramírez de las Casas Deza.

¹⁷¹ MORENO VEGA, A. y LÓPEZ GÁLVEZ, M.Y. : *Del siglo XVI al XVIII en las almazaras cordobesas del sur: génesis, auge y declive de los grandes molinos ducales*. XIV CONGRESO DE HISTORIA AGRARIA. Badajoz, 7 a 9 de noviembre de 2013





fig. 132.- Molino del Duque o Viejo, Aguilar de la Frontera. Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba. Consejería de Obras Públicas y transportes. Dirección General de Arquitectura y Vivienda. 2006.



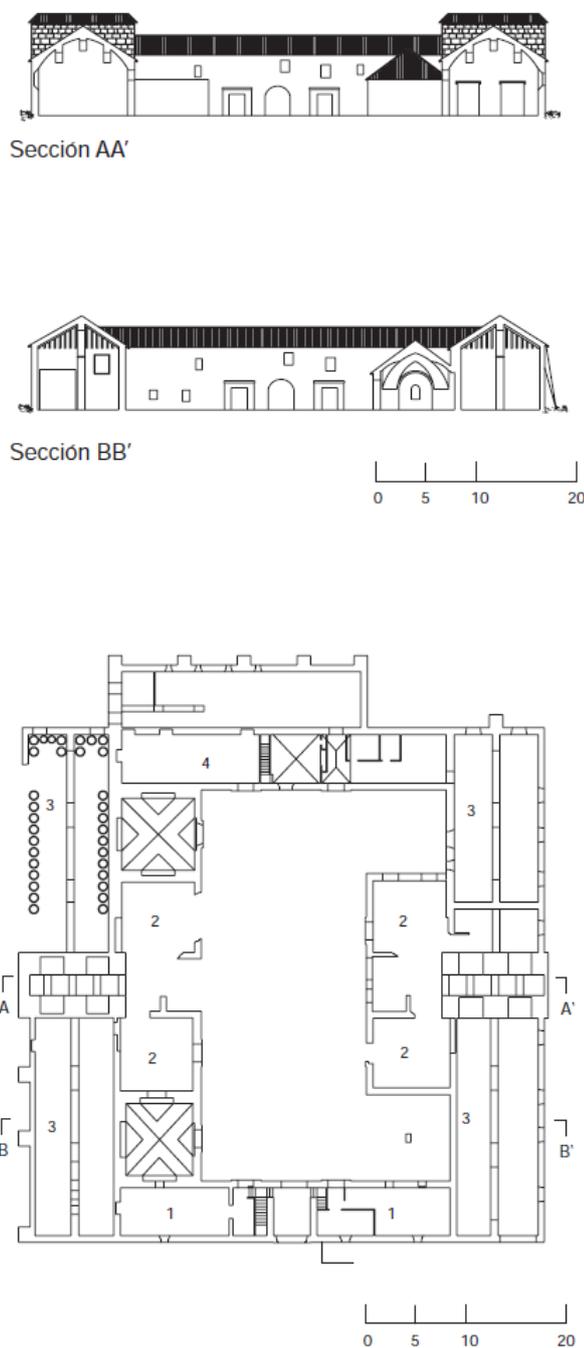


fig. 133.- Planta y alzados del molino del Duque o Viejo, Aguilar de la Frontera.
Vivienda. 2. Empiedro. 3. Naves de Prensa de viga. 4. Cuadras en planta baja. 5. Pajar en Planta alta.
Figura. Molino del duque o viejo, Aguilar de la Frontera. Cortijos Haciendas y Lagares de la Provincia de Córdoba

Aunque el Molino viejo o del duque se encuentra en la actualidad en el término de Aguilar justo en el límite de con el de Puente Genil al margen del arroyo Navalengua, hay que tener en cuenta que según las referencias existentes en los archivos de la casa de Priego; Aguilar, Monturque, Puente Genil, Montalbán y Montilla formaron parte del antiguo estado de Priego, por cuya razón no tenían término propio.

Este edificio de elevado interés histórico es un fiel ejemplo de las factorías aceiteras señoriales, uno de los últimos vestigios de estos grandes edificios oleícolas, su deplorable estado de conservación es un claro ejemplo del olvido de estos edificios bañados de historia que de no ser valorados y restaurados con extrema rapidez terminarán por desaparecer en corto espacio de tiempo.

Las características arquitectónicas de este edificio son fiel ejemplo de otras que coexistieron en la época construidas por el Marquesado de Priego, entre ellas el Molino del duque de Montilla, referencia de estudio de este artículo, hoy por desventura desaparecido.

El volumen construido de este edificio posee regularidad en su traza, racional organización funcional en planta, calidad en la utilización de materiales y eficaces técnicas constructivas de un elevado interés arquitectónico, prototipo vivo de estas esplendorosas y severas construcciones donde predomina por encima de todo el carácter utilitario y funcional dentro de una gran austeridad formal.

De la visita practicada para la redacción de este trabajo de investigación se ha podido comprobar “in situ” que a pesar de su deficiente estado de conservación que aún posee legible su estructura y proporciones, consta de cuatro bloques de molino¹⁷², que albergaron dos vigas cada y un aljarfe situado en “L” cada uno, con una organización cerrada en torno a un patio central y simétrica según un eje trazado de este a oeste, que arranca donde se sitúa el acceso.

Las unidades arquitectónicas cerradas al exterior por edificios y muros, y abiertas al interior en torno a patios de cierta extensión suponen la fórmula organizativa más común en los edificios agrícolas andaluces, ofreciendo una gran diversidad y riqueza de soluciones,

¹⁷² En todos los documentos investigados en relación a los Molinos señoriales de la Casa de Priego, se denomina a cada uno de los edificios o bloques funcionales de producción dentro del complejo aceitero, “Molinos” “Casas de Molino” a las que se nombraban normalmente por nombres de Santos, nombres de los señores de la casa o por el destino de su producción, Así consta en el Molino del Duque de Montilla alguna de las casas de Molino eran llamadas “Casa de San Francisco”, “Casa del Señor D. Nicolás” ó “Casa del Diezmo”.



el patio define el eje central al actuar como sistema de distribución y circulación y como espacio básico productivo.

En este sentido estos imponentes edificios señoriales dedicados a la transformación de la aceituna estaban organizados en una planta más o menos cuadrangular donde se agrupaban en un solo edificio varias casas de molino en torno a un patio central donde se situaban los trojes para el almacenamiento de la aceituna y construcciones auxiliares o integradas en los molinos como las bodegas, cuadras, alpechineras, habitaciones para los fieles y descanso de los trabajadores, además de los pozos, pilones y aljibes para el suministro de agua necesaria para el proceso de prensado, imprescindible para el proceso productivo.

Los materiales empleados para la construcción de estos edificios fueron la madera, la piedra y el barro, aplicando siempre el sentido económico y funcional, utilizándose el uso preferente de los materiales disponibles en el entorno más próximo, así como la sencillez de su tratamiento y aplicación, según las prácticas constructivas más comunes en cada una de las zonas.

Su composición arquitectónica estaba estrechamente condicionada a los artilugios necesarios para la transformación de la aceituna y en especial a la torre de contrapeso, dimensionada esta para contrarrestar los esfuerzos del prensado de la aceituna. Naves alargadas y de altura adecuada para permitir el movimiento de la viga y el husillo, con varias crujías separadas por arcadas centrales en función al número de vigas, cubiertas de teja a dos aguas sobre tableros cerámicos y estructuras de madera apoyadas sobre gruesos muros de mampostería o sillería que disponían por lo general de pequeños vanos enrejados para la ventilación de la actividad productora, situándose los empiedros, bodegas y demás dependencias integradas en las mismas o en cuerpos contiguos a estas naves

Cada una de las casas de molino estaban compuestas por sus correspondientes vigas, normalmente dos o tres, sus alfarjes correspondientes en dependencias independientes al objeto de no contaminar la zona de prensado con las heces de los animales y la caldera o padilla para calentar el agua necesaria para el escalde de la masa ubicada normalmente entre ambas dependencias.



La fabricación y transformación de la aceituna se llevaba a cabo en estos edificios comenzando en el patio de trojes donde se realizaba la descarga y depósito de la aceituna, acarreándola posteriormente hasta el alfarge (a veces denominada trujal) donde se encuentra el empiedro o molino propiamente dicho para la molturación del fruto, contiguo a este se ubica la prensa, artefacto utilizado para el prensado de la pasta obtenida y extracción del aceite que posteriormente era decantado y almacenado en la bodega.

6.9.1. Elementos funcionales de las casas de Molino. Materiales y técnicas constructivas.

La arquitectura agrícola es el resultado de la adaptación ecológica a los recursos y condicionantes medioambientales y a la ligazón de la tradición histórico-cultural. Los rasgos que caracterizan a dicha arquitectura, están no sólo en la creación de unos determinados modelos arquitectónicos y el empleo recurrente de ciertos materiales o elementos constructivos, sino su capacidad para crear e insertarse en una larga tradición cultural capaz de dotar de continuidad a la propia evolución de esta arquitectura.¹⁷³

La arquitectura de las almazaras y molinos de aceite cordobeses forman parte del patrimonio etnográfico de su entorno, es decir, aquellos lugares, bienes y actividades que albergan y constituyen formas relevantes de expresión de la cultura y modos de vida propios de Andalucía, siendo la arquitectura tradicional el reflejo de vida de nuestros antepasados que han pasado de generación en generación hasta nuestros días, de este modo se encuentra estrechamente relacionada con el lugar donde se ubica y su desarrollo histórico. La elección de los materiales de nuestro entorno más próximo (piedra, madera, tierra, etc.) junto con las técnicas constructivas heredadas han servido para dar respuesta a las necesidades del colectivo, generando modelos adaptados al territorio.

Son objeto de estudio y admiración incluso en nuestros días, por su complejidad constructiva y decorativa, la riqueza de los materiales que utilizaban y la vistosidad que

¹⁷³ AGUDO TORRICO, J.: "Arquitectura doméstica tradicional andaluza. Diversidad y riqueza". *Arquitectura Doméstica Tradicional en Andalucía*. Sevilla, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, 2002. pág. 7.



resulta de su silueta blanca, alargada, a menudo dotada de torres, espadañas y ricos elementos ornamentales procedentes de la más distinguida tradición constructiva urbana.

Los Molinos y almazaras calaron tan profundamente en la cultura de la población, que se exportaron al Nuevo Mundo, como una extensión más de la cultura española.

Los Molinos y haciendas, proceden de la villae romana y la alquería musulmana, fueron construidos principalmente entre los siglos XVI y XIX, y son las más desarrolladas estructuras que existen en el campo andaluz (probablemente en el de toda la Península Ibérica), y reflejan la enorme riqueza agrícola de las tierras en torno al río Guadalquivir, donde la producción de aceite de oliva necesitaba de espacios perfectamente organizados donde desarrollar las actividades relacionadas con la manufactura de la materia prima.

En los molinos andaluces fueron y utilizados refinados recursos constructivos y estilísticos importados de la arquitectura urbana, introduciéndose importantes avances industriales, como las prensas de viga, enormes máquinas de madera que exprimían la aceituna para fabricar aceite de oliva.

Toda una pléyade de profesionales emplearon sus conocimientos en estas edificaciones, alfareros, herreros, curtidores, carpinteros, etc, hasta conseguir niveles de calidad desconocidos hasta la época, gracias a la aplicación de técnicas que aún hoy son respetadas y admiradas.

La arquitectura no sólo responde a aspectos sociales, políticos y culturales, los materiales de los que se dispone en el medio tienen un peso fundamental. Así en lugares con abundante piedra, se da una arquitectura de sillares trabados o mampuestos, mientras que donde la piedra no es abundante, las construcciones de tapial, adobe y ladrillo son mayoritarias.

La arquitectura rural tradicional ha estado siempre ligada a los condicionantes del lugar donde se emplaza, demandando, en primer lugar, a los materiales disponibles en su hábitat, influyendo de manera decisiva en las técnicas constructivas empleadas, condicionando la calidad y el uso de los mismos según el estatus social de sus propietarios.

El empleo de diferentes materiales de construcción y la cuantía de los mismos están condicionados principalmente por su disponibilidad en la zona y el coste de utilización, en general predominan las técnicas tradicionales, cuyo grado de desarrollo y especialización



tecnológica influirán en las fórmulas constructivas empleadas. Además otro aspecto de particular relevancia es el estatus social del propietarios y el destino e intención de la construcción, que influyen en la mayor o menor riqueza de sus acabados y en el uso de determinados recursos formales.

Por otra parte, la reiteración a lo largo del tiempo de piezas destinadas al mismo uso suponían un continuo perfeccionamiento de las técnicas constructivas adoptadas, no obstante en el caso de los grandes molinos de aceite tuvieron un lento y pausado progreso en sus técnicas constructivas y sistemas de producción condicionado en este caso principalmente por los monopolios e imposiciones señoriales.

La arquitectura y las técnicas constructivas de estos grandes complejos aceiteros estuvieron influenciadas por varios aspectos, el primero la gran rentabilidad de los mismos siendo una de las principales fuentes de ingresos de las casas señoriales creándose varias fuentes de negocio; el aceite de oliva, el jabón y el orujo como fuente de energía, el segundo de los aspectos fue sin duda su estratégica situación en los núcleos de población al objeto de obtener un mayor control del sistema de producción y sus bodegas así como de la obligatoriedad de los cosecheros a llevar sus cosechas al molino señorial y por último la gran robustez que requirieron este tipo de construcciones debido a los grandes esfuerzos que debieron estar sometidos como consecuencia de la presión ejercida por sus prensas de viga.

Por ello es lógico pensar que los señores declinaran todos sus esfuerzos en magnificar estas construcciones utilizando para ello los mejores materiales y las técnicas constructivas más adecuadas a fin de evitar la gran cantidad de reparos a los que estos edificios y su maquinaria por su uso debían estar sometidos.

En la construcción de estos edificios intervinieron maestros de obras, alarifes, agrimensores y carpinteros y junto a los trabajos propios de construcción se generaron otras actividades indirectas también necesarias para completar el equipamiento de estos complejos aceiteros como fueron los tinajeros, los herreros, carpinteros de lo prieto y capacheros, de los que nos ocuparemos más adelante.

Tal y como hemos venido desarrollando en esta tesis, estas grandes almazaras con un gran número de vigas en la mayoría de los casos no fue suficiente para molturar la aceituna resultante del gran aumento del plantío de olivar que se produjo durante los siglos



XVI al XVIII, obligando a los señoríos entre finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII a conceder licencias para construcción de molinos con una sola viga y excepcionalmente dos vigas, con la condición de molturar exclusivamente sus cosechas, siendo beneficiarios de ellas integrantes de la burocracia señorial recompensados por su servicio o representantes eclesiásticos como canónigos, presbíteros, clérigos e incluso conventos.

Estos molinos aceiteros de una o dos vigas fueron construidos normalmente en los sitios de campo cerca de las fincas de sus propietarios a fin de evitar el desplazamiento y trasiego de los frutos hasta el núcleo de población, aunque al tratarse de personas nobles o eclesiásticos volcaron sus esfuerzos no sólo en la robustez requerida con los materiales y técnicas adecuadas sino que además como veremos cuidaron su estética exterior.

Por tanto aunque estas construcciones fuesen de menor envergadura que las señoriales los materiales y técnicas empleadas fueron muy parecidas a las empleadas en los grandes molinos señoriales

6.9.1.1. *Materiales y técnicas constructivas.*

El estudio de la arquitectura de los antiguos molinos de aceite va ligado de manera elocuente a los artilugios técnicos que albergaron en su interior, su arquitectura está estrechamente vinculada a ellos como el cuerpo al alma, su configuración, tipología y volumen está configurado para el funcionamiento de su maquinaria y el proceso de producción. Las almazaras construidas durante la edad moderna disponían de un conjunto de artefactos perfectamente articulados. Esta primitiva maquinaria responsable del proceso productivo eran los molinos de sangre con muela vertical y las prensas de viga y quintal encadenadas para su funcionamiento a sus señeras torres de contrapeso óptimamente diseñadas.

La arquitectura agrícola andaluza y sus técnicas constructivas no aparecieron en una época determinada sino que son el resultado del desarrollo de las edificaciones agrícolas de Andalucía a lo largo del tiempo, por tanto debemos tener en cuenta que tanto las técnicas constructivas como el diseño de los artilugios necesarios para la molturación y prensado de la aceituna fueron heredadas principalmente de la civilización romana y su desarrollo



ingenieril y arquitectónico del que tenemos constancia gracias a los grandes hallazgos arqueológicos en la provincia de Córdoba y las fuentes escritas como *los diez libros de la arquitectura de Vitrubio, este tratado de la época de Augusto hace una importantísima referencia a la arquitectura agrícola Romana.*¹⁷⁴

Para el análisis de los elementos constructivos partiéremos de los materiales básicos empleados para la construcción de los molinos aceiteros de la edad moderna como fueron la piedra, el barro, la cal, la madera y el hierro.

La piedra: Este es el material básico más utilizado en las construcciones tradicionales y en especial en los molinos de aceite, teniendo especial presencia en la construcción de muros de cerramiento y torres de contrapeso a fin de soportar los grandes esfuerzos a los que eran sometidas estas construcciones.

La tierra: procedente de suelos arcillosos, se utiliza para técnicas constructivas simples como el tapial, o la creación de productos elaborados como el adobe, el ladrillo, la teja y las tinajas para el almacenamiento del producto.

La madera: complementa la triada de materias básicas en esta arquitectura, y se puede encontrar en la propia construcción en cubiertas, adintelados de huecos, puertas etc, y en las maquinaria de elaboración propiamente dicha como la viga de prensa, husillos, dinteles ect..

El acero: Fue utilizado en rejas y como elemento de anclaje y zunchado de los artilugios de molturación y prensado. Así en el molino del duque de Montilla existía una habitación dedicada a la custodia de los elementos metálicos a fin de evitar su extravío: *“Otra pieza que sirve para tener las capas, sombreros y ropa de trabajo de los operarios..., con una separación dentro de ella con puerta y llave, donde se custodia el hierro nuevo labrado y viejo al servicio de las vigas maquileras de estos molinos”.*¹⁷⁵

Con los distintos materiales básicos y en según la funcionalidad de cada una de las dependencias del molino aceitero se utilizaron distintas técnicas constructivas que desarrollaremos a continuación según el orden en el proceso constructivo:

¹⁷⁴ VITRUVIO POLION, M.: *Los diez libros de la arquitectura*. ORTIZ Y SANZ, José; FABREGAT, José Joaquín; Imprenta Real (Madrid).1787. Biblioteca Digital hispánica. <http://www.bibliotecadigitalhispanica.bne.es>

¹⁷⁵ A.D.M. Sección Priego, Legajo 299. Microfilmado en A.G.A. el rollo 2.341, fotogramas 394 y 395.



La Cimentación:

Se denomina cimentación al conjunto de elementos estructurales cuya misión es transmitir las cargas de la edificación o elementos apoyados a este al suelo distribuyéndolas de forma que no superen su presión admisible. En base a este principio y utilizando los materiales básicos existentes en el entorno se realizaban zanjas corridas o pozos bajo los muros o pilares de carga de anchura superior a estos y se rellenaba con mampuestos y argamasa de cal y arenisca hasta alcanzar la cota de arranque del muro o pilar.

De este elemento constructivo y su relación con los molinos de aceite tenemos constancia gracias a las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo en el cercano molino del Duque de Aguilar de la Frontera perteneciente también al marquesado de Priego cuya construcción data al igual que el de Montilla de principios del siglo XVI.

De la intervención arqueológica llevada a cabo se la cimentación de los pilares centrales de las naves donde se alojaron la prensas de viga se construyeron abriendo una zanja en el terreno natural, realizando un cajón de madera para la parte aérea y vertiendo en su interior una mezcla de cantos de calcarenita, mezclados con argamasa de cal, arenisca y agua que una vez fraguada tenía consistencia suficiente para levantar sobre ella los pilares de sustentación de la techumbre¹⁷⁶, estos pilares tal y como veremos más adelante soportaban una serie de arcos encargados en dividir longitudinalmente las naves a fin de reducir el apoyo de las vigas de madera de la cubierta y conseguir la anchura suficiente para el espacio productivo, permitiendo en la mayoría de los casos albergar dos vigas en la misma nave. (figura 134)

La cimentación constituye la parte más baja de la construcción. Es el punto por donde en contacto con el suelo, la construcción descarga todo su peso. Por ello, sometida a grandes esfuerzos, necesita de la suficiente dimensión y estabilidad para el sostenimiento de la construcción para su durabilidad.

Los cimientos son de piedra y alargados, extendiéndose en toda la longitud de la base de los muros que cierran la casa por fuera y por dentro. Para ello se excava en el

¹⁷⁶ VALERA PÉREZ, R. *Resultados finales de la intervención arqueológica en El Molino Del Duque (Aguilar de la Frontera. Córdoba) Revista nº 19 Arte, Arqueología e Historia de la Asociación "Arte, arqueología e historia". Pág. 241. Enero 2012. ISSN 1886-0990.* <http://www.artearqueohistoria.com/DESCARGAS/revista-19-2012.pdf>



terreno las zanjas hasta encontrar el firme, parte más dura del subsuelo que se encontrará a más o menos profundidad según la naturaleza del terreno, y sobre la que podemos apoyar la cimentación sin temor a que se colapse el terreno y pueda asentarse el edificio.

Por ello el primer paso en la construcción de todo edificio son los cimientos, que aseguran la estabilidad del mismo, excavando el terreno de apoyo hasta cierta profundidad, donde se deposita piedra seleccionada o mampostería de buena calidad y resistencia. Los cimientos se construyen bajo todos los muros o pilares que componen la edificación y la torre de contrapeso.

El saneamiento y las canalizaciones de eliminación de subproductos (El alpechín):

Además de la maquinaria visible para la molturación y el prensado, había que tener en cuenta que para el funcionamiento del molino debía haber estructuras soterradas muy importantes. Nos referimos a las conducciones para eliminar los subproductos derivados de la molturación de la aceituna (orujo, alpechín...). Estos subproductos se producían en las segundas y posteriores prensas de la pasta de aceitunas, a la que se iba añadiendo agua caliente con el fin de aprovechar en lo posible el producto, si bien éste era cada vez de menor calidad y dedicándose fundamentalmente a la iluminación. Incluso el orujo, el residuo sólido que quedaba en los capachos tras finalizar la prensa, era aprovechado como combustible y como alimento para los cerdos. En Acta Capitular del Concejo de Montilla consta del uso del orujo como combustible para una quemar una calera: *“El concejo compró ... borujo en los molinos del aceite para quemar una calera, pero no se hizo y el borujo está a punto de perderse. Se ha pregonado venderlo y se ha puesto a 10 rs. El cahiz. Se remate al mayor ponedor”*¹⁷⁷

El aceite obtenido en la viga de prensa era conducido de la regaifa al pocillo a través de canalillo en el pavimento y posteriormente era conducido a una serie de tinajas de decantación en las que por su mayor densidad, el aceite flota sobre el agua mezclada con orujo. Al quedar la mezcla residual en el fondo, se extraía a través del atanor acodado fijado en la parte inferior que por su menor diámetro y según la teoría de los vasos comunicantes,

¹⁷⁷ A.M.M. “actas capitulares” Libro nº 10 /1.605-1.616. Folio 305 v.



haría que la mezcla ascendiese haciendo más cómoda su extracción¹⁷⁸. Los residuos obtenidos eran conducidos a la orujera o alpechinera a través de canales construidos con paredes y cubierta de ladrillo macizo o piedra natural. (Figura 135)

¹⁷⁸ VALERA PÉREZ, R. *Resultados finales de la intervención arqueológica en El Molino Del Duque (Aguilar de la Frontera. Córdoba)* Revista nº 19 *Arte, Arqueología e Historia de la Asociación "Arte, arqueología e historia"*. Pág. 241. Enero 2012. ISSN 1886-0990. <http://www.artearqueohistoria.com/DESCARGAS/revista-19-2012.pdf>



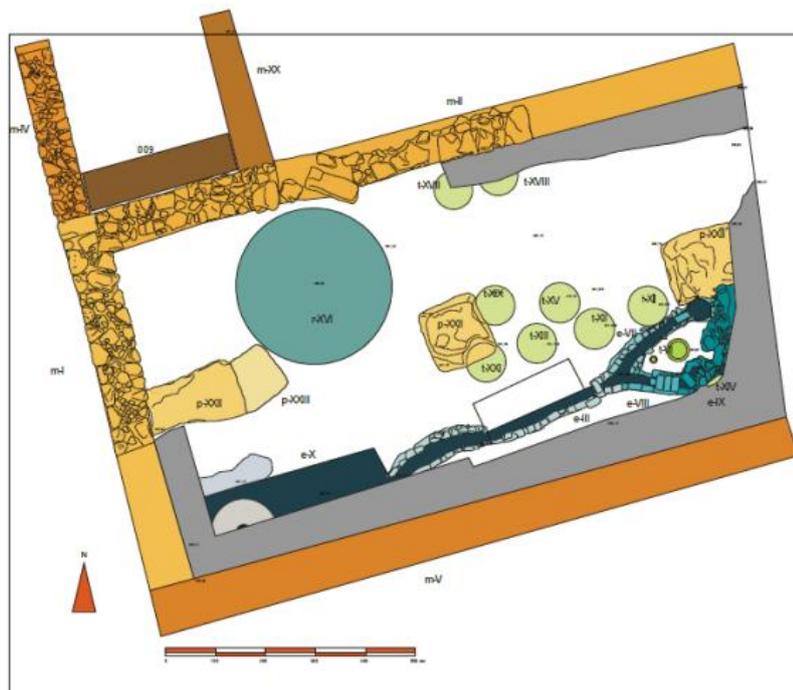


fig. 134.- **Imagen superior:** Secuencia estratigráfica de la intervención arqueológica en el Molino del Duque de Aguilar de la Frontera, Plano final de la excavación. Se puede observar la cimentación el conjunto estratigráfico "P" (el grupo estratigráfico p-XXII y p-XXIII se corresponde con la cimentación de los pilares de la nave que alojó dos prensas de viga. **Imagen inferior:** Se observa la cimentación de los pilares, una interface circular donde estuvo alojada una de las piedras de moler y los restos de los muros de la nave. Fuente: VALERA PÉREZ, Rafael. Intervención arqueológica en el Molino (Aguilar de la Frontera).



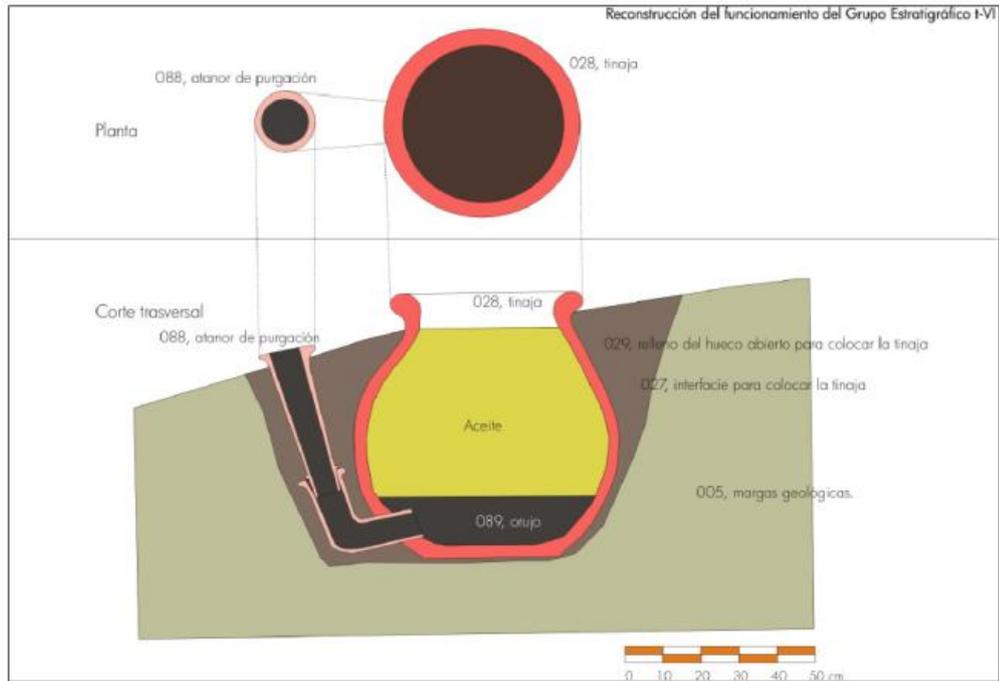


fig. 135.-**Imagen superior:** Interpretación del uso del grupo estratigráfico t-VI. **Imagen inferior:** Vista cenital de la tinaja de decantación y los canales de servicio. Tinaja de decantación y canales. VALERA PÉREZ, Rafael. Intervención arqueológica del Molino el duque de Aguilar de la frontera. (Córdoba).

Los elementos verticales de sustentación:

El sistema constructivo de sustentación utilizado en la construcción de las distintas casas que componían los molinos señoriales estaba basado en los tradicionales muros de carga de mampostería o sillería como elemento como elemento portante vertical más común, articulando estructuras formadas por doble crujía divididas por pórticos centrales construidos por pilares y arcadas de medio punto del mismo material cuya separación (tres varas y media)¹⁷⁹ estaba condicionada por la longitud máxima de los elementos de sustentación de la cubierta formados generalmente por rollizos o vigas de madera. El aligeramiento de los muros centrales mediante arcos permitía la disposición paralela de las naves y la comunicación entre las dos crujías favoreciendo el desarrollo del proceso productivo y la creación de amplios espacios diáfanos para el alojamiento de la maquinaria necesaria para la molturación y prensado de la aceituna. (ver figura 136)

Estas construcciones estaban diseñadas y dimensionadas fundamentalmente para alojar en su interior la prensa de viga y quintal con su respectiva torre de contrapeso para producir el aceite de oliva, en este sentido D. Diego de Alvear en 1.835 escribió al respecto al diseño de estos edificios lo siguiente: «el edificio, que tiene que ser poco menor que la nave de una iglesia pequeña, costará unos 300 a 400 reales».¹⁸⁰ Por tanto el diseño en planta corresponde a naves rectangulares con la suficiente longitud para albergar el gran brazo de palanca (viga) que prensaba la pulpa de las aceitunas en su pila de capachos y la altura adecuada para el movimiento del husillo.

En el interior de estas naves en algunos casos o en dependencias anexas en otros, además de la prensa de viga se alojaban el restos de los elementos necesarios para el proceso productivo: los aljarfes, la caldera o padilla para calentar el agua de escalde y las tinajas de barro para el almacenamiento del aceite.

Debido a los grandes esfuerzos a los que debían estar sometidos los elementos portantes de estas construcciones como consecuencia principalmente de la transmisión de cargas de las vigas de prensa dio como resultado construcciones de gran solidez y estabilidad

¹⁷⁹ VV.AA.: (2006). *Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba, Tomo 1. Consejería de Obras Públicas y transportes de la Junta de Andalucía*. Pág. 190.

¹⁸⁰ ALVEAR Y WARD, D. (1835). *Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica, establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración del aceite de olivas*.



mediante el uso de la piedra y el ladrillo como materiales básicos, quedando patente en numerosas soluciones constructivas el refuerzo de ángulos y esquinas.



fig. 136.- **Imagen izquierda:** Perspectiva cónica que muestra una vista interior diáfana correspondiente al Molino del Toro. Yolanda Gálvez. **Imagen derecha:** Molino del Duque de Aguilar también llamado “Corral viejo”

Las torres de contrapeso y la prensa de viga:

Como parte inseparable de cada una de las naves que alojaban las prensas de viga y situada en sus hastiales se encuentra la torre de contrapeso necesaria para contra-restar los empujes del prensado. Estos elementos con forma de paralelepípedo estaban contruidos por bloques de piedra, mampuestos y rellenos pétreos y cubiertos a dos o cuatro aguas con teja curva cerámica y escasa pendiente con aleros perimetrales, normalmente coronados por un chapitel terminado en cruz y veleta.¹⁸¹ (ver figura 143)

Las dimensiones de estas torres estaban condicionadas por los esfuerzos que debían de contra-restar y según sirvieran para una o dos vigas y en casos excepcionales a tres como el caso de la Casa de Molino denominada “Jesús Nazareno” en el molino señorial de Montilla. Estas torres de contrapeso resaltan de sobremanera por la variedad en sus

¹⁸¹ GARCÍA BLANQUEZ La. MUÑOZ CLARES. M, SANCHEZ PRAVIA JA. “Una prensa de viga y quintal con torre contrapeso en Librilla. Una almazara de Hacienda de Olivar en Murcia”. Pág. 165 En Revista Murciana de Antropología, núm. 13 (pág. 159-183). 2006.



distintas soluciones constructivas y por su tratamiento formal que las hacen ser en si misma uno de los elementos más característicos de la arquitectura oleícola Andaluza.

Estos elementos se dimensionaban en función a la potencia transmitida por la prensa de viga, un mecanismo de palanca segundo género de 12 a 20 m. de longitud y una sección de unos 1,50x0,50 metros aproximadamente , formada por una enorme viga fabricada mediante troncos de conífera¹⁸² (Pinus spp.) o encina (Quercusw ilex), zunchados con sogas o anclajes de hierro, cuya cabeza se hacía pasar entre dos maderos verticales (llamados vírgenes, ambos con una ranura longitudinal donde se introducían las cuñas de apriete (trabones o calzos), disponiendo en su extremo de con un “husillo”¹⁸³ vertical de madera de encina con una tuerca (también de madera) del que cuelga bloque cilíndrico de piedra llamado quintal de entre 2.000 y 3.500 kg, al que hacía subir para ejercer la presión. El otro extremo de la viga se encaja en el hueco situado en la parte inferior de la torre de contrapeso denominado capilla y actúa como punto de apoyo estático para contrarrestar la potencia ejercida por el quintal y propio peso de la viga sobre el cargo de cachos con aceituna molturada, apoyado sobre una base pétreo denominada “regaifa” a fin de extraer el aceite que mediante unos canalillos es conducido hasta un depósito denominado “bomba o pocillo”.

Este mecanismo forma parte inseparable del edificio como parte integrante de una máquina completamente sincronizada y sus dimensiones eran determinantes para el diseño tanto de la torre de contrapeso que debía soportar los esfuerzos como el espacio necesario para su correcto funcionamiento ya que el husillo llegaba a medir en algunos casos más de cinco metros.

Estas naves disponían en uno de sus extremos de hueco llamado “puerta del diablo” que servía para la sustitución o reparación de grandes maderos que componían las prensas ya que debido a los grandes esfuerzos que eran sometidas era muy habitual la realización de tareas de mantenimiento. (figura 138)

¹⁸² La madera más usual para fabricarlas era el pino tea [A. Arambarri, 1992 (pág. 112)].

¹⁸³ Habitualmente diseñado con madera de encina. Su longitud (altura) oscilaba entre 5,5 y 7 metros; el diámetro solía tener de 16 a 24 centímetros y el paso de rosca variaba entre 6 y 12 centímetros [J.I. Rojas Sola, 1997 (pág. 47)].





fig. 137.- Torres de contrapeso formadas por grandes bloques de piedra pertenecientes al Molino viejo de Aguilar de la Frontera. Fotografía: Manuel Llamas Salas.



fig. 138.- Huecos existentes en el extremo de las naves del Molino viejo de Aguilar de la Frontera denominados "Puerta del diablo". Fotografía: Manuel Llamas Salas.

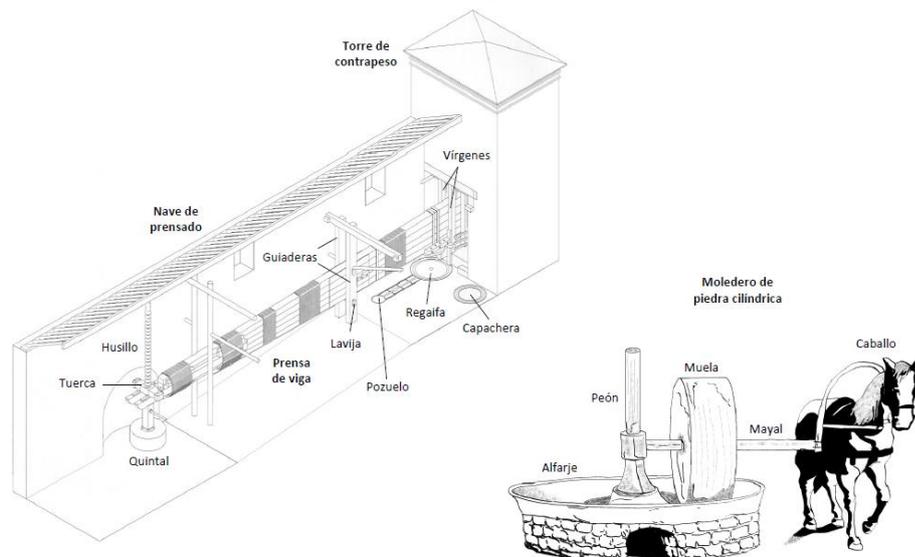


fig. 139.- Estructura interior en un molino aceitero de prensa de viga y quintal. (López Gálvez, Yolanda, Tesis Doctoral, 2012)



Los Aljibes y Pozos:

El agua era un elemento imprescindible para las almazaras y sus trabajadores. Los sistemas más comúnmente utilizados para extraer el agua durante la Edad Moderna fueron el aljibe¹⁸⁴ y el pozo. En las grandes almazaras, los aljibes ocuparon inmensos espacios con unas proporciones ajustadas a los requerimientos industriales, siendo cuidados como verdaderos templos del agua. Por otro lado, el pozo, una excavación vertical hasta un acuífero natural, representó la forma más usual de captación hídrica, a pesar de proporcionar una menor cantidad de agua y requerir un mayor esfuerzo físico para extraerla.

En las comarcas del sur de la provincia de Córdoba, el pozo fue un elemento habitual junto a las casas de molino, así como la existencia de grandes aljibes revestidos de piedra arenisca abastecidos con canales subterráneos y en algunos casos con elaborados sistemas de recogida de los tejados mediante canalones.¹⁸⁵ Los aljibes y depósitos se construían con ladrillos, mampostería o sillares unidos con argamasa y sus paredes internas solían estar revestidas de una mezcla de cal, con arena fina tamizada con cierto contenido de arcillas a las que se le añadía aceite de oliva (reaccionando los ácidos grasos con la cal de naturaleza básica creando una especie de jabón que sella los poros). En otras ocasiones a la cal se le añadía tierra ferruginosa o polvo de ladrillos convirtiendo el mortero en hidráulico acelerando su fraguado¹⁸⁶, todo ello para impedir filtraciones en el aljibe y la putrefacción del agua que iba a contener.

Los pozos eran excavados en el terreno verticalmente con forma cilíndrica hasta la profundidad suficiente donde se alcanzaba la reserva de agua subterránea de una capa freática. Para asegurar las paredes se tomaba la precaución de anillarlos con ladrillo, mampostería o fábrica de sillería, dependiendo de la calidad del terreno excavado a fin de evitar el taponamiento del pozo. Una vez construido por seguridad y utilidad, el pozo se rodea a nivel de superficie con un brocal, a modo de pretil o parapeto de fábrica de ladrillo, piedra o reja de forja, sobre el que se instalaba una polea o un cigüeño, para subir el

¹⁸⁴ El aljibe (del árabe hispano *algúbb*, y éste del árabe clásico *gubb*), es un depósito destinado a guardar agua potable, procedente de la lluvia recogida de los tejados o de manantiales, habitualmente, que se conduce mediante canalizaciones. Normalmente es subterráneo, total o parcialmente. Se construía con ladrillos o sillares unidos con argamasa.

¹⁸⁵ VV.AA.(2006). *Cortijos, haciendas y lagares. Provincia de Córdoba, Tomo 1. Consejería de Obras Públicas y transportes de la Junta de Andalucía*. Pág. 156.

¹⁸⁶ GÓNZALEZ BLANCO, A.; LÓPEZ BERMUDEZ, F.; VERA BOTI A.(2007). *Los Aljibes en la Historia de la cultura: La realización en el campo de Cartagena*. *Revista Murciana de Antropología*, Nº 14, 2007 Págs. 441-478.



recipiente que contenía el agua extraída. Por razones de seguridad e higiene se solía colocar una tapadera metálica o de madera para evitar la entrada de suciedad en su interior.

Los pozos y aljibes forman parte inseparable de la arquitectura oleícola y en especial de los grandes molinos aceiteros por ello junto a construcción de las canalizaciones y elementos necesarios para la eliminación de los subproductos se realizaban las obras necesarias para la construcción de pozos, aljibes y canales necesarios para garantizar el abastecimiento de agua.

Los capachos con la pasta oleosa eran sometidos a un primer prensado en “en frío” obteniéndose el primer aceite de mejor calidad, y continuación se hacían otros sucesivos aprietos añadiendo agua caliente a la pasta, los capachos eran regados con agua hirviendo, en proporción de tres medias arrobas¹⁸⁷ por tarea y se hacía descender sobre ellos la piedra que apretaba los capachos de los que se obtenía una segunda porción de aceite, de calidad ligeramente inferior a la resultante de la molienda.

Este procedimiento junto a la limpieza del molino y los útiles, el lavado de la aceituna y el propio consumo humano explica el cuantioso gasto de agua que requería estos grandes molinos aceiteros y la exigencia de garantizar su abastecimiento, depósito y conducción mediante pozos, aljibes y conducciones necesarias.

Así el Molino del Duque de Montilla disponía de un canal de abastecimiento privado y de un depósito en cada una de las casas de molino para su almacenamiento, además de algún pozo subterráneo que complementara el abastecimiento, así consta en un documento obrante en el Archivo Ducal de Medinaceli que describe el molino señorial: *“ En el patio principal de estos Molinos, viene el agua de pozo por cañerías a los depósitos que hay en la puerta de cada casa de Molino y patio de las Almonas, para su consumo en el beneficio de la aceituna y fábrica de Jabón.. ”*¹⁸⁸

Además consta un acuerdo del cabildo para la construcción de un pozo en el Molino de Montilla el 26 de Noviembre 1.520, que dice lo siguiente *“hacer un pozo en Molino de Aceite de la Villa, y que se comprase piedra para empedrarlo, lo que se encargó al Regidor”*¹⁸⁹

¹⁸⁷ Arroba, del árabe ع ر ب ("ar-rub", la cuarta parte). Antigua unidad de masa del sistema castellano. Como medida de masa, la arroba equivalía a la cuarta parte del quintal, lo que supone 25 libras. En Castilla esto equivalía a 11,5002325 kilogramos. La arroba de aceite equivale a su peso por su densidad 0,9137 kg/litro, es decir a 12,58 litros

¹⁸⁸ A.D.M., Sección Priego, Legajo 299. Microfilmado en A.G.A. en el rollo 2.341, fotogramas 394 y 395.

¹⁸⁹ Memorial ajustado... Granada (1.761) fº .94





fig. 140.- Aljibe y brocal de la época existente en el patio conocido como “Casa Palop” de Montilla¹⁹⁰. **Imagen izquierda:** Dibujo del artista montillano Lorenzo Marqués Muñoz-Repiso. **Imagen derecha:** fotografía de Juan Portero Laguna actual propietario del edificio.



fig. 141.- **Imagen izquierda:** Pozo con brocal existente en el patio del cortijo “El Pinar”, antiguo Molino de aceite llamado “San Cristóbal” fundado por la Congregación de los Padres Agustinos. **Imagen derecha:** Pozo con brocal de piedra y reja de forja existente en el “Molino del Carmen” fundado por la Congregación de los Carmelitas descalzos de Córdoba.

¹⁹⁰ Edificio de bodega taberna que fue parte del conjunto arquitectónico del Colegio de los Jesuitas de Montilla en los siglos XVI, XVII y XVIII y Convento de Franciscanos desde 1796 a 1835. Fue bodega, casa de labor y taberna en el siglo XIX y XX, situándose en el casco histórico de Montilla.



Las Cubiertas:

Las cubiertas de los molinos aceiteros debido a su disposición funcional estaban formadas por faldones a dos o cuatro aguas con teja curva cerámica sobre cerchas de rollizo o vigas de madera de álamo o chopo y alfarjías del mismo material sobre el que se sustentaba un tablero de ladrillo cerámico o en algunos casos en zonas más alejadas de las urbes con ramas tejidas denominadas “tiguillo”¹⁹¹ o cañizos, sobre las que se colocaban en ambos casos las tejas previa capa de reparto de cargas a base de mortero bastardo, rematada en sus aleros con remates de cornisas de simple o doble rosca de ladrillo cerámico y detalles ornamentales en algunos casos en los bordes de las limatesas. (figura 144)

También se tomó gran protagonismo la construcción de bóvedas¹⁹² de cañón o de arista construidas con varias roscas de ladrillo para resolver espacios diáfanos donde se ubicaban fundamentalmente las bodegas y estancias anexas como el caso del Molino viejo de Aguilar. (figura 142)

Las fachadas, las portadas y los huecos funcionales.

Las fachadas de los edificios presentan regularidad en su traza y muros de espesor considerable, predominando el macizo sobre el hueco como recurso de protección exterior y como solución funcional ante las necesidades productivas de las distintas dependencias. Poseen huecos de ventana enrejados de tamaño reducido a media altura para conseguir la preservación y calidad del producto, sin oscilaciones ni valores extremos de temperatura, con una entrada de luz moderada, la indispensable ventilación para evitar una humedad excesiva, olores y otros factores que puedan perjudicar a la calidad del producto.

Los accesos a los Molinos aceiteros de la edad moderna se resolvían con grandes portones practicados en las crujías de los muros de fachada con el hueco de paso adaptados a la actividad productiva, siendo frecuente el uso de jambas, dinteles y arcos de medio punto

¹⁹¹ VV.AA. (2006). *Cortijos haciendas y lagares de Córdoba. tomo 1. Pag.190*

¹⁹² Una bóveda es un elemento constructivo superficial, generalmente elaborado en mampostería o fábrica, en el que sus piezas y componentes trabajan a compresión. Las bóvedas poseen una forma geométrica generada por el movimiento de un arco generatriz a lo largo de un eje. Por regla general este elemento constructivo sirve para cubrir el espacio comprendido entre dos muros o una serie de pilares alineados. Gargollo y Parra, Manuel (1878). *Tip. Literaria de F. Mata, ed. Estática de las bóvedas: resumen de las lecciones orales dadas en el año de 1860 en la Academia Nacional de San Carlos, hoy Escuela de Bellas Artes (primera edición). Madrid.*



o rebajados de piedra o ladrillo como el caso de la puerta de entrada al Molino del Duque de Montilla que aún se conserva. (figura 146 y 147)

Al tratarse de edificios de adscripción señorial en algunos casos se configuraban a base de molduras, pilastras, frontones y otros elementos derivados del barroco, así como escudos y heráldicas de su propietarios como el caso del molino ducal de cabra.

Sin embargo los huecos de comunicación con el patio productivo y los de paso interior dentro del propio molino se configuraban con dinteles y jambas de ladrillo macizo revestidos o piedra natural con portones de madera y arcos de medio punto o rebajado con ladrillo macizo insertado en fábrica de mampostería respectivamente de cuyo ejemplo tenemos el Molino viejo de Aguilar. (ver figura 145)

Los pavimentos:

Los molinos aceiteros requerían de pavimentos que facilitaran las condiciones higiénicas y de limpieza, por ello fue recurrente el uso de la piedra natural en grandes losas o cantos según las zonas geográfica, los embaldosados cerámicos con baldosas de barro cocido o ladrillos y pavimentos terrizos. El pavimento elegido para la construcción de las casas de molino estaba condicionado fundamentalmente según su uso interior o exterior.¹⁹³

Para la pavimentación de las zonas exteriores de acceso y patios de los molinos aceiteros del sur de la provincia de Córdoba se utilizó de manera generalizada el empedrado¹⁹⁴ con cantos rodados (utilizando la piedra del entorno más próximo) que facilitaban el tránsito de animales por su buen comportamiento al desgaste provocado por las herraduras de los animales en su tránsito y labores, su facilidad de baldeo y limpieza y la evacuación de las aguas de lluvia, secándose con gran rapidez y evitando humedades por capilaridad en los muros de las construcciones. El Patio del Molino señorial de Montilla

¹⁹³ VV.AA. (2006). Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía. Provincia de Córdoba (Tomo I). Pág. 191.

¹⁹⁴ Los pavimentos empedrados se ejecutaban del siguiente modo: Sobre un terreno firme, se eliminaba la tierra vegetal superficial o arcillas con la formación una ligera pendiente para la esorrentía del agua. A continuación se ejecutaban los bordes con las piedras o morros de mayor tamaño, clavados en el suelo con mazo, generalmente de madera. Una vez asegurados éstos, se ejecutaban las maestras. Alineaciones de piedras de mayor tamaño colocadas con una cuerda colocada entre dos clavos en los extremos que establecen línea y nivel en el perímetro y límites de cada tajo. Las maestras se separaban preferentemente una vara castellana aproximadamente (84 cm), permitiendo, una vez ejecutadas, realizar los paños entre maestras uno a uno de forma alterna, apoyando la regla en las de ambos lados o paños ya realizados que estableciendo el nivel general.fuente:(<http://desanzoles.blogspot.com.es/2013/03/los-empedrados-pavimento-milenario.html>). Las antiguas civilizaciones emplean ya éstos suelos, Córdoba fue la primera población moderna que tuvo empedradas las calles. Se hizo esta operación el año 850 en virtud de orden de Abdulrhaman. Fuente: wikipedia



estaba pavimentado con piedra lisa según la siguiente descripción: “ Reconociéndose así mismo el Molino del Duque... empezando por el patio, que se dice estar empedrado de piedra lisa, y un poco de pendiente para la corriente de agua, y el alpechín...”.¹⁹⁵

Sin embargo los pavimentos cerámicos fueron utilizados en dependencias interiores del Molino donde no era habitual el tránsito de animales aunque si la preservación de las condiciones higiénicas y de limpieza como la bodega, la nave donde se alojaba la prensa de viga y el resto de las dependencias, según se desprende de la intervención arqueológica llevada a cabo en el Molino del Duque de Aguilar en el año 2010 donde aparecen restos de piezas cerámicas rectangulares que contaban con un resalte central en su parte inferior para mejorar el agarre de las piezas cerámicas con el mortero sobre el que se asentaba la solería. El uso posterior de la nave de prensa a bodega avanzado el siglo XVIII, poseía solería de losas con decoración policroma.¹⁹⁶ (ver figura 148)

¹⁹⁵ Memorial ajustado... Granada (1.761). 175 r.

¹⁹⁶ VALERA PÉREZ, R. (2012). Resultados finales de la intervención arqueológica en el Molino del Duque de Aguilar de la Frontera. (Córdoba). Localización: Arte, arqueología e historia, ISSN 1133-9918, Nº. 19, págs. 241-248





fig. 142.- Resto de bóveda del casi desaparecido Molino del duque o viejo de Aguilar de la Frontera.



fig. 143.- Torres de contrapeso y pequeños huecos de ventana enrejados (Molino del duque o viejo de Aguilar de la Frontera)

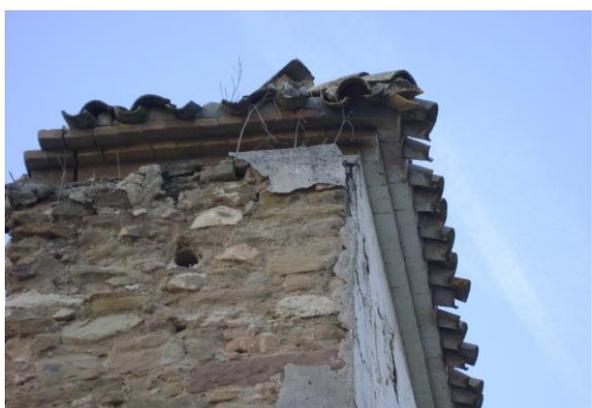


fig. 144.-.- Remate de cornisa y entramado estructural de la cubierta del duque o viejo de Aguilar de la Frontera. Fotografías: Manuel Llamas Salas.





fig. 145.- Portadas y huecos de comunicación interior en el Molino del duque o viejo de Aguilar
Fotografías: Manuel Llamas Salas.



fig. 146.- **imagen izquierda:** Portada de acceso al Molino Ducal de Cabra. Fotografía: Alberto Moreno. **Imagen derecha:** Portada de acceso al Molino de Santa Brígida de Montilla. Fotografía: Luis Arcas López.



fig. 147.- **Imagen izquierda:** Portada de acceso al Molino del Carmen de Montilla en el sito de Riofrío. (Pertenece a la compañía de los Carmelitas Descalzos de Córdoba). **Imagen derecha:** Portada de acceso al Molino de los Padres Jesuitas de Montilla en el Sitio de la Magdalena. Fotografías: Manuel Llamas Salas. (derecha)



fig. 148.- **Imagen izquierda:** Pavimento empedrado del Patio del Molino del Marqués de Cabriñana de Montilla. Vereda del Cerro Macho. Fotografía: Manuel Llamas Salas. **Imagen derecha:** Pavimento a base de ladrillo cerámico de la bodega del Molino del Toro de Montilla. Camino de Buena Vista. Fotografía: Alberto Moreno.



6.10. El Molino del duque de Montilla

Consta en el memorial citado anteriormente que antiguamente en tiempo de Don Alonso de Aguilar (hermano mayor de D. Gonzalo Fernández de Córdoba “El Gran Capitán”) poseía un Molino de aceite con una sóla viga, no existiendo en Montilla y su término más molino que este¹⁹⁷. Este Molino se podría situar con toda probabilidad, en las naves y construcciones de carácter agropecuario que existieron junto al castillo de Montilla, antes de su muerte en Casa-Bermeja a manos de los moros (1450-1501), dejando como heredero de la Casa a su Hijo D. Pedro Fernández de Córdoba, señor de Aguilar y I marqués de Priego.

Fue Don Alonso de Aguilar quien el 7 de abril de 1.494 firmó una concordia con el deán y cabildo de la Catedral sobre la cobranza del diezmo eclesiástico, por el que la Casa de Aguilar se podía quedar con los diezmos de Aguilar y Montilla a cambio de pagar anualmente 6.000 maravedíes y 60 cahíces de trigo.¹⁹⁸

Según consta en el Memorial de 1761 (figura 149), al comienzo del siglo XVI, no existía en Montilla nada más que un molino de aceite con una prensa de viga, el cual según las recientes intervenciones arqueológicas llevadas en el recinto del castillo lo situarían en el interior del recinto amurallado. (ver figura 151)

expressan 9. de dichos testigos, que antiguamente no havia mas que una Viga de Molino de Azeyte, propria del Marquès Don Alonso de Aguilar, y que como se han ido aumentando los Olivares, se han ido haciendo nuevas Vigas, y que estas siempre han sido del dueño de la dicha Villa, sin que vecino ninguno huviesse tenido Molino de Azeyte.

fig. 149.- Texto Memorial ajustado. Granada 1761.Pag. 88 v.

¹⁹⁷ Memorial ajustado... Granada (1.761). Pág.88 v

¹⁹⁸ NIETO CUMPLIDO, M.(1.982). Aproximación a la Historia de Montilla en los siglos XIV y XV(I Ciclo de Conferencias sobre Historia de Montilla). Área de Cultura del Excmo. Ayuntamiento de Montilla. Pág.279.



Después de la destrucción del castillo de Montilla en el año 1.508 por el Rey Fernando el Católico como castigo a D. Pedro Fernández de Córdoba por su desobediencia, en el año 1.510 una célula de la Reina Doña Juana da licencia al marqués para reedificar la fortaleza de Montilla.

No se conoce si esta se llevó a cabo ni el alcance que pudo tener. Pero en 1.534 aún existía el palacio construido en 1.424. De hecho, en un inventario de los bienes del Marquesado se hace alusión a los *“palacios de abaxo y de arriba”*.

Por tanto a partir de 1.508, la pérdida de función de las fortalezas una vez concluida la guerra de Granada, da lugar que el marqués D. Pedro Fernández de Córdoba decida el cambio de residencia, construyendo un palacio en un lugar más más bajo de la población, así el empleo de algunas reformadas estructuras del castillo, prensa y almacén de productos agropecuarios, relegó lo viejos muros del castillo a la función de cantera donde extraer material para nuevas construcciones, lo que inicia una nueva época de destrucción de estructuras, ya abandonadas.¹⁹⁹

Según Morte Molina en su obra *“Montilla, apuntes históricos de esta ciudad”* nos dice textualmente:

“Teniendo en cuenta que la familia del Primer marqués de Priego moraban en el alcázar que había en el Castillo es de suponer que habiendo demolido este construirían inmediatamente otro palacio donde residir y de aquí que el que consideremos debió edificarse el que existe en la actualidad por el año 1.509; aprovechando las piedras y materiales de la derribada fortaleza, según se deduce de su obra. Formando uno de los testeros del Llano de Palacio alzáse la sencilla, pero severa y señorial fachada de dicho edificio, conteniendo hermosos y bien decorados salones para residencia de sus dueños y demás dependencias destinadas al Administrador y la servidumbre”

Es a partir de esta fecha 1.509 y una vez construido el Palacio, cuando se comienza la construcción del Molino señorial, la orbrería y las caballerizas, conformando un espacio cerrado que hoy aún se conserva con el nombre de *“Llano de Palacio”*.

Por tanto el Molino señorial de Montilla comenzó su construcción en el año 1510, cuando D. Pedro Fernández de Córdoba (I Marqués de Priego) obtiene licencia de la Reina

¹⁹⁹ BERMÚDEZ CANO, José Manuel. ORTÍZ URBANO, Raimundo Fº. *“La demolición del Castillo”* Artículo de la Revista de Información Municipal de Montilla de Diciembre de 2.008.



Dña. Juana para la reconstrucción del Castillo de Montilla derribado en el año 1.508 por el Rey D. Fernando el Católico como castigo a la desobediencia del Marqués. No obstante la pérdida de función de las fortalezas una vez concluida la guerra de Granada, da lugar que el marqués decida el cambio de residencia, construyendo un palacio en un lugar más bajo de la población.

Es a partir de esta fecha y una vez construido el Palacio el marquesado comienza la construcción el Molino señorial, las caballerizas y la obrería, formada esta última por cuatro naves alrededor de un patio donde se ubicó la carpintería, todas estas construcciones estaban ubicadas perimetralmente conformando una plaza que se cerraba con una puerta de entrada a la Ciudad en el siglo XVII²⁰⁰, denominada “arco de San Blas”

Por muerte de los marqueses Don Pedro Fernández de Córdoba, y Dña Elvira Enríquez se hizo inventario judicial en el año 1.517 de los bienes del mayorazgo, donde se indica la existencia de “cinco vigas de Molino de aceite en Montilla”²⁰¹

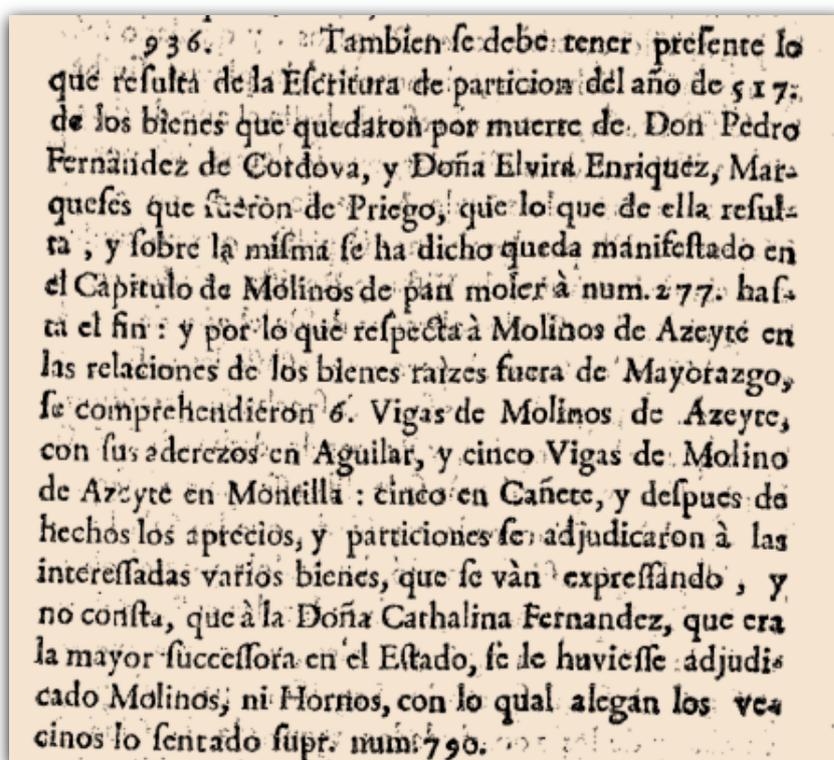


fig. 150.- Texto Memorial ajustado... Granada (1.761) Pág.235 r.

²⁰⁰ CALVO POYATO, J. (1.987): *Historia de Montilla*, pág.107.

²⁰¹ *Memorial ajustado... Granada (1.761) Pág.235 r.*



En fecha 11 de Noviembre del año 1.565, Dña. Catalina Fernández de Córdoba segunda marquesa de Priego hipotecó 17 vigas de moler aceite, lo que indica que 50 años después, ya estaba configurado casi en su totalidad el molino del duque.²⁰² En este sentido según inventario de 1518 de la segunda marquesa Dña Catalina Fernández de Córdoba la hacienda señorial era propietaria de sólo cuatro vigas en sus molinos, aumentadas a 14 vigas en el año 1.563 y en 1.569 año de su fallecimiento ya había 17 que rentaban 10.000 arrobas de aceite cada una.²⁰³

Es evidente que el molino aceitero de Montilla comenzó a construirse en vida de D. Pedro Fernández de Córdoba, su padre y que su hija Catalina debió recuperar el prestigio y honor perdido tras el castigo real, por ello la marquesa que tenía una autentica visión comercial y era lista como un lince, supo administrar muy bien su estado, aumentando de manera considerable el negocio de molinos de aceite, además de los hornos de pan, mesones, carnicerías, tintorerías y bodegas que le pertenecían según títulos de propiedad.

Prueba la ampliación del negocio molinero son los cavildos celebrados el 26 de Noviembre 1.520, donde consta haberse acordado *"hacer un pozo en Molino de Aceite de la Villa, y que se comprase piedra para empedrarlo, lo que se encargó al Regidor"* Y otro celebrado en el año 1.521 donde se *"mandaron hacer medidas razas de barro para el Molino de Aceite"*²⁰⁴. También consta un acta capitular del 29 de Mayo de 1.531, donde se acordó escribir a la marquesa para que mande hacer con brevedad la obra de las vigas del molino de aceite.²⁰⁵ (figura 152).

²⁰² Informe legal por los vecinos de la ciudad de Montilla... en el pleito con el Excmo. Sr. duque de Medinaceli... sobre establecimiento de estancos y otros diferentes particulares. - Granada : Imprenta Real, 1770, 20 p., 1 h. ; 29 cm, Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía, 1. Catálogos - Libros. Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15830-6GC. Nº de registro: 15830. Pag. 4 v.

²⁰³ GONZÁLEZ MORENO, J. Montilla, Capital del Estado de Priego (Siglos XVI y XVII). Pag. 34

²⁰⁴ Memorial ajustado... Granada (1.761) fº. 94

²⁰⁵ A.M.M. "actas capitulares" Libro nº 2. 1530-1535. Fol. 36 r.-36v. 29-05-1531





fig. 151.- Piedra de molino encontrada en las excavaciones arqueológicas en el recinto del Castillo de Montilla.

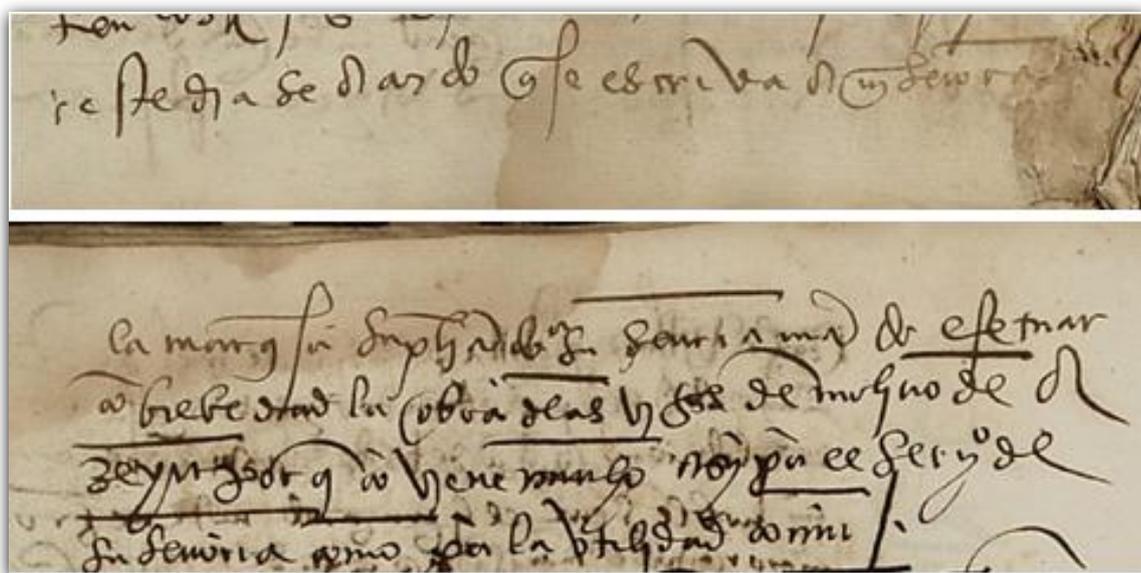


fig. 152.- Texto "Actas capitulares" Archivo Municipal de Montilla"
Libro nº 2. 1530-1535. Fol. 36 r.-36v. 29-05-1531

En el Memorial consta que en año 1.746 que el Molino del Marqués ya disponía de 19 vigas.²⁰⁶ Así en fecha 11 de Junio de 1.746, la parte del marqués ante dicha justicia hizo probanza con 25 testigos, *"... Articuló el marqués, que su hacienda en la quieta y pacífica profesión inmemorial, de que los vecinos llevasen su aceituna para beneficiarla al Molino del Marqués, que tenía fabricado con 19 Vigas, y mejores pertrechos que otros ..."*

Hasta el año 1.696 sólo existió un molino aceitero en Montilla con 17 vigas y en el año 1.746 el molino ya estaba totalmente configurado con 19 vigas de prensa²⁰⁷, por lo tanto la última ampliación del Molino tuvo lugar entre principios y mediados del siglo XVIII, una vez superada la crisis económica sufrida durante el siglo XVII y posiblemente a partir de 1.711, cuando la Casa de Priego se emparenta con la de Medinaceli, uniéndose dos grandes casas y reforzando su poder.

De ello consta que el 11 de Junio del año 1.746 que el Molino del Duque ya tenía las nueve casas de molino con 19 vigas de prensa: *"... Articuló el marqués, que su hacienda en la quieta y pacífica profesión inmemorial, de que los vecinos llevasen su aceituna para beneficiarla al Molino del Marqués, que tenía fabricado con 19 Vigas, y mejores pertrechos que otros ..."*

En este mismo documento se describe el molino del duque como sigue:

"Reconociéndose asimismo el Molino del Duque, y sus pertrechos con individualidad, empezando por el patio, que dice estar empedrado de piedra lisa, y un poco de pendiente para la corriente de agua, y el alpechín, y que en él hay 123 almacenes de mampostería, con separación para la aceituna de los cosecheros, y con paredes gruesas, y uno de ellos más capaz para la Heredad del Cigarral, propia de la Casa, y de la misma disposición, y fábrica, que los demás; y se reconoció la Casa del Diezmo de tres piedras y tres vigas, con todos sus pertrechos, que se van especificando, todo ello proporcionado, y aptitud para servir, sin encontrarse cosa, quebrada; y también dos padillas, dos calderas, 37 pilones, y 3 que llaman recibidores, y 5 vorreros, y los demás se llaman aclaradores, y así se fueron reconociendo las 8 restantes casas, como las 16 restantes vigas, con todos los demás pertrechos a ellas pertenecientes, y todo estaba en la misma conformidad; y que también se reconoció dos cuartos, que se expresó servir para la aceituna del diezmo y maquila, y también dos bodegas una grande y otra chica, y un cuarto para la asistencia del fiel, a cuyas

²⁰⁶ Memorial ajustado...Granada. (1761). fº. 114 v.

²⁰⁷ Ídem. fº 114 v.



diligencias concurrió con dicho Receptor un Maestro de Molino, que le fue expresando cada uno de los pertrechos” ²⁰⁸. (figura 153)

Otra descripción del Molino del duque de Montilla la encontramos en un documento relativo al marquesado de Priego, del que nos hace descripción el tomo I “Cortijos, haciendas y lagares de Córdoba”²⁰⁹, donde se nos indica que el Molino que el Marqués de Priego tenía en Montilla constaba de 9 molinos de aceite, cuyos nombre y características son: Molino nuevo del Diezmo, *con tres vigas y diferentes tinajas de azeite*; Dos Puertas, del Diezmo Viejo; Moreras; del Señor San Nicolás; del Señor San Jerónimo; Maquilas y Marta, *todos ellos con dos vigas y tinajas y su correspondientes piedras, alfarxes, pozuelo, bodegas y demás pertrechos para el beneficio de la azeytuna*.

También consta además de otros documentos lo recogido en la encuesta del Catastro de Ensenada, elaborado entre 1.750 y 1756 por iniciativa de don Cenón de Somodevilla y Bengoechea (1.702-1781), primer marqués de Ensenada y Ministro de Hacienda de Felipe V y Fernando VII, donde se catastró los reinos de Castilla, consta en la declaración de la pregunta 17 de Montilla y su término que en el año 1.752, el Molino de del marqués contaba con 19 vigas y una bodega para la recolección de frutos con 55 tinajas, que unas con otras tienen una cabida de cien arrobas, resultando un en esta fecha un total de 5.500 arrobas de capacidad. (figura 154)

Aunque la descripción más exacta del Molino de Montilla la tenemos en un plano de planta del molino obrante en el Archivo Ducal de Medinaceli de Sevilla, realizado por Benito de Mora en 1.860, donde se aprecia con claridad la disposición de los trojes, empiedros y prensas de viga, mientras que la explicación adjunta ofrece una pormenorizada descripción del inmueble y sus elementos, de este testimonio gráfico podemos deducir que su traza, tipología y organización debió ser muy parecida al hoy todavía existente, aunque ruinoso molino viejo o del duque de Aguilar. (figuras 155 y 156)

²⁰⁸ Memorial ajustado...Granada. (1761). fº. 175 v, 176 r.

²⁰⁹ A.D.M. Sección Priego, legajo 35, pieza 2, microfilmado en A.G.A. Sección Priego, 1.595. Tomo I, Cortijos Haciendas y Lagares de Córdoba. Consejería de Obra Públicas y Transportes. Dirección General de Arquitectura y Vivienda.2006.Pag. 58



*Piez. de testimo-
nios del Duque.
Fol. 119.*

751. Reconocidose asimismo el Molino del Duque, y sus peltrechos con individualidad, empezando desde el patio, que se dice estar empedrado de piedra lisa, y un poco pendiente para la corriente de agua, y alpechin, y que en él hay 123. Almacenes de mampostería, con separacion para Azeytuna de Cofecheros, y con paredes gruesas, y uno de ellos

176
mas capaz para la de la Heredad del Zigarral, propia de la Casa, y de la misma disposicion, y fabrica, que los demás; y se reconoció la Casa del Diezmo de tres piedras, y tres vigas, con todos sus peltrechos, que se van especificando, todo proporcionado, y en aptitud para servir, sin encontrarse cosa, quebrada; y tambien dos padillas, dos calderas, 37. pilones, y 3. que llaman recibidores, y 5. vorreros, y los demás se llaman aclaradores, y así se fueron reconociendo las 8. restantes casas, como las 16. restantes vigas, con todos los demás peltrechos à ellas pertenecientes, y todo estaba en la misma conformidad; y que tambien se reconoció dos quartos, que se expresó servir para la Azeytuna del Diezmo, y maquila, y tambien dos Bodegas, una grande, y otra chica, y un quarto de la asistencia del Fiel, à cuyas diligencias concurrió con dicho Receptor un Maestro de Molino, que le fue expresando los nombres de cada uno de los peltrechos.

fig. 153.- Texto con descripción del Molino del duque de Montilla.²¹⁰

²¹⁰ Memorial ajustado...Granada (1761). fº 175 v, 176 r.



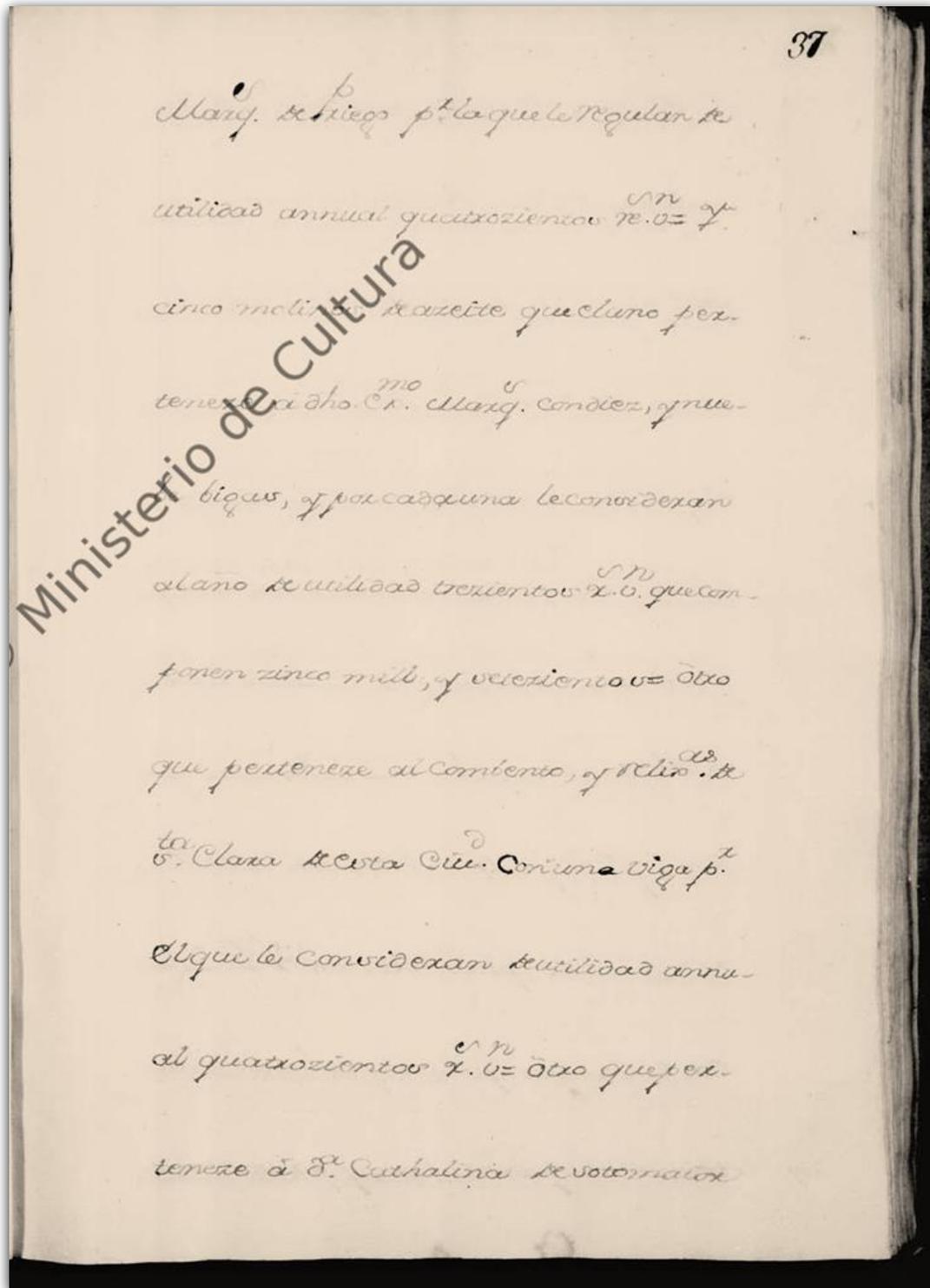


fig. 154.- Catastro de Ensenada Montilla. 1.952. pág. 37. Ministerio de Cultura.



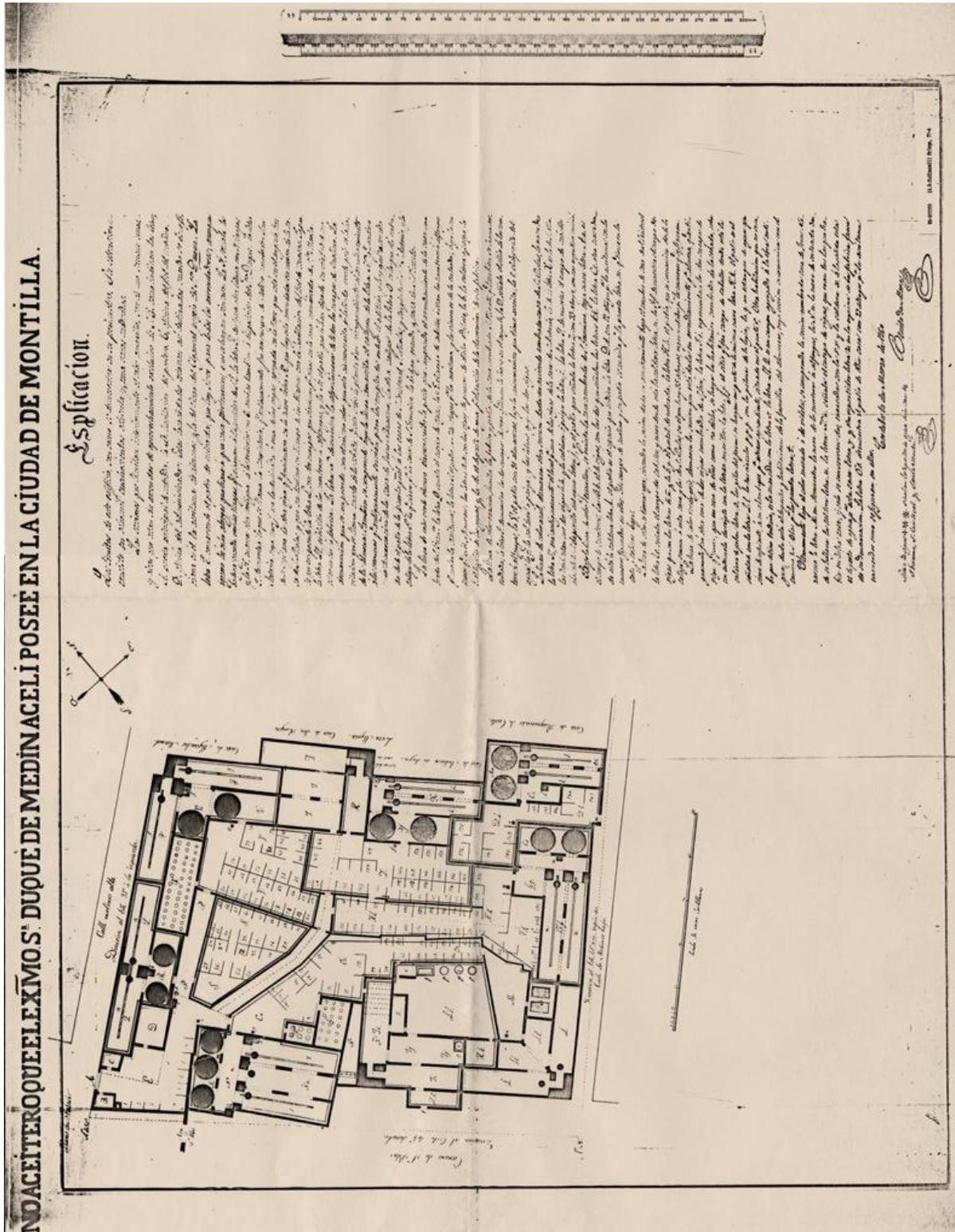


fig. 155.- Planta Molino del duque y explicación. (1.860). Benito de Mora. Archivo Ducal de Medinaceli.



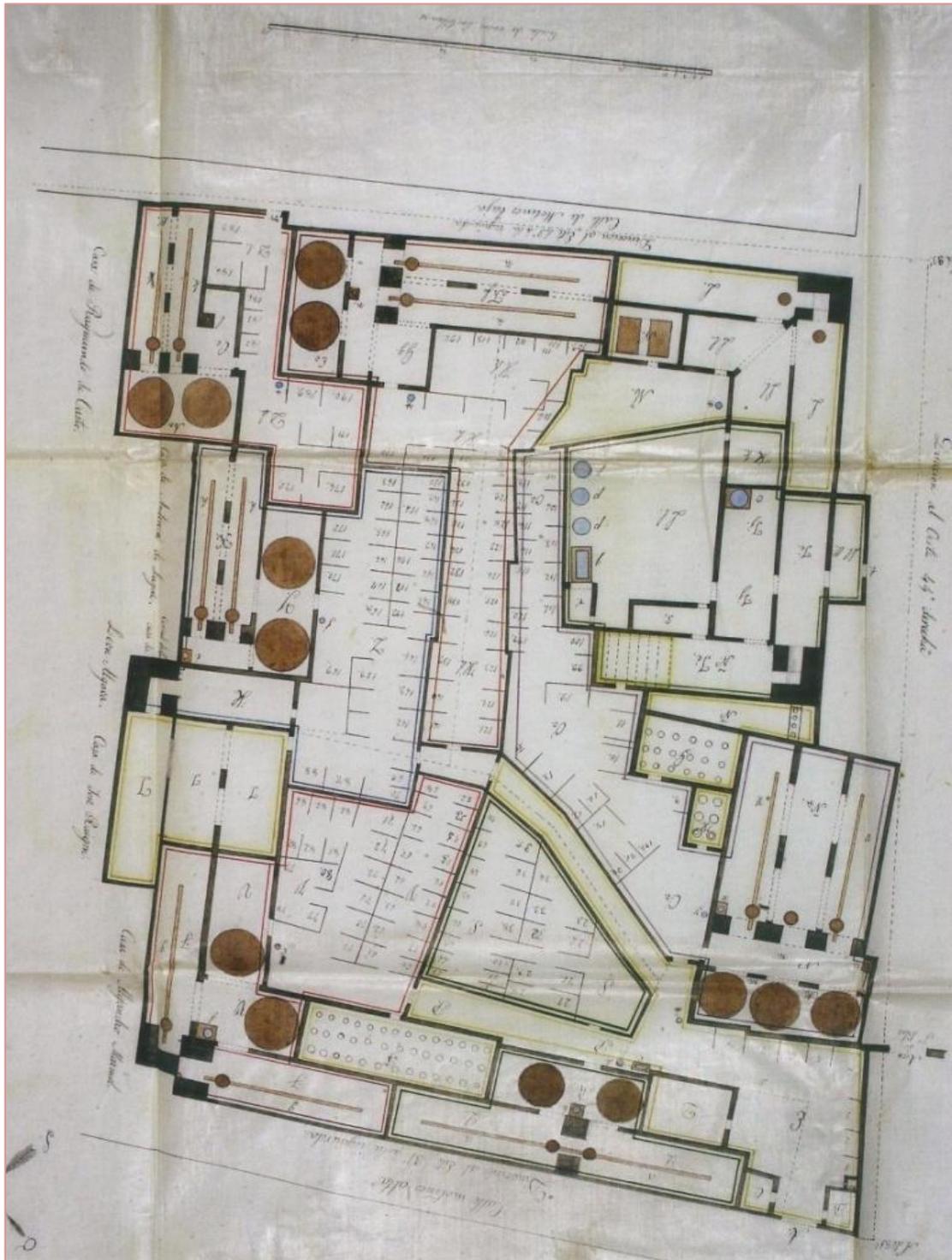


fig. 156.- Planta Molino del duque ampliado a color (1.860). Benito de Mora. Archivo Ducal de Medinaceli.



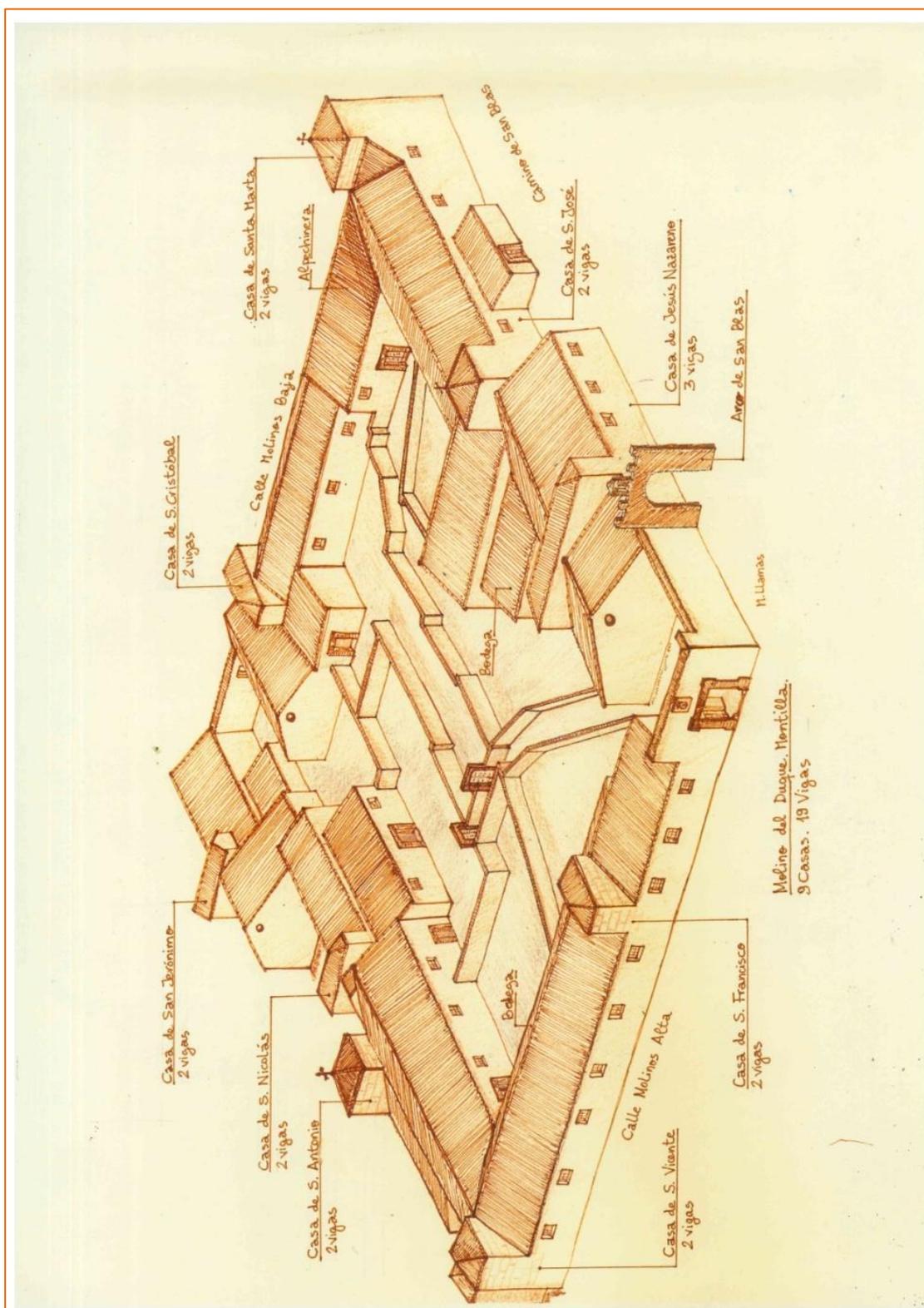


fig. 157.- Croquis en perspectiva de cómo pudo ser el Molino del Duque de Montilla basado en el plano de Benito de Mora. Elaboración propia.



Gracias a estos documentos gráficos, autentico testimonio del pasado, hoy conocemos con toda exactitud todos los detalles del desaparecido molino del duque de Montilla, construcción industrial que durante casi cuatro siglos permaneció frente al Palacio señorial, siendo un referente social y cultural de la agricultura oleícola montillana.

Estaba compuesto nueve casas de Molino en torno a un patio central donde se encontraban los trojes y almacenes destinados al depósito de los frutos con distintas callejuelas que conducían a cada uno de ellos, llamados de San Francisco, San Vicente, San Antonio, San Nicolás, San Jerónimo, San Cristóbal, Santa Marta y San José con dos vigas y dos empiedros cada una y la Casa de Jesús Nazareno con tres vigas y tres empiedros, dando un total de diecinueve vigas. Además el Molino disponía de dos bodegas una de ellas con más capacidad anexa a las casas de San Francisco y San Vicente con un total de 40 tinajas y otra junto a la casa de Jesús Nazareno con 24 tinajas todas ellas con una capacidad de 100 arrobas, además disponía junto a la entrada del molino de tres dependencias destinadas al portero, fiel del Molino y administrador respectivamente, vestigio del fuerte control en la producción por parte de la Hacienda señorial.

Este tenía una superficie de 8.481 varas²¹¹ cuadradas. *“Su extensión existe ocho mil cuatrocientas ochenta y una varas cuadradas”*. (Que en metros cuadrados son 6.089,68 m²)

Sus límites eran al noroeste la calle Molinos Alta, al Suroeste el Camino de San Blas, al sureste con calle Molinos Baja y al noreste con las casas de Alejandro Mármol, José Raigón, León Algaba, Antonia de Luque y Raymundo de Castro y junto al molino y la obrería se encontraba una de las puertas de entrada a la ciudad desde Granada denominada de “San Blas” denominada por encontrarse en la salida al camino y ermita dedicada a este mismo Santo.

Al estar el plano dividido por polígonos de distintos colores se nos hace una descripción de cada uno de ellos, los cuales exponemos a continuación:

Las secciones que limitan el **color amarillo**, eran de **uso común** que en ese momento están sin arrendar y son de aprovechamiento de su Excelencia el marqués de Priego, duque de Medinaceli.

²¹¹ La Vara castellana equivale a 83,5 cms.



1. La Letra "A" es la puerta de entrada, la letra "B" la habitación del portero, la letra "C" la habitación del fiel del Molino y la letra "D" la oficina del administrador.

Estas habitaciones se dice, estaban destinadas a este uso cuando se beneficiaba la aceituna de diezmos y la del olivar del Cigarral del Sr. duque.



fig. 158.- Plano del Molino. Habitación del portero, fiel y administrador del Molino. Patio de cuadras.

2. La letra "E" comprende el patio de cuadras que en esta fecha sirve para todos los arrendadores y posee ocho atrosjes que no tienen uso y se desconoce a qué casa pueden pertenecer.
3. La letra "F" se corresponde con la bodega grande que cuenta con 40 tinajas, La letra "G" otra más pequeña de 18 tinajas y otra contigua a esta de 6 tinajas, todas ellas a disposición del Sr. duque.



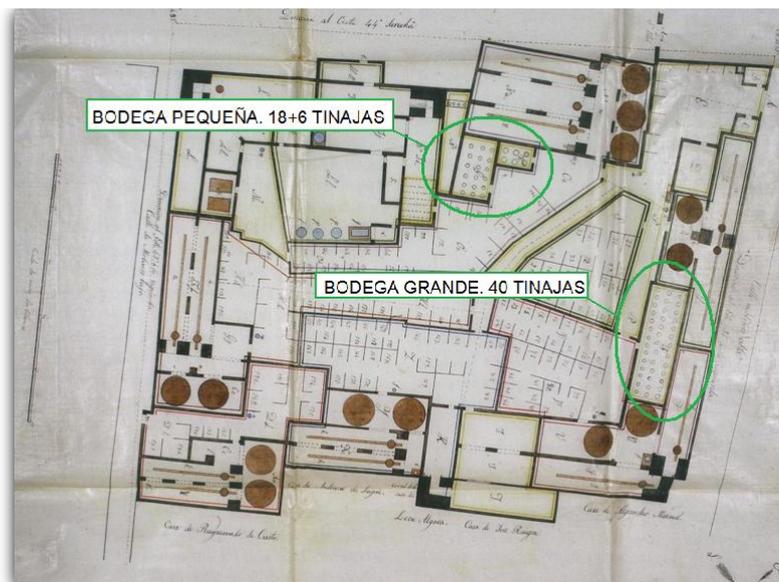


fig. 159.- Plano Molino. Ubicación Bodegas grande y pequeña.

4. La letra "I" se corresponde con la nave destinada a carpintería, que antiguamente fue un cuerpo de molino nombrado de "San Antonio" con dos naves en disposición perpendicular nombradas con las letras "K" y "J" donde estuvieron alojadas dos vigas de prensa apoyadas en la misma torre. La nave "K" que se encuentra arrendada junto a la casa de "San Nicolás" sirvió en tiempo de diezmos como habitación del fiel de masas.



fig. 160.- Plano Molino. Casa de San Antonio, destinado en 1.860 a carpintería



5. La letra “L” corresponde a otra nave, también sin arrendar, formada de dos cuerpos que sirvieron para dos vigas de prensa apoyadas en la misma torre, y las letras “Ll” corresponden al espacio donde estaban ubicados los morteros de alfarjes, con acceso a un patio denominado con la letra “M”, donde en su día estuvieron los trojes de esta casa llamada de “**Santa Marta**”. En esa misma casa existe una habitación nombrada con la letra “N”, destinada a alpechinera de todas las casas que compone el molino.



fig. 161.- Plano Molino. Casa de Santa Marta.

6. La línea **de color verde oscuro** circunscribe la parte que comprende el arrendamiento de la casa nombrada de “**San Francisco**”. Dentro de esta casa la letra “Q” señala el cuerpo de vigas, la “R” el cuerpo de salillas o sean los morteros de alfarjes para moler la aceituna. La letra -S.- el patio con 24 atroxes para la aceituna y los rincones de la entrada, con muros que en él se figuran. Las letras -a. a.- son las vigas de prensar de dicho edificio, la -b.- la caldera, la -c.- el depósito de las aguas, -d.- el depósito de agua para el servicio de la elaboración de esta fábrica.





fig. 162.- Plano Molino. Casa de San Francisco

7. El límite de la línea de color carmín, *limita la fábrica y patio de la casa nombrada "San Vicente", que también se haya arrendada, la letra -T- de muestra los dos cuerpos de vigas que tienen la torre en el ángulo, la -U-. señala el sitio de los morteros de alfarjes. La -V.- el patio con 31 almacenes bajo la numeración que tiene escrita, la -e.- el depósito del agua, la -f.- la caldera y las letra -g. g.- las dos vigas.*



fig. 163.- Plano Molino. Casa de "San Vicente"

8. La línea de color azul demarca otra de las casas denominada de "San Nicolás", la nave de la letra "K" que hemos descrito con anterioridad alojó una viga y posteriormente sirvió como habitación para el fiel de masas. " *la letra -X-. es la de San Nicolás donde*



están sus dos vigas -h. h.- y la caldera (paigas). La letra -Y.- demuestra el cuerpo de caballos a la salida del depósito del agua letra -j.-, y el patio que señala la letra -Z.- con 33 atroses con sus respectivos”



fig. 164.- Plano Molino. Casa de “San Nicolás

9. la línea de **color bermellón** limita la casa nombrada de “**San Jerónimo**” “... cuya nave letra -A. a.- es el cuerpo de morteros, la -B. b.- el de vigas, con las dos que señalan las letras -K. k.-, la letra -C. c.- otra nave donde está la caldera letra -l.-, el patio es espacio que indica la letra -D. d.- con 12 atroses para la aceituna con los números figurados en ellos, este cuerpo de molino y su patio se manda por la puerta letra -m.- que tiene en la calle Molinos Baja”



fig. 165.- Plano Molino. Casa de “San Jerónimo”



10. La línea de color rojo tierra marca el límite de la casa denominada de “**San Cristóbal**”, con la siguiente descripción *“La línea de color de tierra roja circunda la sección dada en arrendamiento con el nombre de casa de San Cristóbal, la letra E. e. señala el cuerpo de caballos y nave donde está la caldera letra n., la F. f. demuestra el cuerpo de vigas Ñ.ñ., y la G.g. el portal de entrada, la letra H.h. el patio que se comunica desde la calleja común a esta casa y la de San Nicolás en el que hay 35 atroxes representados por los números que se figuran”*



fig. 166.- Plano Molino. Casa de “San Cristóbal”

11. La línea de color verde gris corresponde a la parte del molino en arrendamiento destinada a fábrica de jabón (almona), que antes fue una casa con dos vigas de prensa llamada de “**San José**”, con las siguientes dependencias:

“...la letra -l.i.- representan los dos cuerpos de vigas que fueron, en uno de ellos como va dicho se haya la habitación nombrada de la cebada, sobre un entresuelo descrito con la línea amarilla. La letra -j.j.- el cuerpo de caballos donde está la caldera de jabón letra -o.-, las pilas del jabón se hallan en parte de la misma nave letra -k.k.-, el patio es señalado con la letra -l.l.-, los tres círculos -p.p.p.- son los pilones de la lejía, la -g.- un estanque de agua que sirve de destilante a un alambique para entrar aguardiente situado en el punto -r.-

Otra habitación que no se sabe qué destino tendría es la marcada con la letra -s.- La letra -Ll. ll.- es un cuerpo agregado a la obra antigua donde está el despacho y la habitación de la familia del almonero, cuya sección se comunica con el camino de San Blas por la puerta -t.- "



fig. 167.- Plano Molino. Almona, antigua "Casa de San José"

12. Por último la línea de color morado o violeta corresponde a la casa de **"Jesús Nazareno"**, distribuida de la siguiente manera:

"... la letra -M. m.- demuestra la nave de los morteros de alfarjes, la -N. n- la nave de entrada donde se hallaba la caldera letra -u.-

La letra -Ñ. ñ.- señala el cuerpo de vigas que eran tres las que tenían en dicha casa y solo se conservan dos señaladas con la -v. v.- y la caldera -x.-, a la salida está el depósito de agua para esta casa letra -y.-, y otro repartidor letra -z.- en la esquina de la fábrica fuera de su demarcación. La letra -O. o.-, demuestra el patio de dicha casa con 27 atroses para la aceituna numerados como se figuran en ellos"





fig. 168.- Plano Molino. Almona, antigua "Casa de Jesús Nazareno"

13. También se describen los callejones de acceso a cada una de las casas del molino enmarcados bajo la línea amarilla, a este respecto la letra "O" es la que da entrada a las casas de San Cristóbal, San Nicolás, y la carpintería (Casa de San Antonio) y la letra "P" da entrada a las Casa de San Francisco, bodega grande y Casa de San Vicente. Bajo la línea amarilla existe otro callejón denominado con la letra "Ñ", que ha sido cerrado en la demarcación de la casa de Jesús Nazareno del cual se dice "que antiguamente servían para los empleados del todo el edificio"

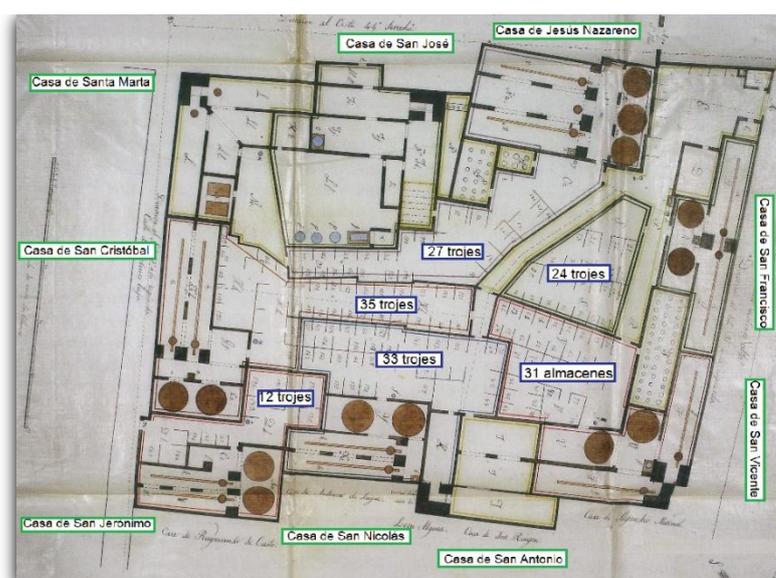


fig. 169.- Plano Molino. Ubicación de las nueve casas



La explicación contiene una nota final que indica que los signos + y ** señalan los depósitos de agua de las casas de San Jerónimo, San Cristóbal y Santa Marta.

Y por último la se incluye la fecha y la firma *“Córdoba, 10 de Marzo de 1.860” “Firmado: Benito de Morales”*

De este plano y explicación de Benito de Mora, queda patente que tras el reformismo Borbónico y la abolición de los señoríos por las cortes de Cádiz en 1.811 y la supresión del mayorazgo y la desamortización llevada a cabo por Isabel II en 1.837, varias casas del molino señorial se encuentran sin uso y el resto se encuentran arrendadas a las distintas cofradías de Montilla que dan nombre a cada una de ellas.²¹²

Una de ellas se destinó a Almona, concretamente la de San José, en este sentido sabemos que el jabón fue un producto de primera necesidad que no pasó desapercibido por el monopolio señorial fiscalizado por el marquesado con los estancos correspondientes por otorgamiento de los reyes a la nobleza.

En el caso de Montilla, como no podía ser de otra manera recayó en el marquesado de Priego, con la fabricación de un jabón de excelente calidad en sus variedades de blanco, prieto, blando, duro y jaspeado, gracias a la calidad de los aceites de la zona cordobesa, y la mezcla de sales sódicas y potásicas, procedentes de la quema de grandes cantidades de hierbas y almarjos, que se traían de las Marismas del Guadalquivir.

Con la fusión de las casas de Priego y Medinaceli se incrementó el negocio, pues los segundos mantenían el privilegio, a través del ducado de Alcalá, desde mediados del siglo XV. El jabón de los Enríquez de Rivera se vendía por casi toda Europa y América hispana y competía con el de Marsella. Puede decirse que este producto, con el nombre de “Castilla”, como marca registrada, se hizo de más finura y distinción, cuando los Medinaceli mezclaron los aceites de Montilla con los almarjos del río Guadalquivir, en las Reales Almonas de Sevilla. En Montilla se fabricaba jabón desde tiempo inmemorial; como punto de referencia diremos que en 1.630 el rey Felipe III concedió licencia a Alonso Fernández de Córdoba y Enríquez de Rivera, V marqués de Priego, llamado por su defecto físico “el sordo mudo”, para que ostentase el monopolio del jabón en Montilla y su comarca.

²¹² Información facilitada por Juan Casado Alcaide. Historiador. Técnico de Cultura del Excmo. Ayuntamiento de Montilla.



Ya en el año 1.880, Morte Molina nos describe el molino del duque así: *“ En el susodicho Llano y el lado opuesto a Palacio, se hallan los edificios llamados Obreña y Molinos, separados aquél de estos por la puerta de San Blas. ... Los Molinos aceiteros eran ocho, con diez y ocho vigas para prensar la aceituna propiedad del referido marquesado que los edificó por el año 1.549”*²¹³

Morte Molina, nos describe 8 casas en el Molino de Aceite ya que según hemos visto anteriormente la de “San José” se destinó a la fabricación de Jabón al menos desde el año 1.830 según tenemos constancia. En cuanto al año de fabricación Del molino indicado por Morte Molina y según los datos obtenidos del Memorial, más bien podría referirse al año de finalización de las nueve casas que contenía el Molino.

Haciendo un esfuerzo y trasladándonos en el tiempo podemos hacernos una leve idea de estas almazaras en pleno proceso de producción con todas sus vigas en funcionamiento, en el patio los agricultores depositando en los trojes sus cosechas transportadas a lomos de las mulas, los maestros de molino organizando las tareas de molienda, los oficiales y aprendices molturando y prensando la aceituna con los empiedros en funcionamiento con ayuda de las caballerías y el trasiego del aceite obtenido a las bodegas, los veedores controlando el proceso de producción y el resto de operarios dedicados a oficios indirectos como carpinteros, capacheros, tinajeros y acarreadores, un espectáculo sobrecogedor que debió producir un grandioso y estrepitoso tráfago de tintes legendarios.

A partir de mediados del siglo XIX, los marqueses de Priego y duques de Medinaceli comienzan la venta de numerosas propiedades que han poseído en Montilla durante siglos, entre ellas en 1.864, el duque vende a la firma González Byass S.A. de Jerez de la Frontera, *por 335.000 reales un molino aceitero, la casa de la almona (fábrica de jabón) y la de segundos contadores, en Montilla.*²¹⁴

En 1.863 se inscribe en le registro de la propiedad de Montilla, a favor de la firma González Byass, S.A. de Jerez de la Frontera *un molino en la Calle Molinos Alta, otro molino*

²¹³ MORTE MOLINA, J. (1888). *Apuntes históricos de esta ciudad. M. Sola Torices. Pag.70*

²¹⁴ GONZÁLEZ MORENO, J. (1992). *Montilla, Capital del Estado de Priego (Siglos XVI Y XVII). Paga. 58. (A.D.M. Sección Priego, legajo 77, núm. 9.)*



en la calle Molinos Baja, una Casa de las Reales Almonas (Fábrica de jabón) en la salida y camino de Santa María y una en el Llano de Palacio, conocida con el nombre de Segundos contadores.²¹⁵

En 1.858 el duque de Medinaceli vende a la firma González Dubost y Cía, de Jerez de la Frontera el edificio llamado de las *Caballerizas de Palacio* y el *taller de carpintería*, contigua a palacio, por 69.500 reales.²¹⁶

De los datos anteriores conocemos que dos de las casas del Molino de aceite, una en la Calle Molinos Alta y otra en la calle Molinos baja, las caballerizas y la casa de segundos contadores fueron vendidas a dos firmas jerezanas entre los años 1.858 y 1.863.

No obstante sabemos que en el año 1.878, el duque aún poseía algunas de las casas del Molino de aceite por una relación de fincas urbanas de su propiedad presentada al Ayuntamiento de Montilla, donde consta la ubicación, los linderos y el arrendador en esta fecha:²¹⁷ *“Relación jurada que yo D. Gaspar Gómez, calle de Palacio, presento ante al ... Ayuntamiento de dicha Ciudad de las fincas urbanas que en el término de la misma posee el Sr. Duque de Medinaceli de quien soy Administrador”* haciendo referencia a un molino aceitero en el Camino de San Blas que linda con el Llano de Palacio y Calle Molinos Baja, con una renta de 2.050 reales a D. Agustín de Alvear. Por la ubicación descrita puede referirse a la casa de Jesús Nazareno.

²¹⁵ GONZÁLEZ MORENO, J. (1992). *Montilla, Capital del Estado de Priego (Siglos XVI Y XVII)*. pág.59.. (A.D.M. Sección Priego, legajo 77, núm. 6.)

²¹⁶ *Ídem*, pag.59. (A.D.M) Sección Priego, legajo 76, núm. 75.

²¹⁷ A.M.M. *“Relaciones de fincas rústicas y urbanas. Duque de Medinaceli. Legajo 248 A expte.2*



Año de 1879 a 1880. Fincas Urbanas. Ciudad de Montilla

Relacion jurada que yo D. Camar. Comar. Calle de Pinar, presento al Yno. Ayuntamiento de dicha Ciudad de fincas urbanas, que en el territorio de la misma poseo el Sr. Duque de Medinaceli de su propia y legitima posesion.

<i>Nombre de la finca</i>	<i>Calle</i>	<i>N.º</i>	<i>Descripción</i>	<i>Valor</i>	<i>Propietario</i>
Una casa	S.º de San Juan	20	Calle de la Cruz, casa de San Juan	120	Juan de Dios
otra	San Juan	22	Calle de la Cruz, casa de San Juan	600	Juan de Dios
otra	Colonia		Finca de la Cruz	1.040	Juan de Dios
otra	San Juan		Finca de la Cruz	710	Juan de Dios
otra	San Juan		Finca de la Cruz	560	Juan de Dios
otra	San Juan		Finca de la Cruz	450	Juan de Dios
Casa de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	600	Juan de Dios
Casa de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	1.300	Juan de Dios
otra	San Juan		Finca de la Cruz	1.260	Juan de Dios
otra	San Juan		Finca de la Cruz	1.200	Juan de Dios
Casa de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	1.000	Juan de Dios
Casa de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	400	Juan de Dios
Molino de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	10.000	Juan de Dios
Molino de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	15.000	Juan de Dios
Ed. de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	2.000	Juan de Dios
Casa de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz	240	Juan de Dios
Calle de San Juan	San Juan		Finca de la Cruz		Juan de Dios
Palacio	San Juan		Finca de la Cruz	40	Juan de Dios

Montilla 26 de Julio 1878
Juan de Dios

fig. 170.-Relación de fincas urbanas duque de Medinaceli. año 1.878. A.M.M. Legajo 248 A.



En el año 1.887, a la muerte de Manuel María González de la Peña socio fundador de las Bodegas González Byass de Jerez, tenemos constancia de la propiedad del molino por el documento de pago por los derechos de transmisión de propiedad a su viuda Dña. María Victorina de Soto y Lavaggi fechado en Junio de 1.894.²¹⁸

Describiéndose el Molino como sigue: *"... finca Molino aceitero en la calle nombrada Molinos Alta de la Ciudad de Montilla sin número de gobierno que linda por la derecha con casa número siete de Don Alejandro de Marmol por la izquierda forma esquina con el Llano del Palacio Ducal de Medinaceli y por el fondo con las casas números once y doce de la Calle Lorenzo de Luque que pertenecían a Don José de Luque y José Raigón y con molino aceitero llamado de San Jerónimo calle molinos bajos teniendo su frente al Poniente. Monta el todo de esta finca cinco mil trescientos setenta y nueve metros cuarenta centímetros cuadrados (5.369,40 m²) y se compone por sus casas llamadas S. Vicente, San Francisco, San Nicolás, San Cristóbal, Jesús y Santa Marta de las cuales cinco contienen nueve vigas y sus piloneras correspondientes para molienda de aceitunas, y la sexta un aparato inútil existiendo además dos habitaciones, una de ellas de segundo piso, oficinas, bodegas y patio con diferentes atroses para almacenes de aceituna.*

La referida adquisición ha tenido lugar por mitad de las particiones unificadas al fallecimiento del Excmo. Sr. Don Manuel María González y Ángel, conocido generalmente como González de la Peña.

La referida adquisición ha tenido lugar por mitad de las particiones verificadas al fallecimiento del Excmo. Sr. Don Manuel María González y Ángel conocido generalmente por González de la Peña según resulta de escritura otorgada en 20 de Enero de 1.893 ante el Notario de esta Ciudad Don Ramón Esteve y López. Su valor es de 16.375 Pesetas. ... Jerez y Junio 11/1.894"

Como vimos anteriormente también fue objeto de venta a Don Manuel María González la almona (fábrica de jabón), de la que también consta documento del pago de transmisiones de su viuda, con la siguiente descripción: ²¹⁹

"... de una casa almona o fábrica de jabón hoy destinada a bodega situada a la salida de la Ciudad de Montilla, por el camino de Santa María que mide una superficie de seiscientos diez y nueve metros treinta y dos centímetros (619,32 m²) y carece de número de Gobierno, teniendo en frente al que digo su puerta al sur y mirando por la izquierda, derecha y fondo con Molino de

²¹⁸ A.M.M. "amillaramientos" legajo 249 A, expte.1

²¹⁹ A.M.M. "amillaramientos". legajo 249 A, expte.1



aceite y estando compuesta por portales, habitaciones dos piezas, segundo cuerpo con depósito para cales, tercero para calderas y envolturas de ceniza, patio con cuatro trujales, recipiente de agua y pilas para cuajar jabón y cuadra.

La referida adquisición ha tenido lugar por mitad de las particiones verificadas al fallecimiento del Excmo. Sr. Don Manuel María González y Ángel conocido generalmente por González de la Peña según resulta de escritura otorgada en 20 de Enero de 1.893 ante el Notario de esa Ciudad Don Ramón Esteve y López" Su valor es de 1.000 pesetas... Jerez y Junio 11/1894"

De los documentos anteriores se deduce que las casas de Molino y la Almona, excepto la de San Jerónimo terminaron en propiedad de la empresa González Byass, al menos antes de la muerte de su fundador en el año 1.887

Desconocemos el uso de que la firma González Byass dio al Molino durante estos años, aunque Morte Molina en su obra "Apuntes históricos de esta ciudad" nos relata que en el verano de 1.882 tuvieron lugar en el patio de la fábrica de aguardiente que los señores González, de Jerez, poseen en el Llano de Palacio, algunas funciones de la sociedad "lírico-dramática Liceo Montillano". A este respecto no podemos afirmar que la fábrica de aguardiente estuviese ubicada en el Molino pues las caballerizas también fueron adquiridas por los mismos propietarios.²²⁰ (En 1.838 la compañía se llamaba González y Dubosc y a partir de 1.863 pasó a llamarse González&Byass)

²²⁰ MORTE MOLINA, J. (1888). Apuntes históricos de esta ciudad. M. Sola Torices. Pag.111.



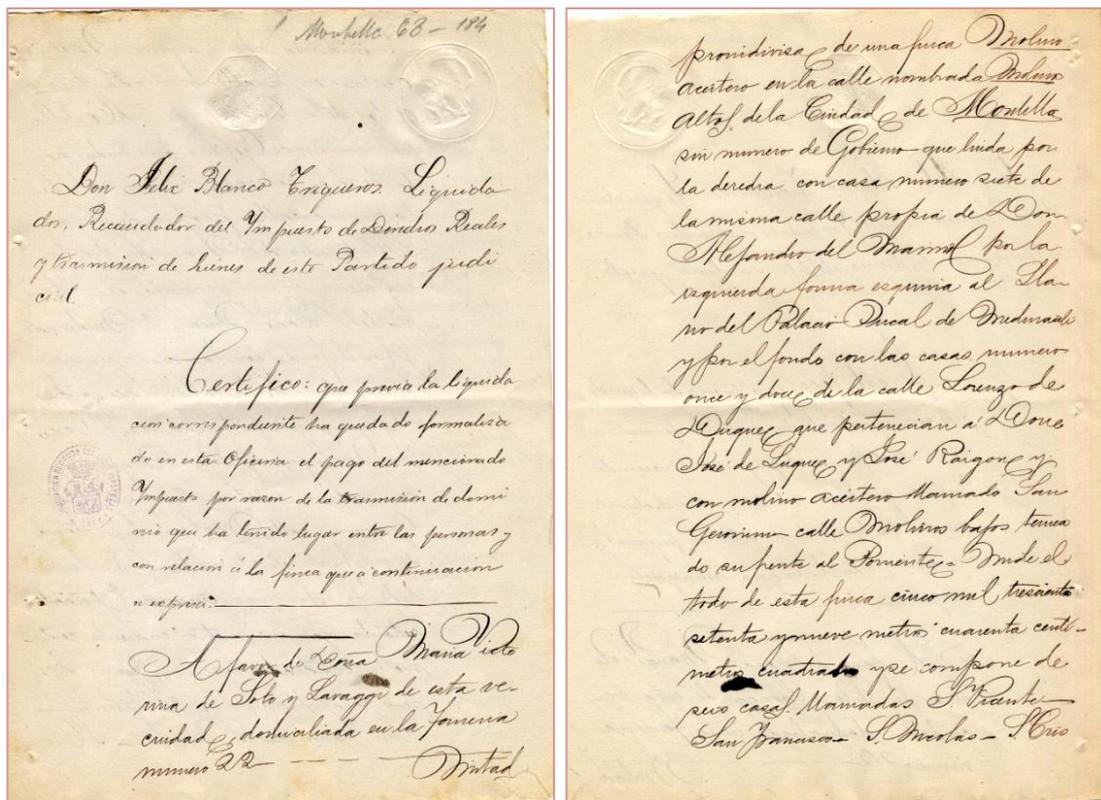


fig. 171.- Documento pago impuesto transmisión de Dominio del Molino. Jerez 11 de Junio de 1.894. A.M.M. "amillamientos" legajo 249 A, expte. 1



fig. 172.- Retrato de Don Manuel María González, Conocido como González de la Peña, fundador de las famosas bodegas González Byass.



6.10.1. La producción en el molino del duque de Montilla

La producción del molino señorial, tal y como hemos visto con anterioridad estaba bajo precisas ordenanzas que en todo momento permitían el correcto desarrollo de la producción y sobre todo el absoluto control sobre el aceite producido. Ejemplo de estas ordenanzas nos lo muestra el memorial ajustado en su contenido:

“ Por otro Cabildo de 21 de Noviembre de 1.519. acordaron se diese orden, que en el Molino de Aceite estuviese el fiel que solía poner el Concejo, conforme a la Ordenanza que hablaba en cuanto a la manera que se había de tener en dicho Molino; y eligieron Fiel, y comparecieron los Maestros, y unos, y otros juraron guardar la Ordenanza: y que en este estado entró el Alcalde mayor, y que hizo leer las que trataban sobre el Molino, y las aprobó en nombre del Marqués, y que mandó no se hiciesen trueques entre los vecinos peujareros, y los arrendadores, y los mismo hizo el Concejo.”²²¹

El molino en funcionamiento con todas las vigas a pleno rendimiento debió de ser un espectáculo sobrecogedor. El trasiego de gran cantidad de operarios y animales debía de producir un grandioso y ensordecedor tráfago de tintes épicos, dirigido en todo momento por los maestros molineros.

En el molino del duque las nueve casas comenzaban la molienda al mismo tiempo, para ello para el inicio de la faena se hacía una señal acústica con un “caracol o pito” desde la casa del diezmo (donde se molía la aceituna del marqués) y a continuación comenzaba el trasiego de operarios y animales en la preparación de la tarea.

Todos comenzaban al mismo tiempo al objeto de que la duración de la faena fuese igual en todas las casas con el fin de evitar agravios sobre el rendimiento de cada una de las tareas por las que el cosechero pagaba ya que el precio de la maquila era independiente de la producción obtenida. Esto provocó muchas de las quejas de los cosecheros que alegaban que las piedras, pertrechos y caballos no podían ser iguales en todas las casas, saliendo unas masas más molidas que otras, motivo por el cual podían salir perjudicados. Además parece que no se hacía señal para concluir, por lo que si los operarios de una casa veían o oían parada a otra, procuraban concluir su tarea sin importar el rendimiento de la masa.²²²

²²¹ Memorial ajustado... Granada. (1.761) fº .94 v.

²²² Memorial ajustado... Granada. (1.761). fº .149 v.



677. Sobre esta pregunta, depusieron los 12. vecinos de Montilla, los 7. de oídas, y 4. de vista; y todos que para principiar à moler, se hace señal en la Casa del diezmo, tocando un caracòl, ò pito, y que al punto hechan todos à andar, y que era regular no ser las piedras, peltrechos, y Cavallos iguales; y q̄ por consiguiente algunas mafas no falgan tambien molidas como otras, y que por ello experimente perjuicio el Cosechero à quien tocasse la mafa: y Joseph Lopez añade, que aunque no ay señal para concluir, concluyen todos aun mismo tiempo: y otro se explica, que con corta diferencia, porque así que el de una Casa oye, ò vè parado el de la otra, procurará concluir su tarea.

fig. 173.- Texto Memorial ajustado... Pág. 141

Tenemos datos sobre la producción del molino señorial gracias a la justificación que la parte del marqués alega en los pleitos cuando intentan demostrar que el su molino tiene capacidad de la molienda de todos los cosecheros teniendo en cuenta que los propietarios de los molinos particulares transforman sus propias cosechas.

Para esta justificación la parte del marqués utiliza la cantidad de aceite recogida en concepto de diezmos en el término de Montilla entre los años 1.750 y 1.754, que resultó ser de 16.661 arrobas²²³ y 94 panillas²²⁴, dando como resultado una cosecha de 166.616 arrobas y 43 panillas que repartida en 5 años resultó 33.322 arrobas y 90 panillas.

Se sigue con la alegación indicando que si él molino del marqués posee 19 vigas que muelen 38 tareas al día (es decir dos tareas por viga al día) y cada una de las tareas está formada por 8 fanegas²²⁵ de aceituna, que dan un resultado de 304 fanegas por día. Si están regulados 5 meses de molienda en las ordenanzas, es decir 150 días, dan un total de 5.700 tareas a 7,5 arrobas de media cada una, importando un total de 42.250 arrobas de aceite

²²³ Arroba, del árabe رطل ("ar-rub", la cuarta parte). Antigua unidad de masa del sistema castellano. Como medida de masa, la arroba equivalía a la cuarta parte del quintal, lo que supone 25 libras. En Castilla esto equivalía a 11,5002325 kilogramos. La arroba de aceite equivale a su peso por su densidad 0,9137 kg/litro, es decir a 12,58 litros

²²⁴ La panilla es una medida de capacidad española antigua que equivalía a la cuarta parte de la libra (una arroba equivalía a 100 panillas). Se utilizaba solamente para el aceite y de ahí la definición a partir de una unidad de peso. Si se toma para el aceite de oliva una densidad de 0,9137 kg/L, se obtiene para la panilla una equivalencia de 0,1259 litros. Fuente: <http://es.wikipedia.org>

²²⁵ Fanega: de aceituna, unidad de volumen equivalente a entre 14 y 16 celemines que solía pesar entre 44 a 55 kilos. Fuente: Pequeño y Muñoz-Repiso. Diego. *Nociones acerca de la elaboración del aceite de olivas*. 1.879. pag.283. Celemin: El celemin es una medida agraria que se utilizaba en algunas partes de España antes de que fuera obligatorio el Sistema Métrico Decimal. En Castilla, equivalía a poco más de 4,6 dm³ (litros). Fuente: <http://es.wikipedia.org>.



producido por temporada, superior por tanto a la media de los cinco años de 33.322 arrobas, faltando para completar esta cantidad 9.427 arrobas y 10 panillas.

Sobre esta cuenta se le reprochó a la parte del duque que no había incluido en la cuenta su cosecha procedente de la *Heredad del Cigarral*, de ese quinquenio, indicándose que la producción fue de *4.318 arrobas y 10 panillas, que tienen cabimento en las 9.000 y más.*

También se le dijo a la parte del duque que debía de tener en consideración que los frutos recogidos todos los años no son los mismos, así en la cosecha del año 1752 que se terminó de recoger en el año 1.753, importó un total en diezmo de 7.021 arrobas y 24 panillas que en el quinquenio referido daba un total de 70.212 arrobas y 40 panillas, cantidad esta superior a la capacidad de molienda de las *Vigas del Duque en los 5 meses de la temporada, aunque se aumentasen días a principio, o fin, como era regular, pues la abundancia de frutos daba motivo a que se adelantase más o menos la sazón, y el beneficio en los Molinos.*

Después de esta consideración, pasó la parte del duque a *formar liquidación de las molindas de Molinos particulares, para la que hizo juicio de las 18 Vigas, relacionando, que aunque resultaba haber 22. Actualmente excluía cuatro, dos del Colegio de la Compañía, una de el Convento de San Agustín, y otra del de Santa Clara, por decirse tenían privilegio, o permisión para no satisfacer Diezmo de sus frutos propios, y que no aumentaba el que recogía la Casa para que resultase mayor proporción de frutos, que tampoco se consideraba dichas cuatro vigas aptas en este caso, por no hacerse mención de los frutos, que en ellas se beneficiaba, y que moliéndose en las 18 vigas cada día dos tareas, y al respecto de 8 fanegas, cada una hacían 288 fanegas que en los 150 días de temporada daban un total de producción de 43.200 fanegas con una producción media de 7,5 arrobas daban un total de 40.500 arrobas que junto a las 42.750 de las 19 vigas del marqués arrojaban un total de 83.250 arrobas, superior a la cosecha más abundante de 70.212 arrobas y 40 panillas, pudiéndose beneficiar frutos por otras 13.037 arrobas y 60 panillas que distribuidas estas en las 37 vigas tocaban a las 19 del Duque 6.694 y 84 panillas, y a las 18 de particulares 6.342 arrobas y 48 panillas, de que se manifestaba, que las 19 vigas del Duque eran capaces en los 150 días de la temporada de moler toda la Aceituna de los Cosecheros, que no tuviesen Molinos propios, y además beneficiar otras 6.694 arrobas, si las produjesen los Olivares, sobre las 70.212. Arrobas de la cosecha más abundante.²²⁶*

²²⁶ Memorial ajustado...Granada (1.761) fº. 175 r-v



De esta cuenta de liquidación justificaban los abogados del duque que la capacidad de producción del molino señorial, aunque es evidente que no se había tenido en consideración la deducción de los días festivos, que alguna viga pudiera estropearse y la aceituna de contrabando que algunos cosecheros llevaban a otros pueblos que no podía ser controlada por la hacienda del marqués para el cobro de los diezmos.²²⁷

818. Que en las cuenta no se tuvo presente la Azeytuna, que los vecinos llevaron à Molinos de otro Termino el año de 752. que se procedió con respecto à 150. dias, que debian solo considerarse 127. pues debiendose baxar 23. de los Domingos, dos dias primeros de Pasqua de Navidad, y Jueves, y Viernes Santo, era preciso aumentar el tiempo de la molienda ; y que para prueba de no trabajarse los Domingos del Libro de Millones del Molino de los herederos de Don Joseph Tablada del año de 741. resulta expresarse en la Cabeza, que los dias de Fiesta, y los que en

fig. 174.- Texto Memorial ajustado. Pag.193 v

820. Que tampoco para formar la cuenta no se tuvo en consideracion lo que regularmente ocurría de quebrarse alguna Viga, ò otro impedimento que suspende la molienda, y que así no se podía verificar molida la Azeytuna en los cinco meses, que se suponian, y que por estos no se podía regular los 150. dias por lo predicho, y q̄ en este supuesto era constante, no se podía verificar la Azeytuna, y que se manifestaba en esta forma : que las 37. vigas del Duque, y particulares, muelen en cada un dia 74. tareas : que à los 127. dias corresponden 98398. tareas, que à 7. arrobas y media, componen 708485. arrobas, con lo que alegan, que pues en el año de 52. hubo de cosecha segun la cuenta del Receptor 708212. arrobas, y 40.

fig. 175.- Texto Memorial ajustado... Pág.194 v.

Como podemos apreciar cada una de las partes hacía la cuenta a su interés a fin de demostrar si el molino era capaz de beneficiar toda la aceituna de los cosecheros. De estas declaraciones en lo que ambas partes coinciden es en que cada viga beneficiaba 2 tareas al día de 8 fanegas cada una con una producción de 7,5 arrobas de aceite de media, además

²²⁷ Ídem. fº. 193 v-194 r.



coinciden en los cinco meses de temporada con adelanto y retraso de días según la abundancia de la cosecha.

También sabemos que en el molino se trabajaba durante la noche, por ello el veedor tenía habitación en el molino, a fin de controlar el buen hacer de los trabajos

En el alegato de traer más cuenta el molino de los señores que el de los particulares, varios testigos aseguran que en el molino de la casa se daba más aceite y de mejor calidad, siendo la diferencia de dos arrobas por tarea, constando la siguiente declaración: *“Todos los testigos por la razones, que tienen dichas expresan, ser cierto, y sin duda, que en el Molino del Estado se daba más Aceite, y de mejor calidad, que en los de particulares; y que así en dicha Ciudad se decía públicamente, y que consistía la diferencia de dos arrobas por tarea, y algunos se acreditaba lo referido, de que habiendo algunos cosecheros llevado su Aceituna a Molino particulares, con la novedad del Auto precitado, se habían vuelto al de estado”,* (se refería al auto del 18 de Mayo de 1.747, sobre la libertad de moliendas)

De ello consta en el memorial justificación de estas declaraciones, los cosecheros, incluidos en el juicio seguido sobre la libertad de moliendas, que molieron su aceituna *en el Molino del Estado desde el año de 1.746 hasta el de 1.755*, según las anotaciones realizadas en lo libretes del fiel del molino, además consta la cantidad media de aceite que se obtuvo por tarea según consta en los citados libros. De ello se ha elaborado la siguiente tabla:

Año de cosecha	Nº de cosecheros	Arrobas por tarea.
1.746	24	7 a 9
1.747	16	5 ¼ a 6 ¼
1.748	17	6 a 9
1.749	12	6 a 7 ½
1.750	13	6 a 7
1.751	2	6 ½ a 9
1.752	9	9 ½ a 11
1.753	5	7 ½ a 8 ½
1.754	7	7 ½ a 9 ½
1.755	7	8 a 9

Nota: Consta haber molido 6 cosecheros más en cada uno de los años anteriores que se revocaron sus poderes en el pleito seguido sobre libertad de moliendas.

fig. 176.- Tabla producción molino del duque de Montilla: Arrobas obtenidas por tarea. Elaboración propia. Datos extraídos del Memorial ajustado... pág. 176 v, 177 r.



De estos datos se obtiene que si cada tarea se componía de 8 fanegas de 14 celemines²²⁸ cada una, con un peso de 44 kg. aproximadamente por celemin, dan un total de 352 kg. rindiendo de entre 6 a 11 arrobas (de 69 a 126,5 kg. de aceite), representando un producto medio de entre el 19,60 y 35,93%.

De los datos estudiados se deduce que en el año 1746 la cantidad la tarea no llegó a 7 arrobas de aceite claro porque producen cortas porciones de turbios y en el año 1.755 consta que se produjo una tarea de 5 ½ fuera de turbios. Es decir por cada 100 kg. de aceituna se producen entre 17,84 y 22,71 kg. de aceite claro, lo que representa un producto medio de aciete claro del 18 al 23 % aproximadamente.

Datos estos coincidentes con lo aportado por D. Pequeño en 1.879, donde nos dice: *“ Si a todo esto unimos que las fanegas en unas localidades son de 12, en otras de 14 y hasta 16 celemines, no podrán sorprendernos esas profundas diferencias tan comunes en nuestro país, las cuales oscilan entre media, una arroba y aún más, por fanega, es decir de entre un diez a un 20 por 100 de aceite, cifra todavía mayor en ciertos y determinados años y localidades”*

Consta además que de la producción obtenida en el molino se le entregaba a los cosecheros los aceites claros separados de los turbios: *“pués a cada cosechero les separan su aceite, así el claro, como el turbio, y que se lo entregan, y sale de mejor calidad, y gusto: y algunos testitos dicen que si faltara el Molino del Duque, se causaría grave perjuicio”*²²⁹

De esta declaración añade el fiel del molino del estado *que no todos los años se abrían las nueve casas, porque estas se van abriendo conforme se presentaba la aceituna, y se reconocía necesitarse según la más, o menos cosecha; y que siempre la Aceituna de la Hacienda del Duque se quedaba para la última, o para cuando no había que moler en cualquiera de las Casas: y que todos los sujetos que estaban incluidos en los Poderes para este pleito, había beneficiado su aceituna en dicho Molino...*

En cuanto molienda sabemos que la cantidad de aceituna de cada tarea era de 20 canastas de las que se quitaban 4 para diezmo y maquila, formando cargo de 9 capachos, siendo esta la cantidad idónea para obtener la molienda más productiva, ello consta en un acta capitular del año 1.538, donde se trató sobre la innovación de la molienda, acrecentando más la cantidad que se solía moler pidiendo opinión a los maestros,

²²⁸ ALVEAR WARD, D. (1834). Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica para la elaboración de aceite de olivas. Editado por D.E. Aguado, Impresor de Cámara de S.M. Madrid. Pág.10

²²⁹ Memorial ajustado... Granada (1.761) fº .174 r.



acordándose hacer la molienda como antes se acostumbraba. Incluye la declaración de varios molineros, de las que incluimos la de Bartolomé Jiménez: ²³⁰

“ Siendo preguntado dijo que él es maestro de oficio de la molienda del aceite y que en esta villa la costumbre antigua que se tenía en el moler de la aceituna era medir 20 canastas y de que éstas se quitaban cuatro para diezmo y maquila y lo demás que sobra se echa en una moledura que es una tarea y se echa en nueve capachos, y que al presente se ha acrecentado una canasta por tarea y un capacho y que vista la molienda antigua y la que de presente se usa es más provechosa para los señores de la aceituna la medida antigua de 16 canastas menos cuatro que no la que de presente se hace porque muele mejor y de cargar la viga se carga mejor y queda más exprimida que no siendo 10 capachos ... ”

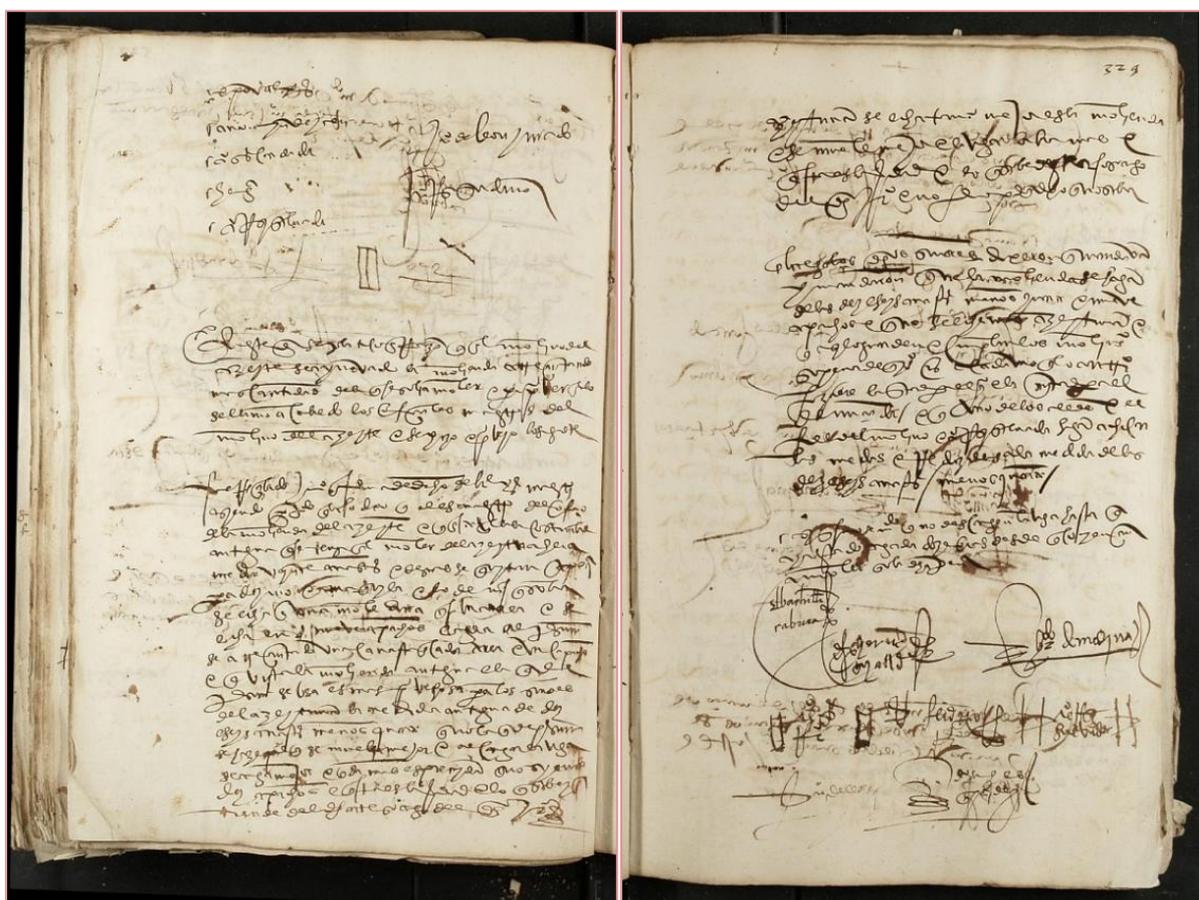


fig. 177.- A.M.M. "actas capitulares" Libro nº 3. 1.538-1.545. Fol. 307 v-307 r. 26-02-1.544

²³⁰ A.M.M. "actas capitulares" Libro nº 3. 1.538-1.545. Fol. 307 v-307 r. 26-02-1.544.



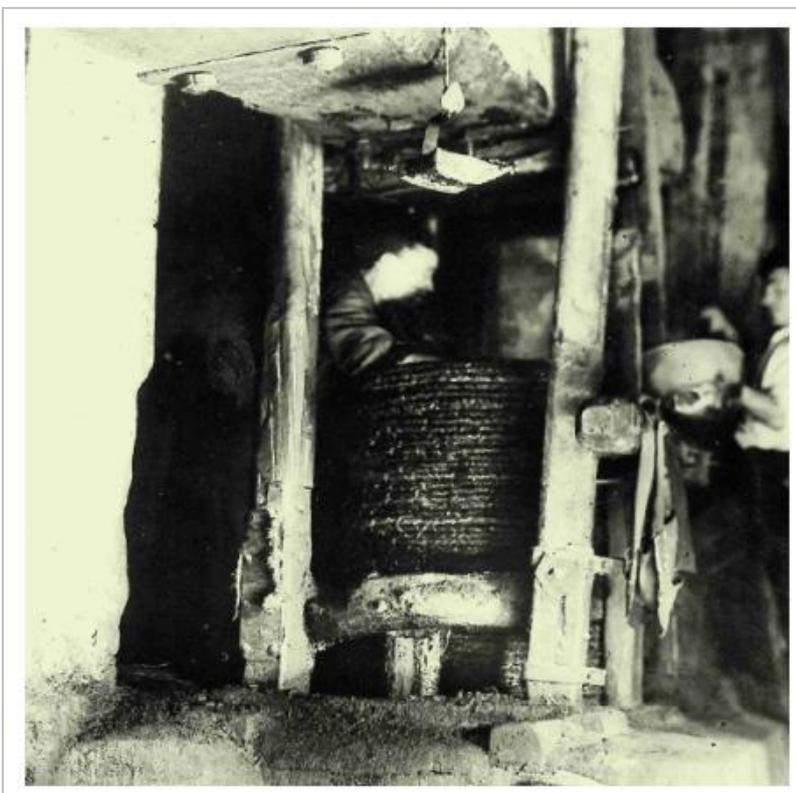
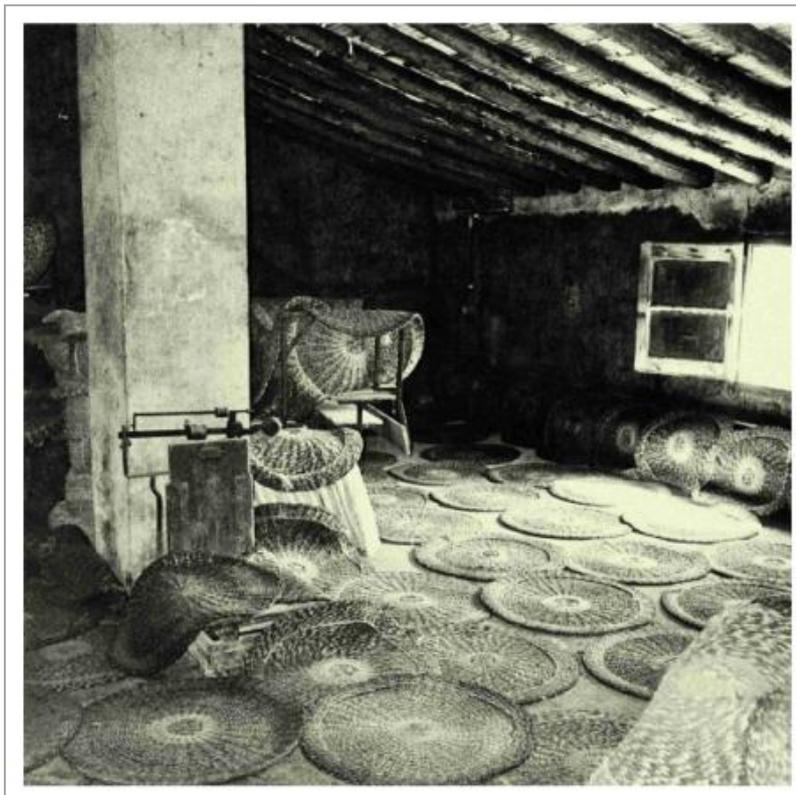


fig. 178.- Imagen superior e inferior: Capachos y tarea sobre bajo lo prensa de viga y quintal.



Sobre la diligencia de cada una de las molindas y el aprovechamiento de la masa, motivo de muchas de las protestas de los cosecheros, el Concejo municipal en obediencia a las ordenanzas cumplía su misión sobre la buena gobernación del molino, de ello consta que en acuerdo del Concejo del año 1.535, ante la queja de algunos vecinos sobre la molienda de la aceituna, se vaya al molino y se vea la molienda que se estaba haciendo y se determine lo que convenga necesario para solucionar el problema:²³¹

“Fueron a ver los molinos y visitaron todas las vigas e hicieron sacar para ver en cada una los restos del borujo de ellas y visto les pareció que en la molienda ha habido todo buen recaudo y diligencia... Porque se puede hacer mejor de lo que se hace, se trate con el fiel del molino haga experiencia que después de molienda una tarea de aceituna, la torne para remoler otra segunda vez, para que se vea si es cosa que conviene hacer así en todo lo que se moliere o no.”

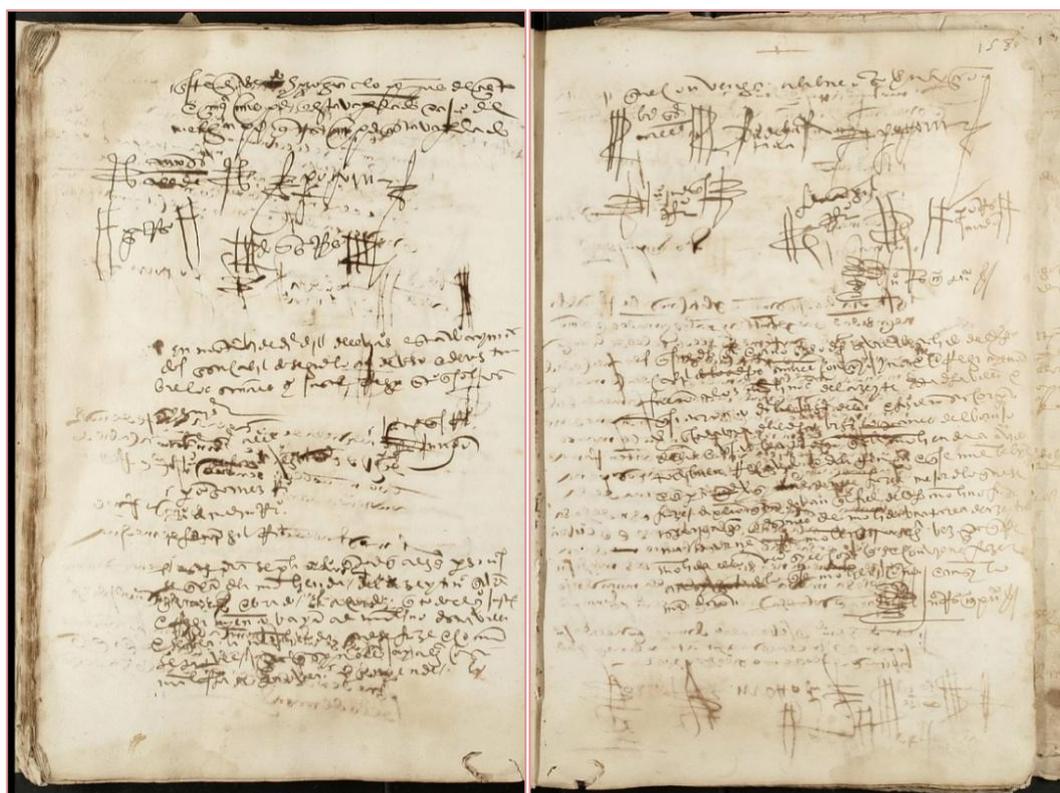


fig. 179.- A.M.M. “actas capitulares” Libro nº 2. 1.530-1.535. Fol. 145 v.-146 r

²³¹ A.M.M. “actas capitulares” Libro nº 2. 1.530-1.535. Fol. 145 v.-146 r.



Sobre el tiempo de apertura del molino existen numerosos acuerdos del Concejo, en la mayoría de los casos cuando la gente empieza a coger la aceituna que solía ser a finales de septiembre, eligiéndose conjuntamente el fiel veedor que estaría a cargo del molino.²³² *“Porque es tiempo de abrir los molinos de aceite y moler la aceituna y se ha comenzado a abrir alguna viga y se muele, conviene nombrar veedor que entienda las moliendas”*. Se nombró en el año 1.956 a Rodrigo Porras.

El orden de las moliendas en el molino fue otra de las grandes protestas de los vecinos que acusaban a la hacienda del duque de moler primero su aceituna y la de los amigos y dependientes de la casa dejando para el final la de los cosecheros, para lo que utilizaba según estos 5 de las vigas y 10 u 11 para los cosecheros estando el resto estropeadas, afirmando estos no ser suficientes para sus moliendas. La casa del Duque desmentía estas declaraciones diciendo que siempre se daba prioridad a la de los vecinos y que para moler la de la casa eran suficientes 2 de ellas y que las vigas estropeadas se reparaban con la diligencia suficiente para que estuviesen útiles en todo momento. En relación a esto en el memorial ajustado por afirmaciones de los vecinos se cita²³³: *“... y que por haber bastantes moliendas, se podría mucha, y por no molerse a su tiempo, y sazón; y primero se molía la de los Amigos, y Dependientes de la casa, y quedaba poco aceite y mal acondicionado ...”*

Por la parte del duque al contrario se desmentían estas afirmaciones:²³⁴ *“Que el Molino de la Casa del Duque se componía de 19 Vigas, que todas estaban corrientes, por tener cuidado en aderezarse con puntualidad cualquiera que se quebraba...”* ... *“Y que asimismo, era incierto se aplicase a la Aceituna del diezmo maquila, y Heredad del Cigarral, las cinco Vigas que suponían los vecinos, por ser suficientes dos, y que estas se emplean en las ocasiones que no hace falta a los Cosecheros, que su fruto se antepone al del Duque, y que se le daba mejor cuenta, y más aceite que en el de los particulares...”*

Ante esta situación el Concejo no pasó indiferente, pues debía velar por el orden de molienda.²³⁵ *“Se mandó notificar al veedor de los molinos que no de a moler aceituna a nadie si*

²³² A.M.M. “actas capitulares” Libro nº 5. 1.551-1.561 Fol. 76 v-76 r. 14-10-1.556.

²³³ Memorial ajustado... Granada (1.761) fº. 131 r.

²³⁴ idem. fº. 147 v.

²³⁵ A.M.M. “actas capitulares” Libro nº 5. 1551-1561. fº. 85 v-86 r. 15-12-1556.



no fuere juntamente con los diputados del concejo. La que se hubiere de moler cada semana, se determine cada sábado por todos"

También se adoptó acuerdo sobre el reparo de las vigas de Molino para evitar no sólo las quejas de los cosecheros sino del peligro de posibles accidentes durante el prensado.²³⁶ *"Se ordena hablar a Martín Fernández, criado del marqués, para que provea dineros para el reparo de la vigas de molino de aceite. Si no los proveyese, el Concejo escribirá a Su Señoría el peligro que de no repararse viene al marqués y al concejo"*

Haciéndonos idea y retrocediendo en el tiempo podemos imaginar como decíamos al principio un espectáculo sobrecogedor, las nueve casas de Molino con sus 19 vigas en funcionamiento, con el trasiego continuo de personas y animales en los días fríos de invierno, de día y noche, el oficial con el caracol para dar la señal del inicio de la molienda y los oficiales comenzando su trabajo bajo el mando de los maestros molineros y como no, el estricto control de fiel veedor del molino pendiente de los frutos, las masas y los aceites con cuaderno en mano, para dar cumplida información al contador del molino. A esta situación hay que añadir posiblemente las situaciones de desorden que tuvieron necesariamente que suceder de la que consta denuncia el 7 de diciembre de 1.565 del fiel del molino al Concejo donde dice textualmente: *"... que en el molino hay gran desorden porque los puercos se comen las aceitunas. Acordaron se denuncien los puercos y se lleven las penas a sus dueños."*²³⁷

El patio del molino no sólo tuvo la utilidad de servir como zona de acopio de los frutos y zona común de las casas de molino, de ello consta que en el año 1.750, sirvió junto el de las caballerizas para el reparto de pan hecho maimones a los pobres de Montilla, debido a la fuerte situación de crisis que se vivió en este año.²³⁸, de ello consta en cabildo celebrado el 20 de Julio de este año. *"... desde el 21 del corriente diariamente se de limosna 150 libras de pan hecho maimones²³⁹, a costa de los caudales de los caudales de arbitrios y Pósito, que se repartan en los patios del molino y caballerizas del Señor por se sitios más capaces y cómodos, un día a hombres y otro a mujeres y otro a muchachos "*. El reparto de esta especie de sopa de pan con aceite en el patio del molino y caballerizas, se debió a su espacio, pues en este año

²³⁶ A.M.M. "actas capitulares" Libro nº 1.526-1529. Fº. 104 v. 19-08-1529.

²³⁷ Ídem. "actas capitulares" Libro nº 6 1.562-1574. Fº .180 r- 180 v. 7-12-1565. (En esta fecha el molino tenía ya al menos 17 vigas de prensa. Siete casas con dos vigas y una tres)

²³⁸ DE CASTRO PEÑA, I. (1988). Los Montillanos y las Navidades de 1.750. Boletín Informativo Municipal.

²³⁹ Maimones: especie de sopa de pan con aceite.



de crisis consta que en Montilla había casi 1.000 montillanos menores de 10 años en situación de extrema pobreza.

6.10.2. La maquila y el diezmo señorial en el molino del duque de Montilla

Dentro del monopolio señorial, producción de aceite estaba estancada por el concepto de **la maquila y diezmo**.

La maquila:

La maquila era el pago en metálico o en especie que los cosecheros debían de hacer en el molino señorial por la molturación de sus frutos y la obtención del aceite, la cual se cobraba por tarea realizada.

El costo de estos trabajos en el molino del duque desde el cabildo celebrado el 15 de Noviembre del año 1.526, se correspondía con el pago de una arroba²⁴⁰ de aceite por cada ocho, no obstante para su cobro se separaba en cada tarea con la asistencia de los fieles la aceituna que correspondía a este concepto que era de 2 canastas sobre las 16 canastas que componía la tarea, correspondiente una fanega²⁴¹ de aceituna por cada ocho fanegas molidas.

Además de esta cantidad de de aceituna, había que pagar por cada tarea 4 reales y una cuartilla de aceituna que llamaban "*del Caballo*" y además era costumbre el dar a los oficiales un regalo comestible que consistía en *un pedacillo de tocino, una sarta de pimientos, o puñado de sal, o otra cualquier cosilla*,²⁴² que aunque era voluntario, se había convertido en una obligación para incentivar a los oficiales en el buen beneficio de los frutos.

Del costo de la maquila no sólo se tenía que hacer pago a lo expresado, sino que además la hacienda del marqués se quedaba con todo el orujo de la aceituna

²⁴⁰ Arroba de aceite equivale a 12 litros y cuarto.

²⁴¹ Fanega: de aceituna, unidad de volumen equivalente a entre 14 y 16 celemines que solía pesar entre 44 a 55 kilos. Fuente: Pequeño y Muñoz-Repiso. Diego. *Naciones acerca de la elaboración del aceite de olivas*. 1.879. pag.283. *Celemín: El celemín es una medida agraria que se utilizaba en algunas partes de España antes de que fuera obligatorio el Sistema Métrico Decimal. En Castilla, equivalía a poco más de 4,6 dm³ (litros)*. Fuente: <http://es.wikipedia.org>

²⁴² *Memorial ajustado...Granada (1.761) fº. 158 v.*



correspondiente al pago de maquila y la correspondiente “*del Caballo*”, es decir el orujo correspondiente a la molienda y prensado de dos canastas y una cuartilla de aceituna.²⁴³

Esto queda patente en numerosas declaraciones que constan en memorial:

“... y que el testigo, y vecinos llevaban sus frutos al Molino del Marqués, donde pagaban sus Diezmos, y los tomaban los Maestros, y Veedor públicamente, y que de pocos años a aquella parte, era con asistencia de los Fieles, que se pagaba maquila, que eran dos canastas, y una cuartilla para el Caballo, y cuatro reales de la tarea, y que se quedaba el orujo, y un regalo comestible, que aunque era voluntario, estaba como costumbre, y lo pedían los Oficiales para sí, como de Justicia, y era preciso darlo, porque beneficiasen bien, y que lo sabía desde que tenía uso de razón, por ser Cosechero y haberlo visto...”

El excesivo costo de la maquila y la imposición de moler a los vecinos en el molino del estado, provocó continuas protestas por los cosecheros, hasta que se produjo la sentencia de 18 de Mayo de 1.747 sobre la libertad molienda, lo que dio lugar a que algunos de los cosecheros comenzaran a llevar sus esquilmos a los molinos particulares, donde la maquila regular correspondía al pago de una fanega por cada ocho, sin tener que pagar los cuatro reales, la cuartilla del caballo y el regalo comestible. Así los cosecheros hicieron la siguiente declaración²⁴⁴: *“Articularon, que en el Molino del Marqués, además de la maquila regular, se paga en otros Molinos, que es de una fanega de Aceituna por cada tarea, se paga además una cuartilla con el nombre del Caballo que muele, y cuatro reales para Oficiales, a los que se les da otros agasajos que los mismos piden, de forma que con estos gastos excede el costo de la molienda de cada tarea en dicho Molino, casi en la mitad de lo que se le paga en los Particulares”*

En relación al pago de los cuatro reales afirmó la parte del marqués que este dinero no era para su hacienda sino para los oficiales y maestros de los molinos a los que además se les deduce cinco cuartos para el pago de dos “*veedores de masas y aceites*” que se nombran cada año, pues el salario mensual de los oficiales era sólo de dos reales y de veintidós los maestros además de los agasajos y regalos que les dan los cosecheros y que si no fuera por

²⁴³ Memorial ajustado...Granada (1.761) fº 119 r.

²⁴⁴ Ídem. fº. 158 r- v.



los cuatro reales y estos agasajos no se encontrarían personas que quisiesen trabajar en el molino.²⁴⁵

El diezmo:

El diezmo tal y como su nombre indica estaba referido a la décima parte de la cosecha que los vecinos tenían que entregar al marqués en concepto de tributo, perteneciente en este caso al marquesado de Priego según concordia firmada por D. Alonso de Aguilar el 7 de Abril de 1.494 con el Deán y Cabildo de la Catedral a cambio del pago de 6.000 maravedíes y 60 cahíces de trigo anuales.

En este sentido el cobro del diezmo fue uno de los tributos que más estrechamente controló la hacienda del marqués con la imposición de fieles veedores en el molino señorial y en molinos particulares.

En el molino del estado, según hemos visto se dedicaba una de las casas, llamada del diezmo exclusivamente para este efecto y el aceite producido era trasladado a las bodegas existentes controladas por la hacienda del marqués.

El diezmo en el molino señorial se recaudaba según la declaración de Bartolomé Jiménez en el año 1.544 midiendo 20 canastas, de las que se apartaban 4 para diezmo y maquila. Cada canasta tenía una capacidad de media fanega (20 canastas equivalían a 10 fanegas de aceituna) de las cuales dos canastas (1 fanega) se apartaban para diezmo y de las 18 canastas restantes (18 fanegas) se apartaban dos canastas para maquila (1 fanega) es decir una fanega por cada ocho según vimos anteriormente sobre el pago de maquila.

Para el cobro del diezmo en los **molinos particulares**, según una de las condiciones por las que habían obtenido licencia de la casa señorial, los propietarios habían de satisfacer el diezmo en aceite, correspondiendo a la hacienda del duque el costo de una de cada diez tareas que se moliesen, regulada en tres reales.

Este aceite debía de ser recogido en tinajones del molino separados del resto para el control del fiel veedor nombrado por el marqués, hasta que se condujese (una vez al mes) con la intervención del veedor de bodegas de la hacienda señorial a las bodegas del molino

²⁴⁵ *Memorial ajustado... Granada (1.761) fº. 158 v.*



del duque, tomando recibo el administrador de los molinos, corriendo con los costes del traslado el propietario del molino.

El problema se presentó con la novedad de la libertad de moliendas a partir del auto de 18 de Mayo de 1.747, cuando los particulares podían llevar su aceituna a molinos particulares, pues a los diezmos correspondientes se le exigía que fuesen también molidos al costo de tres reales por cada diez tareas y trasladados sus aceites al molino señorial. Esta situación creó numerosas quejas de los dueños de molinos que se negaban a tal imposición. Así D. Antonio Pérez Cañaveras, Don Diego de Alvear y D. Alonso de Toro en 1.752 emprendieron autos ante el Concejo y posteriormente a la Chancillería granadina por tal situación. *“El D. Diego de Alvear contesta la profesión, y dice, que las obligaciones contraídas por los dueños de Molinos sólo comprendían la obligación de molienda del Diezmo de sus Cosechas, y no la de particulares, porque le obligan a no admitir la de ellos, como consta en las mismas escrituras, a las que se refiere (y de las que constan en los Autos, es cierto se obligaron en la forma, que se expresa): prosigue declarando, que el motivo, que ha tenido excusar el moler la Aceituna del Diezmo de Particulares, es por no estar obligado a ello, y por la provisión de que se impidiese a los Dueños de Molinos a recibir, y moler en ellos toda la Aceituna de Particulares, que se llevase, y que la constitución Synodal no obliga a moler, ni traer los Diezmos al Dueño de ellos, que antes sí en distintos lugares de la Iglesia acude por ellos a su costa a los Molinos, Eras y Cortijos”*²⁴⁶

Los dueños de Molinos, en caso de moler la aceituna procedente del diezmo de los particulares, quería se les pagara la maquila regular que se cobraba en el molino señorial y el aceite fuese trasladado a costa del duque a su molino, pues estaban en la razón de que 3 reales no era suficiente para el pago de estos trabajos.

“ ... D. Antonio Pérez Cañaveras, Don Diego de Alvear y D. Alonso de Toro, que no se les obligase, a que molieran la Aceituna del Diezmo de los que concurrían en su Molinos a beneficiar la de sus cosechas; y que cuando lugar hubiese, fuera pagándoles la maquila regular, y costeando el Sr. Duque la conducción del aceite a sus Molinos.” ... “La Casa pretende: que en los Molinos de particulares, la aceituna del referido Diezmo se muele sin más estipendio, que el de tres

²⁴⁶ Memorial ajustado... Granada (1.761) fº. 199 v.



reales por tarea, y conducirse el Aceite, que de él proceda, a costa de los Dueños de Molinos a los que el Sr. Duque ...”²⁴⁷

Es curioso el atrevimiento del de la hacienda señorial cuando para el cobro de los diezmos de la aceituna llevada a molinos fuera del término de Montilla pagaba la maquila regular que correspondía a ese pueblo y además gratificaba a los maestros de los molinos con un real por arroba de aceite aclarado recaudado por este concepto. Era una manera de controlar el diezmo que le pertenecía a los olivares del término de Montilla cuyas cosechas habían sido llevadas fuera del término, evitando así que se extraviara.

Según la declaración D. Diego Páez, contador mayor del Estado en relación al pleito seguido por los dueños de molinos particulares citados en el párrafo anterior²⁴⁸, se dice:

“... que era cierto, que el mismo Mayordomo, u otra persona de su orden, pasa todos los años a los Molinos de la Rambla a recoger el Diezmo de los Cosecheros de ella, que tienen Olivares en Montilla, y de los vecinos de ella, que llevan a la Rambla el fruto a moler, y como de cada tarea de Diezmo, que se muele se paga la maquila, que en dicha Villa se estila, y además de ella se un real al Maestro por cada arroba de Aceite, que se recoge de dicho Diezmo, y que esto mismo se ejecuta por parte de dicha Hacienda en los Molinos de Montemayor, y otros fuera del Termino de Montilla, donde se beneficia alguna Aceituna de vecinos de ella. Declara el Contador, ser cierto, que el mismo Mayordomo de Montalbán por medio de sus Sirvientes recoge el Diezmo en los Molinos de la Rambla de aquellos vecinos, y de los que tienen sus posesiones en el Término de Montalbán,... y que aunque se da el real al Maestro por cada arroba, que será por razón de que aclare el Aceite, y lo custodie hasta recogerse, pero que en la Rambla, y Montalbán no tienen sus vecinos, Dueños de Molinos en contra si la costumbre y obligaciones contraídas, como los demandantes, y demás dueños de Molinos de Montilla y su Término...”

Este es otro ejemplo más del monopolio señorial en cuanto a que el cobro del diezmo y maquila se hiciera en el molino del marqués separando estos frutos del de los cosecheros, moliéndose además en una de las casas del molino para mayor esmero y control.

²⁴⁷ Informe legal por los vecinos de la ciudad de Montilla... en el pleyto con el Excmo. Sr. duque de Medinaceli... sobre establecimiento de estancos y otros diferentes particulares. Granada : Imprenta Real, 1770, 20 p., 1 h. ; 29 cm, Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía, 1. Catálogos - Libros. Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15830-6GC. Nº de registro: 1583. fº.10 v.

²⁴⁸ Memorial ajustado...Granada (1.761) fº. 201 r. 202 v.



Es lógico pensar que al tratarse en cada caso de frutos procedentes del mismo olivar y recogidos con el mismo esmero y cuidado produjesen la misma cantidad de aceite utilizando utensilios y maquinarias similares, pero el detalle de quedar el orujo en propiedad del marqués es muy posible que las cosechas de los vecinos no se trabajaran con la misma diligencia al objeto de sacar más aprovechamiento posterior al residuo resultante.

No obstante, en cuanto al cobro del diezmo en los molinos particulares la hacienda del marqués lo percibía en aceite producido y aclarado, asegurándose que la aceituna correspondiente a su tributo se procesara en las mismas condiciones que las de sus propietarios.

Así Pequeño en su obra “Nociones acerca de la elaboración del aceite de olivas”, dice que la maquila se cobre siempre a razón de la cantidad de aceite elaborado y de modo alguno por tareas, ya que *el dueño del molino y los trabajadores sólo atenderán a moler y prensar con rapidez, curándose poco o nada de la perfección del trabajo.*²⁴⁹

En cuanto al cobro del diezmo en el Molino del Duque, se conserva en el Archivo Municipal de Montilla un cuaderno con las anotaciones de los cosecheros que llevaron sus frutos al molino en la cosecha de 1.837-38 y la parte recaudada de diezmo por la Hacienda del duque, a continuación aportamos copia de la primera y última página del libro que está compuesto por 28 páginas.²⁵⁰

²⁴⁹ PEQUEÑO MUÑOZ REPISO. D. (1879). *Nociones acerca de la elaboración del aceite de olivas*. pag.276

²⁵⁰ A.M.M. “Contribuciones”. Legajo. 451 B, expte.3



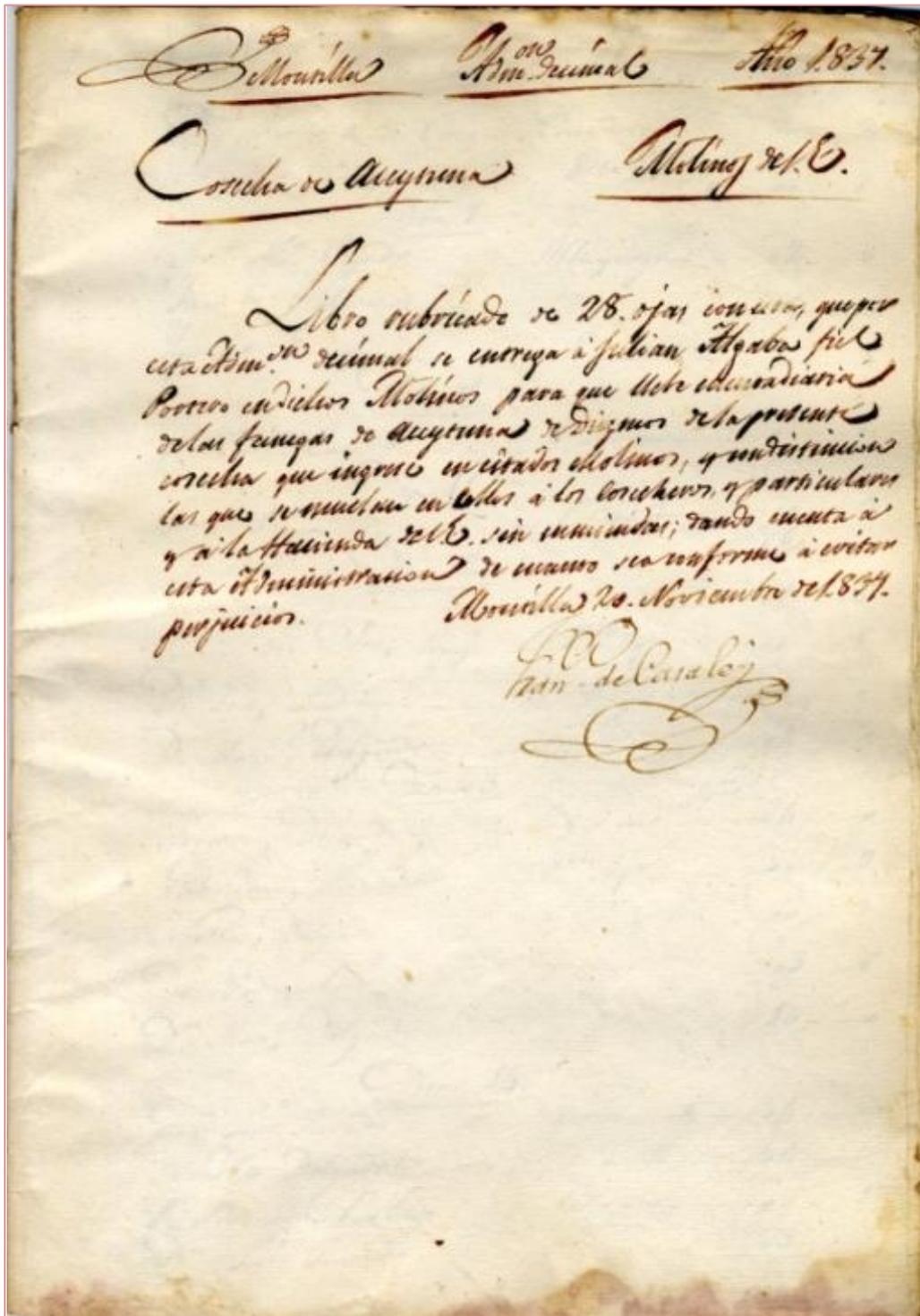


fig. 180.- Cuaderno con las anotaciones de los cosecheros que llevaron sus frutos al molino en la cosecha de 1.837-38 y la parte recaudada de diezmo. A.M.M. "Contribuciones". Legajo. 451 B, expte.3. Pág. 1.



Ln 16	Cosecheros p ^o Cisternas	06	0
Ln 17	Cosecheros p ^o Cisternas, Lanza de 7 fan	04	12 ³ / ₄
Ln 18	Cosecheros p ^o Cisternas las quintas de 7 fan	04	8
Ln 19	Cosecheros p ^o Cisternas, dos de 7 fan y una de 6.04	04	4 ¹ / ₂
Ln 20	Cosecheros p ^o Cisternas, Lanza de 6 fan	04	10 ¹ / ₂
Ln 21	Cosecheros p ^o quatro fanas	04	0
Ln 22	Cosecheros p ^o tres fanas de 7 fan	02	9 ¹ / ₂
	Cigarral, p ^o una fanca	03	0
Ln 23	p ^o dos fanas	02	0
Año 1838		16	
Ln 8	Cigarral p ^o dos fanas	02	0
Ln 9	Cosecheros p ^o dos fanas de 6 fan	03	6
Ln 10	Cosecheros p ^o dos fanas	02	0
Ln 11	Cosecheros p ^o una fanca	03	0
Ln 12	Cigarral p ^o dos fanas	02	0
Día 11	D	02	0
Ln 14	D - p ^o D	02	0
Ln 16	D p ^o dos fanas de 7 fan	03	11
		Total fanas	566 = 7 ¹ / ₂
Dijimos Escudado		01	11 ¹ / ₂
Certe que los fanas han estado en este libro 21 ¹ / ₂			
son las fielmente, como en verdad y obrados			
en el Real de los Molinos de S. L. de Montilla			
Año 22 de 1838			
Julian de Alvarado			

fig. 181.- Cuaderno con las anotaciones de los cosecheros que llevaron sus frutos al molino en la cosecha de 1.837-38 y la parte recaudada de diezmo. A.M.M. "Contribuciones". Legajo. 451 B, expte.3. Pág. 28



El documento dice textualmente en su primera página:²⁵¹

"Montilla, administración anual, año 1.837. Cosecha de Aceituna. Molinos de Excelencia. Libro rubricado de 28 hojas con esta, que por esta Administración... se entrega a Julián Algaba fiel ... en dichos Molinos para que lleve contaduría de las fanegas de aceitunas de Diezmos en la presente cosecha que ingresa en citados Molinos indicación de las que se muelen en ellos a los cosecheros y particulares y a la Hacienda de su Excelencia... dando cuenta a esta Administración de cuanto sea conforme a evitar perjuicios. Montilla 20 de Noviembre de 1.834. Juan de Casa Ley"

Y concluye: *" Certifico que las fanegas anotadas en este libro son las fielmente se han introducido y cobrado en los patios de los molinos de su Excelencia. Montilla 22 de Enero de 1.838. Juan de Algaba".*

²⁵¹ A.M.M. "Contribuciones". Legajo. 451 B, expte.3. Pág. 1 y 28



6.10.3. Los Oficios en el Molino del duque

Durante los siglos XVI al XVIII, los oficios artesanales estuvieron organizados por gremios controlados en su actividad por los llamados alcaldes o veedores de oficios. Los mimos que eran nombrados el día de San Juan de cada año por el cabildo municipal, ejerciendo al título los maestros más cualificados y de mayor prestigio en el oficio de entre los que había en la ciudad. Su papel consistía en vigilar la actividad del gremio para evitar enfrentamientos, denunciar cualquier competencia desleal, vigilar la calidad de los productos, etc.

El artesanado en Montilla representó durante siglos a aquellos trabajadores que en la estructura económica actual constituyen el sector secundario. Su papel en la sociedad fue de indudable importancia, ya que eran los encargados de satisfacer las necesidades del autoconsumo local.

Dentro de ellos existía una clara y contundente división profesional en maestros, oficiales y aprendices. Los primeros eran hombres expertos en el oficio, que habían superado felizmente una prueba ante un tribunal, la cual les capacitaba para el desarrollo de su oficio. Los oficiales eran aquellos trabajadores de un oficio que ejercían el mismo, por lo general bajo la dirección de un maestro, por último los aprendices eran jóvenes que trataban de llegar al conocimiento de un oficio.

De entre los gremios artesanales fueron muy significativos los del ramo de la piel: los curtidores y los zapateros. Los primeros dieron lugar a que un barrio montillano se denominase de las Tenerías.

Fue bastante común que las gentes de un mismo oficio se agrupasen en una determinada parte de la población. Así en el padrón de 1.609 ya nos aparece la calle Manteros, la del Horno de Caldereros o la calle Herradores.

En este sentido los trabajadores del molino señorial se fueron agrupando en el barrio que comprendía la calle Molinos Alta, el camino de San Blas y la calle Molinos baja.

Los oficios en el Molino de aceite se organizaba de igual manera que los distintos gremios artesanales, teniendo estos en el molino una labor puramente productora, así cada casa de molino de las nueve existentes disponía de un maestro, varios oficiales y con toda seguridad de algunos aprendices del oficio.



Al tratarse el molino de aceite de unas de las fuentes de ingresos más importantes sus propietarios, marqueses y/o duques, dispusieron precisas normas para permitir el correcto desarrollo de todos los procesos que tenían lugar en estas almazaras y, sobre todo, un absoluto control sobre las producciones de aceite. Así, los contadores de cada señorío redactaron Instrucciones u Ordenanzas para el gobierno de los molinos aceiteros (véase Fig. 182), con la única intención de que sus veedores y maestros, tanto de vigas particulares (arrendadores) como nobiliarias, llevaran a cabo el cobro exacto del diezmo y las maquilas pertenecientes al señor. Por otro lado, debían resguardar las aceitunas que allí entregaban los vecinos cosecheros para darles luego su correspondiente beneficio en aceite, sin ser estos perjudicados ni dar lugar a motivo alguno de queja. Esto último no solía cumplirse, ya que las largas esperas de los cosecheros para poder procesar sus aceitunas, les ocasionaron grandes pérdidas en la cantidad y calidad de sus aceites (ácidos), al moler el fruto ya muy pasado e incluso podrido.

Esta normativa iba dirigida sobre todo a los inspectores de las almazaras, esto es, los veedores, y a los responsables de la producción aceitera, es decir, los maestros de cada molino.²⁵²

²⁵² A.D.M. Sección Priego, Legajo 88, microfilmado por A.G.A. Sección Priego. Microfilmado en el rollo 1.138, fotogramas 399 a 455



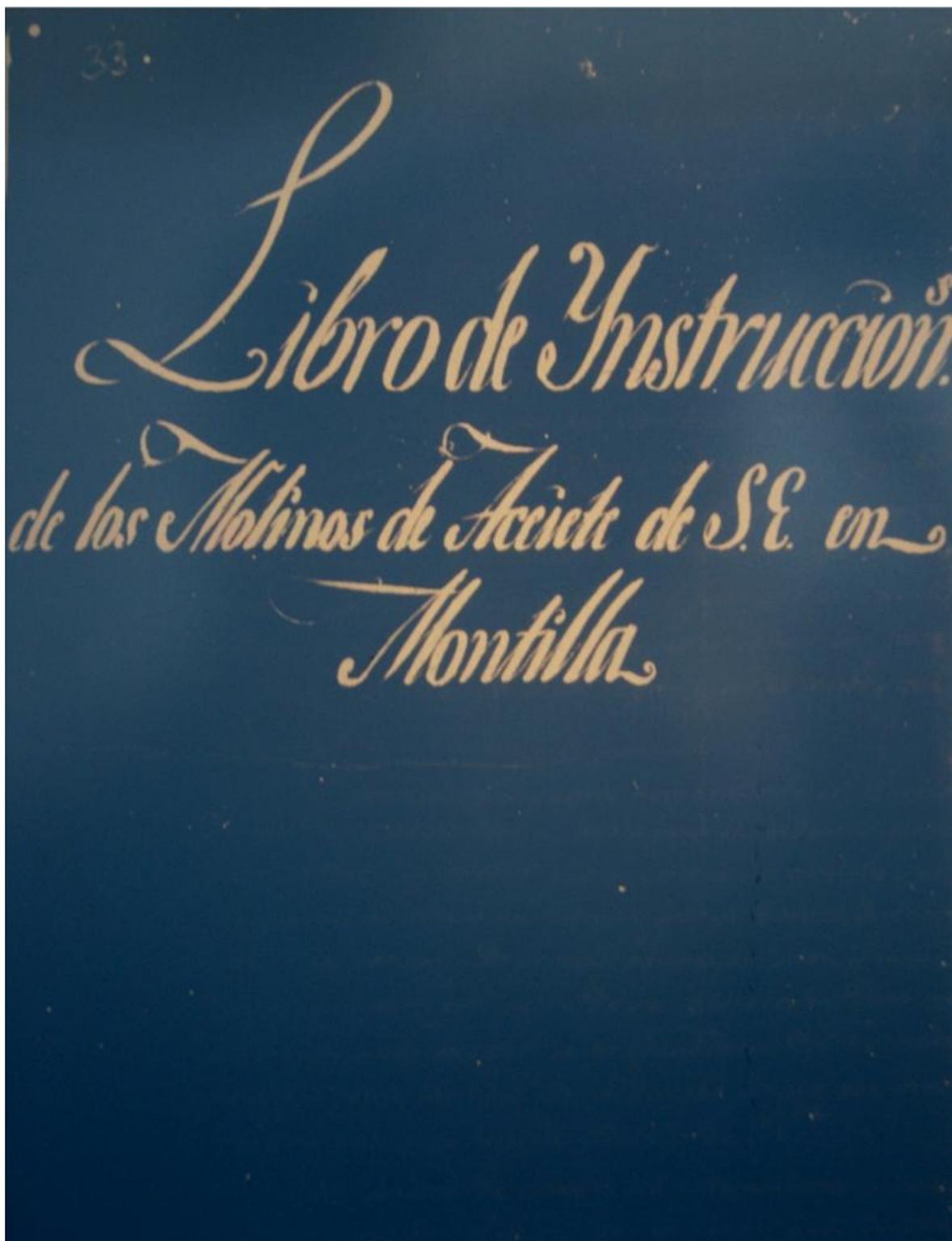


fig. 182.- Portada del libro de instrucción sobre los molinos aceiteros en Montilla (Casa Ducal de Medinaceli en el Archivo General de Andalucía) Legajo 88 (A.D.M.). Microfilmado en el rollo 1.138, fotogramas 399 a 455 (AGA)

En este sentido, el molino disponía de maestros, oficiales, aprendices, fieles veedores, el contador y el portero que controlaba la entrada al recinto.

En función al número de casas y vigas, si hacemos un cálculo aproximado de trabajadores por cada casa de molino a razón de 1 maestro, 4 oficiales, 4 aprendices y una asignación para todas las casas de un fiel veedor, 2 veedores de masas y aceites, 1 veedor de bodegas, el contador y el portero, es posible que trabajaran durante la temporada en el molino alrededor de 90 personas, a lo que habría que añadir la entrada y salida de los cosecheros con sus animales cargados con la aceituna.

La misión y labor de los distintos oficios eran las siguientes:

Contador o administrador del Molino:

Debía de ser la persona de confianza de la casa para la correcta administración del molino, actuando con la máxima autoridad y controlando las cuentas del marqués. Según la declaración de algunos testigos de la parte del marqués consta:²⁵³ *" 29 testigos contestan a la pregunta como se articula, y ponderan los buenos peltrechos el Molino del Marqués, y la abundancia de todos, y Operarios, y grande cuidado que se observa por los Fieles, y que con motivo del vivir el Contador enfrente, hace visitas de día, y de noche, y que a el que encuentra culpado lo despide..."*

Maestros del molino:

Las tareas de la "molienda" eran dirigidas por un "maestro de molino", jefe de personal de la cuadrilla y director técnico de faenas, encargado del buen funcionamiento de los distintos aparatos. Los maestros del molino tenían como misión dirigir los trabajos de molienda en cada una de las casas controlando que los esquilmos de molieran con la mayor diligencia posible y obteniendo la mayor cantidad de aceite con la calidad necesaria, para ello debían jurar todos los años el cumplimiento de las ordenanzas. El salario que percibían mensualmente era de 22 reales, complementado con la parte proporcional de los cuatro reales de cada tarea que percibían de los cosecheros en concepto de maquila.

²⁵³ *Memorial ajustado...Granada (1761) fº 174 v.*



Oficiales:

Eran las personas que con ayuda de los peones o aprendices realizaban el trabajo de acarreo de los frutos a los empiedros, la molturación, el prensado y la decantación, aclarado y traslado del aceite a las bodegas. El salario que percibían de la hacienda era sólo de dos reales al que tenían que complementar con el reparto de los cuatro reales por tarea y los regalos o agasajos que les entregaban los cosecheros. El encargado de ir echando aceitunas en el alfarje era el garrafador y lo hacía mediante el uso de espuestas de esparto, las cuales debían haber sido previamente vistas y selladas por un veedor. Los husilleros eran los oficiales que manipulaban las prensas haciendo bajar y subir la viga con ayuda del husillo y el resto de los trabadores, eran los peones que se alternaban en las faenas de acarreo en el patio y de interior para hacer los “cargos” en la prensa y vaciarla quitándole el orujo. Además periódicamente había que realizar los trasiegos de aceites a las tinajas y depósitos.

La jornada del molino era de 24 horas, tiempo en el que se hacían 2 tareas, pero además había que cargar las aceitunas de los trojes hasta la muela, cuidar de la molienda arrimando las olivas a la piedra, atender al animal de tiro, manipular la prensa y formar el cargo, vigilar el hogar y el agua caliente, sacar el aceite de los depósitos de decantación para su envasado... El orujo que ardía en el hogar iluminaba el molino, junto con las Lámparas y candiles alimentados con los aceites no aptos para el consumo.

Fiel Veedor:

Era nombrado cada para la cosecha de cada año y su misión era estar en el molino desde que se abre hasta que se finaliza la molienda, debiendo anotar en libro rubricado de la contaduría las tareas realizadas y la producción de aceite en cada una de las casas. Su misión era tener especial cuidado de que los maestros molineros y sus oficiales molturasen y prensasen la aceituna a satisfacción del cosechero y teniendo especial cuidado en que el diezmo, maquilas y pasta pertenecientes a la hacienda señorial no sufrieran detrimento alguno. También debían de controlar el orden y la organización en el molino a fin de acomodar la aceituna en los patios. En este sentido y en su obligación del buen recaudo de los molinos tenemos constancia de un acta capitular del año 1.565 con la siguiente



declaración del fiel del Molino: ²⁵⁴ *“ que en el molino hay gran desorden porque los puercos se comen las aceitunas. Acordaron se denuncien los puercos y se lleven las penas los dueños”*

²⁵⁴ A.M.M. “Actas capitulares” Libro nº 6. 1562-1574. Fol. 180r.-180 v. 7-12-1.565.





fig. 183.- Husilleros en viga de prensa y quintal. Fuente: <http://www.aceitedelsomontano.org>

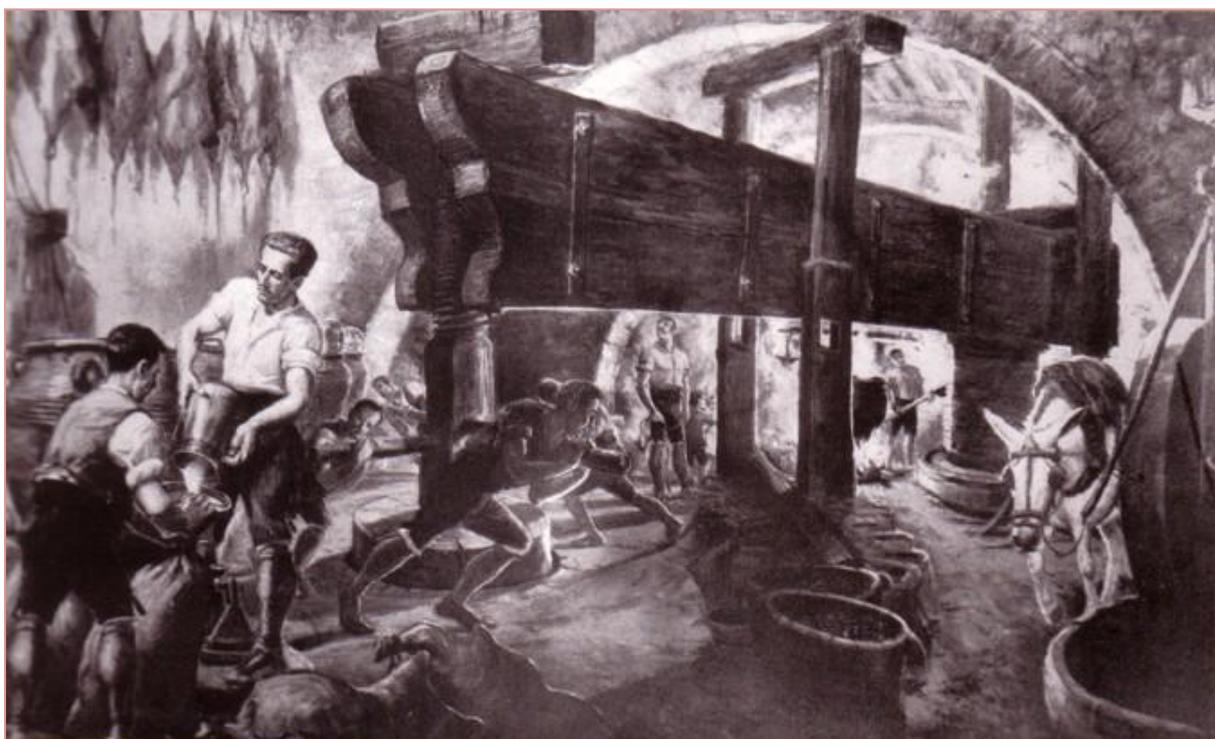


fig. 184.- *El Trabajo en un molino aceitero con prensa de viga y quintal. Grabado anónimo del siglo XVIII-XIX*



Fieles de masas y aceites:

Sabemos que se nombraban dos personas cada año para esta labor y que su sueldo se pagaba restando cinco cuartos a los tres reales que por concepto de maquila pagaban los cosecheros. Para la descripción de este oficio adjuntamos texto obrante en el memorial ajustado que nos da una visión de cual era la misión de estos trabajadores:²⁵⁵ *“... haber un Fiel que reconozca las masas de la Aceituna, y se permitia a los Maestros las entren en las vigas hasta que el Fiel las inspeccione, el que no estando bien puestas hace se vuelvan a la piedra,... y que este medio está precavido todo perjuicio, pues importaba muy poco, que el Maestro quisiera llevar la masa a la Viga, si el Fiel no lo consiente, y que este no da permiso, hasta que reconoce hallarse en estado.”*

Además estas personas debían velar por la calidad de los aceites desde que se producían en las vigas, su traslado a las bodegas y el correcto trasiego y decantación, así como custodiar los mismos sin que fuese posible se extraviase aceite alguno.

Veedor de bodegas:

La hacienda del marqués tenía designado un Veedor de bodegas cuya misión era la de controlar la entrada y salida de aceite en las bodegas del molino señorial, así como la asistencia a los molinos particulares controlando del traslado del aceite procedente de los diezmos al molino y anotación del administrador del molino.²⁵⁶ *“... y que se habian de dar en dicho Molino, tinajones bastantes y sanos para recoger el Aceite del Diezmo, donde había de estar, hasta que se condujese con intervención del Veedor de Bodegas, y Molinos del Duque en fin de cada mes, según el Aceite que hubise procedido, tomando recibo el Administrador de los Molinos...”*

²⁵⁵ Memorial ajustado... Granada (1.761) fº. 184 r.

²⁵⁶ Ídem. fº 198 v.



6.10.4. El aprovechamiento del alpechín y los frailes Franciscanos

Es de suponer que los molinos señoriales fuesen muy similares en cuanto al funcionamiento al de Aguilar por su cercanía y por pertenecer a los mismos dueños, por lo que el sistema de decantación del Molino del Duque de Montilla debió ser muy parecido a este, así los residuos se llevaban favorecidos por la pendiente del terreno a través de unos canales hasta la alpechinera, que servía a todas las casas del Molino, situada en la casa de Santa Marta contigua a la calle Molinos Baja. De ello consta la siguiente descripción del molino: *“ Reconociéndose así mismo el Molino del Duque... empezando por el patio, que se dice estar empedrado de piedra lisa, y un poco de pendiente para la corriente de agua, y el alpechín...”*²⁵⁷

Se sabe que los desagües de la ciudad, los de palacio y el molino vertían a un arroyo que bajaba por el coto inmediato a San Blas, siguiendo su curso hasta la dehesa del Cigarral, conocido hoy como el Arroyo del Coto o Alpechín, nombre este último debido a la salida de aguas del Molino. Así consigna Francisco de Borja Lorenzo en su obra sobre historia de Montilla lo siguiente:²⁵⁸ *“ De los desagües del pueblo por las madres comunes y de las norias de palacio y molino en su estanques se causa un arroyo que bajo inmediato a San Blas y llega a la vereda; es de avenida y crece en invierno y entra a buscar la madre que va por la vera de el Cigarral, y tiene dos puentes uno al principio y otra la de las Moreras”*

En Montilla en la acera opuesta de la calle Molinos Baja, frente a la alpechinera del molino existió una casa que construyeron los Marqueses en el año 1.531, para hospedería de los frailes de la orden de San Francisco, en la que residían tres frailes, de la que hoy se conserva su portada neoclásica de ladrillo rojizo (Figura 185). En esta casa los frailes franciscanos construyeron con autorización de los señores, albercas²⁵⁹ o depósitos donde recibían el alpechín dándole salida al campo después de extraerle el aceite que posaba en su superficie, por lo que recibió el nombre de alpechinera. Este aceite se recogía para el sostén de las familias pobres y como limosna para los Santos lugares de Jerusalén.²⁶⁰ El establecimiento quedó cerrado por excomunión (1.835), aunque al parecer, la alpechinera

²⁵⁷ Memorial ajustado... Granada (1.761). fº 175 r.

²⁵⁸ LORENZO MUÑOZ, F.(1779). Historia de la M.N.L. Ciudad de Montilla,. Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque. Ms. 54 fº. 74

²⁵⁹ Una alberca (del árabe hispánico albirka, y este del árabe clásico birkah) es una construcción hidráulica, bien excavada en tierra, bien realizada con fábrica de ladrillo, tapial o mampostería, en forma de estanque, para almacenar agua o residuos líquidos.

²⁶⁰ GARRAMIOLA PRIETO, E. (1995) “Callejero y Memoria Intima de Montilla”. Pag. 257.



no dejó de considerarse posesión independiente de potestad eclesiástica, pues la relación de bienes que hubo de formalizar el arcipreste José de los Ángeles en 1.855 se declaraba “linde de la almona de S. Exc^a, el cuartel de la guardia civil y con casa de Ramón de la Cruz” (A.M.M. leg. 238 A)²⁶¹

En la calle Granada, antiguo camino de San Blas y junto a la alpechinera de los frailes franciscanos se encuentra la Cruz de Arbón (ver figura 186), que aún hoy todavía se conserva, donde según cuenta la tradición el maestro San Juan de Avila y San Juan de Dios celebraron varias conferencias. Junto a esta cruz estaba situada la Ermita de San Blas, mandada a construir por los marqueses de Priego en el año de 1.512 y un abrevadero con el mismo nombre que la citada ermita.

²⁶¹ GARRAMIOLA PRIETO, E. (1995) “Callejero y Memoria Intima de Montilla”. Pág. 257.





fig. 185.- Portada Hospedería Franciscana que se conserva en la actualidad en la calle Molinos Baja, frente a la que fue la casas de Molino de "Santa Marta" del desaparecido molino del Duque de Montilla. Fotografía: M. Llamas.



fig. 186.-La Cruz de Arbón (aún conservada), la Ermita de San Blas, y al fondo derecha el Molino del duque. Fotografía de principios del siglo XX. Fuente: Manuel Ruiz Luque.



6.10.5. El Molino del Duque de Montilla en siglo XX

Después de la muerte del Sr. González la familia vende las propiedades de Montilla y entre ellas el molino de aceite y la almona, pasando a propiedad de la familia Valderrama en la transición de los siglos XIX al XX.²⁶²

De ello tenemos constancia de que en el año 1.911, D. Santiago Valderrama realizó reformas en el edificio reconvirtiendo este en una moderna almazara hidráulica y continuando con la fabricación de jabón

De ello se conserva plano de planta que obra en el Archivo histórico del Ayuntamiento de Montilla firmado por puño y letra de D. Santiago Valderrama en 1.911 *"Córdoba 19 de Octubre de 1.911. Santiago Valderrama"*, donde se puede apreciar las prensas hidráulicas con el sistema de cargos y raíles, los molederos, los trujales, la caldera y la chimenea. (figura 187)

Este plano se corresponde con el cuerpo de molino que en lo antiguo fue "Casa de San Francisco y San Vicente" con fachada a la calle Molinos Alta, totalmente reformado y preparado para la nueva era de la industrialización, gracias a la introducción de la prensa hidráulica por D. Diego de Alvear y el progreso de las industrias de fundición. Este documento que obra en el Archivo histórico municipal de Montilla contiene dos cotas de distancia, una desde la caldera al edificio de frente en calle molinos Alta *"Casa nº 17" de "17 metros"* y a la otra de *"27 metros"* a *"la obrería"* situada en la esquina opuesta de la Avenida de Granada con fachada al Llano de Palacio. Es posible que con este plano y las cotas reflejadas se justificara la distancia de la caldera con respecto a los edificios más cercanos.

Por las trazas del edificio de C/ Molinos baja con cornisa y recercados de ladrillo visto aplantillado propios de la arquitectura de primeros del siglo XX podemos deducir que el D. Santiago reformó las antiguas casas de molino aquí ubicadas, conservando la puerta de entrada del antiguo molino del duque y construyendo una segunda planta para su destino a vivienda y oficinas, parte de la cual hoy en día se conserva.

²⁶² GARRAMIOLA PRIETO, Enrique. *Callejero y Memoria Intima de Montilla*. 1.995. Pag.255, I.S.B.N.: 84-89619-09-3.



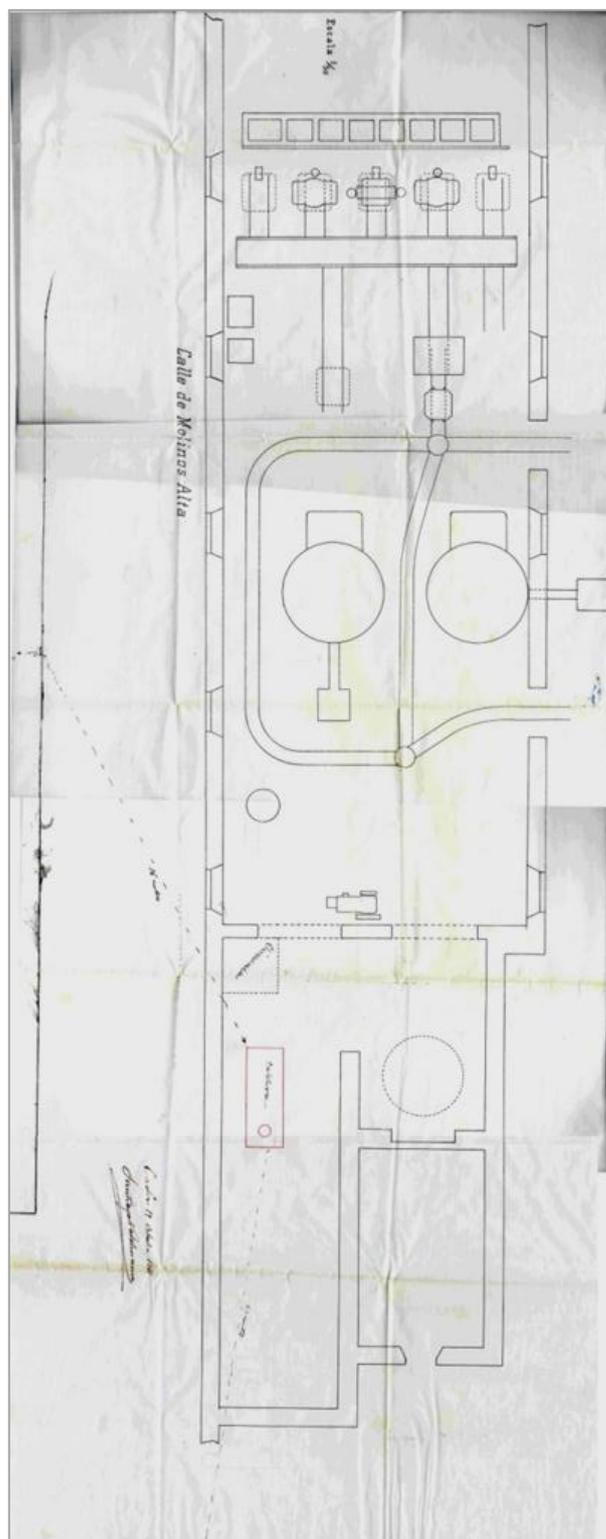


fig. 187.- Plano del Molino hidráulico de Santiago Valderrama, con fachada a la C/ Molinos Baja, en la zona de las casas de San Francisco y San Vicente y la bodega grande del duque. A.M.M. "Plano 1.911. Molino de Vigas. Legajo 915 B, expte.5



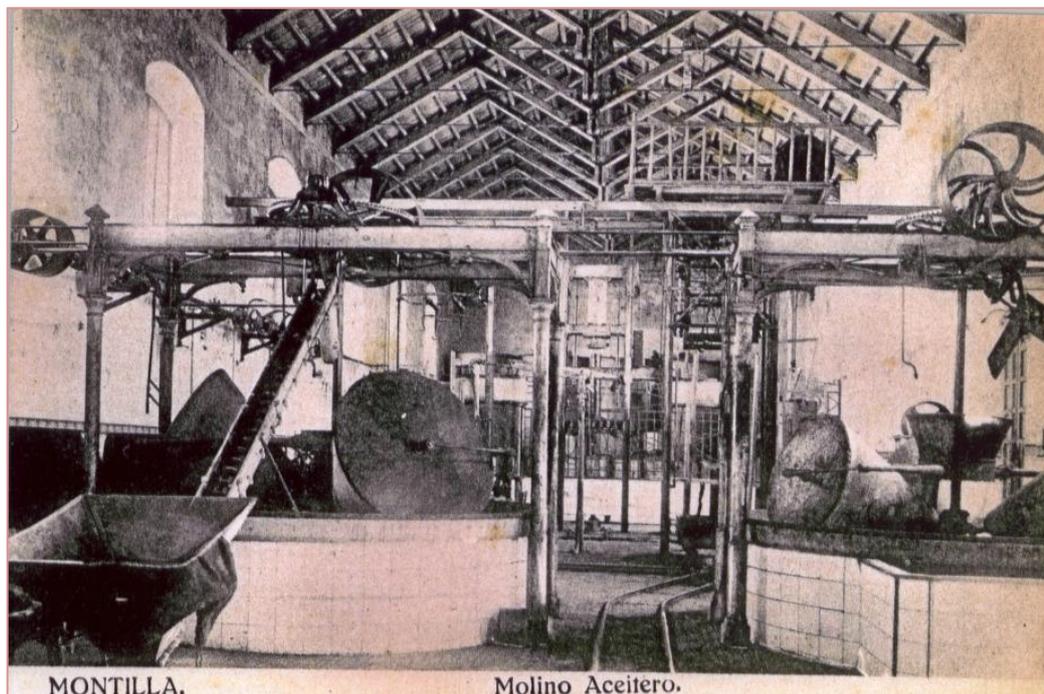


fig. 188.- Fotografía interior del Molino hidráulico de la familia Valderrama con el sistema “Marqués de Cabra” Vista desde los empiedros. Fuente: D. Manuel Ruíz Luque.

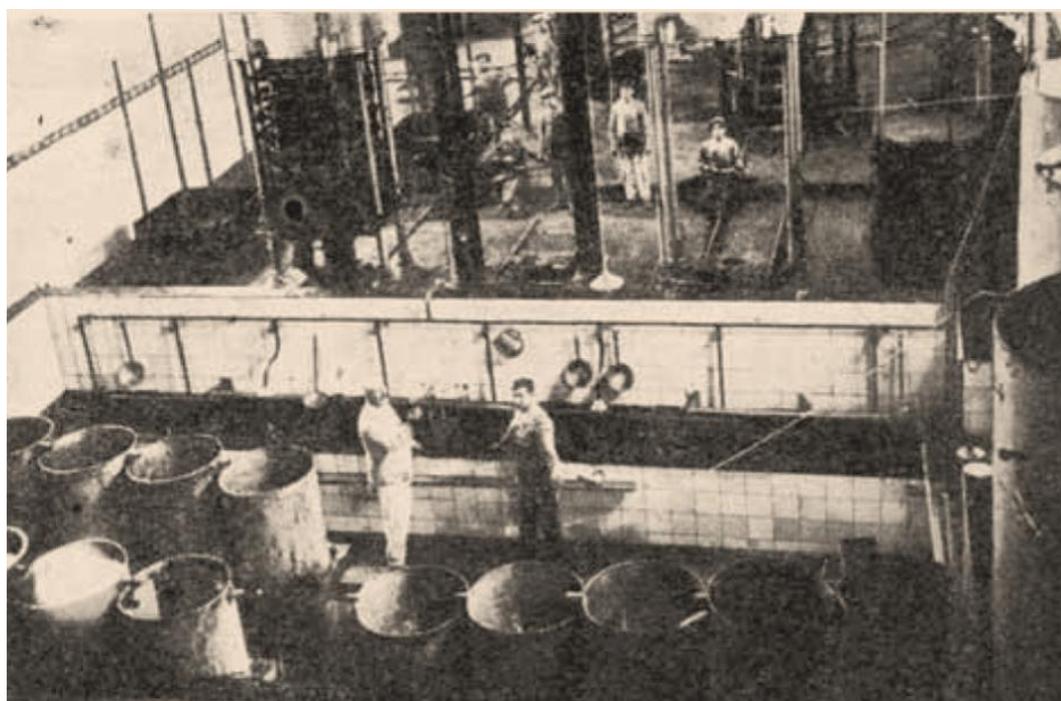


fig. 189.- Fotografía interior del Molino hidráulico de la familia Valderrama con el sistema “Marqués de Cabra” vista desde las prensas. Fuente: Tomo I. Cortijos Haciendas y Lagares de Córdoba.

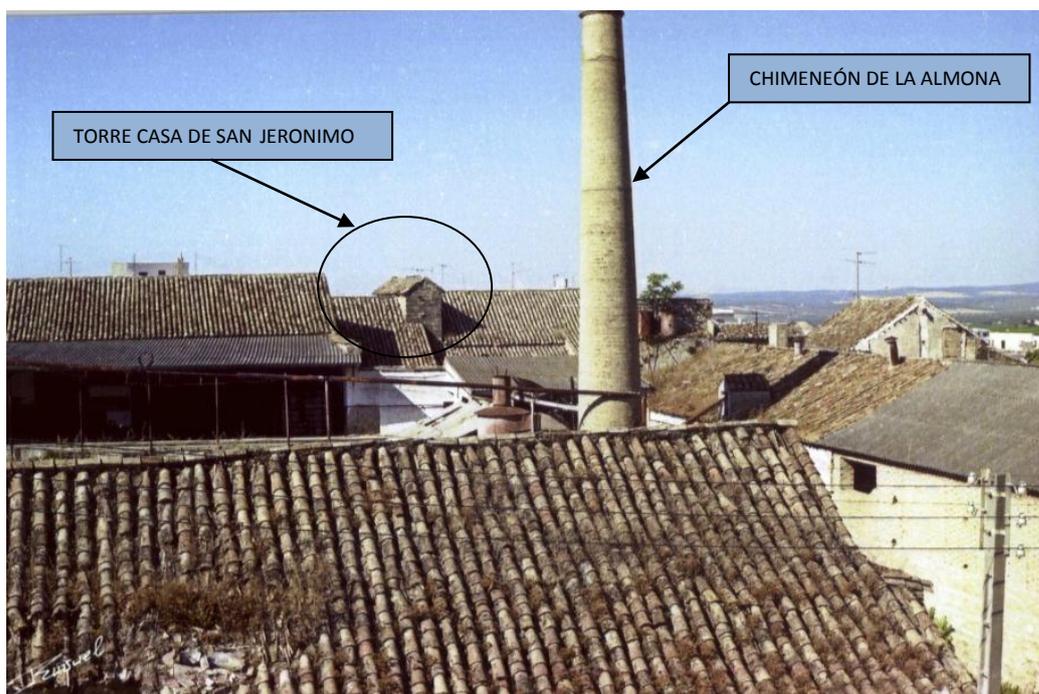


fig. 190.- Vista del Chimeneón desaparecido y al fondo la Casa que fue de San Jerónimo con su torre de contrapeso. Fotografía: Manuel Ruiz Luque. (1.970-1980)



fig. 191.- Fachada del Molino de C/ Molinos Alta.
Fotografía: Manuel Ruiz Luque.(1.970-1980)





fig. 192.- Fachada de Calle Granada. (Antiguo camino de San Blas) Vista hacia el Llano de Palacio.
Fotografía: Manuel Ruiz Luque.(1.970-1980)



fig. 193.- Fachada del molino hidráulico al Llano de Palacio (hoy conservada) y calle Molinos Baja.
Fotografía: Manuel Ruiz Luque.(fotografía 1.970-1980)

La Almazara y fábrica de jabón²⁶³ de D. Santiago funcionó al menos hasta principios de los sesenta como uno de molinos de aceite más importantes en Montilla, con sus chimeneas de ladrillo visto propias de la era de la industrialización, muy característica hoy del paisaje arquitectónico de Montilla.

Su último propietario fue D. León Lizau Valderrama, nieto de D. Santiago Valderrama, quien en la década de los sesenta del siglo XX, comercializó la marca de aceite conocida como “Oro y sol”, llegando a exportar en un solo pedido 1.000.000 de kg. (en bidones de 200 litros denominados petrolinas) de aceite a Rusia. También continuó con el negocio del jabón en las variedades del verde y blanco con el nombre de “jabón lizau”.²⁶⁴

D. León Lizau Valderrama no pudo mantener el pulso con las nueva situación agrícola debido a la creación de las nuevas cooperativas agrícolas, lo que le llevó con toda seguridad al cierre del molino y su venta en el año 1.986 a D. Luis Escobar Alcaide, propietario de la Inmobiliaria Escomi de Montilla, demoliendo las naves existentes, excepto parte del edificio cedido al Ayuntamiento que conforma la esquina de la calle Molinos Alta y el Llano de Palacio, edificio de dos plantas, reformado por D. Santiago en el año 1.995 para su destino actual a oficina de Empleo de Montilla.

En el solar resultante del Molino se llevó a cabo la construcción de 40 viviendas unifamiliares de dos plantas de altura en el año 1.988 y 8 más en el año 1.990 en lo que fue el antiguo molino de San Jerónimo.(esta última construcción reproduce el volumen original de esta casa de molino). Para la construcción de esta nueva urbanización de viviendas se procedió a la apertura de dos nuevos viales una paralelo y otro perpendicular a las calles Molinos Alta y Baja, con los nombres de calle el Naranja y el Azahar donde hoy todavía se conserva una de las piedras cilíndricas que con toda probabilidad perteneció a los antiguos alfarjes del molino señorial.

²⁶³ A la compra del Molino por D. Luis Escobar, justo antes de su demolición todavía quedaban pilas de jabón acopiadas en el patio del Molino.

²⁶⁴ Entrevista mantenida con D. Francisco López Raya, responsable del molino propiedad de D. León Lizau Valderrama hasta su cierre a finales de los años setenta del pasado siglo XX.





fig. 194.- Fotografía actual en C/ El Naranjo, Resultante de la nueva urbanización de viviendas unifamiliares sobre el solar del antiguo Molino del duque. Se puede observar una de las piedras que posiblemente perteneció a los alfarjes del Molino.



fig. 195.- Fotografía de la Avda. de Granada. Antiguo camino de San Blas Vista de la parte del Molino destinado a oficina de Empleo y Urbanización de viviendas.



fig. 196.-Vista de la entrada del Molino, desde Llano de Palacio hacia la Avda. de Granada. Antiguo Camino de San Blas. Al fondo urbanización de viviendas en el sitio del antiguo Molino



6.10.6. Representación gráfica del Molino del duque antes de su demolición en 1986

Gracias a la documentación gráfica facilitada por D. Manuel Ruíz Luque presidente honorario de la Fundación que hoy lleva su nombre, junto con los planos de proyecto de demolición del edificio, que obra en el archivo de la oficina de urbanismo del Exmo. Ayuntamiento de Montilla disponemos de información suficiente del molino reformado por D. Santiago Valderrama.

A este respecto disponemos de información suficiente del molino antes de su demolición en el año 1.986, verdadero testimonio gráfico que sin duda será de gran utilidad para la representación del molino antes de su desaparición.

Los planos del proyecto de demolición del molino nos servirán para la reconstrucción gráfica de alzados, plantas y plano de cubierta (figuras 197 Y 198)

Para esta representación también hemos contado con la información geográfica obrante en el geoportal de la Infraestructura de Datos Espaciales de la Junta de Andalucía. (<http://www.ideandalucia.es>). Para ello con ayuda del programa de software libre “gvSIG Desktop” hemos podido gestionar la información obtenida.

El programa “gvSIG Desktop” es un potente Sistema de Información Geográfica (SIG) libre diseñado para dar solución a todas las necesidades relacionadas con el manejo de información geográfica. Se caracteriza por ser una solución completa fácil de usar y que se adapta a las necesidades de cualquier usuario de SIG. Es capaz de acceder a los formatos más comunes, tanto vectoriales como raster, tanto locales como remotos, integra estándares OGC, y cuenta con un amplio número de herramientas para trabajar con información de naturaleza geográfica (consulta, creación de mapas, geo-procesamiento, redes, etc.) que lo convierten en una herramienta ideal para usuarios que trabajen con la componente territorial.

A este respecto, hemos trabajado con los siguientes archivos con extensión “wmf” de la página del geoportal de la Infraestructura de Datos Espaciales de la Junta de Andalucía denominados:

- Ortofoto digital histórica Pancromática de Andalucía (1.977-1.983) con vuelo en Montilla del año 1.980, anterior a la demolición del Molino del Duque.



- Ortofoto del vuelo del vuelo americano de 1.956-1957.

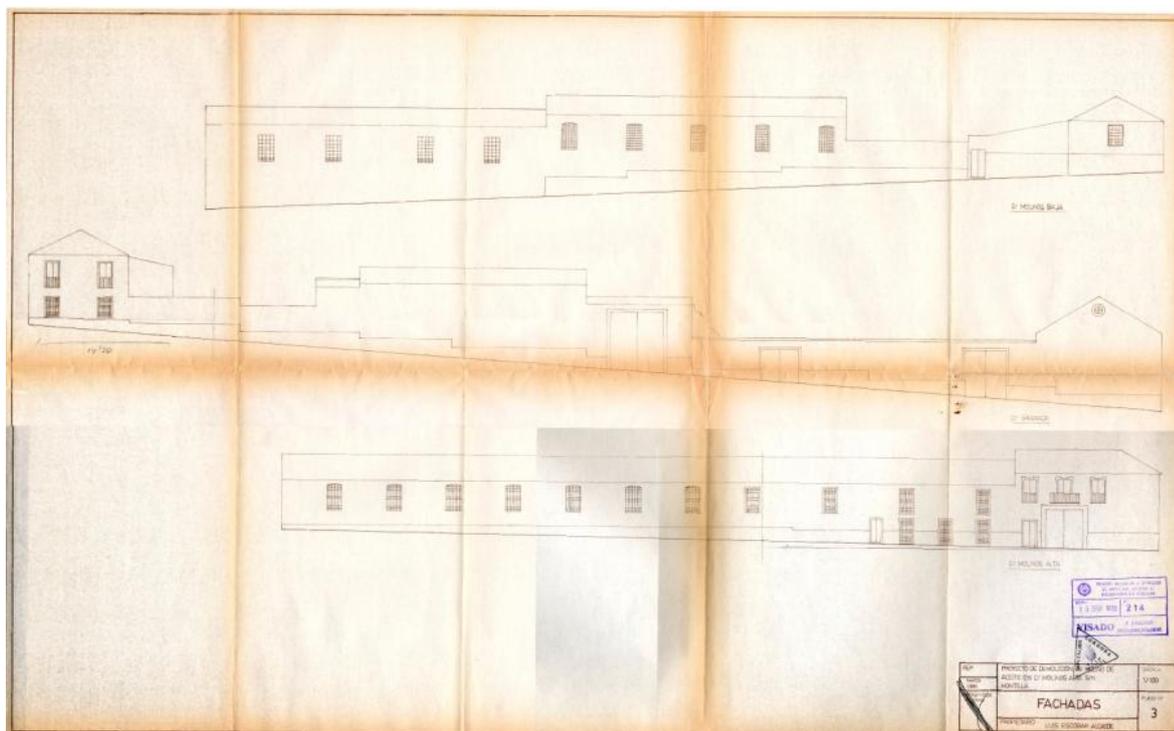


fig. 197.- Planos de alzados del Molino del duque antes de su demolición en 1.986. Fuente: Archivo Municipal de la Oficina de Urbanismo del Excmo. Ayuntamiento de Montilla.

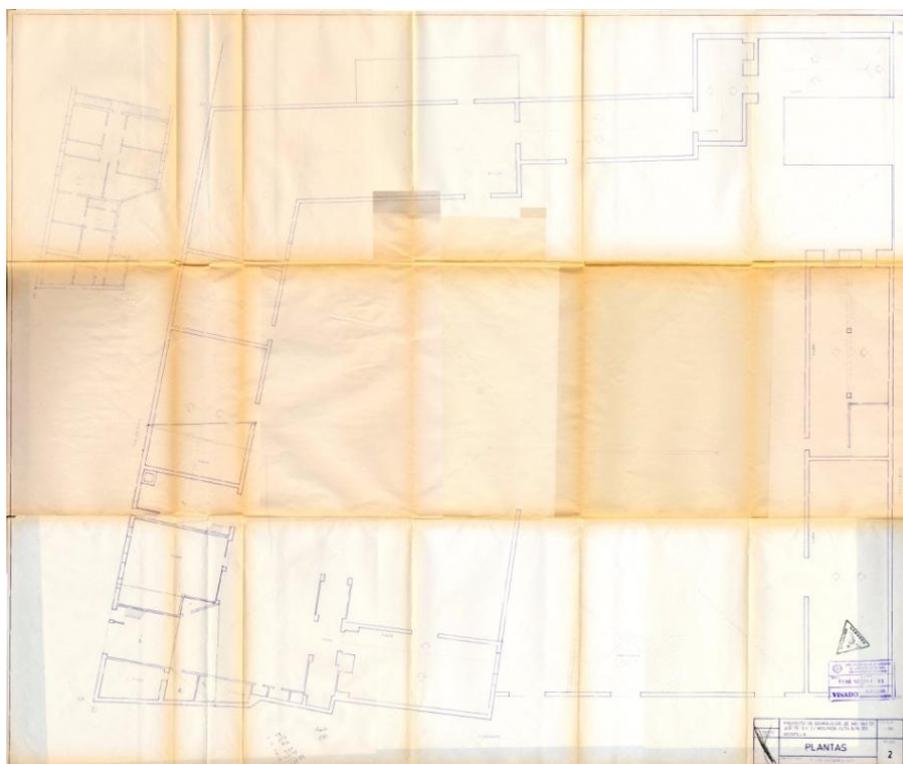


fig. 198.- Planos de Planta del Molino del duque antes de su demolición en 1.986. Fuente: Archivo Municipal de la Oficina de Urbanismo del Excmo. Ayuntamiento de Montilla.



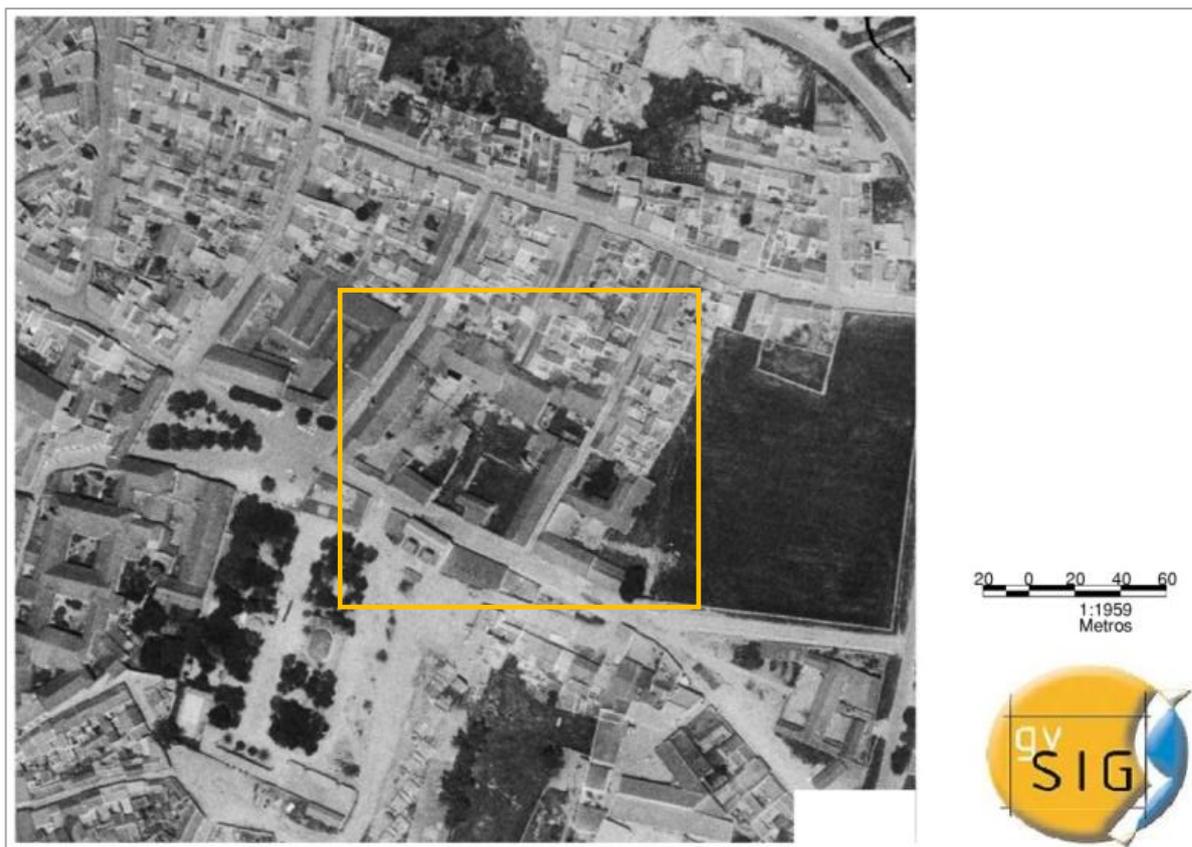


fig. 199.- Ortofoto digital histórica Panromática de Andalucía (1.977-1.983) con vuelo en Montilla del año 1.980, anterior a la demolición del molino del duque.

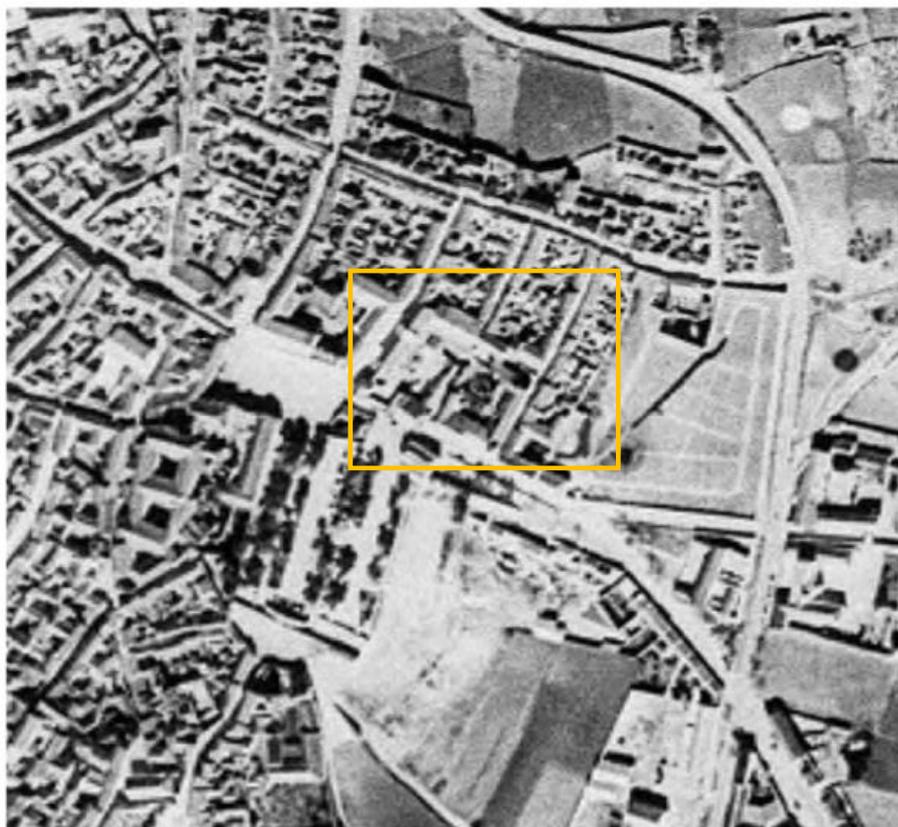


fig. 200.- Ortofoto del vuelo del vuelo americano de 1.956-1957.
(<http://www.ideandalucia.es/index.php/es/servicios/visualizacion-wms/44-servicios-de-ortofotos-y-ortoimagenes-generales>)



Junto a esta información también disponemos de fotografía aérea de Montilla de los años 80, con vista parcial del molino del duque:

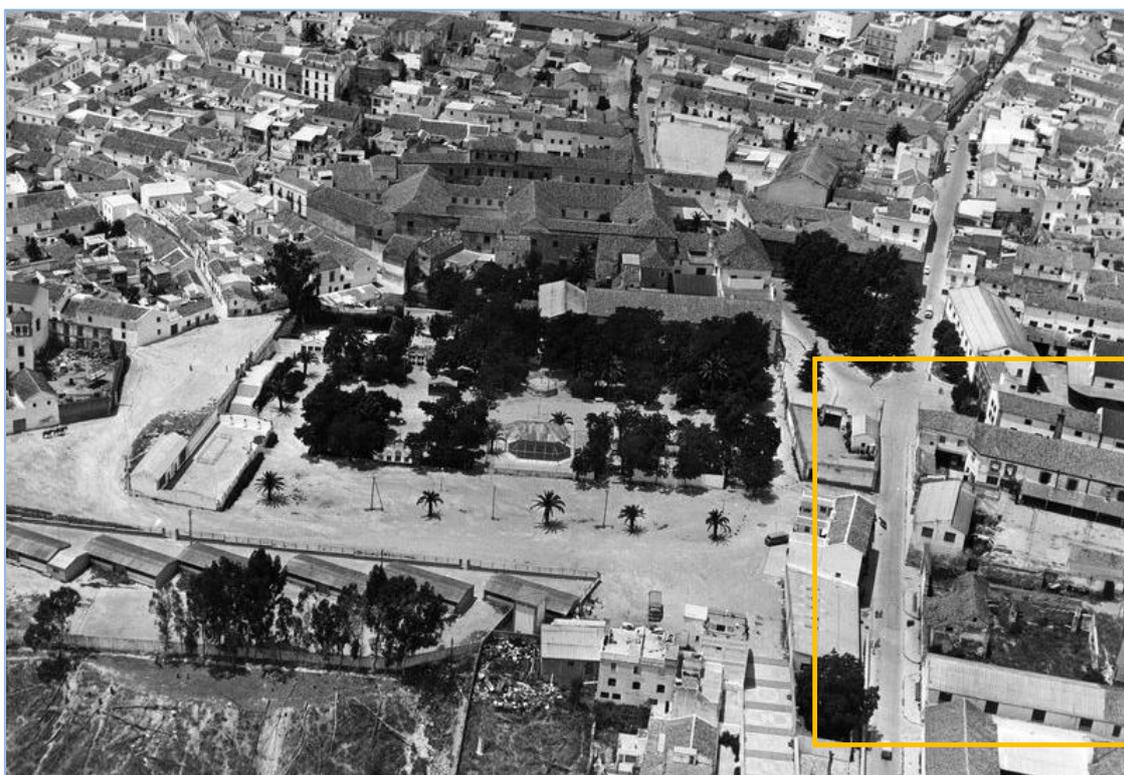


fig. 201.- Vista área del Paseo de Cervantes, Llano de Palacio y molino del Duque en los años 70.

También nos ha servido de referencia la parte del molino hoy conservada, dedicada hoy a oficina de empleo (INEM):



fig. 202.- Fotografía actual de la parte que se conserva del Molino hidráulico y Chimenea, destinado actualmente a Oficina de Empleo (Inem).



fig. 203.- Fotografía actual de Calle Molinos Baja donde se puede observar que las viviendas construidas en 1.987 guardan la traza de la antigua fachada del Molino





fig. 204. - Fotografía actual en calle Azahar construidas en 1987 que reproducen el volumen de la que fue la Casa de San Jerónimo.



fig. 205. - Fotografía actual de la calle Granada (Cruz de Arbón)

Con esta información y la ayuda del programa de diseño y representación de Autodesk, Autocad 2.010, hemos aproximado los alzados, plantas y cubierta tal y como se encontraba en el año 1.986, antes de su demolición, las cuales se aportan a continuación:



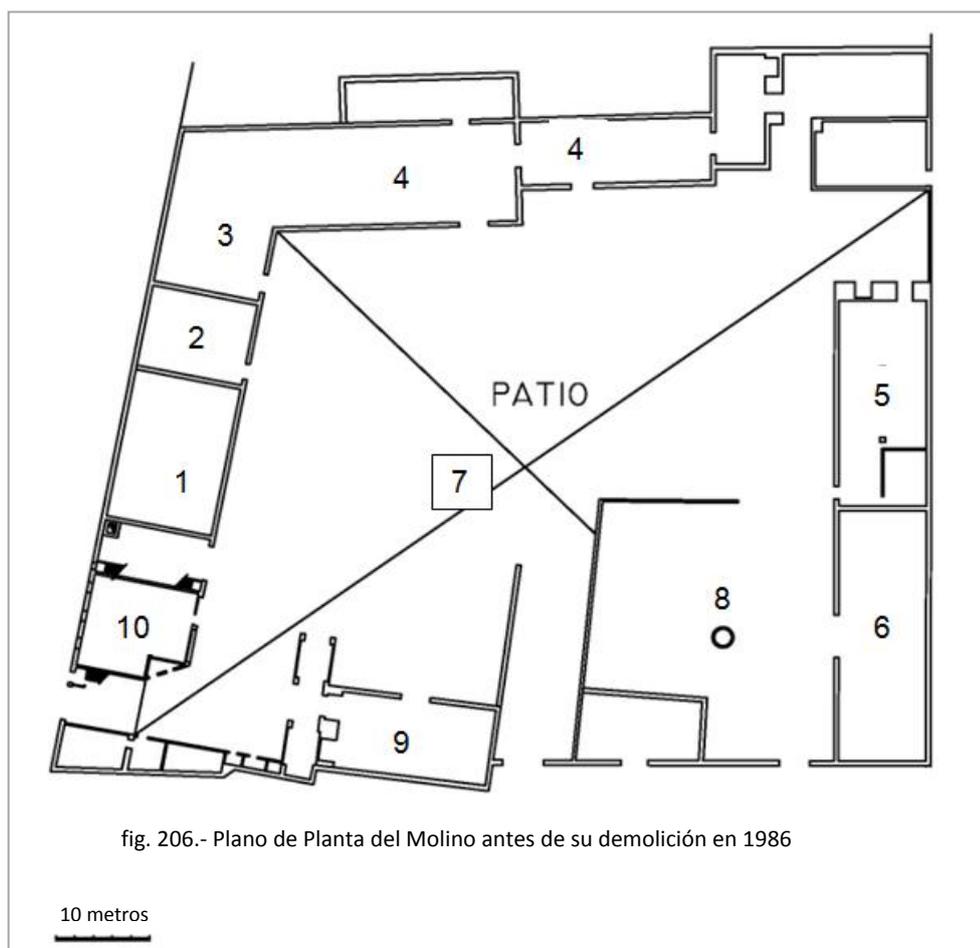
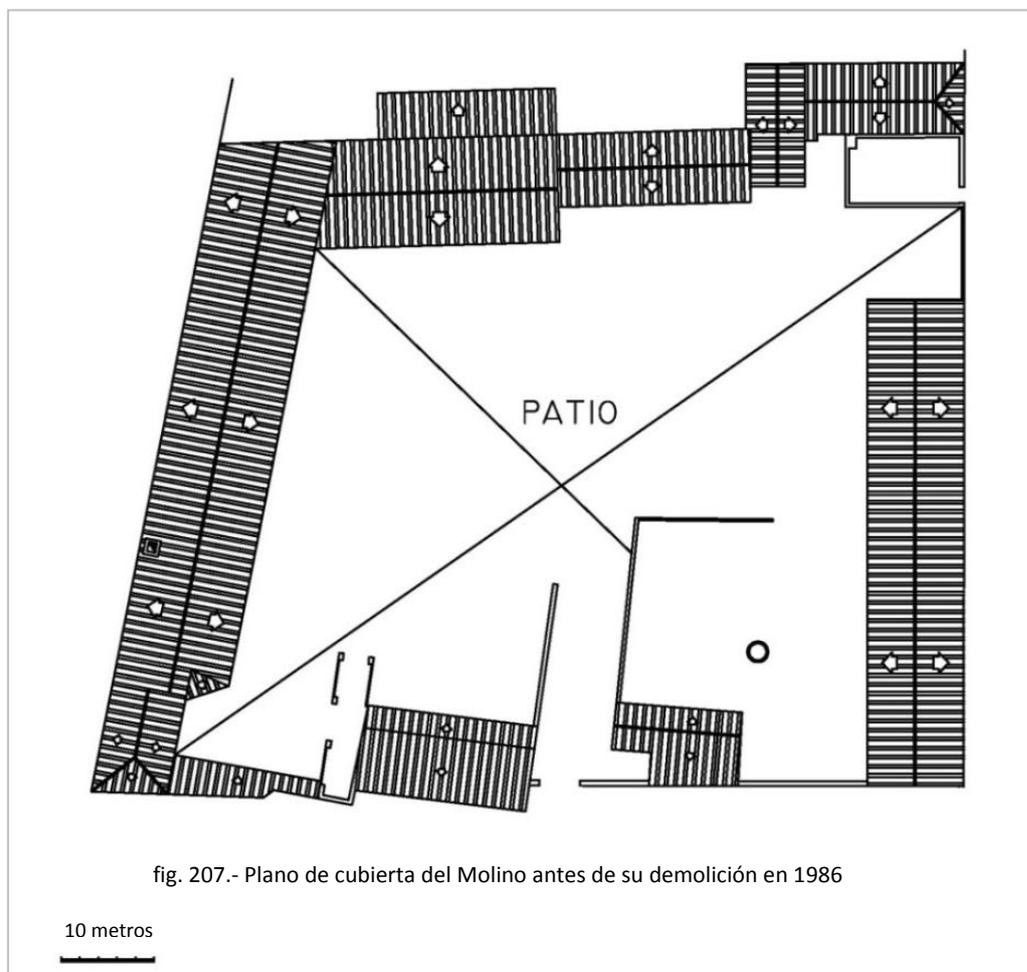


fig. 206.- Plano de Planta del Molino antes de su demolición en 1986

Distribución: 1. Almazara, 2. Refinería, 3. Almona, 4. Bodega, 5. Extractora, 6. Sin Uso, 7. Caldera, 8. Chimenea caldera, 9. Envasadora, 10. Oficinas y vivienda.²⁶⁵

²⁶⁵ Entrevista mantenida con D. Francisco López Raya en su domicilio de calle Juan Colín de Montilla. (Responsable del molino en propiedad de la familia Lizau Valderrama hasta su cierre a finales de los años 80 del pasado siglo XX)





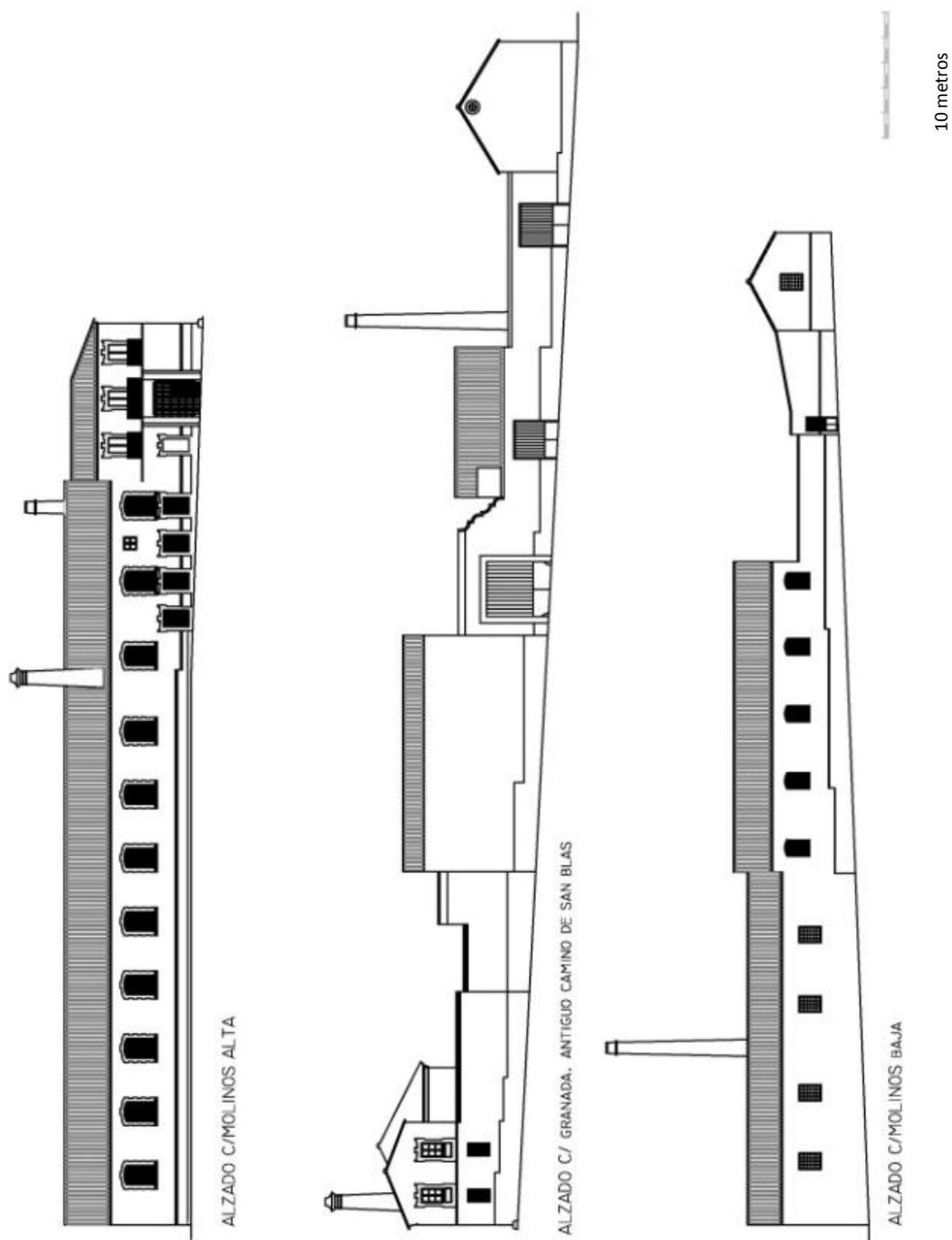


fig. 208.- Alzados del Molino antes de su demolición en el año 1986

Capítulo 7. Conclusiones

Conclusiones

A continuación, se presentan las conclusiones generadas del análisis de la información recopilada, teniendo en cuenta los objetivos generales y específicos de la tesis.

El patrimonio industrial relacionado con la producción de aceite constituye un testimonio inigualable como fuente documental que refleja la evolución de nuestra sociedad. A través de su estudio, podemos documentar nuestro pasado más allá del papel “productivo” que pudo jugar en su tiempo. Por ello se hace importante su conservación, su estudio y su conocimiento.

Del contexto histórico estudiado en relación a los grandes molinos aceiteros y en especial al Molino del Duque de Montilla, lo más interesante son las prerrogativas señoriales relativas a la producción, almacenamiento y comercialización de los productos agrícolas y en especial la transformación de la aceituna en aceite, que debido a su alta rentabilidad fue uno de los puntales económicos del dominio señorial, llegando a tener una trascendental repercusión en su arquitectura agrícola.

Estos grandes molinos aceiteros de propiedad señorial resultan un prodigio arquitectónico extraordinario propio del sur de la provincia de Córdoba que contrasta de sobremanera con los molinos de otras zonas dedicadas tradicionalmente al cultivo del olivo donde los molinos con más de una viga resultan excepcionales, no alcanzando el desarrollo de los cordobeses, los cuales resultan extraordinarios.

El absoluto control señorial de este rentable proceso transformador tuvo una especial transcendencia y repercusión en la edad moderna, dando como resultado una rica y variada arquitectura agrícola, por un lado la concentración, en la mayoría de los casos de grandes molinos fiscalizados por los señores situados en las villas donde los ciudadanos estaban obligados a llevar sus cosechas (imponentes almazaras señoriales que agrupaban en un solo edificio numerosos molinos y prensas de viga) y por otro fue surgiendo a partir del siglo XVII una arquitectura al margen de la señorial y de menor escala consistente en molinos de aceite de una o dos vigas como máximo para la molturación de las cosechas particulares de los hacendados previa autorización y licencia de los señores fiscalizada por un rígido control señorial.



El resultado de esta magnífica evolución arquitectónica no sólo fue consecuencia de las imposiciones señoriales, a ello hay que añadir la capacidad agrológica de nuestras tierras, el aumento considerable del proceso roturador a consecuencia de la expansión demográfica experimentada en Montilla durante el siglo XVI y el aumento del plantío de olivar en detrimento de la superficie de viñedo, todo ello queda suficientemente documentado en la presente tesis doctoral. Pagos tradicionalmente dedicados a la vid, viejas viñas cambiaron su fisonomía para ser remplazados en el último tercio del siglo XVI por plantaciones de olivos como muestra de la rentabilidad económica de la producción oleícola desde principios de la edad moderna.

Hoy en día se conservan muchas de estas construcciones en el término de Montilla, algunas de ellas con sus señeras torres de contrapeso, convertidas en la mayoría de los casos en lagares y bodegas como síntesis de la expansión productiva y comercializadora del vino experimentada en Montilla a principios del siglo XIX, no conservándose por desgracia en ninguna de ellas el instrumental utilizado para la transformación de la aceituna, aunque sí vestigios de numerosas piedras de los antiguos alfarjes integradas como elementos decorativos en estas construcciones, en parques públicos y en numerosos casos protegiendo las esquinas de muchas calles del núcleo urbano de Montilla, como testimonio histórico de la grandeza y tradición oleícola de nuestra querida tierra desde nuestros antepasados.

Tal vez el principal legado que nos dejen estas construcciones y sus mecanismos, sea el testimonio de un tiempo sin prisas, en el que los cambios y las innovaciones se producían a lo largo de siglos y las tecnologías tardaban dos mil años en extinguirse. Seguramente sean este tipo de valores, que hoy se nos hacen tan ajenos como un molino de sangre, los que sea necesario conservar como patrimonio etnográfico, más allá del meramente material.

Este trabajo de investigación tiene como objetivo fundamental concienciar a la sociedad y administraciones implicadas de la importancia histórica, ingenieril y arquitectónica de estas construcciones agrícolas como punto de partida para la preservación de esta riqueza patrimonial y cultural, que de no ser valorada urgentemente terminará por desaparecer en un corto espacio de tiempo.



Con el presente trabajo hemos realizado un análisis pormenorizado de los factores humanos, sociales, políticos, culturales, climáticos y ambientales que influyeron en la evolución histórica de la arquitectura oleícola en el sur de la provincia de Córdoba en la edad moderna, que sin duda servirá para futuras investigaciones más pormenorizadas de las distintas edificaciones que originariamente se dedicaron a la obtención del aceite de oliva.

Además, la recuperación de los antiguos molinos de aceite, puede tener un gran atractivo desde el punto de vista del turismo rural y cultural que sin duda ayudará a la comercialización de nuestros productos.

La arqueología industrial de Montilla puede tener como referente la recuperación histórica del desaparecido Molino del duque, que junto con sus bodegas y lagares serán sin duda un referente cultural y social que podrá tener su máximo exponente en el futuro museo del vino, que se ubicará en el recién restaurado Castillo de Montilla, donde la Universidad de Córdoba a través del Departamento de Ingeniería gráfica trabaja de manera comprometida a través de sus programas de Tesis y Máster.



Fuentes

ARCHIVO GENERAL DE ANDALUCIA:

- Sección Priego. Legajo 76, pieza 15; microfilmado en rollo 1120/152-165
- Sección Priego. Legajo 76, pieza 8; microfilmado en rollo 1120/193-308.
- Sección Priego. Legajo 35, pieza 2; microfilmado en rollo 1595.157/121-700; 1058/7-700; 1059/ 7-176.
- Sección Priego. Legajo 299; microfilmado en rollo 2341/394-395.
- Sección Priego. Legajo 88; microfilmado 1138/ 399-455
- Sección Priego. Legajo 299, microfilmado en rollo 2.341/ 372-568.
- Sección Priego. Legajo 22, pieza 41; microfilmado en rollo 1036/623-633
- Sección Comares. Legajo 42, pieza23; microfilmado en rollo 950,347/197-206
- Sección Comares. Legajo 42, pieza 35; microfilmado en rollo 347/332-354
- Sección Comares. Legajo 42, pieza 9; microfilmado en rollo 347/110-117.
- Sección Comares. Legajo 43, pieza 44; microfilmado en rollo 1007,348/518-520.

ARCHIVO MUNICIPAL DE MONTILLA:

Actas capitulares. Acuerdos sobre los molinos de aceite:

- Libro nº 1. 1526-1529. Fol. 104 v. 19-8-1528.
- Libro nº 2. 1530-1535. Fol.36r-36v. 29-05-1531./Fol.145v-146r. 6-12-1535/Fol.146r.
- Libro nº 3. 1538-1545. Fol.40v. 14-10-1538./Fol. 307v-309r. 26-2-1544.
- Libro nº 5. 1555-1561. Fol. 76v-77r. 18-9-1561./Fol.76v.-77r. 18-09-1556./Fol.85v-86r. 15-12-1556.



- Libro nº 6. 1562-1574. Fol.180r.-180v. 7-12-1565.
- Libro nº 10. 1605-1616. Fol.305v.16-12-1611./Fol.541v. 17-11-1615.
- Libro nº 11. 1616-1630. Fol.219 v. 5-12-1621.
- Libro nº 12. 1630-1637. Fol.9 r.16-06-1630./Fol. 99r.-100r. 14-01-1633/Fol.168r.19-6-1633.
- Legajo 915 B, expte. 5
- Legajo 249 A, expte. 1

FUNDACION BIBLIOTECA MANUEL RUIZ LUQUE DE MONTILLA:

Biblioteca Virtual de Andalucía:

- Signatura: 15834-6GC. Nº de registro: 15834
- Signatura: 15770-6GC. Nº de registro: 15770.
- Signatura: 15830-6GC. Nº de registro: 15830.

REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA (Fondo digital: DIGIBUG)

- (Fondo antiguo S. XVIII). url: <http://hdl.handle.net/10481/8819>

FOTOGRAFÍA DE LA PORTADA

- Patio del Molino Viejo o del Duque de Aguilar: (VV.AA. (2006). Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía. Provincia de Córdoba ,Tomo I. Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes, Dirección General de Arquitectura y Vivienda.



OTROS:

- Archivo Histórico Nacional.
- Biblioteca Nacional de España (Madrid).
- Biblioteca Virtual de Andalucía.
- British Museum, London (UK).
- Museo Garnelo de Montilla
- Museo de la Cultura del Olivo (Hacienda La Laguna) en Baeza (Jaén).
- Museo del Aceite de Oliva en Cabra (Córdoba)
- Museo del Prado (Fondo digital)
- Museo de Albardinales de Tabernas (Almería)
- Museo Hojiblanca (Antequera)
- Museo Histórico Local de Montilla. (Córdoba)
- Museo de Arqueología de Cataluña.
- Museo Boscoreale. Italia.
- Museo de maquetas en miniatura de aceite de Mengibar.
- Museo de la cultura del olivo de la Hacienda de la Laguna de Baeza (Jaén)
- Museo del aceite de Juan Colín de Montilla (Córdoba)



Bibliografía

- AGUDO TORRICO, J. (2002). Arquitectura doméstica tradicional andaluza. Diversidad y riqueza. Arquitectura Doméstica Tradicional en Andalucía. Sevilla, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía.
- ALVEAR WARD, D. (1834). Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica para la elaboración de aceite de olivas. Editado por D.E. Aguado, Impresor de Cámara de S.M. Madrid.
- ARANDA DONCEL, J. (2007) La expansión del Olivar en la Campiña Cordobesa durante el siglo XVI. Pinceladas de la Historia. Diario Córdoba 10 Diciembre 2007.
- ARANDA DONCEL, J. (1982). La oposición a los monopolios e imposiciones Señoriales en Montilla durante los siglos XVI y XVII. (I Ciclo de Conferencias sobre Historia de Montilla).
- ARANDA DONCEL, J. (2007). La expansión del olivar en la Campiña Cordobesa durante el siglo XVI. Diario ABC. Pinceladas de la historia. Lunes 10 de Diciembre de 2007.
- ARANDA DONCEL, J. (1994) La expansión del olivar en la campiña de Córdoba durante el siglo XVI. "L'ouvrier, l'Espagne, la Bourgogne et la vie provinciale. "Parcours d'un historien (Mélanges offert à Pierre Ponsot)" Página. 111. Madrid. 1994. ISBN 9788486839543. Colección de la Casa de Velázquez nº 49.
- ARANDA DONCEL, J. (1984). Los moriscos en tierras de Córdoba. Confederación Española de Cajas. ISBN: 9788475800301.
- ARAMBARRI, A. (1987). «La prensa de viga y tornillo». En Revista de feria. Dos Hermanas (Sevilla).
- BARCELÓ, M. (1996) "El consumo de aceite de oliva y otras grasas vegetales en Al-Ándalus" XIV Jornadas de estudios históricos locales: El Mediterráneo, área de convergencia de sistemas alimentarios (siglos V-XVIII). Palma de Mallorca. Pág. 15-38.
- BERMÚDEZ CANO, J.M; ORTÍZ URBANO, R.F. (2008) "La demolición del Castillo" Artículo de la Revista de Información Municipal del Excmo. Ayuntamiento de Montilla. Edición: Diciembre de 2008.
- BERNARDO ARES, J.M. (1985). De "época Moderna", en Córdoba y su provincia. Vol. 2º. Córdoba, Ediciones Gever.



- BLÁZQUEZ, J.M. (1980) “ La exportación del aceite hispano en el Imperio romano. Estado de la cuestión. Producción y comercio del aceite en la antigüedad. Primer Congreso Internacional. Pág. 19-46.
- BORRERO FERNÁNDEZ, M. (2003). La organización del trabajo. De la explotación de la tierra a las relaciones laborales en el campo andaluz (Siglos XIII-XVI). Sevilla, Universidad de Sevilla.
- BUGELLA ALTAMIRANO, Matilde (2.006). Montilla según las respuestas generales del catastro de Ensenada. 1.752. Asociación de Estudios de Ciencias Sociales y Humanidades. Excmo. Ayuntamiento de Montilla.
- BULL WILIAM, E.(1936). The olive industry of Spain. Economic Geography. Vol. 12.
- CABRAL FERNÁNDEZ, J. (2.009): El olivar gaditano durante la Época Moderna.
- CALVO POYATO, J. 1986. Del siglo XVII al XVIII en los señoríos del Sur de Córdoba. Diputación Provincial de Córdoba.
- CALVO POYATO, José. (1.987) Guía histórica de Montilla. Excmo. Diputación Provincial de Córdoba y Excmo. Ayuntamiento de Montilla.
- CARMONA DE VALLE, Francisco. Ldo. (1.747) “Por los vezinos cosecheros de azeytuna de la ciudad de Montilla, en el pleyto con el ... Marqués de Priego, Duque de Medina-Celi, sobre pretender los cosecheros la libertad de moler sus esquilmos en los molinos, que mas quenta les tenga, y no deber, ni estar obligados à molerlos en los propios de dicho Marquès” Digibug BUGR, Repositorio institucional de la Universidad de Granada. Fondo antiguo. Siglo XVIII. url: <http://hdl.handle.net/10481/8838>
- CARMONA VALLE, Ignacio. Ldo. (1.770) “Informe legal por los vecinos de la ciudad de Montilla... en el pleyto con el Excmo. Sr. duque de Medinaceli... sobre establecimiento de estancos y otros diferentes particulares”. - Granada : Imprenta Real, 1770,20 p., 1 h. ; 29 cm,Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía,1. Catálogos - Libros. Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15830-6GC. Nº de registro: 15830
- CASTRO PEÑA, Inmaculada. (1.988). Los Montillanos y las Navidades de 1.750. Artículo de la Revista de Información Municipal del Excmo. Ayuntamiento de Montilla. Edición: Diciembre de 1.988.
- CLAVERO BARTOLO, M. (1989). Mayorazgo, Propiedad feudal en Castilla. 1.369-1.836. Madrid. Siglo veintiuno.



- COLUMELA (siglo I d. C.). Los doce libros de agricultura, Tomo I, Libro V. Obra editada en 1824 por Miguel de Burgos (Madrid). Reproducción facsímil: Ex
- CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO. JUNTA DE ANDALUCÍA. (2.009) Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias de Andalucía. Provincia de Córdoba. Tomo I.
- CÓRDOBA DE LA LLAVE, R. (1988). «Aceñas, tahonas y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en la Córdoba del siglo XV». En *Hispania*, XLVIII/170 (pág. 827-874). CSIC.
- CORTIJO CEREZO, M.L. (2001). Reflexiones sobre geografía histórica: Montilla (Córdoba). *Florentia iliberritana: Revista de estudios de antigüedad clásica*, ISSN 1131-8848, Nº 12.
- DE CASTRO, T. (1.981). “Compendio Histórico y genealógico de los títulos de Castilla y señoríos antiguos y modernos de la ciudad de Córdoba y su reino”. Edición de José Manuel de Bernardo Ares. Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba.
- DE MOLINA, Geronymo, Ldo. (1.761). “Memorial ajustado hecho con citación, y asistencia de las partes, del pleyto que en esta Corte se sigue por el Convento de Sra. Sta. Ana, y otras diferentes Comunidades, y Don Francisco Márquez Toro, Don Bartholome de Aguayo, y otros muchos vezinos, Hacendados, y Cosecheros de la Ciudad de Montilla y el fiscal de S.M. de esta Corte con el Concejo ... de dicha ciudad y el Duque de Medinaceli, como Marques de Priego ... sobre diferentes estancos, dehesas y varios derechos demandados por los dichos vecinos ...” Digibug BUGR, Repositorio institucional de la Universidad de Granada. Fondo antiguo. Siglo XVIII. url: <http://hdl.handle.net/10481/8819>
- DOMINGUEZ ORTIZ, A. (1.974). El régimen señorial y el reformismo borbónico.. Discurso de ingreso como miembro numerario de la Real Academia de la Historia. Madrid.
- ESPINALT Y GARCÍA, B.; SANTOS ALONSO, H. (1778 y 1795). *Atlante español, ó Descripción general Geográfica, Cronológica, e Histórica de España... : Adornado con estampas finas, que demuestran las vistas perspectivas de todas las ciudades...* Por D. Bernardo Espinalt y García. Biblioteca Nacional Hispánica. Datos de edición: En Madrid En la Imprenta de Pantaleón Aznar Imp. de Antonio Fernánde. Imp. de Hilario Santos Alonso.
- ESTEPA GIMÉNEZ, J. (1987). El marquesado de Priego en la disolución del régimen señorial andaluz. Diputación Provincial de Córdoba.



- EVELYN ABBOTT. (1886). A history of Greece. Vol. 1.
- FANJUL, S. Y LADERO QUESADA, M. (2002). Al-Ándalus contra España, 3ª edición (en español), Madrid: siglo XXI. ISBN9788432310799.
- FERNÁNDEZ GALLEGOS, T.; DE SORIA FERNÁNDEZ, M. (1796). Alegación por el Conde de Cifuentes y otros consortes vecinos de villa de Baena y hacendados en su término para el pleito que siguen con el marqués de Astorga, duque de Sessa y de Baena, sobre la libertad de edificar y poseer molinos de aceite en el término de dicha villa, Granada, 1796". Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía. Imprenta Real (Granada). Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15770-6GC. Nº de registro: 15770.
- FUENTES GARCÍA, Fernando. ROMERO ATELA, Teresa. VEROZ HERRADÓN, Ricardo. (1.998). La industria aceitera del siglo XIX. Referencia a Córdoba y al Molino de Alvear. Universidad de Córdoba. BIBLID [0213-7525 (1998); 52; 15-50]
- GARRAMIOLA PRIETO, E. (1.995) Callejero y Memoria Intima de Montilla.
- GOODRICH, S. G. (1844). Lights and Shadows of African History. Boston. Bradbury, Soden, & Co.
- GÓNZALEZ BLANCO, A.; LÓPEZ BERMUDEZ, F.; VERA BOTI A.(2007). Los Aljibes en la Historia de la cultura: La realización en el campo de Cartagena. Revista Murciana de Antropología, Nº 14, 2007 Págs. 441-478.
- GONZÁLEZ MORENO, J. (1.982). Montilla, Aportaciones para su Historia. (I Ciclo de Conferencias sobre Historia de Montilla). Excmo. Ayuntamiento de Montilla. Comisión de Cultura.
- GREFFE, X. (2004) "Las villas del arte: los desafíos económicos"
- GRUPO DESARROLLO RURAL SIERRA MÁGINA. (2.009). El Patrimonio Oleícola. Análisis desde la diversidad del conocimiento. ISBN 978-84-613-6459-4.
- LIPSHITZ, N.; GOPHNA, R.; HARTMAN, M.; BIGER, G. (julio de 1991) "The beginning of olive (olea europaea) cultivation in the old world: Areassessment". Journal of Archaeological Science. Vol. 18. nº 4. pág. 441-453. DOI 10.1016/0305-4403(91)90037-P.
- LÓPEZ GÁLVEZ, MY; MORENO VEGA. A; PÉREZ MERINO J, (2010). "Una prensa de viga y quintal con torre de contrapeso en el Molino del Toro". En La Corredera, núm. 64, pág. 12-13. Montilla (Córdoba).



- LÓPEZ GÁLVEZ, MY. (2012). Estudio Histórico-técnico sobre las almazaras cordobesas en el siglo XVII: Aplicación al Molino del Toro (Montilla). Tesis Doctoral Universidad de Córdoba.
- LÓPEZ GÁLVEZ, MY; MORENO VEGA, A. (2011). “El monopolio aceitero del marquesado de Priego en Montilla: siglos XVI-XVIII”. En La Corredera, núm. 67. Montilla.
- LÓPEZ GÁLVEZ, MY; MONTES TUBIO, F; BURGOS, E; MORENO VEGA, A. (2012). Análisis tecnológico-funcional y arquitectónico de las almazaras cordobesas en la Edad Moderna. ITEA, Vol. 108 (2), 1-31.
- LÓPEZ ONTIVEROS, A. (1970). Evolución de los cultivos en la campiña de Córdoba del siglo XIII al siglo XIX. Murcia. Universidad de Murcia.
- LLAMAS SALAS, M. (2011). “El molino del duque del Montilla y la influencia del monopolio señorial en la arquitectura oleícola”. Trabajo fin de Máster representación y diseño en la arquitectura y la ingeniería. Universidad de Córdoba.
- LORENZO MUÑOZ, Francisco de Borja. (1.779) Historia de la M.N.L. Ciudad de Montilla, f. 74. 1779. Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque. Ms. 54
- MADOZ, P. (1847). Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar. Tomo VI: Córdoba. Madrid.
- MANJARRÉS Y DE BOFARULL, R. de (2010 [1896]). El aceite de oliva. Su extracción, clarificación y refinación. Reproducción facsímil. Jaén. Editorial Formación Alcalá.
- MEDINA, M. Y LA IGLESIA, B. (1991). Haciendas del Olivar. Franco María Ricci Editore. Caja Rural de Sevilla. Seda Editorial. 237pp., 31x23,5cm.
- Memorial del pleito entre Luis Fernández de Córdoba, marqués de Comares, y los dueños de molinos de aceite en Castro del Río y Espejo, sobre el derecho de las moliendas de aceituna del término de esta última villa” Copia simple. Dos ejemplares impresos. El pleito comenzó en el año 1735. Archivo Ducal de Medinaceli. Sección Comares, legajo 43, pieza 47, microfilmado en Archivo General de Andalucía. Sección Comares.
- MONTES TUBÍO, F.; et ál. (2010). «D. Diego de Alvear y Ward: un innovador de la Agroindustria». En El Patrimonio Oleícola. Análisis desde la diversidad del conocimiento. Jaén.



- MONTES TUBÍO, F. DE P.; ROJAS SOLA, J. I. (2008). «Ingenios para la obtención del aceite y el vino». En *Ars Mechanicae: ingeniería medieval en España* (pág. 195-202). Madrid. CEDEX y Fundación Juanelo Turriano.
- MOLINA RECIO, Raúl. (2.007) *Nobleza y Poder Señorial. Los Señoríos Andaluces de Los Fernández de Córdoba en la edad moderna: Territorio, Población y Economía*. Universidad de Almería. ISBN. 978-84-8108-410-8
- MORENO CUADRADO, Fernando. (1.993) catálogo artístico y monumental de la provincia de. Córdoba, VI: Luque, Montalbán, Montemayor y Montilla. *Cajasur obra social y cultural*. 331 p. ISBN 13: 9788488218179.
- MORTE MOLINA, José. (1.882). *Apuntes históricos de Esta Ciudad*. Asociación de Antiguos Alumnos Salesianos de Montilla. Segunda Edición 1.982. Original: Fundación Manuel Ruíz Luque.
- NARANJO RAMÍREZ, J. (1.994). «Acerca de los orígenes del viñedo. Montilla-Moriles» Universidad de Córdoba.
- NARANJO RAMÍREZ, J. (2009). *El Valor paisajístico de lo utilitario. La Casa Rural en el viñedo Cordobés: "Los lagares"*. Universidad autónoma de Madrid.
- NOGUERA CELDRÁN, J.M. Y ANTOLINOS MARÍN, J.A., (2.009). *Áreas productivas de servicio de la villa Romana de los cipreses (Jumilla, Murcia)*. *Archivo Español de Arqueología*. 191-220 ISSN: 0066 6742 doi: 10.3989.
- NORIEGA, E. (1901). «Memoria acerca de la fabricación de Aceites en la provincia de Sevilla». Reproducido en *Agricultura y Sociedad*, núm. 19 (pág. 291-361). Madrid (1981).
- PEQUEÑO Y MUÑOZ-REPISO, Diego (1878) *Elaboración de Aceites de Olivas*. Madrid. Imprenta de la Sociedad Tipográfica. (1.878)
- PEREZ CABALLERO, Joseph (1.782). "Informe por la ciudad de Montilla en la instancia de segunda suplicacion del pleyto con el Sr. Duque de Medinaceli... sobre la libertad de los vecinos... en los hornos del pan cocer y molinos harineros...." Madrid : Joaquín Ibarra, 1783,19 p. ; 30 cm. Copia digital: realizada por la Biblioteca de Andalucía, 1. Catálogos - Libros. Fundación Biblioteca Manuel Ruíz Luque (Montilla, Córdoba). Signatura: 15834-6GC. Nº de registro: 15834
- PINO ESPEJO, M.J. (2007). *Influencia del Cambio Tecnológico en las Almazaras en la Cultura Empresarial Cordobesa de los siglos XIX y XX*. Tesis doctoral. Universidad de Córdoba (2.007).



- PINO, J. L. del (2010): Pleitos y usurpaciones de tierras realengas en Córdoba a fines del siglo XV: la villa de Las Posadas, en Estudios de Historia de España, Vol. XII, Tomo 1.
- QUINTANILLA RASO, C. (1.979). Nobleza y señoríos en el Reino de Córdoba. La Casa de Aguilar (siglos XIV y XV). Córdoba.
- RAMÍREZ DE LAS CASAS DEZA. (1.986) Luis M^a. Corografía histórico estadística de la provincia y obispado de Córdoba. 2 vols. Edición de Antonio López Ontiveros. Córdoba, Monte de Piedad y Caja de Ahorros.
- REY GARCÍA, J. (2014). *Nota del Discurso "Acto de entrega del Título y distintivo como Cronista Oficial de la Ciudad de Montilla"*.
- RIBERA, J.: (1.984). Novísimo Tratado de Agricultura y Zootecnia, Manuel Soler editor. p.463, texto y 1145 lámina. Barcelona.
- RODRIGUEZ BECERRA, S. (1.973): "Etnografía de la vivienda. El Aljarafe sevillano". Pág.112-115.
- RODRIGUEZ NEILA, J.F.; IBAÑEZ CASTRO, A. (1983). Córdoba hispano-Romana. Diputación Provincial de Córdoba.
- TACUINUM SANITATIS (Manuscrito medieval). M. Moleiro Editor, 2008.
- VIDAL CASTRO, F.; LÓPEZ GÓMEZ, M.; CANTO GARCIA, A. (1995). El Zoco: Vida económica y artes tradicionales de Al-Andalus y Marruecos. 1^a ed. ISBN: 8477823367. 236 páginas; 30x25 cm
- VID. MOXO, S.DE: (1.965):. La disolución del régimen señorial en España. Madrid.
- VITRUBIO POLIÓN. M. (1.995). Los Diez Libros de Arquitectura. Alianza, ed. Madrid.
- VV. AA. (1993). Catálogo artístico y monumental de la provincia de Córdoba. Tomo VI: Luque, Montalbán, Montemayor y Montilla. Córdoba. Consejería de Cultura y MA (Junta de Andalucía), Diputación Provincial y Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.
- VV.AA. (2006). Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía. Provincia de Córdoba (2 Tomos). Madrid. Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes, Dirección General de Arquitectura y Vivienda.



Anexo I: Fichas técnicas de antiguos
molinos de aceite en el término de
Montilla

FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DEL CARMEN

Localización: Camino de la Huerta de Riofrío.

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:

Google Maps 37°31'22.7"N 4°35'06.4"W
MOLINO DEL CARMEN. MONTILLA (CÓRDOBA)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 000600100UG65C0001JX

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Viviendas vinculada a la explotación rural

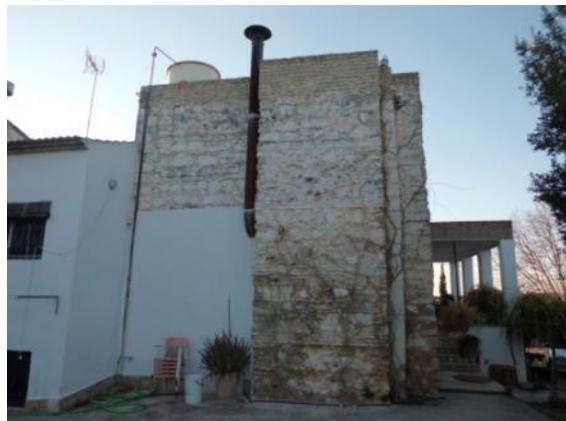
Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: 1726

Descripción:

Del antiguo molino aceitero se conserva la torre de contrapeso y la nave de prensado, capilla original con maderos, restos de los alfarjes, cuadras, patio empedrado y pozo con brocal de piedra natural. Se conservan restos de los husillos de la viga de contrapeso, algunos incorporados en la construcción actual. Buen estado de conservación.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DE JORGILLO

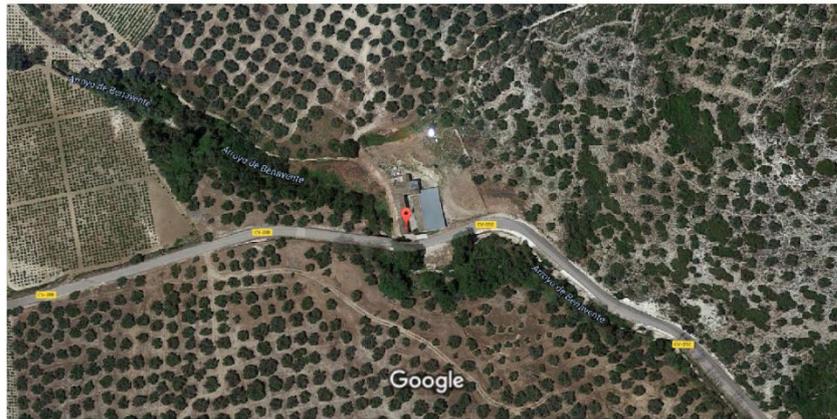
Localización: Carretera CV-208. Montilla a Llanos del Espinar.

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:

Google Maps

37°33'49.3"N 4°32'26.3"W

MOLINO DE JORGILLO. CRTA. MONTILLA-LLANOS DEL ESPINAR. MONTILLA (CÓRDOBA)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 14042A017001150001RQ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Vivienda vinculada a la explotación rural

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: siglo XVIII

Descripción:

Edificación cerrada en torno a un patio central. Conserva la nave de prensado con su torre de contrapeso, la portada de acceso y parte de la bodega de aceite con sus tinajones. Buen estado de conservación.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

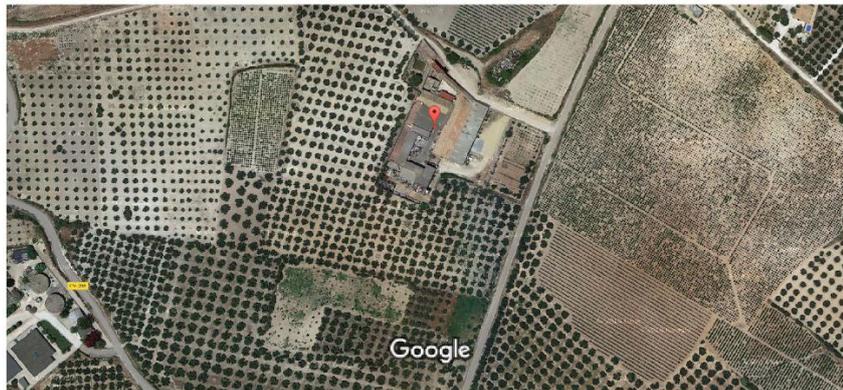
1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DE ALVEAR

Localización: Carretera El Carril

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:

Google Maps 37°33'52.5"N 4°35'24.8"W
 MOLINO DE ALVEAR. Ctra. El Carril. Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 DigitalGlobe, Instituto de Cartografía de Andalucía, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 001500100UG55H0001QJ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Industria de baño de metales.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: 1747

Descripción:

Se conserva parte de las construcciones originales, no quedan vestigios del antiguo molino que contó con dos prensas de viga. Este Molino fundado por D. Diego de Alvear y Escalera en 1747 tiene el privilegio de haber contado con la primera prensa hidráulica instalada en las almazaras españolas por D. Diego de Alvear y Ward. En 1834 son sustituidas las dos prensas de viga por una prensa hidráulica, siendo testigo del inicio de la era tecnológica en las almazaras de aceite frente a los sistemas tradicionales. Bien entrado el siglo XX fue transformado a lagar bodega.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO EL CARRIL

Localización: Carretera El Carril

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:



37°33'52.5"N 4°35'24.8"W

MOLINO DE ALVEAR. Carretera El Carril. Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 001700100UG660001AZ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Lagar bodega

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVIII

Descripción:

Conjunto de naves y edificaciones en torno a un patio central destinadas a lagar. No se conservan vestigios de su uso a molino aceitero. Buen estado de conservación.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DE CABRIÑANA

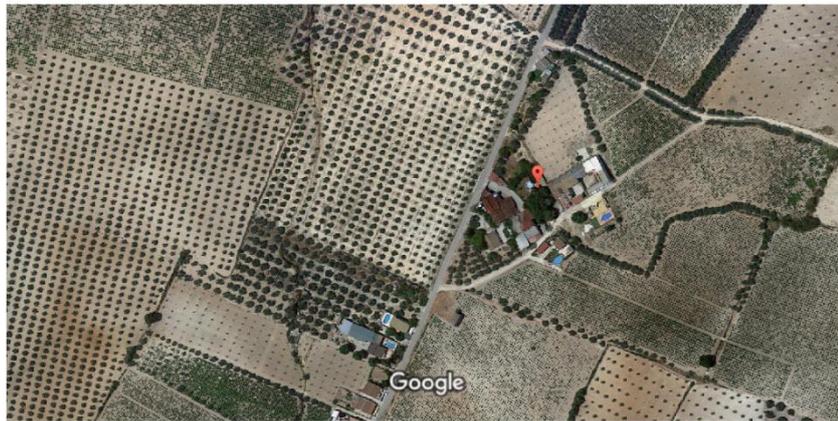
Localización: Vereda del Cerro Macho.

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:

Google Maps

37°32'03.5"N 4°33'22.4"W

MOLINO DEL MARQUÉS DE CABRIÑANA. Vereda del Cerro Macho. Montilla



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 002300400UG65E0001UJ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Casa Rural

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVIII

Descripción:

Edificación muy transformada para su destino a lagar bodega a principios del siglo XIX. De la construcción original destinada a molino aceitero se conserva el patio empedrado y algunas piedras de alfarjes y pilones que pertenecieron al antiguo molino de aceite. Actualmente se encuentra dividida en varias partes destinadas a lagar-bodega y vivienda rural.

4.-FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DE LA CAÑADA

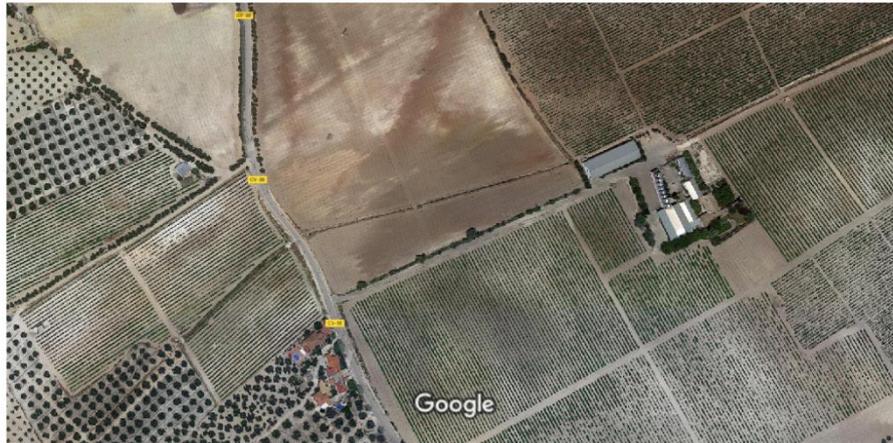
Localización: Carretera Montilla-Cabra (CV-38)

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:

Google Maps

37°32'10.5"N 4°34'02.5"W

MOLINO DE LA CAÑADA. Camino de la Cañada. Montilla (Córdoba). Ctra. Montilla-Cabra (CV-38)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 001700100UG65E0001AJ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Lagar moderno

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVIII

Descripción:

Edificación cerrada en torno a patio central productivo. No se conservan restos del antiguo molino de aceite después de su transformación a un moderno lagar con conos de fermentación de acero inoxidable y prensas neumáticas. Existen en su alrededor restos de piedras de aljарfes del antiguo molino aceitero.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO LOS YUSTES II

Localización: Camino del Pozo Aguaderas

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:



37°35'04.3"N 4°34'38.9"W

MOLINO LOS YUSTES II. Camino del Pozo de Aguaderas. Montilla (Córdoba).
Crtra. Montilla-Nueva Carteya.



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 50 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 14042A011004230000ED

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Edificio en ruinas

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVIII

Descripción:

No se conservan el edificio destinado a molino de aceite. Se puede observar en el terreno la base de la antigua construcción destinada a nave de prensado y molienda. En el terreno se puede observar la de la base del aljarfe y restos de los decantadores donde estuvo ubicada la prensa de viga.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DEL TORO

Localización: Camino de Buenavista

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:



37°33'49.1"N 4°34'12.7"W

MOLINO DEL TORO. Camino de Buena Vista. Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 001200700UG65G0001JS

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Vivienda rural.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVIII

Descripción:

Antiguo molino aceitero con edificaciones en forma de "L" y tapias que cierran un patio central. Contó con tres naves de prensado con prensas de viga. Se conservan algunos elementos originales como su portada de acceso, torre de contrapeso, patio, bodega y piedras correspondientes a los alfarjes, regaifa oct.. Buen estado de conservación.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO EL PINAR

Localización: Camino del Pinar

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:

Google Maps

37°32'16.3"N 4°35'09.6"W

MOLINO DEL PINAR. Camino del Pinar. Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 50 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 002000100UG55F0001AX

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Alojamiento rural y celebraciones.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: año 1741

Descripción:

Antiguo molino aceitero fundado por los frailes Agustinos que fue reformado y ampliado en la segunda mitad del siglo XX para la instalación de un lagar y bodega de fermentación de conos hasta configurar una edificación cerrada en planta de "U" y patio central. Del molino primitivo se mantiene la torre de contrapeso con su capilla, la nave de prensado con su portada de piedra, el quintal de la prensa de viga y varias piedras del aljarfe utilizadas como elementos de decoración. Buen estado de conservación.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DE LAS MONJAS

Localización: Camino de la Huerta de Riofrío.

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:

Google Maps

37°31'50.5"N 4°35'31.1"W

MOLINO DEL LAS MOJAS. Camino de la Huerta de Riofrío. Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 14042A022001600000EQ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Edificación vinculada a la explotación agrícola con uso de almacén de aperos.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: año 1722

Descripción:

Antiguo molino de aceite fundado por el convento de Santa Ana en el año 1722. Se conserva la nave de prensado dividida por arcada central y cubierta con dos aguas con teja cerámica. También dispone de cuadras, almacenes y otras dependencias de labor junto a varios patios adyacentes. Conserva la portada con grabado de santa Ana, piedras de los aljarfes y husillo de la prensa de viga integrados en la propia edificación. Fue transformada con posterioridad a molino de aceite industrial. Actualmente posee un deficiente estado de conservación, encontrándose la cubierta parcialmente derruida.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DE SANTA BRÍGIDA

Localización: Camino del Callejón de Santa Brígida. Pago de Benavente. Montilla

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:



37°32'38.9"N 4°34'12.7"W

MOLINO DE SANTA BRÍGIDA. Camino del Callejón de Santa Brígida. Montilla. (Córdoba)



Imágenes ©2015 DigitalGlobe, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 50 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 000700100UG65E0001XJ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Construcción agrícola vinculada a la explotación agrícola destinada a vid y olivo.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: año 1745

Descripción:

Molino de aceite de prensa de viga al que más tarde se incorporó un lagar. De la almazara datada en 1745, según licencia concedida por los marqueses de Priego, se conserva la nave de prensado, la torre de contrapeso para una viga y la portada principal de piedra natural con aspecto monacal.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DE LOS TOROS O PAPAMBO

Localización: Ctra. Montilla-Llanos del Espinar

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:



37°33'01.6"N 4°33'43.7"W

MOLINO DE LOS TOROS O DE PAPAMBO. Carretera de Montilla al Llano del Espinar (CV-208). Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 50 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 000300200UG65E0001AJ

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Viviendas y nave vinculada a la explotación agrícola.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: siglo XVIII

Descripción:

Antiguo molino de aceite con prensa de viga transformado con posterioridad a lagar industrial actualmente sin actividad. Se conservan restos de las prensas hidráulicas hoy en desuso y alguna piedra cilíndrica del antiguo alfarje.

4.- FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

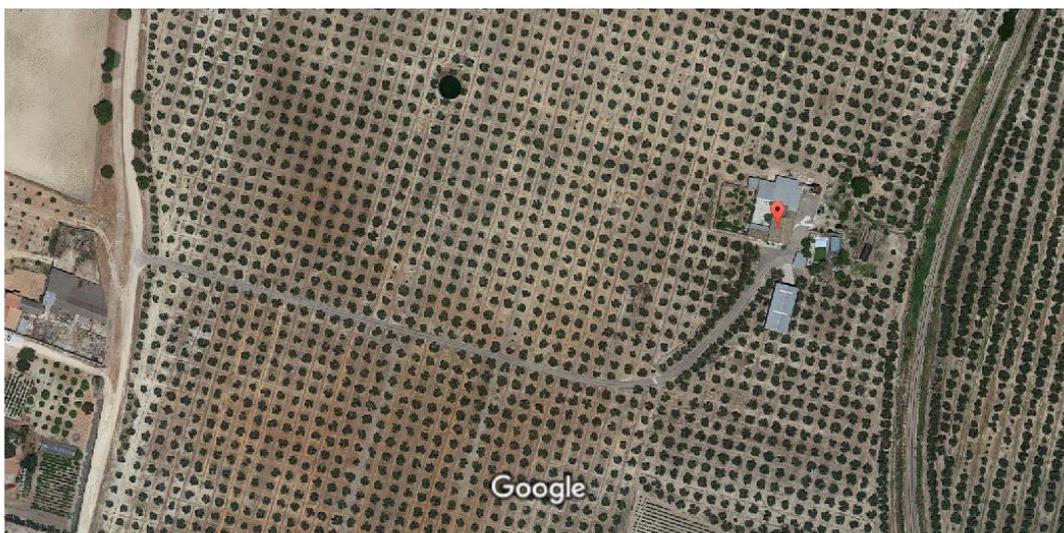
Denominación: MOLINO DE LOS PADRES **Localización:** Vereda de Duernas. Montilla (Córdoba)

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:



37°36'23.6"N 4°37'46.0"W

MOLINO DE LOS PADRES. Vereda de Duernas. Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 14042A007002090001RA

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Caserío y nave vinculada a la explotación agrícola destinada a olivar.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: año 1732

Descripción :

Molino de aceite con prensa de viga fundado por la Compañía de Jesús en el año 1732 del que sólo se conserva el caserío con su portada de piedra arenisca y escudo de la congregación. También se conservan en su entorno numerosas piedras que pertenecieron a los alfarjes dispuestas en el exterior como elementos decorativos. Buen estado de conservación.

4.-FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DEL CORDON

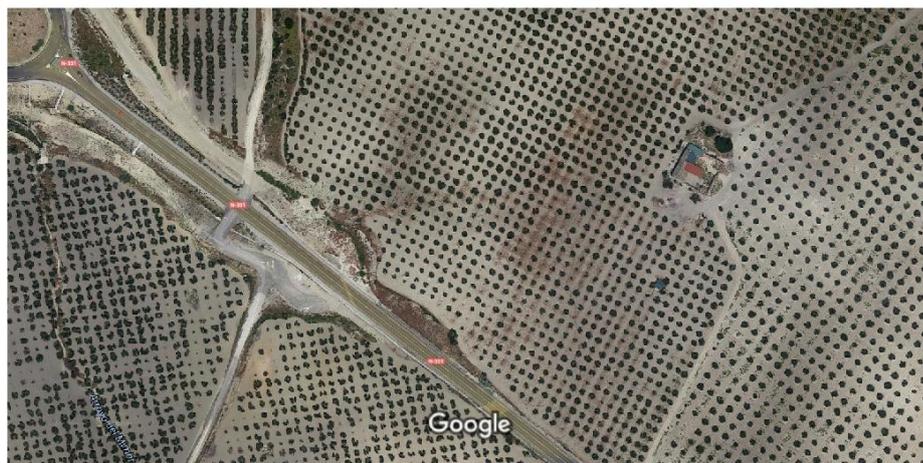
Localización: Carretera N-331. Córdoba-Málaga. Montilla (Córdoba)

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN

Google Maps

37°36'50.6"N 4°41'12.7"W

MOLINO DEL CORDON. Crtra. N-331. Córdoba-Málaga. Montilla (Córdoba)



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 100 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 14042A003000010000EI

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Construcción vinculada al uso agrícola de la finca de olivar como nave de aperos.

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVIII

Descripción:

Antiguo molino de aceite con prensa de viga del que se conserva la nave de prensado con torre de contrapeso de fábrica de ladrillo incorporada en el volumen de la propia construcción. También conserva la capilla con sus maderos, piedras de los alfarjes, tinajas y husillo de la prensa de viga incorporado en el dintel de uno de los huecos perteneciente a reformas posteriores. Dispone de otras construcciones auxiliares como cuadras y almacenes que junto con un cerramiento exterior conforman el patio central.

4.- FOTOGRAFÍAS:



Anexo II: Molinos señoriales en Aguilar de la Frontera

FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

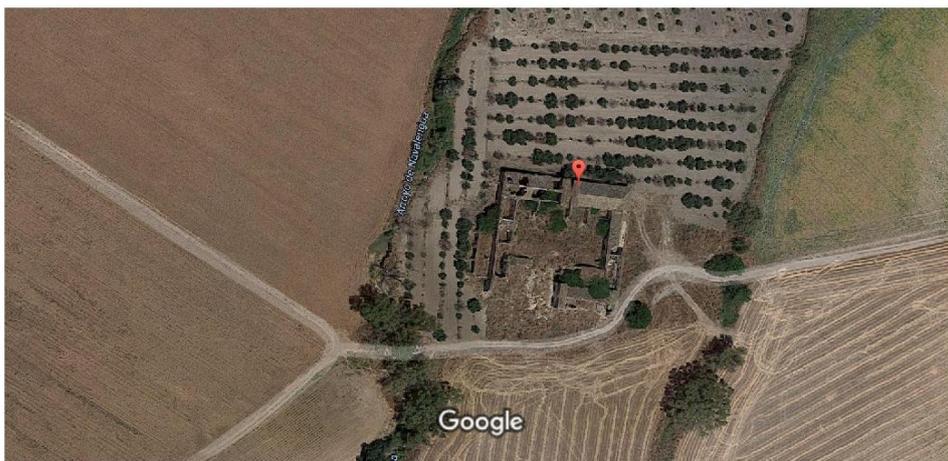
Denominación: MOLINO DEL DUQUE O VIEJO DE AGUILAR **Localización:** Camino de Puente Genil. Aguilar de la Frontera. Córdoba

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN:



37°22'49.7"N 4°40'36.5"W

MOLINO DEL DUQUE O VIEJO DE AGUILAR. Camino de Puente Genil. Aguilar de la Frontera. Córdoba



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 50 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Refª Catastral: 14002A038000250000YI

Régimen de Propiedad: Privada

Uso Actual: Sin uso y en estado ruinoso

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVI

Descripción y estado de conservación: Situado en el límite del término entre Aguilar de la Frontera y Puente Genil se alza, aunque en muy mal estado de conservación este magnífico molino señorial perteneciente a las posesiones del marquesado de Priego, está formado por varias construcciones que cierran un patio central que albergaron cuatro bloques de molino con dos prensas de viga cada una y aljarfes en "I", dependencias auxiliares y cuadras. Es uno de los vestigios latentes de las grandes proto-industrias aceiteras nacidas en la edad moderna que de no ser recuperado terminará por desaparecer.

4.-FOTOGRAFÍAS:



FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN:

Denominación: MOLINO DEL DUQUE DE AGUILAR O "CORRAL NUEVO"

Localización: Calle Molinos y calle Nueva, con acceso por calle Doña María Coronel

2.- CARTOGRAFÍA Y SITUACIÓN

Google Maps

37°31'04.4"N 4°39'32.0"W

MOLINO DEL DUQUE DE AGUILAR O CORRAL NUEVO. Calle Molinos. Aguilar de la Frontera. Córdoba



Imágenes ©2015 Google, Datos del mapa ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional 50 pies

3.- DATOS DEL INMUEBLE:

Antiguo molino señorial rehabilitado para edificio socio-cultural consta de un patio de labores de planta irregular y un edificio compuesto por dos naves en forma de L, situándose la torre de contrapeso en la intersección de ambas. Cada una de las naves se encuentra dividida por elementos centrales de apoyo, comunicadas por arcos rebajados sobre sillares achaflanados en las esquinas. Este Molino de propiedad señorial llegó a contar con 10 vigas y 10 piedras según consta el Catastro del Marqués de Ensenada. (S. XVIII)

Refª Catastral: 3437502UG5533N0001WX

Régimen de Propiedad: Edificio público

Uso Actual: Edificio público socio-cultural

Período histórico: EDAD MODERNA

Cronología: Siglo XVI

Descripción y estado de conservación:

Buen estado de conservación, fue rehabilitado por el Ayuntamiento de Aguilar de la Frontera entre los años 2005 y 2007, mediante convenio suscrito con el Ministerio de Fomento para su destino a edificio socio-cultural.

4.- FOTOGRAFÍAS:



