

# *Historia*

DE LA PROVINCIA DE

# *Huelva*

Un análisis de los ámbitos municipales



CAPÍTULO 69

**LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS**

**JABUGO**

## Huelva Información

Presidente: **Antonio Ponce Fernández**  
Director Gerente: **Ramón Fernández Beviá**  
Director Editorial: **Fernando Merchán Alvarez**  
Jefe de promoción: **Esther Perles Gallego**

## Editorial Mediterráneo

Director-Editor: **Juan Agero**  
Dirección artística: **Mercedes Agero Jacobsen**  
Maquetación: **Carlos González-Amezúa**  
Fotografía: **Juan José Pascual Lobo**  
**Félix Lorenzo**  
**Sergio Gil**  
**Carlos Navajas**  
**José Barea**  
**Pablo Ramón**

## Equipo científico de Trabajo

**Dirección, ideas y diseño**  
Juan A. Márquez Domínguez

**Coordinación y gestión**  
José M. Jurado Almonte

### Organización y apoyo logístico

Anaya Pena, Lauro; Carrero Carrero, Antonio J.; Dorrego Reyes, Israel; Felicidades García, Jesús; García Delgado, Fco. Javier; Jurado Almonte, José M.; Márquez Domínguez, Juan A; Martín Ramos, Javier; Mora Ruiz, Manuel; Moreno Hinstrosa, María J.; Núñez Márquez, Juan M.; Pardo García, Horacio; Sancha Soria, Felix; Senra González, Sabino.

### Redacción de capítulos

Geógrafos e historiadores del Instituto de Desarrollo Local (IDL); profesores de la Facultad de Humanidades de la Universidad de Huelva; y otros estudiosos e investigadores.

### ©Agedime, S.L-Editorial Mediterráneo

Diego de León, 39 (28006 Madrid)

### ©Huelva Información, S.A.

ISBN Tomo IV: 84-7156-344-4

ISBN Obra Completa: 84-7156-345-3

Depósito Legal: M. 13.830-1999

# Las industrias agro- alimentarias

## Jabugo

FCO JAVIER GARCÍA DELGADO

*Y todo surgió cuando el hombre pasó de subsistir en el medio a transformarlo, y de consumir el alimento crudo a cocinar y conservar. El abumado, el salado... serán el principio de la manifestación de las jerarquías, del poder...*



Vista de la fábrica "Sánchez Romero Carvajal" en Jabugo



Piara de cerdos en las dehesas

**E**s necesario distinguir entre industria alimentaria, agroindustria e industria agroalimentaria. La expresión **industria alimentaria** hace referencia a la transformación de cualquier materia prima—animal o vegetal, incluso no viva, incluyendo los productos del mar— con el fin de producir un alimento para humanos o animales. La **agroindustria** es toda aquella industria que transforma materias primas procedentes de la tierra, ya sean agrícolas, ganaderas o forestales, con independencia del uso que se dé al producto resultante. Por último, la **industria agroalimentaria** es aquella que transforma productos del campo con el fin de producir alimentos, por lo que quedan excluidos los productos del mar.

#### **LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN ESPAÑA**

El hombre conoce desde época prehistórica la conservación del alimento—considerada como transformación de un producto alimentario para almacenarlo—, utilizada en épocas de escasez. Pero en algún momento esta conservación pasa de necesidad a fórmula de coerción social, pues el que controlaba graneros, la-

gares... poseía el poder; de esta forma, se pasa del control de la producción por la comunidad al control por una elite social, manifestándose en una división social del trabajo y una apropiación del excedente.

En la Península Ibérica existen evidencias de la conservación y producción de alimentos transformados desde, al menos, el **III milenio a.C.** En época prerromana ya se cultivaban y transformaban la vid y el olivo en la costa levantina, apareciendo citas en *La Ora Maritima* de Rufo Festo Avieno—descripción geográfica del siglo IV d.C., se basa en un periplo masaliota del siglo VI a.C., que, a su vez, debió inspirarse en otro púnico anterior—.

Sin embargo, será en época romana cuando surja una política alimentaria, y junto a ella una política fiscal, que lo organiza todo para nutrir a la ciudad de Roma—*urbe*—, convertida en Imperio, donde recalcan mercancías de Occidente a Oriente, de Hispania a Armenia, de Germania al África, de Britania a Lidia..., allá confluyen vinos, aceites, cereales, frutas, salazones... de todo el *orbe*.

Entre los autores clásicos abundan las citas que destacan la

riqueza del agro hispánico y su producción. Así, Trogo Pompeyo (XLIV, 1-2) en la época de Augusto dijo de Hispania: “...es rica en toda clase de frutos, de tal modo que abastece pródigamente con toda clase de cosas no sólo a sus propios habitantes, sino también a Italia y a la ciudad de Roma. En ella hay abundancia de trigo—aunque su producción era irregular y no fue nunca el principal abastecedor—, de vino, miel y aceite (...)” (Blázquez, 1995; 95). Por la misma época, Estrabón afirmaba que la mayor parte de las naves de carga llegadas al puerto de Roma eran de origen bético.

El emperador Augusto garantizó al pueblo de Roma el abastecimiento de alimentos —intervino trigo y aceite, mientras el vino siguió en manos de las familias senatoriales—, como fórmula demagógica de ganarse su apoyo popular frente al Senado. Esto estaba favorecido por el pago de impuestos en especies, lo que también hacía necesario el transporte a larga distancia —razón ésta, a parte de las militares, por la que hubo un importante desarrollo de las obras públicas: vías, calzadas, puentes—. “En el caso de Hispania durante la República romana, Roma obtuvo, sobre todo, hombres y metales. Con la consolidación de las formas de vida romanas otros recursos adquirieron gran relevancia: los productos agrícolas”, especialmente el vino y el aceite (Remesal Rodríguez, 1995; 250).

La producción de aceite se centró durante esta época en la campiña bética —áreas productivas destacadas eran *Canama* (Alcolea del Río), *Astigi* (Écija) y *Catria* (Lora del Río), principal exportadora en tiempos de los emperadores flavios y Trajano; otras áreas oleícolas fueron *Corduba*, *Hispalis*, *Malaca*...— a orillas de los ríos Guadalquivir y Genil. Pero mientras en Roma era gratis el abastecimiento de grano, el aceite de oliva no lo sería hasta principios del siglo III d.C. Sin embargo, el abastecimiento

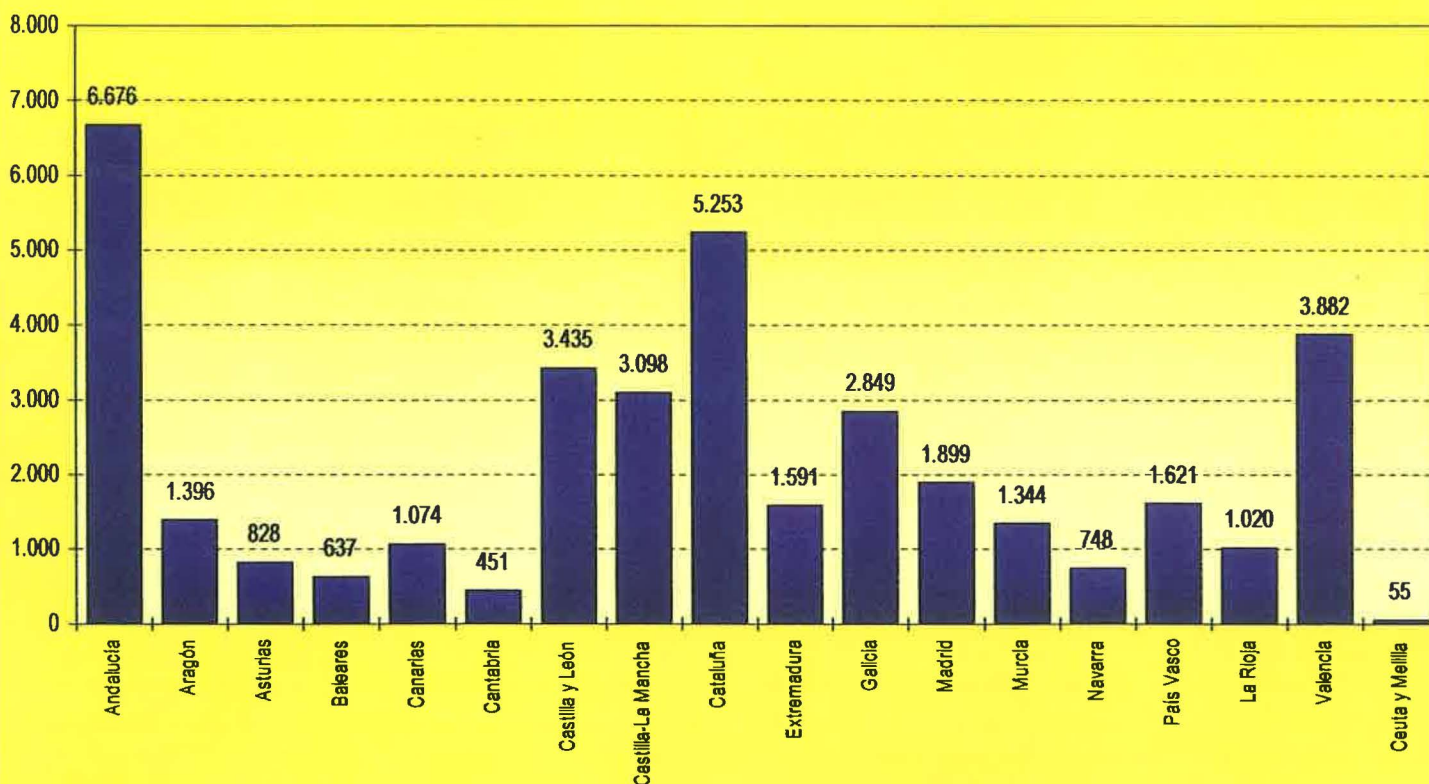
de la Ciudad Eterna y las legiones de Britania, el Rhin y el Danubio estuvo garantizado por la Bética desde los siglos precedentes, aunque disminuyendo desde el siglo II d.C. —por la competencia de la producción del norte de África— y conociendo cierta recuperación a principios del III. Se han hallado restos de ánforas de aceite béticas por todo el Imperio, especialmente en la parte occidental, permitiendo la fiscalización de este producto que hoy se tengan datos sobre el origen, productor..., de esta forma se sabe que una familia, la de los *luni Melissi* de Astigi, fue la principal abastecedora de aceite de la Germania a mediados del siglo III d.C. Estrabón dijo del aceite bético que se exportaba a Roma “no sólo en cantidad, sino en calidad insuperable” (Blázquez, 1995; 97).

El vino sería producido en la península desde los siglos VI-V a.C. Son numerosas las referencias al cultivo de la vid y la producción de vino en la Hispania romana, como ocurre con frecuencia en la obra de Plinio el Viejo, citando (NH 14.71) las cuatro regiones hispanas productoras de vino “*Los viñedos lacedaños, en la región de Barcelona, eran famosos por el mucho vino que producían. Los de Tarragona y de Lauro, en Valencia, lo eran por su finura, y los de Baleares admitían la comparación con los mejores de Italia*”, exportados a Galia, Italia y Roma (Blázquez, 1995; 97). Posiblemente, el área productora más importante fuese la costa catalana —actual comarca del Marèsme y alrededores de Tarraco—, dada la abundancia de restos de ánforas, y que conocerá el auge de su exportación —especialmente a la Galia— en el siglo I d.C. De tal calidad eran los vinos allí producidos que el poeta Marcial (siglo I d.C.), tras mencionar los vinos de su ciudad natal *Bilbilis* (Calatayud), dice “*que el vino de Tarragona sólo es superado por el de Campania*” (13,118) (Blázquez, 1995; 97).



Encinas y dehesas

### Empresas agroalimentarias por Comunidades Autónomas



Fuente y elaboración M.A.P.A., 1998; 69.

Aunque vino y aceite fueran los principales productos en época romana, existieron otros. Así, a un lado la producción de salazones y salsas de pescado –que quedan fuera de este estudio–, cabe destacar “la existencia de una industria chacinera a lo largo de los siglos se comprueba por las referencias de Estrabón (II, 8) y el Edicto de Diocleciano referente a los jamones cántabros y cerretanos” (Beltrán Lloris, 1995; 262), y las referencias a los jamones de la *Beturia*.

La crisis del siglo III abre un período de autosuficiencia, con una despoblación de las ciudades y desplazamiento de la población a las áreas rurales. Resultado de ello serán las *ville* y los *latifundios*, que prosiguen en época visigoda, y se constituyen en núcleos autosuficientes. La producción agrícola seguía basándose en la tríada mediterránea: cereal, vid y olivo; con respecto al aceite, Isidoro de Sevilla (*Etimologías* 17, 7, 68) distinguía *Oleum Hispanum*, aceite de mayor calidad, obtenido de aceitunas maduras, *Oleum viride*, de segunda calidad, con olivas verdes, y el *Oleum commune*, extraído de olivas pasadas.

La *época musulmana* supuso una revitalización del comercio y de la vida urbana y, a su vez, una reactivación de la producción agraria y de la transformación. El cereal siguió siendo la base de la alimentación y, en ocasiones, ante exceso de producción, se realizaban quemadas controladas para evitar la caída de los precios. El olivo y el aceite resultan muy importantes por restringir el Corán el uso de grasas animales –cerdo–, perfeccionándose las técnicas de cultivo y extracción del aceite. Re-

sultaba importante el olivar en la Campiña onubense –Niebla– y el Aljarafe sevillano –cercano de las rutas comerciales, lo que no resulta necesario en el caso de los cereales, dedicados al autoabastecimiento–, no así en Jaén, por las dificultades dadas al transporte, convirtiéndose el aceite en un artículo de lujo exportado. La vid conocería un importante retroceso, ya que el Corán establece la recomendación de no beber alcohol, reduciéndose la producción a la uva de mesa, y quedando su cultivo restringido a las zonas marginales de montaña.

La *conquista cristiana* supuso una consolidación de los latifundios y un retroceso de importancia de la agricultura frente a la ganadería –la Mesta–. A un tiempo, el alimento aparece como fórmula de exclusión, lo que explicaría la difusión del cerdo en áreas de importantes comunidades judías y musulmanas –caso de la Sierra de Huelva, con importantes juderías–. También adquieren nuevo impulso el cultivo de la vid y la producción de vino, fundamental para la liturgia cristiana y como bebida habitual.

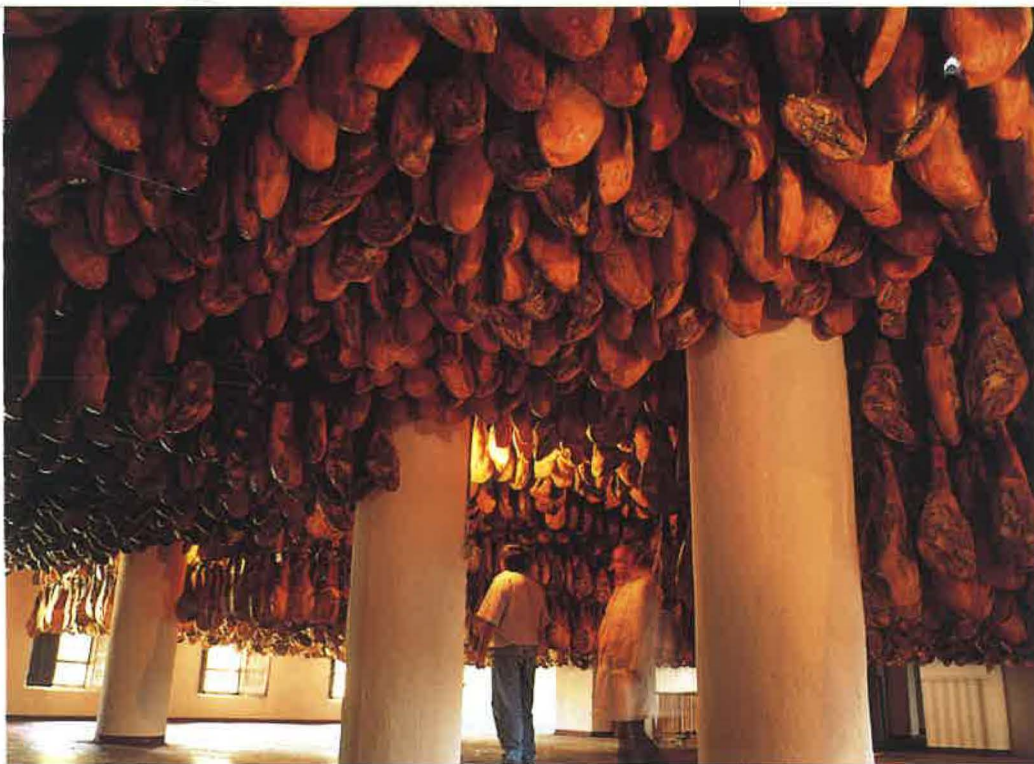
Pero el verdadero cambio en la producción alimentaria llegará con el *Descubrimiento de América*. Desde el primer viaje de Colón, las naves que van a descubrir, primero, y a conquistar y colonizar, después, cargarán galletas –en los textos de la época aparecen las *“galletas agusanadas”*–, jamones y embutidos, tocino –*“rancio”*–... y, sobre todo, vino –“para la liturgia”, aunque no sólo para ella– y aceite de oliva, productos de fácil exportación. Estos productos fueron llevados en las bodegas de los

barcos, para alimentar a los navegantes y a la población colonial, que si bien comienza pronto a cultivar y producir, su producción nunca alcanzarán el prestigio de las exportaciones metropolitanas. Conforme avanza la colonización, la industria agroalimentaria comienza a desarrollarse cada vez más, pero no sólo para abastecer a la flota y los colonos, sino también, y fundamentalmente, para abastecer a la ciudad de Sevilla, a donde acudían gentes de todo origen y condición al socaire del comercio con Indias y, cuando se podía, con el fin de emigrar a América y mejorar su situación. De hecho, Sevilla constituye una excepción en el siglo XVII, en época de crisis, recibiendo alimentos desde todas partes, y muy especialmente aceites y vinos del Aljarafe y El Condado.

El XVIII fue el siglo de las reformas borbónicas, que lleva-

Sectorialmente, se producen algunas coyunturas muy concretas, como es el caso de los vinos. La entrada de la filoxera en Francia causa que los viticultores comiencen a invertir en España. En 1877 ambos países firman un Convenio Especial de Comercio, que abre el mercado francés al vino español. Primero serán los viñedos catalanes y, una vez penetre la filoxera en éstos, los andaluces –malagueños, jerezanos y onubenses–, hasta la llegada de la filoxera a finales de la primera década del XX, que coincide también con la recuperación de los viñedos franceses.

Como ya se ha señalado, los grandes hitos en la industria agroalimentaria van a darse por los avances tecnológicos. La máquina de vapor, la electricidad, los plásticos y el desarrollo de los métodos de elaboración y el transporte cambiarán el panorama



Interior de una bodega donde se "curan" jamones

rían a la racionalización de la producción. Sin embargo, a pesar de las regularizaciones fiscales de la producción agroalimentaria, no se dará un gran cambio en este campo, salvo contadas excepciones como la producción de licores y aguardientes.

La modernización de la industria agroalimentaria española se dará desde mediados del siglo XIX. En este hecho hemos de buscar factores fundamentales:

- el aumento de la población y, en especial, de la población urbana;
- las mejoras –desde el siglo XVIII– de las vías de comunicación terrestres;
- la llegada del ferrocarril como medio de transporte;
- la introducción de la máquina de vapor y otra maquinaria en la industria y, fundamentalmente, la introducción de la electricidad;
- el desarrollo de métodos de conservación diferentes a los tradicionales –ahumados, salazones y curados– con la fabricación de hielo.

Distintos productos del cerdo





Surtido de chacinas en Corteconcepción

Fábrica de embutidos en Corteconcepción



del sector, pero por encima de todo los sistemas de refrigeración, que permitían conservar los alimentos previa elaboración y, posteriormente, el desarrollo de un gran mercado. De hecho, la demanda, motivada por el aumento del nivel de vida y la publicidad —y muy especialmente a través de la televisión, a partir de los años sesenta— son las que causan el incremento de la trans-

formación agroalimentaria, con la imposición de nuevos patrones de consumo —fruto de la “estandarización del consumo” propiciada por los medios de comunicación y la capitalización de la economía—. Desde los años sesenta se experimenta un cambio de tendencia en la alimentación de los españoles, a pesar de que aún la dieta se inscriba dentro de la mediterránea —revalorizada en los últimos años—, aunque con un crecimiento importante de los patrones importados de la comida precocinada y congelada y *basura* —perritos calientes, hamburguesas, etc.—, en detrimento de los productos no transformados (MAPA, 1998; 57). La incorporación al mundo laboral de la mujer, hace poner en valoración la comida fuera de casa y los platos precocinados y congelados.

También los años sesenta suponen un cambio en la industria agroalimentaria española, por el paso a la industrialización de ganadería y agricultura y la entrada con fuerza en el mercado de las multinacionales, que abastecen de animales o semillas, de abonos y piensos... cambiando las estructuras agrarias —caso del porcino en el Levante español— y el panorama de la industria, donde penetran con fuerza empresas nacionales que se convertirán en el tiempo en grandes empresas e incluso multinacionales del sector. Pero no sólo se verán afectadas las industrias cárnicas, sino también las industrias de refrescos, de “gaseosas” como se las llamaba, ya que la entrada en el mercado español de las multinacionales norteamericanas supuso la desaparición de la práctica totalidad de marcas españolas, cuando no fueron absorbidas por aquellas, y el inicio de la *cocacolicización* de España.

Así, con respecto a los años sesenta y setenta se observan importantes cambios en la industria agroalimentaria y la alimentación:

- producción intensiva;
- cambio de los canales de comercialización, con la desaparición de repartidores y comerciantes minoristas y la profusión de grandes superficies —proceso aún latente—;
- aumento del consumo fuera de casa, que en 1997 alcanzaba el 57% (MAPA, 1997; 57);
- incremento de productos en conserva, precocinados, congelados... en la alimentación.

En la actualidad (1997), el número de empresas en España de este subsector es de 37.857, con un total de casi el 40% dedicado al pan y la pastelería fresca —que podrían catalogarse de empresas artesanales—, seguido por las industrias cárnicas (11,3%) y las vinícolas (9,6%). Por Comunidades Autónomas destacan Andalucía (17,6%), Cataluña (13,9%), Valencia (10,3%) y Castilla y León (9,1%); sin embargo, el mayor valor se concentra en Cataluña (23%), seguida por Andalucía (16,8%), Castilla y León (9,8%) y la Comunidad Valenciana (7,8%) (M.A.P.A., 1998; 66).

#### **LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN LA ACTUALIDAD. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA**

En los últimos años se ha dado una tendencia creciente de demanda de calidad entre los consumidores que ha coincidido con la apuesta —pública y privada— por el desarrollo rural, y dentro de ello deben inscribirse las Denominaciones de Origen

(D.O.) y otras figuras de protección, que toman fuerza ante problemas como los de las “vacas locas” en Reino Unido, las dioxinas en las granjas de cebo belgas, la Coca-Cola contaminada, los quesos azules y la listeria en Francia... fomentando el consumo de productos de calidad –generalizada en la UE– y origen español.

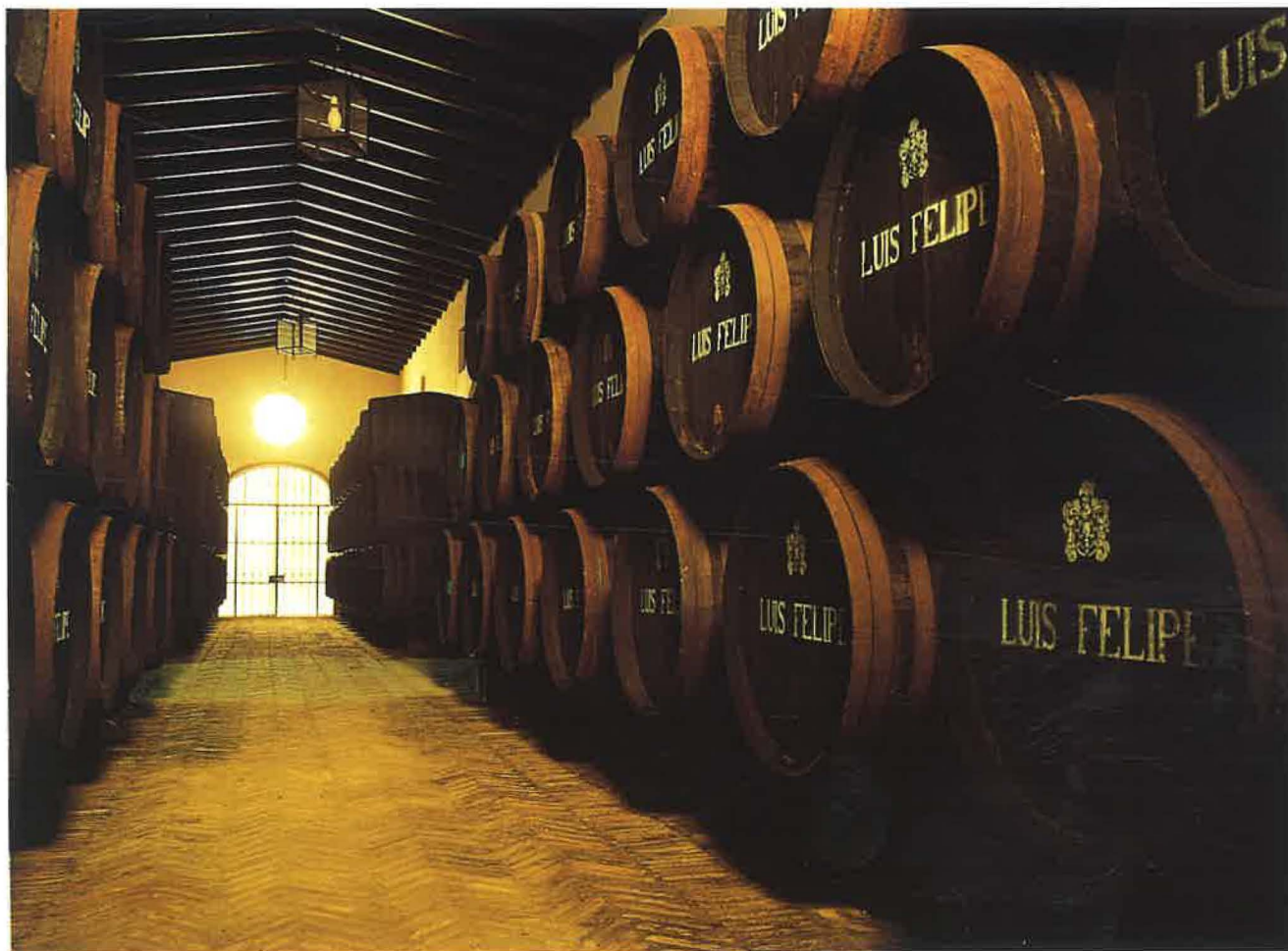
El concepto “denominación de origen” surge en España con el año 1932, en el Estatuto del Vino (M.A.P.A., 1998; 61). En 1992, la Comunidad Europea crea una normativa de protección y garantía de productos, estableciendo distintos grados de protección: Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Las denominaciones de calidad (D.O. e I.G.) reconocen la calidad y características propias de determinados productos “por su origen, medio geográfico y agroclimático o sistemas de elaboración”, garantizados desde el origen –el campo– hasta su comercialización por los controles del Consejo Regulador (M.A.P.A., 1998; 61). El gran desarrollo español de éstas, por la abundancia y variedad de productos tradicionales, habla de la calidad de las producciones agroalimentarias españolas.

A pesar de la gran variedad de Denominaciones de Origen, es necesario restringirse a las estrictamente industriales. Aunque en realidad todas ellas son muy cercanas a la artesanía y los usos tradicionales, es necesario estudiar aquéllas que alcanzan niveles de industrialización y producción elevada, que son: aceite, vino y productos cárnicos.

El **aceite de oliva** es la grasa por excelencia de la dieta mediterránea. Su producción es natural, por medios mecánicos o físicos, que no producen una alteración final en su composición. Los aceites protegidos por las seis denominaciones de origen son “Virgen Extra” –sin mezcla ni refinado–. Para que el aceite resultante reciba el sello de calidad de una D.O. es necesario que los olivos y las almazaras productoras estén registrados, realizándose un control de la calidad y de la recolección y transformación de la aceituna. El aceite de oliva registra importantes fluctuaciones en el precio y el consumo, creciendo, por ejemplo, en 1997 un 40% con respecto a 1996 (MAPA, 1997; 57).

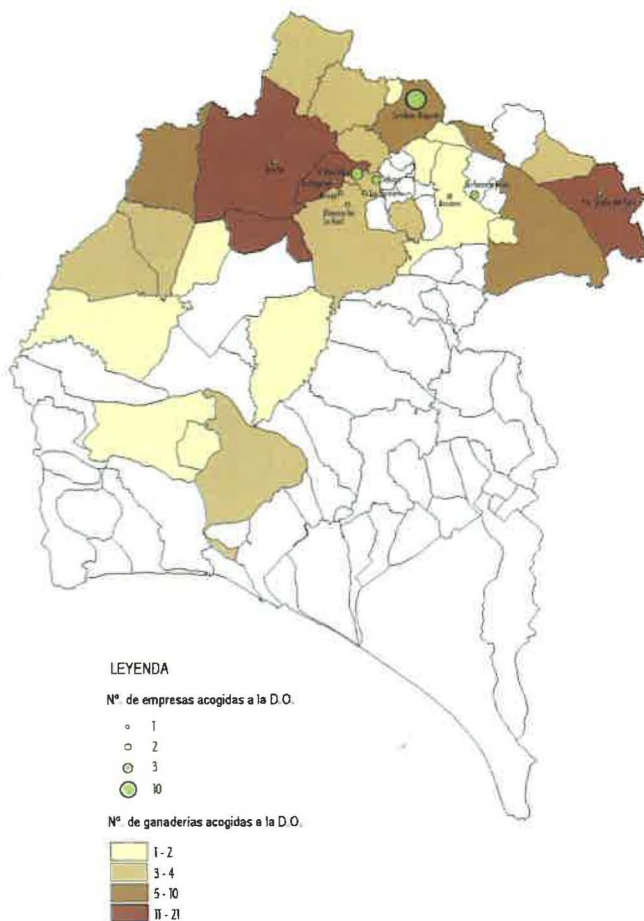
Los **productos y derivados cárnicos** acogidos a las D.O. e I.G.P. son ricos y variados, sin embargo, aquí sólo se abordan los transformados –agroalimentarios–. Estar dentro de la D.O. supone la pertenencia a una raza, unas condiciones de alimentación, manipulación y elaboración concretas. Existen cinco Denominaciones de Origen de elaborados cárnicos, cuatro de ellas de jamón –de cerdo ibérico: Guijuelo, Dehesas de Extremadura y Jamón de Huelva, y de cerdo blanco: Jamón de Teruel–, la quinta es Cecina de vacuno de León, y una sexta es una Indicación Geográfica Protegida de un embutido: Sobrassada de Mallorca.

Los **vinos** con Denominación de Origen son muchos y muy variados entre sí. En total se trata de cincuenta y tres D.O., de vinos tintos, blancos, licorosos..., que afectan a la práctica totalidad del territorio español, incluidas las islas. La profusión de



Bodegas Rubio  
en La Palma del  
Condado

## D.O. "JAMÓN DE HUELVA": ÁREAS PRODUCTORAS DE GANADO Y EMPRESAS ACOGIDAS



Fuente: Consejo Regulador, 1999  
Elaboración: Felicitades, J. y García, F. J.

D.O. habla de la riqueza en vinos de España y de su honda tradición. Sin embargo, la competencia de productos similares con diferentes denominaciones hace que para algunas sea difícil el acceso al mercado, como ocurre a los tintos competidores del Rioja, que cuenta con un renombre difícil de sustituir en los mercados.

Hoy por hoy, la producción agroalimentaria española queda entre las de mayor calidad de la Unión Europea, y tienen una creciente importancia en los mercados internacionales.

### LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS ONUBENSES

La provincia de Huelva es rica en productos agropecuarios, pero, sin embargo, muchos de ellos no son transformados en origen, sino en destino, produciéndose una perpetuación del modelo primario exportador –venta de materias primas poco o nada transformadas y adquisición de manufacturas–, modelo que prevaleció durante un siglo y medio en la explotación de las minas. Es posible realizar una comarcalización de la industria agroalimentaria onubense:

- **La Sierra:** industrias cárnica y almazaras –Sierra Norte,

fundamentalmente–, fabricación artesanal de quesos y licores.

- **El Andévalo:** industria cárnica y fabricación de quesos.

- **La Costa:** industria oleícola y vinícola.

- **El Condado:** industrias vinícolas y oleícolas, obtención de zumos naturales –Almonte–.

De esta territorialización de la industria podemos deducir que no se da, en relación con el subsector agroalimentario, un desarrollo pleno de las actividades, pues prácticamente no existen industrias de transformación de productos procedentes de la nueva agricultura onubense –fresa y cítricos–, por lo que el valor añadido potencial se pierde. Por otra parte, la industria agroalimentaria no es la principal actividad, salvo en municipios concretos: el vino en los pueblos de El Condado, las industrias cárnica en Jabugo, Cumbres Mayores y Cortezconcepción...

Es preciso tener en cuenta que la mejora de los medios y vías de transporte, especialmente desde mediados de los años ochenta, ha permitido una deslocalización o concentración de la industria –a favor de una modernización de las grandes factorías y un aumento de los beneficios–, con el cierre de muchas factorías que abastecían al mercado provincial, como veremos.

Tradicionalmente el hombre ha transformado los productos de la tierra para su alimentación de forma natural. Así, el primero de los productos básicos ha sido siempre el cereal. Entre sus derivados destaca el **pan**. De los molinos de viento para obtención de harina queda poco y las fábricas de harina escasean. El pan ha pasado de amasarse a mano en las tradicionales panaderías a modernas panificadoras, que cambian la madera por gasoil o electricidad como combustible, a lo que se añaden los aditivos que rompen la tradición. Estas panificadoras industriales son hoy abundantes y sólo quedan algunos reductos de la artesanía.

Otro de los alimentos clásicos en la dieta es la leche. Ya han desaparecido las vaquerías que vendían leche fresca –por imposiciones sanitarias– y productoras de leche del día –por procesos de concentración industrial–. Así, hoy sólo queda la producción artesanal de **quesos**, entre los que destacan los de Valdelarco en la Sierra y Santa Bárbara en el Andévalo Occidental.

Entre las **bebidas** es necesario distinguir entre las alcohólicas y las no alcohólicas o analcohólicas. La producción de anises, aguardientes y licores es tradicional en la provincia. Anises y aguardientes se obtienen en Alosno, Zalamea la Real, Puebla de Guzmán, Villanueva de los Castillejos, Cortegana y Valverde. Los licores de frutas serranas –bellota, mora, castaña...– en Almonaster la Real y Cortegana y licores de vino de El Condado –vermú de Moguer o brandy de La Palma–. Otras producciones, como la cerveza, desaparecieron hace más de una década al concentrarse su producción en otras factorías ajenas a la provincia.

Con respecto a las bebidas no alcohólicas, la producción de “gaseosas” fue tradicional, nacida en los albores del siglo XX, su funcionamiento se prolongó durante medio siglo, pero la irrupción en el mercado de las multinacionales norteamericanas y sus refrescos de cola causó su declive y desaparición final, como es el caso de refrescos Dux de El Repilado o Godovi de San Juan del Puerto. La última superviviente fue la gaseosa La Casera,

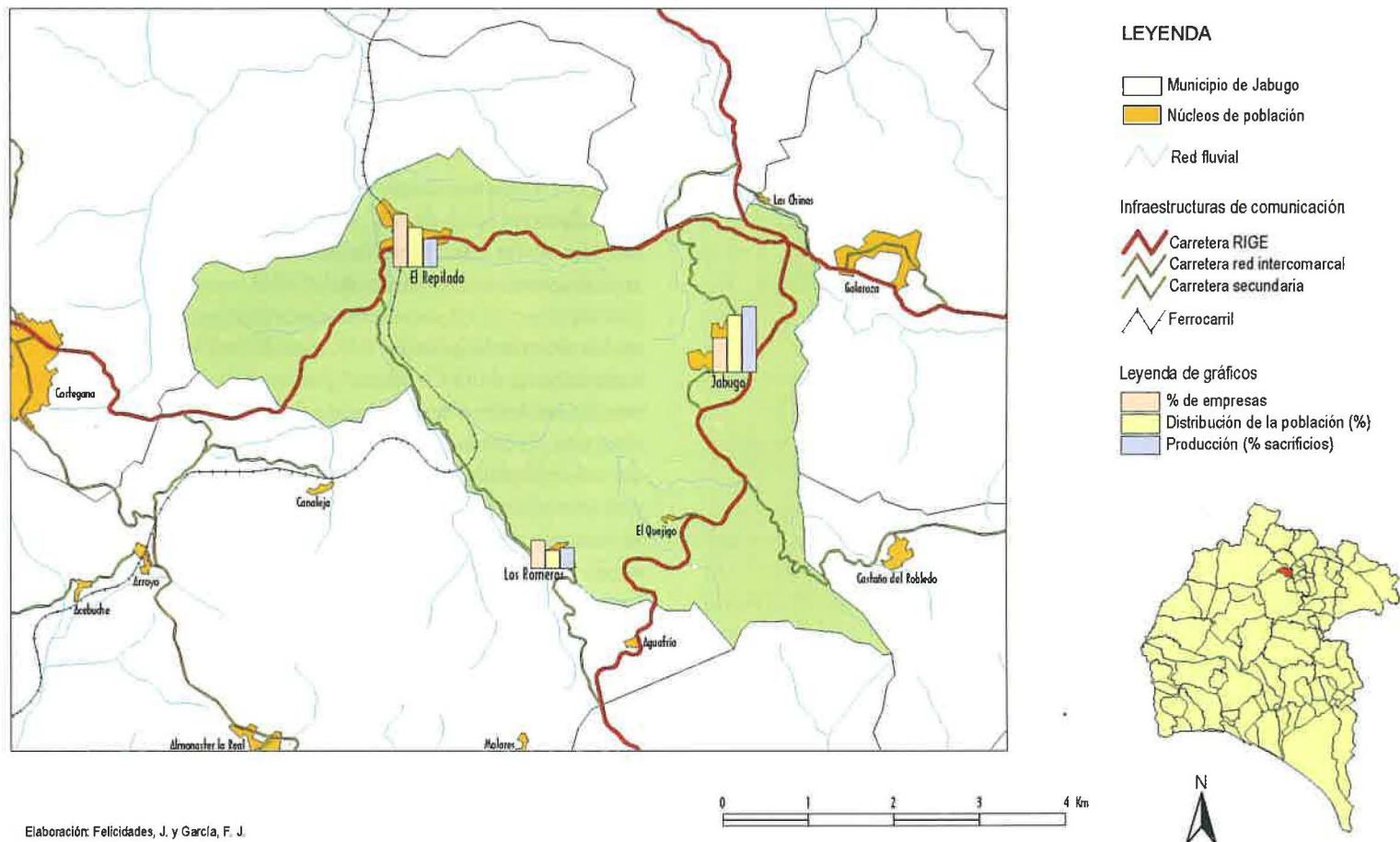
cuya producción en la provincia desapareció a finales de los años ochenta.

Hoy existen algunas iniciativas privadas interesantes, una de las cuales es la de la empresa Vitafresh en Almonte. Ésta se dedica a la elaboración de zumo de naranja congelado, con buenos resultados, al sustituir en establecimientos de restauración el zumo natural por éste, con buenos resultados por el momento. Se detectan deficiencias por la inexistencia –salvo la empresa citada– de industrias de transformación onubenses vinculadas a la nueva agricultura –elaboración de zumos, néctares, cremas...– que aprovechen las frutas no comercializables –alrededor del 30% en Huelva–. Sin embargo, con la competencia de fabricantes levantinos y de las multinacionales agroalimentarias resulta bastante complicado encontrar un surco de mercado, al ser empresas que practican con frecuencia el dúpning –vender por debajo de los costes de producción–. Por otra parte, estas producciones, especialmente de mermeladas, requieren una baja inversión y el margen bruto de ganancia es muy interesante (Borrero Sánchez, 1997).

Desde la protohistoria en el suroeste peninsular se encuentran datos sobre el olivar y el aceite, como también ocurre en época musulmana y de la conquista cristiana. Pero debió ser el Descubrimiento de América el que fomentara su producción y

“según el censo de 1799, el aceite, en términos de valor de la producción, aparece como el segundo producto en importancia, con un 22 por ciento del total, sólo superado por el trigo, que representaba prácticamente un tercio del valor total de la producción”, con una generalización a lo largo del XVIII del olivar en la Tierra Llana y la Sierra (Vargas Sánchez, A., 1997; 180). A mediados del siglo XIX, Pascual Madoz afirma que abundaban los olivares en la Tierra Llana, exportándose parte de los excedentes. En la segunda mitad del XIX las hectáreas de olivar se duplican. “El mayor consumo interno de aceite y de aceitunas, el inicio de las **industrias conserveras** de los catalanes en los **enclaves onubenses** y gallegos, una mayor higiene corporal con la consiguiente demanda de jabón y, sobre todo, unas reactivadas exportaciones de aceite con fines industriales a Inglaterra como lubricantes de la revolución industrial” (Bernal, A. M., prólogo de Zambrana Pineda, J. F., 1987; 16. Tomado de Vargas Sánchez, A., 1997; 180). Otra nueva fase expansiva se debe a la crisis de la filoxera y el mildiu que atacan a la vid onubense a principios del siglo XX, llegando a 30.584 Has en 1935, para desde 1967 conocer un retroceso generalizado, pasando de 36.760 Has a 24.412 en 1997, por la influencia de la Ley de Salarios Mínimos y la irrupción de la nueva agricultura onubense (Vargas Sánchez, A., 1997; 180).

### DISTRIBUCIÓN DE LA ACTIVIDAD INDUSTRIAL POR NÚCLEOS DE POBLACIÓN EN EL MUNICIPIO DE JABUGO



**VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS,  
BEBIDAS ESPIRITUOSAS CON DENOMINACIÓN Y PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS  
CON DENOMINACIONES DE ORIGEN Y ESPECÍFICAS (1996)**  
Estadísticas generales 1997

| Producto               | Nº de denominaciones | Superficie, nº de cabezas inscritas |                         | Nº de industrias inscritas (2) | Volumen comercializado con denominación (HI, Tm o piezas) | Valor de la comercialización (millones de pesetas) |                  |                  |
|------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|---|--|------------------|------------------|
|                        |                      | Ha                                  | Cabezas productoras (1) |                                |   | Mercado Interior                                   | Mercado Exterior | Total            |
| Aceite de oliva virgen | 6                    | 210.519                             |                         | 182                            | 7.751   | 3.633,0  | 966,0            | 4.599,0          |
| Arroz                  | 2                    | 20.149                              |                         | 13                             | 11.659  | 1.149,1  | 6,7              | 1.155,8          |
| Bebidas espirituosas   | 9                    |                                     |                         | 76                             | 702.360   | 71.459,8   | 15.281,9         | 86.741,7         |
| Carnes frescas         | 7                    |                                     | 298.493                 | 88                             | 9.412   | 6.353,6  | 16,7             | 6.370,3          |
| Embutidos              | 1                    |                                     |                         | 52                             | 2.654   | 1.097,0  | 7,0              | 1.104,0          |
| Encurtidos vegetales   | 1                    | 28                                  |                         | 2                              | 809   | 161,9  | 0                | 161,9            |
| Espárragos             | 2                    | 3.923                               |                         | 63                             | 7.779   | 4.604,2  | 30,5             | 4.634,7          |
| Frutas                 | 4                    | 18.094                              |                         | 146                            | 46.915 (4)  | 3.669,4  | 4.412,5          | 8.081,9          |
| Frutos secos           | 1                    | 18.924                              |                         | 11                             | 7.840   | 3.831,7  | 1.391,7          | 5.223,4          |
| Jamones                | 4                    |                                     | 207.664                 | 205                            | 336.936 (5)   | 6.109,6  | 0                | 6.109,6          |
| Judías y lentejas      | 3                    | 981                                 |                         | 31                             | 261   | 142,8  | 0                | 142,8            |
| Miel                   | 1                    |                                     | 10.615                  | 27                             | 58  | 23,3   | 0                | 23,3             |
| Pimientos              | 1                    | 166                                 |                         | 13                             | 1.310   | 610,9  | 7,3              | 618,2            |
| Quesos                 | 12                   |                                     | 945.238                 | 367                            | 8.956   | 8.947,0  | 1.268,0          | 10.215,0         |
| Salazones cárnicas     | 1                    |                                     |                         | 19                             | 54  | 111,6  | 1,6              | 113,2            |
| Tubérculos             | 1                    | 275                                 |                         | 16                             | 2.050   | 310,0  | 7,8              | 317,8            |
| Turrón                 | 2                    |                                     |                         | 22                             | 7.612   | 8.209,7  | 917,5            | 9.127,2          |
| Vinos                  | 53                   | 612.775                             |                         | 5.500                          | 9.516.576 (3)   | 203.483,0  | 117.418,0        | 320.901,0        |
| <b>TOTAL</b>           | <b>111</b>           |                                     |                         | <b>6.833</b>                   |   | <b>323.907,6</b>                                   | <b>141.733,2</b> | <b>465.640,8</b> |

(1) En vinos: viticultores inscritos. En jamones y carnes: animales sacrificados con destino a la D.O. y D.E., respectivamente. En miel: número de colmenas inscritas.

(2) En vinos: bodegas inscritas. En aceites: envasadoras y almazaras. En carnes: mataderos y salas de despiece.

(3) No se incluye el comercio exterior de la D.O. Calatayud y de la D.O. Ribera del Duero.

(4) Cerezas: 1.091,47 Tm. Uva: 17.727,84 Tm.

(5) En jamones: número de piezas.

Fuente: M.A.P.A., 1998; 62 y 65.

En la actualidad existen en la provincia de Huelva 27 almazaras: 7 en la Sierra (alrededor del 20% de producción de aceite, sin actividad Alájar), 17 en el Condado, 2 en la Costa y 1 en el Andévalo Occidental, y una actividad mínima en Cartaya y Escacena (Vargas Sánchez, A., 1997; 180). Sin embargo, a pesar de su revitalización como producto básico en la dieta mediterránea, la fluctuación de los precios y, sobre todo, el abandono del cultivo del olivar –costoso en mano de obra y tiempo–, ha motivado el abandono de una importante superficie de olivar, como ocurre, especialmente, en la Sierra.

El cultivo de la vid en el Sur de España es de origen prerromano, y adquirirá un gran desarrollo en época romana. Los primeros documentos que indican la **producción de vino** en El Condado son del siglo XIV y su importancia vendrá de la mano del Descubrimiento, aunque previamente sus caldos eran exportados a Flandes e Inglaterra. Esta importancia no sólo derivaba de la cercanía a Sevilla, sino también de la exención de pagar impuestos de manzanilla –que cobra nombre por este motivo, dado que muchos vinos fueron comercializados bajo este nombre para beneficiarse de la exención–. La época de esplendor del comercio americano para los vinos de El Condado fue

el siglo XVI, comenzando el declive en el XVII, consumado con el traslado en 1718 de la Casa de Contratación de Sevilla a Cádiz –fin de las exenciones de Sevilla y mayores costes y competencia jerezana–. A finales del XVIII, comerciantes foráneos, principalmente riojanos, comienzan a crear destilerías, pero es en las últimas décadas del XIX cuando se produce la “época dorada del vino de El Condado” por la crisis viñedos franceses primero y catalanes después. Como dato, en 1890, a Francia se destinaron con 38 millones de litros de vino en 1890. Pero la crisis no tardó en llegar, y en las primeras décadas del siglo XX, llegan a los viñedos condadinos del mildiu y la filoxera, causando la ruina de muchas vides y sumiendo el sector en una profunda crisis. No será hasta 1962, que se cree una Denominación de Origen, para el control de la producción –calidad– y el mercado. Fijada definitivamente en 1976 como “**Condado de Huelva**” y que en 1979 recibe la reglamentación actual. En la temporada 1995-96 en El Condado se produjeron 327.442 Qm de uva y 242.488 Hl de vino, de los cuales el 69% eran aptos para la D.O. A pesar de su importancia en este espacio, la producción de vino se da en otras comarcas de la provincia: la Sierra –Arroyomolinos de León y Los Marines–, la Costa –Cartaya y Lepe– e, in-

cluso, otros municipios de la Tierra Llana—San Bartolomé y Gibraleón—, pero no son producciones no calificables como industriales.

Hasta la segunda mitad del siglo XIX no surgen las primeras **industrias chacineras** calificables como tales. Aquéllas eran muy rústicas, de origen familiar, y “*a veces se limitaban a una zahúrda, un cocedero y una pequeña bodega en la propia vivienda, proporcionando trabajo poco más que a los miembros de la familia*” (García Delgado, F. J., 1998a; 701). Hoy, el cerdo ibérico es transformado en la provincia de Huelva en las numerosas **fábricas de embutidos y mataderos industriales**—más escasos estos últimos— distribuidas por toda su geografía, constituyendo, en ocasiones, la única actividad industrial de distintos municipios de la Sierra y el Andévalo Occidental. Tres de los municipios productores: **Jabugo, Cortegana y Cumbres Mayores** acaparan el 58% de las industrias y en torno al 80% de la producción total de la provincia. Jabugo es el objeto de nuestro estudio y Cortegana es la cabecera de la comarca de la Sierra occidental y la actividad de sus industrias cárnicas se suma a otros recursos—por la terciarización de su economía, la abundancia de artesanía...—, pero es significativo el estudio de los casos de Cumbres Mayores y Corteconcepción, especializadas en el cerdo ibérico.

El potencial en el sector ha motivado el nacimiento de la Denominación de Origen “**Jamón de Huelva**”, creada en 1995, cuyas ventajas para la producción son:

- protección nacional e internacional del nombre del producto;
- publicidad en común, mucho más accesible;
- control de la calidad del producto, desde la dehesa hasta la venta;
- garantías para el consumidor;
- competencia, en igualdad de condiciones, con otras denominaciones de origen como “Guijuelo” y “Dehesas de Extremadura”;
- garantía de venta de la producción a buen precio.

Esta D.O. ha resultado muy positiva para las pequeñas empresas, que pueden acceder a un mercado hasta ahora vedado, pero no ha supuesto un cambio drástico en el sector, dado que no se acogen las grandes industrias.

El hecho de que las instituciones públicas se den cuenta de la importancia del sector agroalimentario resulta fundamental para dar un espaldarazo definitivo al sector. De este modo, tanto municipios como Diputación Provincial, contando con el apoyo de la Junta de Andalucía, administración central y fondos europeos, apuestan por ello. Quizá uno de los proyectos más destacados sea el **Polígono Agroalimentario de Huelva**, promovido por el Ayuntamiento de la capital provincial. Éste pretende fomentar la elaboración y distribución basada en tres claves: nueva agricultura—fresa y cítricos—, industria cárnica—jamón— y productos del mar—gamba...—. Se pretende la transformación y distribución desde este punto. Contará con ventajas: incentivos a empresas, servicios y logística comunes, acceso a los mercados... Sin embargo, cuenta con una serie de carencias, que si bien son salvables serán un lastre para conseguir el objetivo: desenclave—cercano a nudo de comunicaciones no coincide con ninguna

de las zonas productoras—, falta de iniciativa de capitales internos, encontrarse fuera del puerto de Huelva, etc.

### **JABUGO Y LA TRADICIÓN AGROALIMENTARIA: LAS INDUSTRIAS CÁRNICAS**

Ya en los siglos XVI y XVII aparecen citas sobre “el jamón de la Sierra de Aracena” en las obras de Cervantes o Lope de Vega, hecho éste que no debió ser ajeno a la demanda de alimentos para el abastecimiento de la población sevillana y la flota de Indias. Pero es necesario aclarar que se trataría de una actividad de transformación no industrial—artesanal—.

En 1752, el *Catastro de Ensenada* (A.M.J., 1752; Leg. 426) describe un municipio agrario, con predominio del cultivo de cereal y de la ganadería, sin desarrollo industrial alguno, por lo

#### **EL SECTOR CÁRNICO DEL CERDO EN LA PROVINCIA DE HUELVA (1997)**

| Municipio (1)                      | Nº Industrias |
|------------------------------------|---------------|
| Almonaster la Real.....            | 2             |
| Alosno.....                        | 2             |
| Aracena.....                       | 2             |
| Aroche.....                        | 1             |
| Arroyomolinos de León.....         | 1             |
| Cala.....                          | 1             |
| Corteconcepción.....               | 4             |
| Cortegana.....                     | 3             |
| Cortelazor.....                    | 1             |
| Cumbres de San Bartolomé.....      | 2             |
| Cumbres Mayores.....               | 16            |
| Galaroza.....                      | 1             |
| Higuera de la Sierra.....          | 2             |
| Jabugo.....                        | 16            |
| Linares de la Sierra.....          | 1             |
| Los Marines.....                   | 1             |
| Rosal de la Frontera.....          | 1             |
| Santa Bárbara de Casa.....         | 2             |
| Santa Olalla del Cala.....         | 2             |
| Valdelarco.....                    | 2             |
| Villanueva de los Castillejos..... | 6             |
| Zalamea la Real.....               | 2             |
| Provincia de Huelva.....           | 71            |

(1) En muchos municipios, existen empresas dedicadas al sector, pero no industrias, como es el caso de:

- Castaño del Robledo: su ganado se sacrifica en los municipios vecinos, aunque existen en su término municipal secaderos y bodegas y varias empresas de comercialización. En otro tiempo tuvo matadero.
- Cumbres de Enmedio: también tuvo en otro tiempo matadero, pero hoy sólo quedan secaderos de jamones, pertenecientes a industrias de Cumbres Mayores.
- Puebla de Guzmán: existe un secadero de jamones y embutidos.
- Santa Ana la Real: con secaderos de jamones de Sánchez Romero Carvajal.
- Zufre: existió en su día un matadero industrial, que desapareció por problemas de viabilidad, dándose intentos de rehabilitación.

Fuente: Encuesta 1997. Elaboración F. J. García, 1998.



Interior de una almazara de aceites en Gibraleón



Cooperativa agrícola en Lepe

que los productos del cerdo se destinaban al autoabastecimiento y la venta en mercados locales. Casi un siglo después, en 1845, Pascual Madoz tampoco habla de industria cárnica alguna en el municipio, pero sería difícil explicar la eclosión de la industria cárnica jabugueña en la **segunda mitad del siglo XIX** partiendo de la nada. Así, ésta se produjo a partir de una actividad tradicional transformada en industrial, respondiendo esta transformación a la confluencia de una serie de factores:

- La existencia de abundante **agua** y el **clima** adecuado, dos condiciones indispensables para el desarrollo de esta industria.

- La **escasez de término municipal** –25'09 Km2– que marca su devenir económico, limitado para las actividades agrarias.

- La situación privilegiada del municipio, en el **cruce de caminos** entre distintas rutas, que favorece el comercio –legal o ilegal–, en parte causa de la existencia de capitales locales.

- La construcción de la **línea férrea Zafra-Huelva** en las últimas décadas del siglo XIX, de ella que se van a aprovechar algunos municipios para desarrollar su comercio y su actividad industrial, caso de Jabugo, El Cerro del Andévalo, Calañas o Cumbres Mayores. El ferrocarril permitió el acceso a nuevos mercados –antes era impensable comercializar productos perecederos a distancia–, no sólo en la, ya antes, relativamente cercana Sevilla, sino también en Madrid –con la que se enlazaba desde Badajoz, a través de las líneas Zafra-Mérida y Mérida-Madrid– más que en Huelva, por aquel entonces poco más que un pueblo que empieza a despegar. Así, en 1887, un vecino de Los Romeros, Juan Manuel Moreno Márquez, se traslada a la Estación Jabugo-Galaroza –El Repilado–, donde funda un matadero industrial, que aún hoy, tras pasar por diversas titularidades, sigue existiendo.

- Lo anterior es necesario ponerlo en relación con el **caciquismo**, siendo el cacique el vínculo entre las administraciones públicas y el pueblo y, a la vez, entre el Estado y sus propios intereses. En Jabugo, los intereses caciquiles llevarán a construir carreteras que sustituyan a los antiguos caminos. Así, serán dos de los caciques locales, Luis y Miguel Moreno Márquez, hermanos del citado Juan Manuel, quienes promuevan en la aldea de Los Romeros la construcción de dos carreteras, una que enlazaría con la carretera San Juan del Puerto-Cáceres, y otra con la carretera Sevilla-Lisboa, casi a la altura de El Repilado, que será trascendental para el desarrollo de la industria cárnica familiar regentada por ambos hermanos.

- El desarrollo de una **mentalidad mercantil y empresarial** entre los caciques locales –negamos aquí la hipótesis harto repetida de que sea una mentalidad rural la que haga que no se inviertan los excedentes, ya que la inversión fuera del campo sólo se produce cuando la nueva actividad fomentada es más rentable–, cuya capacidad de apropiación del excedente era casi nula en un municipio sin territorio, por lo que para incrementar las fortunas era preciso invertir el dinero en la industria y el comercio. DE esta forma se explica el nacimiento de la más conocida de las industrias cárnicas jabugueñas: “**Sánchez Romero Carvajal**”, que data de 1879.

- La **llegada de salmantinos**, inicialmente dedicados a la compra-venta de derivados del cerdo, y que más tarde fundan sus propias industrias aportando sus conocimientos e inaugurando



Vista panorámica de Jabugo

una relación con la zona productora de Guijuelo, que permanece todavía hoy.

En la temporada de 1883-1884 –en los primeros momentos del desarrollo industrial–, fueron sacrificados en el término municipal de Jabugo 400 cabezas de ganado porcino, que en 1935 eran ya 18.654, de las cuales 16.246 eran industriales (A.M.J., Legajo 126). Sin embargo, aquellas primeras industrias chacineras eran muy rústicas, de tipo familiar, a veces limitadas a una zahúrda, un cocedero y una pequeña bodega en la propia vivienda, proporcionando trabajo poco más que a los miembros de la propia familia, con excepción de Sánchez Romero Carvajal, que conoció un importante desarrollo, y llegó a exportar a Centroamérica y Filipinas.

Poco habían cambiado las cosas en el sector en los años sesenta, a penas superada la posguerra, cuando tuvo que hacer frente a la una nueva crisis: “la peste porcina africana”, llegada desde Portugal en 1960. El desconocimiento de las vías de transmisión motivó que las fronteras españolas fuesen cerradas a la comercialización y no será hasta. En 1995, la C.E.E. consideró erradicada la peste porcina africana, abriendo las fronteras y levantando las trabas interiores al movimiento del ganado porcino. Las repercusiones positivas de estas medidas, en la producción y el mercado, no se han hecho esperar.

Desde la **década de los setenta**, viene dándose un proceso de desarrollo de la industria cárnica jabuguesa, estableciéndose las bases de lo que es el sector en la actualidad, gracias al incremento general del nivel de vida del país, que ha propiciado la demanda de “productos de lujo” –no tanto por su precio prohibitivo, sino

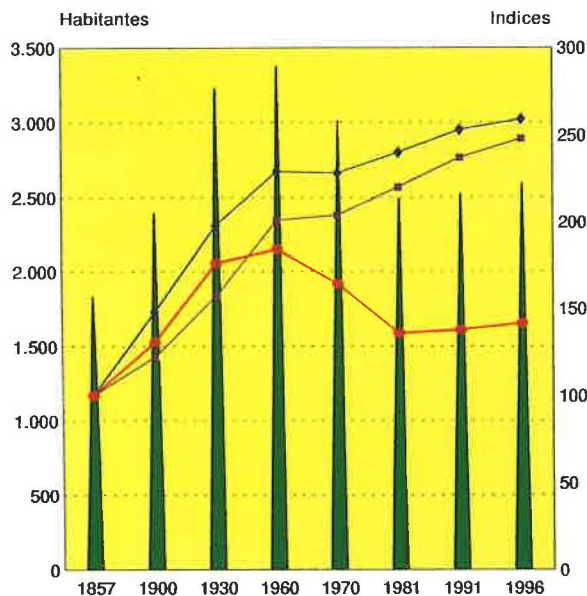
por su escasez–, estando relacionado este desarrollo con la aparición e incorporación de la mercadotecnia a la comercialización.

Además, las nuevas exigencias de las distintas administraciones públicas –autonómica, central y europea– relacionadas con el cuidado del ganado y la sanidad han ido variando las estructuras industriales. Paralelamente, ha venido dándose también una modernización desde la industria tradicional a la industria mecanizada, dentro de sus limitadas posibilidades. Las nuevas **normativas europeas**, han causado que algunas industrias anticuadas cierren, mientras que otras se han unido para ser más competitivas, o las pequeñas han sido absorbidas por las grandes, con una importante facturación anual.

Se dan intentos por el control completo de la **cadena productiva**, por ello se invierte no sólo en la industria, sino también en la ganadería y la comercialización. En relación con esta última, se han puesto en práctica nuevos sistemas. Las propias industrias se incorporan a la venta de sus productos, evitando intermediarios. Así, se da la venta a través de supermercados –con carnicería y charcutería de producción propia–, en despachos de chacinas y mesones, ampliándose la red de comercialización directa a modo de “cadena”, produciendo un mayor valor añadido. En este sentido, se da un traslado de actividades comerciales desde el municipio de Jabugo hasta El Condado, el Andévalo, la Costa, y la propia capital provincial o Sevilla.

Las industrias cárnicas son fundamentales para Jabugo, que es el de mayor población activa industrial de la provincia de Huelva, que ronda el 50 por ciento, frente al escaso 17 por ciento de la media provincial. La proporción de empleados fijos y em-

### Jabugo. Evolución de la población 1857-1996

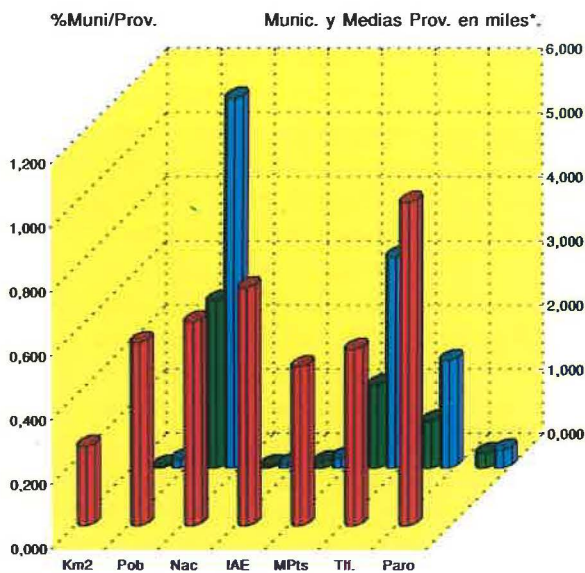


|              |       |       |       |       |       |       |       |       |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Municipio    | 1.833 | 2.397 | 3.230 | 3.376 | 3.010 | 2.492 | 2.525 | 2.595 |
| In.Municipio | 100   | 131   | 176   | 184   | 164   | 136   | 138   | 142   |
| In.Pr.Huelva | 100   | 148   | 198   | 229   | 228   | 240   | 253   | 259   |
| In.Andalucía | 100   | 122   | 157   | 201   | 204   | 220   | 237   | 248   |

▲ Municipio ● In.Municipio ◆ In.Pr.Huelva ▣ In.Andalucía  
Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Elaboración I.D.L.

### Jabugo. Indicadores del desarrollo

Fuente: Sima, I.A.E. 1999 y Elaboración I.D.L.



|        |       |       |       |       |       |       |       |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| %Mu/Pr | 0,246 | 0,571 | 0,634 | 0,742 | 0,494 | 0,549 | 1,006 |
| Munici | 0,025 | 2,595 | 0,032 | 0,091 | 1,285 | 0,725 | 0,221 |
| Medias | 0,128 | 5,756 | 0,064 | 0,155 | 3,291 | 1,672 | 0,278 |

■ %Mu/Pr ■ Munici ■ Medias

Km2: Superficie; Pob: Población 1996; Nac: Media anual de nacidos 1991-95  
I.A.E.: Impuesto de Actividades Económicas, licencias; TI: Líneas en 1997; Paro: Número parados 1997  
\*Mpts.: Riqueza, renta declarada 1996, en miles de millones de pts.

pleados eventuales es de 30 a 70 por cada cien empleados. Este trabajo de temporada—septiembre/octubre a marzo/abril, aprovechando las bajas temperaturas— hizo tradicionalmente necesaria la búsqueda de actividades económicas complementarias durante el resto del año: el descorche, el apaño de la castaña..., sin embargo, el alargamiento del período productivo y las prestaciones por desempleo han causado una mayor dependencia de esta industria. Además, no sólo proporciona trabajo a sus habitantes, sino también a los de poblaciones vecinas.

A pesar de la creación de la Denominación de Origen y del Consejo Regulador, la cuestión del nombre no queda solucionada, dado que el jamón que realmente se conoce es el de “Jabugo”, por lo que muchas empresas cárnicas se han decidido a trasladarse a su término municipal, unos comprando viejas instalaciones y otros construyendo modernos mataderos, en busca de un nombre, no de una denominación de origen, que mejore las expectativas de ventas y la penetración en el mercado.

### EL TIEMPO QUE PASA

Los primeros indicios humanos en lo que hoy es el término municipal de Jabugo se encuentran en la **Cueva de la Mora**, con una secuencia estratigráfica, no bien determinada, que va desde el Paleolítico hasta el Calcolítico, hace cinco milenios. También existen minas de cobre prehistóricas y de época romana y los enterramientos en cistas de El Becerro, de la edad del bronce.

Poco se conoce de estas tierras durante la **dominación musulmana**, que debieron estar ligadas a Almonaster la Real. Sería poca la población, en diseminado, dedicada a actividades eminentemente pastoriles, propias de los grupos bereberes que se asentaron en las áreas marginales serranas, desplazados por las elites árabes.

La **conquista cristiana** fue protagonizada por las órdenes militares portuguesas, en la primera mitad del siglo XIII, pasando después a control castellano bajo dominio de la Orden de Santiago, bajo jurisdicción de Almonaster la Real, por lo que su nombre, en origen, fue “Jabugo el Real”.

Pero Jabugo no tardaría en destacar de entre las aldeas de Almonaster, en un proceso culminado en 1691, cuando se **independiza** de aquella, al pagar Don Luis Márquez de Avellaneda, Infante y Caballero de la Orden de Calatrava, 20.000 reales de vellón, para segregarlo del señorío de Almonaster la Real, ya poseído por él mismo. Esta escisión sería ratificada el 25 de noviembre de 1693. Contaba en aquel entonces la villa “de El Jabugo” con 60 “vecinos”, lo que suponía unos 300 habitantes. Desde su emancipación, Jabugo entablará pleitos con Almonaster la Real por el control de determinadas tierras y fuentes de agua colindantes (A.M.J., L. 168).

Estos procesos de segregación, habituales durante todo el siglo XVII, se daban ante las necesidades de la Hacienda Real. La escisión del señorío fue motivada por el intento de incrementar las rentas señoriales, dado el crecimiento demográfico que experimentaba Jabugo. El aumento de la población y “la euforia económica” de este período se reflejaron en la ampliación de la Iglesia Parroquial de San Miguel Arcángel, construida para dar cabida a una población que había crecido y ya

no podía albergar el viejo templo. Comenzada en el siglo XVI, conoce sucesivas modificaciones y ampliaciones hasta el XVIII.

El *Catastro de Ensenada*, de 1752, presenta una economía agraria relacionada con el cultivo de cereales y el aprovechamiento económico de las dehesas, que daban sustento a 214 vecinos —por encima de 2.000 habitantes— (A.M.J., 1752, L. 426), que por la escasez de término municipal y de producciones diversas se vieron obligados a otras actividades, como la arriería.

José Romero, jabugueño asentado en la ciudad virreinal de México, con seguridad en el primer cuarto del siglo XIX, donó a la iglesia parroquial un cáliz y una pátina y un copón (PALOMERO, 1992; 122-125). La emigración al Nuevo Mundo fue la válvula de escape para los españoles empobrecidos o los segundones de la nobleza desde el Descubrimiento. Era la búsqueda de la riqueza, de Eldorado. Con la intención de no ser olvidados, a veces con tintes de reproche ante una sociedad “inmovilista”, mandaron joyas y alhajas, objetos para el culto en las parroquias y ermitas de la tierra natal.

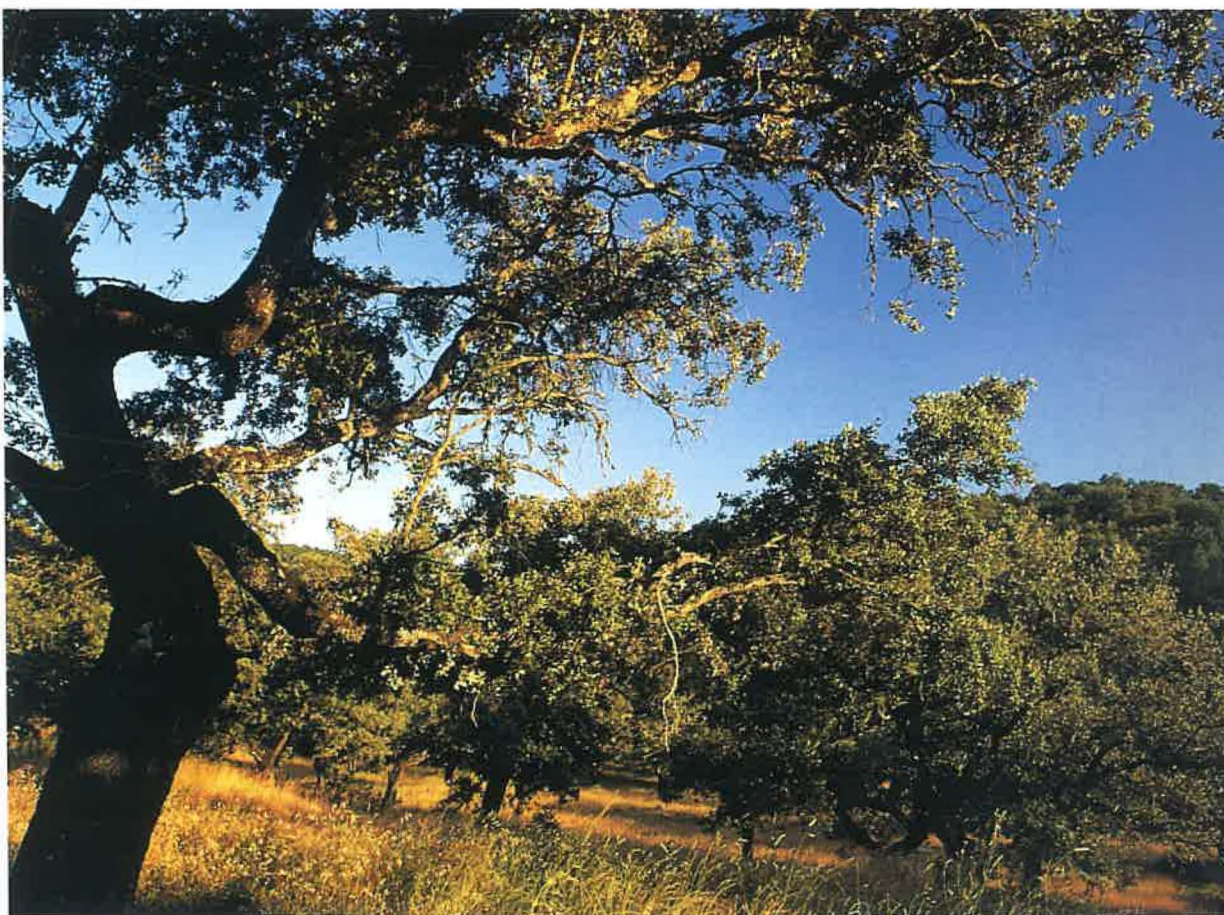
A principios del XIX, Jabugo es un municipio con una agricultura precaria e insuficiente (Madoz, 1845), actividades escasas para mantener a 525 “vecinos” —2.103 personas—, que para 1857 habían descendido a 1.833, quizás por la incapacidad productiva de la tierra.

El gran desarrollo de Jabugo le llegará a fines del siglo XIX, de la mano de la **línea ferroviaria Huelva-Zafra**. Su proyecto definitivo estuvo influenciado por los intereses de la Compañía de Minas de Río Tinto, que intentó desviar la nueva línea de las minas de la competencia del Andévalo Occidental (Pe-

rejil Delay, 1995). Esta circunstancia fue aprovechada por Jabugo para desarrollar el comercio y, fundamentalmente, las industrias cárnicas, ligadas hasta entonces a una actividad tradicional. También será por estas fechas cuando se desarrolle en torno a la estación Jabugo-Galaroza, una nueva concentración poblacional, con origen en una antigua posada del camino entre Sevilla y Lisboa, **El Repilado**, que con el tiempo se convertiría en un notable núcleo poblacional e industrial.

Su situación privilegiada y desarrollo industrial permitieron el desarrollo de otras industrias, como la **compañía eléctrica** de El Repilado, Santa Teresa de Electricidad, que dio luz, desde fechas muy tempranas, a muchos de los municipios de La Sierra, y que resultó fundamental para sustituir pronto la madera y el carbón como combustibles para pasar a la mecanización eléctrica. Esta empresa promovería también un servicio de autobuses, una fábrica de harinas, una panadería y una serrería. Otras industrias nacieron también al calor de este “pequeño polo industrial” de El Repilado. Serían los “Almacenes Macías”, que contaban con telares, la fábrica de cerámicas y hornos de ladrillo y alfarerías, la fábrica de refrescos “Dux” y TIBESA, secadero de granos —con delegaciones repartidas por toda España e incluso en países como El Salvador— y una curiosa fábrica de platos para el tiro —aún activa—.

A pesar de su pasado cercano de esplendor, Jabugo no escapó a la crisis de posguerra. En la década de los cincuenta se vislumbran ya los efectos de la **emigración**, intensificada en la década de los sesenta, coincidiendo con la crisis industrial, la Ley de Salarios Mínimos y la búsqueda de empleo en la ciudad. El proceso migratorio persistirá en los setenta, llegándose



Encinas en Jabugo

al punto poblacional más bajo en 1981, con 2.492; Jabugo había perdido entre 1960 y 1981, el 24'4 % de su población, siendo similar para entonces a la de 1900. Pero, desde los años ochenta, la población jabuguesa viene experimentando un **moderado crecimiento**, aunque con los 2.620 habitantes de 1995 aún no se ha alcanzado la población de la primera década de este siglo. En los últimos años, el municipio está conociendo un nuevo crecimiento poblacional. Este cambio de la dinámica demográfica se produce al amparo de las industrias cárnicas, receptoras de una **inmigración diaria** que, en ocasiones, se hace permanente. Además, se produce el **retorno estacional** de aque-

llos que marcharon un día, que en muchos casos retornan definitivamente tras la jubilación. En el período 1987-1992, Jabugo ha registrado un crecimiento demográfico del 0'98 %, por encima de la media provincial.

Actualmente, el municipio de Jabugo es un ejemplo de desarrollo económico endógeno, dentro del conjunto serrano, poco desarrollado industrialmente. Esta situación privilegiada es proporcionada por las **industrias cárnicas**, que se convierten en un modelo económico complementario de la terciarización del turismo rural o verde propuesta en nuestros días, y que debe servir como alternativa a la monoespecialización.

### **BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DOCUMENTALES CITADAS:**

- A.M.J. (1752): "Única Contribución y Catastro de Ensenada", Archivo Municipal de Jabugo, Legajo 426.
- A.M.J. (1774): "Aprovechamiento con partición y división de aguas de la fuente del común". Archivo Municipal de Jabugo, Legajo 168.
- A.M.J. (1923-1935): "Solicitudes y relación de individuos a los que se ha prestado el servicio de reconocimiento de cerdos", Archivo Municipal de Jabugo, Legajo 126.
- A.M.J. (1960): "Censo de industrias y obreros dependientes de ellas, manipuladores y distribuidores de productos alimenticios", Archivo Municipal de Jabugo, Legajo 124.
- A.M.J. (1883-1884): "Registro de cerdos sacrificados...", Archivo Municipal de Jabugo, Legajo 126.
- BELTRÁN LLORIS, M. (1995): "Las producciones industriales y artesanales", en *Hispania. El legado de Roma*, pp. 257-262.
- BERNAL, A. M. (1987): "Prólogo" de Zambrana Pineda, J. F.: *Crisis y modernización del olivar*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- BLÁZQUEZ, J. M. (1995): "Los productos de la tierra", en *Hispania. El legado de Roma*, pp. 95-102.
- BORRERO SÁNCHEZ, J. D. (1997): *El reto del sector agroalimentario onubense ante el siglo XXI*, Diputación Provincial y Caja Rural de Huelva, Huelva.
- GARCÍA DELGADO, F. J. (1996): "Jabugo", en Márquez Domínguez, J. A. (Dir.): *Los Pueblos de Huelva*, III, Editorial Mediterráneo, Madrid, pp. 729-744.
- GARCÍA DELGADO, F. J. (1998a): "Los secaderos de jamón. El manjar del sur en Jabugo", en Márquez Domínguez, J. A. (Dir.): *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Tomo III, Editorial Mediterráneo, Madrid.
- GARCÍA DELGADO, F. J. (1998b): *Industrialización y desarrollo local. Las industrias cárnicas de Jabugo*. Trabajo de Investigación de Doctorado, 165 pp.
- INFANTE ESCUDERO, M. C. (1997): "La bodega. Los cuidados del vino en Bollullos Par del Condado", en Márquez Domínguez, J. A. (Dir.): *Artes, Costumbres y Riquezas de la Provincia de Huelva*, Tomo I, Ed. Mediterráneo, Madrid, pp. 209-224.
- INFANTE, M. C. y ENCINAS, J. J. (1998): "Anises y licores. El aguardiente de Zalamea la Real" en Márquez Domínguez, J. A. (Dir.): *Artes, Costumbres y Riquezas de la Provincia de Huelva*, Tomo IV, Ed. Mediterráneo, Madrid, pp. 1.261-1.276.
- M.A.P.A. (1998): *Hechos y cifras del Sector Agroalimentario Español, 1998*, Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 81 pp.
- M.A.P.A. (2000): "Denominaciones de Origen, en <http://www.mapya.es/aliment2/pags/denominacion/deorigen.htm>.
- MADOZ, P. (1845): *Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar: Huelva*, Diputación Provincial de Huelva, Huelva (Edición facsímil, 1985).
- MÁRQUEZ DOMÍNGUEZ, J. A. (1997): "El sector vitivinícola en el desarrollo del Condado. Debilidades, amenazas, oportunidades y fortalezas", en *Huelva Verde*, 20-10-97, pp. IV-V.
- PALOMERO PÁRAMO, J. M. (1992): *La plata labrada en Indias. Los legados americanos a las iglesias de Huelva*, Diputación Provincial de Huelva, Huelva.
- REMESAL RODRÍGUEZ, J. (1995): "Hispania en la política alimentaria del Imperio Romano", en *Hispania. El legado de Roma*, pp. 249-256.
- VARGAS SÁNCHEZ, A. (1997): "Las almazaras. El aceite de Beas", en Márquez Domínguez, J. A. (Dir.): *Artes, Costumbres y Riquezas de la Provincia de Huelva*, Ed. Mediterráneo, Madrid, Tomo I, pp. 177-192.
- VARGAS SÁNCHEZ, A. (1992): "La industria onubense: situación actual y perspectivas. Especial referencia a la industria agroalimentaria", en *Huelva en su Historia*, nº 4, pp. 351-369.
- VARGAS SÁNCHEZ, A. (1994): "Análisis estratégico del subsector olivarero-oleícola de la provincia de Huelva", *Huelva en su Historia*, nº 5, pp. 71-83.
- VEGA ZAMORA, A. DE (1997): *La Sierra de Huelva (Hitos y tradiciones)*, Diputación Provincial de Huelva, Huelva (2ª edición).
- A mis padres, Jaime y Trinidad, que me dieron la vida y me enseñaron a amar su tierra.