

# *El Comercio de la Cercanía*



El Comercio de la Cercanía  
© Matilde Cabello / ALSARA 2020  
Imprime: Imprenta Tecé. Pol. Ind. La Torrecilla, Ingeniero Torres Quevedo, parcela 8. 14013 - Córdoba.  
Impreso en Córdoba, España

---

Prohibida la reproducción, por cualquier medio, sin autorización  
expresa de Matilde Cabello/ALSARA, según la Ley de Propiedad Intelectual vigente.



# ÍNDICE

## CAPÍTULO 1 DE ROMA A LA PLAZA GRANDE.

11	I. Córdoba, enclave de ultramarinos y Tendillas
23	II. De la Despensa de Roma al reinado del agua
35	III. Alhóndigas, posadas y cosarios
43	IV. De la exportación al autoabastecimiento de la Edad Moderna
49	V. Los caminos de El Egido a la Corredera
59	VI. La Corredera, la gran obra de Ronquillo Briceño
69	VII. Huertas, productos ecológicos, cercanos y de ocasión
77	VIII. Mercados y alcaicerías, la pervivencia del comercio cercano
85	XIX. La visión de la vida y el comercio decimonónicos

## CAPÍTULO 2 DE TENDEROS A EMPRESARIOS

95	I. Sánchez Peña, impulsores del modelo de abastecimiento y distribución
101	II. Un nuevo y no definitivo Mercado de Hierro
109	III. Manteses, galapagueros, chindas y otros tipos de la Plaza Grande
115	IV. Vendedores e industriales de entre siglo.
123	V. Las compañías o el asociacionismo de élite.
141	VI. Doscientas quince tabernas y unas cuatro librerías
151	VII. Especieras, la escuela samaritana de las tiendas de alimentación

## CAPÍTULO 3 EL COOPERATIVISMO COMO SOCIEDAD EQUITATIVA

161	I. De los coloniales y ultramarinos a la especialización
173	II. De las arropierras a las confiterías de lujo
181	III. 1900, el siglo de las luces y las sombras
189	IV. El espíritu asociativo
197	V. Años 30, las primeras Cooperativas Distributivas de Consumo en Córdoba
207	VI. Un nuevo régimen para las Sociedades Cooperativas
215	VII. Los años del hambre, el estraperlo y el racionamiento
233	VIII. Años 50, entre el progreso, la caridad y el caos en la distribución

## CAPÍTULO 4 ALSARA, UNA ILUSIÓN HECHA REALIDAD.

249	I. La Lonja, división espacial de mayoristas y detallistas
263	II. El Periodo Desarrollista, entre inmovilismo y la modernidad
269	III. La apuesta por unas redes de distribución modernas
277	IV. La novedad del frío y el autoservicio, del consumo al consumismo
291	V. La primera generación de economía social y comercio de cercanía
305	VI. Un referente frente a los cambios del nuevo milenio



# Prólogo

Amigo/a Lector/a:

Cuando una organización como [ALSARA](#) alcanza más de 50 años de actividad, con un desarrollo progresivo y sin grandes sobresaltos, el logro lo es, entre otras razones, por las implicaciones en la sociedad en que se desenvuelve.

Esta implicación significa devolver una parte de esos beneficios, de muy diversas maneras y sin hacer uso ni ostentación. De ahí que, desde nuestra organización, hayamos querido aportar para el presente y el futuro un trabajo de reconocimiento a los hombres y mujeres que, a lo largo de los tiempos, consolidaron la tradición del Comercio, como artífices de la importancia que el sector, en general y el de Alimentación en particular, han tenido en el devenir de los siglos, hasta nuestros días.

Nuestra finalidad es la de reconocer al Comercio, al margen de sus connotaciones mercantilistas, como ese establecimiento que responde a la *“comunicación y el trato con las personas”* y señala una de las acepciones de la RAE y responde fielmente al espíritu de los fundadores de [ALSARA](#) y a la larga trayectoria que atesoramos unidos.

Más de medio siglo de actividad, contando con el gran apoyo de la sociedad cordobesa y en los últimos 25 años, nuestra familia se va extendiendo a la sociedad andaluza, extremeña y manchega.

En el largo camino recorrido, la Cooperativa San Rafael, bajo la denominación comercial de [ALSARA](#), se siente orgullosa de aquella cultura que nos ha convertido en el referente obligado para el Comercio de Alimentación.

En agradecimiento a esta confianza, nos planteamos recopilar de alguna manera un trabajo, más o menos extenso, de la evolución de la vida económica y comercial hasta finales del siglo pasado. Se tomó esta fecha porque entendíamos que muchos lectores no la conocieron y sería interesante para ellos.

También se vio conveniente tomar una ciudad-provincia como un modelo de esta evolución, eligiéndose a Córdoba por razones de origen de nuestra cooperativa y por las vivencias de las distintas épocas tratadas, que serían perfectamente trasladables a lo que acontecía en otras poblaciones colindantes.

Entendimos que la autora, Matilde Cabello, por su vinculación al comercio en la época de mayor esplendor, el conocimiento de las tradiciones, el amor a la tierra y su formación histórica, podía reunir las mejores expectativas para consolidar un texto literariamente atractivo y útil para el lector.

El entusiasmo con que abordó el proyecto fue tal, que lo que iba a ser una breve historia del comercio local de los últimos 50 años, se ha convertido en esta extensa memoria de la historia social y comercial de nuestra tierra.

Las más de doscientas páginas que conforman este trabajo, se presentan estructuradas en cuatro capítulos, tres de los cuales, se centran en los últimos doscientos años del devenir del comercio y la industria de nuestra tierra, con los espacios urbanos y los muy diversos mo-

dos y formas, que sus habitantes han tenido de ejercer este noble oficio, concluyendo en los años, que hicieron posible la primera generación de comerciantes que, a mediados de los sesenta, fundaron la Cooperativa, que posteriormente daría paso a lo que hoy conocemos como [ALSARA](#) (Alimentación San Rafael).

Esta recopilación de imágenes y textos, escritos desde la gratitud, recogen también los testimonios orales de aquella 1ª generación de los tenderos y tenderas que satisfizo por igual las extremas necesidades de los tiempos más difíciles y las exigencias de las etapas consumistas del presente, sin perder ***El Comercio de la Cercanía***, como reza el título de nuestra publicación.

Fueron comerciantes que por su coraje, determinación y esfuerzo, lograron que estas tiendas siguieran conformando el lugar más importante del barrio, con sus mostradores de madera, su papel de estraza, su azúcar a granel, sus manubrios de aceite y los elementos del pasado que, aún hoy, son un recuerdo continuo y vigente, como vigente continúa en la memoria de los ciudadanos el comportamiento y la solidaridad de estos luchadores natos que, con su *libretilla de fiao* permitieron que muchos vecinos soportaran las más duras condiciones de vida.

Son todo un ejemplo que las nuevas generaciones de este sector tienen el derecho de conocer y, la sociedad en general, tenemos la obligación de reconocer.

Sirvan estas páginas de agradecimiento a ellos y a todos los que hacéis posible que la fidelización a nuestro Comercio de Cercanía siga siendo una realidad.

El Consejo Rector

*Puerta de Almodóvar. Calle Cairuan. Córdoba  
Foto: Jj. Serna.*





CAPÍTULO

# 1

*De Roma a  
la Plaza Grande*





1

*Córdoba enclave  
de ultramarinos  
y tendillas*





a vida cultural y económica de esta ciudad bimilenaria está marcada por la actividad comercial y su trasiego desde que de ella se tiene noticia.

Los hombres y mujeres protagonistas del devenir de los siglos, siguen signados en la Historia, el urbanismo y la nomenclatura de Córdoba. No en vano y durante milenios, la historia social de la ciudad y su provincia giró en torno a las tiendas y a sus tenderos, una estructura que se prolongaría durante un milenio, adaptándose y superando las múltiples coyunturas, con el pilar esencial del campesinado para la supervivencia de una población que tuvo en el sector agroalimentario su sustento diario.

El urbanismo actual aún se expande, desde su ágora principal, hacia las calles y los barrios, pregonando la ancestral vocación de la compra diaria, la tienda de cercanía y el consumo minorista.

Con la simbólica denominación de Las Tendillas, Córdoba se desliza desde hace siglos hacia otras calles que guardan y perpetúan la memoria de su actividad comercial y artesanal. Calle de *Las Ferias* o La Espartería; Pescadería, Carnicería, Badanas, Zapatería Vieja, Romero o Toquería, son referencia viva a lo que fueron sus pequeños centros comerciales o zocos y los enclaves de los mercados medievales.

Precisamente esta plaza central de Las Tendillas de Calatrava debe su nombre a la actividad comercial que comenzó a desarrollarse allí, tras el repartimiento que Fernando III efectuó entre órdenes religiosas y militares. Este lugar de *tiendecillas* donde se comenzó a ejercerse la actividad tras otorgársele el espacio a un condado castellano, allá por 1467. Fueron, pues la lengua y la imaginación populares quienes le otorgaron el nombre al espacio y al título nobiliario, dándola a conocer desde sus orígenes como Las Tendillas, en clara alusión a aquellas tiendecillas o *tiendillas* que, ya en el siglo XIV, congregaban la actividad de la compra y el trueque, identificados con la actividad comercial hasta donde la memoria y la Historia alcanzan.

*La intensa actividad comercial y la señal de las amplias zonas ocupadas por comerciantes y artesanos, prevalece en la nomenclatura, rotulada con los nombres de las toqueras, los fabricantes de odres y de calderos, entre otros, o la calle de las almonas o jabonerías.*

Pero la historia de la alimentación y el comercio en Córdoba había otorgado ya a esta tierra fama y valor desde las primeras poblaciones prerromanas conocidas.

La Bética cordobesa fue un codiciado señuelo para las distintas civilizaciones que anhelaron su potencial económico; pueblos que llegaron, la conocieron y se quedaron.

A la fecundidad de estos enclaves agrícolas y la habilidad y sabiduría de sus habitantes, para la explotación y conservación de los recursos naturales, se sumaron otros factores, como las técnicas de almacenaje en silos o la elaboración de una gastronomía de subsistencia autóctona relacionada, que impulsaron notablemente el desarrollo económico futuro.

El subsuelo de Sierra Morena y las fértiles zonas de sus valles, vegas y campiñas, aderezadas con la presencia del Guadalquivir, vienen generando desde la antigüedad una riqueza en alza y sin parangón, tanto en calidad cuanto en cantidad de alimentos, imprescindibles en la tan hoy valorada dieta mediterránea.

Este potencial humano y agrario hunde sus raíces en las primeras explotaciones de la conocida como la triada mediterránea cuyo desarrollo anteponen historiadores como M. Bendala a la llegada de los cartagineses, que pudieron contribuir notablemente a la introducción de nuevos cultivos y al desarrollo de técnicas agrarias.

“

“Se atribuye a los fenicios la introducción del cultivo de la vid y el olivo, componentes, junto con el trigo, de la llamada <<triada mediterránea>>, definidora para siempre de un sector agropecuario que ha sido en España la base principal de nuestra economía (...) y, más allá de lo puramente económico, determinante de las formas de alimentación y de vida que caracteriza a lo mediterráneo.

Es muy probable que los cartagineses contribuyeran al desarrollo de la arboricultura en España introduciendo la técnica de injertos y nuevas especies cultivables. Acerca de esto último se tiene la certeza de haber encontrado cepas de viñas en un barco púnico del siglo IV a.C., que se hundió en aguas mallorquinas (...) Ha de atribuírseles también la introducción del granado y de la palmera datilera (...) Y en cuanto a las técnicas de cultivo, los cartagineses debieron traer consigo importantes novedades acordes con la acreditada fama de su agricultura (...) Puede acreditarlo la nombradía de uno de sus instrumentos, el plostellum punicum, una máquina de trillar consistente en una especie de trineo provisto de ruedecillas dentadas que los romanos llevaron a Italia tras conocerlo en Hispania”.<sup>(1)</sup>

”

(1) BENDALA. M.; Tartesios, íberos y celtas. Temas de hoy, Madrid, 2000. p.130



Recientes hallazgos arqueológicos, como los silos de época tartésica hallados recientemente en Carmona o los de Monturque, confirman los conocimientos que de las técnicas agrícolas atesoraban las primeras civilizaciones del Sur. Partidas de cereales, vino y aceite, siguieron viajando a ultramar, a través del *Mare Nostrum* imperial, en cantidades incomputables desde el fértil cinturón vegetal de la antigua Capital de la Bética.

La explotación y demanda y de la *triada*, básica para una alimentación de una supervivencia saludable, le otorgó al *conventus* cordobés una alta consideración y la denominación de “*Despensa de Roma*”.

La relevancia de la riqueza agrícola de enclaves como Monturque y las técnicas para su explotación y conservación fueron, para gran número de estudiosos de la Historia Antigua, una razón económica crucial en las luchas entre César y Pompeyo.


“

Las técnicas de recolección, conservación y elaboración de cereales estaban más que asentadas en las zonas este y sur de la península pre romana, en dónde los íberos atesoraban ya una cultura propia, enriquecida por las corrientes migratorias fenicias y griegas.

”

No solo de la *triada* se sustentaban. Las digestivas frutas, entrantes de las comidas, como aconseja la medicina, transitaban desde Roma a Cartago, pasando por Damasco. Llegaron para quedarse nuevos frutos, como ciruelas o damasquinas, aconsejadas ya por los galenos antiguos, para facilitar el tránsito intestinal.





*Las ánforas cargadas con la “Triada Mediterránea” de “La Despensa de Roma”, viajaban por ultramar desde La Bética, dando origen al monte Testaccio, un cerro artificial, con más de cincuenta metros de altura, que se alza junto al río Tíber.*

Marcial dejó noticia de la siembra de un platanero por Julio César, en el interior del Alcázar Romano, mientras que a extramuros de la primera ciudad, comenzaban a crecer huertas y árboles frutales, legumbres y verduras o frutos secos llegados de los rincones más alejados del Imperio, siguiendo los manuales del gaditano Columela, quien dictaba, allá por el siglo I a.C., consejos para la siembra y el injerto “*en luna creciente*”, los métodos de regadío y técnicas de vallado de los huertos que perduran en el tiempo.

Manzanos, perales, membrillos, ciruelos, higueras, granados, nogales o almendros, entre otras, se irían introduciendo en la cadena alimenticia doméstica, en la cocina de supervivencia y en los excesivos banquetes de Hispania. Altamente productivos y nutricionales, su consumo y aprovechamiento fue absoluto, por sus múltiples alternativas gastronómicas, sociales y económicas. La fruta podrida y los desechos, servían de alimento a los animales domésticos y estabulados.



“

El árbol del que quieres injertar, del que vas a sacar las púas, mira que sea joven y con nudos abundantes(...) rodea la extensión que quieres que tenga, con una tapia o un foso, tal que no sólo el ganado, sino también las personas tengan vedado el paso salvo por la entrada, hasta que los plantones se hagan fuertes; pues si con demasiada frecuencia la mano quiebra las puntas o el ganado las muerde, se echan a perder para siempre. Recuerda útil, por lo demás, distribuir los árboles por clases, sobre todo para que el débil no se vea agobiado por el más potente... <sup>(2)</sup>

”

*Marcial dejó noticia de la siembra de un platanero por Julio César, en el interior del Alcázar Romano; Séneca aconsejaba pasar un tiempo meditando sin más alimento que “un puñado de higos secos y pan”, manjares halagados por Plinio.*

Busto de Séneca. Puerta de Almodóvar.  
Foto: J.J. Serna.

(2) Columela, Libro de los árboles, Editorial Gredos. Madrid, 2004. pp. 18-26



*Las antiguas explotaciones agrarias y hortofrutícola, se mantuvieron activas tras el declive de Roma, como denuncian, entre otros vestigios, los suelos y mosaico de la Villa del Ruedo, horadados para funciones agro ganaderas.*

Tras la recolección, la fruta se consumía fresca o se usaba en diversas salmueras y mermeladas. Secada al sol, conservada en espacios cerrados o mezclada con frutos secos y lácteos, para la elaboración de *dulciarius*, fueron conformando una cultura culinaria que se instalaría definitivamente en la península y en su cultura gastronómica.

En las cartas a su discípulo, Lucilio, el cordobés Séneca da noticia de un viaje hacia la comprensión de la pobreza, en el que sobrevive comiendo exclusivamente *“un puñado de higos secos y pan”*. Estos frutos de la Iberia, halagados ya por Plinio, se transportaban en cajas vía marítima hasta los mercados y las tiendas del imperio. Eran conocidas y mencionados por sus propiedades medicinales o curativas. Así, de las ciruelas, aconsejaba Marcial tomarlas, ya que *“suelen deshacer el atasco de un vientre duro”*.

Si el modelo de tienda o establecimiento pequeño de comercio actual pudo tener su origen en la Antigua Grecia, imitado luego por Roma, será la Colonia Patricia quien legará a Córdoba la denominación y acepción actuales, para esta actividad de venta al por menor, así como la tradicional ubicación en las plantas inferiores de las viviendas construidas a varias alturas y conocidos como *insulaes*.

Las tiendas romanas o *tabernae* presentaban un modelo arquitectónico y urbanístico similar al de la ciudad actual. En vecindad con los talleres, ocupaban los entresuelos de los edificios, en tanto que las piezas superiores eran

Mosaico horadado en la Villa Romana de Almedinilla (Córdoba) para el almacenamiento.  
Foto: JJ. Serna.



divididas en pequeños habitáculos dormitorio, destinados al descanso de los comerciantes o/y artesanos.

Estas tiendas se nutrían de las grandes explotaciones agrarias y hortofrutícolas que siguieron dominando el paisaje de Córdoba y sus alrededores, gracias a la pervivencia de sus regadíos.

Los huertos y silos de las poblaciones agrícolas fortificadas y de las villas, sobrevivieron al declive total de Roma. Para el profesor Rodríguez Neila, llegaron probablemente bien conservados a la etapa visigoda, superando las grandes crisis que marcaron entonces la Historia de la ciudad y su provincia.

Estas zonas fértiles volvieron ser decisivas para la economía de supervivencia. Su campesinado jugó de nuevo un destacado papel, en la economía y los conflictos sociales, protagonizando los primeros disturbios campesinos documentados, como señala el profesor:

“

“En el 572 oímos hablar por primera vez de revueltas campesinas que obligaron a Leovigildo a someter «muchas ciudades y fortalezas». Posiblemente el centro de tales agitaciones rústicas estuvo en el área cordobesa (...) Seguramente en el área hética debieron repercutir en mayor o menor grado la gran peste del 542 o la sequía general de siete años que citan las fuentes en el 641. En el reinado de Ervigio (680-687) el país fue asolado por las malas cosechas que generaron hambres y grandes pérdidas demográficas. El monarca se vio obligado a condonar los tributos directos en especie atrasados e impagados. (...)” Pese a las sucesivas crisis sufridas por el reino visigodo, se mantuvieron las relaciones mercantiles con el Mediterráneo oriental, favorecidas por la vecindad bizantina. Griegos y sirios se repartían tales actividades por numerosos puntos, organizados en compañías (transmarini negotiatores). El comercio fluvial por el Guadalquivir siguió siendo importante (...) Los comerciantes tenían en cada puerto un centro de gestión llamado teloneum o catapulus, que servía de lonja de contratación, almacén y aduana. Por lo que respecta a Corduba, cabe suponer que el probable foro mercantil instalado junto al cauce del Baetis seguiría desempeñando sus tradicionales funciones. <sup>(3)</sup>

”

(3) RODRIGUEZ NEILA, F.; Perfil histórico de Córdoba en la época visigoda, en: Boletín de la Real Academia de Córdoba, 1998. pp. 145- 150.



# 2

*De la Dispensa  
de Roma al reinado  
del agua.*





El aprovechamiento de la energía hidráulica y el de las aguas subterráneas, fueron el impulso natural de los molinos harineros y de las primeras fábricas de papel conocidas e instaladas en la Ribera del Guadalquivir. Acequias, canales, pozos y aljibes crecieron por Córdoba y provincia, potenciando notablemente una producción, capaz de abastecer a la multitudinaria población andaluza y al mercado de exportación.

Los paisajes rurales de extramuros contaron con estos avanzados sistemas de regadío en los que reinó la *naura* o noria, con su complejo sistema de engranajes desconocido hasta entonces en Occidente.

Importada igualmente de Oriente, aparece la figura del zahorí, presente todavía en algunas zonas rurales de la Península. Era requerido para la captación de aguas subterráneas que cristalizaban en manantiales canalizados bajo tierra. Salpicados de respiraderos, nutrían los pozos domésticos y los baños, las fuentes y las acequias del reinado del agua en que se había convertido al-Ándalus.

*La energía hidráulica y el aprovechamiento de las aguas subterráneas, potenciaron el sector agroalimentario y fueron el impulso natural de los molinos harineros instalados en la Ribera del Guadalquivir, activados mediante las nauras .*

La vida comercial se recupera progresivamente, reflatando el tránsito de las vías fluviales y marítimas. *Al Wadi al Kabir*, el Río Grande de los andalusíes, vuelve a ostentar su distinción de benefactor y mecenas de las tierras y las gentes del Sur. Su auge transcurrirá paralelo a la consolidación de aquel califato omeya, que privilegió a Córdoba como modelo cultural y capital de Occidente, en leal competencia con Bagdad o Constantinopla.

La heredad de los mercados y la venta callejera, confirió a Córdoba una vida comercial organizada urbanísticamente por barrios y por sectores, guardando un claro paralelismo con los modelos actuales.

La presencia de la cultura de venta por zonas y zocos, a partir del año 711, irá dotando a la ciudad del urbanismo comercial actual. Ya entre los siglos VIII-X son auténticos centros comerciales, origen de los que comenzarían a promoverse y reactivarse nueve siglos después y, concretamente en Córdoba, en la última década del siglo XX.

Un cronista anónimo de *“los días de al-Man-sur”*, deja noticia de la vida económica, social y cultural de la capital de al-Ándalus, en *Historia de la Ciudad de Córdoba* y sus bellezas, en un balance que recoge la importancia de la actividad del pequeño comercio, haciendo distinción entre las tiendas del zoco y de la alcaicería, *“en cuanto a las casas de las gentes del pueblo”*, y las dedicadas a proveer las estancias califales.

El pequeño comercio de alimentación y el gremio de la artesanía, se organizan y agrupan en zocos y alcaicerías de venta al por menor especializada, mediante edificios de varias plantas y tipología, en las que los comerciantes acogían a vendedores y clientes de élite, otros espacios albergaban asimismo a viajeros, ganado y animales de carga en los establos inferiores.



“

Córdoba tenía de fondas y tiendas 1.600; fondas para residencia de comerciantes (alcaicerías), viajeros, mozos y forasteros.

Tenía Córdoba 30.452 tiendas (en los zocos)...En cuanto a las casas de los emires, grandes, visires, jefes generales, secretarios, tropas, servidores del soberano...son 60.300 casas, sin contar las cámaras altas de alquiler y los baños y las tiendas. (...)

Servidores, cocineros y las mujeres, consumían carne para ellos cada día 1.103 libras (unos 600 kg.).<sup>(4)</sup>

”

Entre los siglos VIII y X Los zocos estaban conformados por una o varias calles, jalonadas de minúsculos establecimientos o cubículos. Eran centros comerciales abiertos, clasificados y denominados por oficios y productos comunes, presentes todavía en la rotulación cordobesa. Vestigio de la intensa actividad comercial de la época y señal de las amplias zonas en donde se ubicaban estos comerciantes y artesanos, son las calles Bataneros, Badadillas, Pescadería, Odreros, Aceiteros, Caldereros, Carniceros, Alfayates, Lineros o Tinte, entre otras perdidas, si bien la mayoría de ellas, siguen presentes en la nomenclatura local.

Artesanos y vendedores de los zocos, solían ofrecer sus productos en estos habitáculos de puertas abiertas, que hacían con frecuencia la función de taller, a la vista de los viandantes.

Al frente de la actividad, la administración omeya creó la figura de un funcionario o zabazote que, encargado del buen funcionamiento y la legalidad en el sector, evitaba el trapicheo o mejor decir, la posibilidad de quedarse o comerciar de forma ilegal con cualquiera de las mercancías y las monedas. La figura de este funcionario municipal, garante del cumplimiento de las normas de pesos y medidas, pervivirá hasta los tiempos actuales.

(4) ARJONA CASTRO, A.; Anales de la Córdoba Musulmana, RAC-Monte de Piedad, Córdoba, 1982, p. 218



*Entre los siglos VIII al X, las calles y plazas de Córdoba se irían transformando en auténticos centros comerciales abiertos, con un total de 30.452 tiendas y un consumo de 600 kilos diarios de carne, solo para las más de 60.000 casas de la nobleza.*



*Calle de los Caldereros cercana a la antigua de Las Ferias. Foto: C. Sanz.*

*Al este de la Mezquita Aljama estuvo el Zoco Grande,  
con las calles rotuladas con las denominaciones de los  
diferentes gremios de comerciantes y artesanos.*



*La Calle del Romero en la Judería.  
Foto: JJ. Serna.*

Prevalecen asimismo en el tiempo otras muchas funciones y figuras familiares hasta nuestra época contemporánea, que estuvieron ya en la política omeya. Así, hallamos una red de oficiales o *caballeros* (hombres cabales) que controlaban la alcabala del grano, y eran los encargados de cobrar los impuestos. Pero el modelo de establecimiento al detalle que se prolongaría, más en consonancia con el formato de centro comercial actual, abierto o cerrado, eran las alcaicerías o grupos de establecimientos, dispuestos en torno a un barrio, una plaza o un patio central. Estos últimos, auténticos centros comerciales cerrados, disponían de dos plantas y galerías comerciales, dotadas de viviendas para los vendedores en los que se solía comerciar con artículos de lujo: ropa, adornos y joyería.

Los locales, cerrados al anochecer, contaban con vigilancia y con la presencia, al igual que los zocos, de alguacil o almotacén, encargado de controlar los precios y mantener el orden dentro del recinto.

*Los viejos oficios, organizados urbanísticamente en zocos, eran auténticos centros comerciales abiertos, divididos por sectores de los que la ciudad conserva aún huellas y denominaciones.*

Las viejas alcaicerías proceden, según algunos estudiosos, del nombre de una ciudad comercial, fundada por Ordos el griego (74 a.C.) en la costa de Palestina. Llegó a ser el primer gran emporio comercial conocido. Su significado fue derivando en otras acepciones en otras lenguas, aunque sin cambiar el concepto, a lo largo del tiempo: bazar, alhóndiga o fonda. Sin embargo, para los andaluces, las alcaicerías fueron una serie de tiendas o bazares agrupados en un espacio común conocidas como lonjas de mercaderes. Las alhóndigas prevalecieron como edificios de almacenaje y ventas de trigo y otros productos.





Tras la llegada cristiana, el Mercado de la seda de Granada, es el único que mantiene simbólicamente la referencia a los múltiples mercados especializados que se extendían por las ciudades de la Alta Edad Media.

Los *Anales de la Córdoba musulmana*, dejaron múltiples noticias de las alcaicerías o mercados de artesanía de la ciudad califal, entre ellas una reseña que nos cuenta que, tras un incendio en el zoco grande y su mezquita, se levantó sobre sus ruinas un mercado “al que volvieron los mejores comerciantes. De esta manera, el mercado de Córdoba se convirtió en uno de los más atractivos”.<sup>(5)</sup>

*Las antiguas alcaicerías eran establecimientos, dispuestos en torno a un patio central abierto, con dos plantas y galerías comerciales, que cerraban al anochecer; disponían de vigilancia y contaban, al igual que los zocos, con alguacil o almutacén.*

*Zoco de la Judería, representación de las antiguas alcaicerías, conocidas como lonjas de mercaderes. Foto: C. Sanz.*

(5) Ibn Hayyan. *El Muqtabis* vol. 5, p. 260.

En el 747 Ibn Hayyán, nos habla de una revuelta aplacada por las “*gentes del mercado de Córdoba*”, entre quienes estuvieron “*carniceros con sus cuchillos*”, protagonistas quizá de las primeras batallas en el actual Campo de la Verdad y, más concretamente, en el enclave de Miraflores, conocido entonces como el Arrabal de Shacunda. Una segunda Revuelta del Arrabal, aconsejó que el Zoco Grande fuera trasladado a las inmediaciones del Alcázar, corriendo el año 806 de los cristianos y reinando el emir cordobés Alhakem I.

El Zoco Grande fue el más importante de la ciudad, todavía emiral, y el primero que nos da noticia de la presencia de tenderos cordobeses situados inicialmente al otro lado del río, una zona de acceso a la población desde el Sur y escenario de continuos conflictos.

Las crónicas altomedievales, dejan otras noticias de obras, ampliaciones e incidentes en los zocos y de su asombrosa actividad comercial debido al considerable aumento de la población, entre otras:

“

En este año (937 cristiano) fue el gran incendio en el zoco de Córdoba. Ardieron las tiendas de los peinadores y las tiendas de los torneros (...) A los 10 días del Sah´ban (julio 936) sucedió el gran incendio del mercado de Córdoba. Afectó a numerosas escribanías y a las tiendas de los vendedores de lana (...) afectó al zoco de los perfumistas y sus alrededores, a las tiendas de los mercaderes de la seda y de los paños de lino (...) Ordenó al-Nasir (Abderramán III) una vez eliminados los efectos del fuego, reconstruir (...) Fue generoso con los comerciantes y ensanchó el zoco.(...) Se da orden de ensanchar la calle mayor del zoco de Córdoba (febrero de 972)...por ser incapaz para el paso de la gentes y para las aglomeraciones que se producían en ella, mediante el derribo de tiendas que la rodeaban y estrechaban, con objeto de dar holgura a la calzada de que no se obstruyera con los que allí iban y venían.<sup>(6)</sup>

”

(6) ARJONA CASTRO. Opus citi. pp. 17-157.



*Las Carnicerías de la plaza de Santa Catalina con calle Encarnación, fueron derribadas por orden de Alfonso XI, apareciendo posteriormente ubicadas a la entrada del Alcázar Viejo.<sup>(7)</sup>*

Dicen también las crónicas que “ante el enorme crecimiento urbano de Córdoba, la Casa de Correos es trasladada a la musara (alameda) para ampliar el zoco de los prenderos o ropavejeros”.

Córdoba era ya mucho más que la capital indiscutible de las Ciencias y la Cultura de Occidente. La producción y el comercio crecieron al ritmo de una población en alza, atraída por la progresiva reputación del nuevo reinado incipiente.

A los ya afamados talleres de la platería y el cuero cordobés, se suman los de tejidos y confección. El comercio de artesanía y los mercados de fruta, carnes y otros productos de alimentación habían llegado a la ciudad para quedarse.

A pesar de los incontables cambios políticos y sociales devenidos en doce siglos de Historia, hasta recalar en el XX, el espíritu de la compra y la venta populares de la Córdoba de los siglos X al XII siguió presente en sus tiendas y en el trazado urbanístico de la medina, estructurada por barrios o collaciones, con los nombres de sus parroquias, tras la ocupación de los castellanos en 1236.

Será cuando la Ajerquía comience a cobrar protagonismo, convertida ya en “un espacio mixto, entre el urbanismo musulmán y el cristiano -híbrido por tanto entre dos épocas y dos culturas-”, en palabras del profesor Naranjo Ramírez:



*Calle Martínez Rücker, antigua calle de los Carniceros, situada entre la Mezquita y la actual plaza de los Abades.  
Foto: JJ. Serna.*

<sup>(7)</sup> R. de Arrellano. Paseos por Córdoba. p 212



“Y este nuevo espacio se muestra, por otra parte, pleno de actividad artesanal y comercial, hasta el punto de convertirse en un nuevo espacio económico para Córdoba. Desde el núcleo comercial configurado al final de la Calle de la Feria, la actividad artesanal y comercial irá extendiéndose en el interior de la Ajerquía, conformándose otro centro comercial en la Plaza del Potro y, desde aquí, prosperando muy especialmente al área conocida como la Corredera, zona cuya vocación comercial quedó insinuada ya en época musulmana y que ahora, entendida y estructurada formalmente como una plaza, se muestra como un polo de atracción realmente potente.”<sup>(8)</sup>”

Las formas de venta en mercadillos callejeros, ferias, zocos, alhóndigas y alcaicerías, derivaron en pequeños mercados, dispersos por San Agustín, La Judería y las nuevas collaciones cristianas.

El Zoco Grande cedió su protagonismo de siglos a un nuevo espacio comercial de venta al por menor y distribución que fue creciendo hacia el este, como denuncian todavía los rótulos de sus calles.

La futura plaza de la Corredera o La Plaza Grande era un arrabal en donde posiblemente existiera ya una actividad comercial nada despreciable, que se mantuvo intermitente, prolongándose la actividad y los oficios, las vendedoras de especias o los prenderos o ropavejeros, dedicados a la venta de ropa vieja y usada, una de las muchas prácticas se mantendrían en el entorno de la Corredera y la Espartería hasta principios del siglo XXI, tras pasar por múltiples prohibiciones, principalmente en tiempos de futuras pandemias que, en adelante, buscarían la sanación a través de un solo dios, el cristiano.

Para el comercio, los cierres se producirán ya los domingos y fiestas de guardar. Atrás quedaban los tres días sagrados de holganza y alabanzas señalados en el calendario de la que fue Ciudad de las tres culturas: viernes musulmanes, sábados judíos y domingos cristianos.

(8) Naranjo J; L. Ontiveros, A; LA PLAZA DE LA CORREDERA DE CÓRDOBA. Uco, 2010, p.20



3

*Alhóndigas, posadas  
y cosarios.*





*Posada del Potro.  
Foto: JJ. Serna.*



La estructura comercial andalusí se prolonga con la llegada de los castellanos y algunas de sus ubicaciones, como la plaza de la Alhóndiga, seguirían manteniendo su denominación, entre lo que fue el Zoco Grande y la calle de Las Ferias, a la que daría nombre Fernando III, tras la conquista cristiana de Córdoba.

Aquellas antiguas alcaicerías o “*lonjas de mercaderes*” al igual que las alhóndigas, seguirán manteniendo sus funciones comerciales y su raíz etimológica, siempre vinculadas al comercio. En Córdoba, la plaza en la que estuvo *Al-fondiga* (del árabe clásico) fiel a su acepción, es el lugar en donde se almacena y se vende el grano y otros productos, función que mantendrá tras la llegada cristiana; *al-fondaq* (del árabe/andalusí) mantendrá su carácter de albergue, posada o lugar de parada, alojamiento abierto a todos y, en su origen griego, el sitio que da la bienvenida al viajero. Iría derivando luego en nuevos conceptos y la alhóndiga o almudí se transformará en el edificio oficial para la compra, venta y almacenaje de grano y, en momentos puntuales de crisis, será el lugar de custodia y distribución. A lo largo de la Baja Edad Media estos lugares de pausa y parada de comerciantes y forasteros, irían derivando en posadas.

Los establecimientos que poblaron la Ajerquía, se alzaron estratégicamente cerca de las puertas sur y este de entrada de la medina y a la actual Plaza de la Corredera, cuyo constante fluir de actividad comercial, social y lúdica, la consagraron como el centro neurálgico de compra, venta, trueque y subsistencia.

Estas posadas fueron, a partir de la conquista cristiana, lugar de comidas y reunión para gentes de paso o forasteros: labriegos, albañiles, canteros y trabajadores en general, obligados a pernoctar fuera, lejos de sus localidades de residencia.

Caballeros y arrieros, amos y campesinos, tratantes y truhanes, veloneros de Lucena (cobre) y Vendedores de Ándujar (barro y cerámica), buhoneros y otros comerciantes y vendedores forasteros, siguieron teniendo parada y fonda entre las múltiples posadas que poblaban el entorno del antiguo Zoco Grande, trasladando su actividad comercial -tras el gran incendio citado anteriormente- a la zona de El Rastro, la calle de las Ferias, la de las Armas, plaza de las Cañas y la actual Corredera. Y desde el Campo de San Antón al de la Verdad, las calles se llenaron de posadas.

Una de las más deliciosas recreaciones de los términos andalusíes que perduran desde el siglo XVI al XX, del entorno de El Potro y la Ribera, la escribió el periodista Sebastián Cuevas en los años 80 para el Pregonero de Córdoba.

“

“Cervantes enfiló la bocana de San Nicolás de la Ajerquía, frente a la torre de Los Argotes y recorriendo la calle de la pellejería, alcanzó la calle del Potro. Llegando a la plaza, se detuvo bajo el tajón del umbral de la Posada de la Madera, donde se alojaba cada vez que, subiendo desde Sevilla, oficiaba de comisario (...) A aquella hora de la mañana otoñal, el bullicio de la plaza era entretenido. De todas las posadas del entorno salían trajinantes, gentes que acudían a la compra y la venta del mercado de granos y ganados. Los mendigos, igual que langostas al sol, cubrían como un friso de despojos, las paredes de la solana, cerca del Hospital de la Caridad. Entre el Potro y la Puerta de la Pescadería, por la barrera de la mancebía, una trifulca de mujerzuelas era coreada por los curiosos(...)Las voces de los sirgueros, los cantares de los arrieros que dirigían recuas de burros cargados de arena rezumante, las imprecaciones de los barqueros y los dueños de las casas, levantaban un guirigay por el río”.<sup>[9]</sup>

”

Hubo más de una decena de posadas conocidas: La de la Espada, del Sol, Huerto de San Pablo, Santa Marta, Vallinas, San Antonio, la Yerba, del Toro, del Obispo, de la Pulla, la del Potro y la Madera, que Miguel de Cervantes habitó en sus viajes a Córdoba y cuyo ambiente recreó tan certeramente en *El Coloquio de los Perros*:

[9] PAÑOS, F.; PÉREZ CUBILLO, J.; La Sombra de Cervantes en Córdoba. Ayuntamiento de Córdoba, 2005, p.104

Posada del Potro.  
Autor/a desconocido/a.





*Posada del Potro. Foto: Garzón.*

“

Y hallamos en su patio a todos los jayanes (valentones) de la pendencia, sin capas ni espadas y todos desabrochados; uno, que debía ser huésped, tenía un gran jarro de vino en la mano y en la otra una copa grande de taberna, la cual, colmándola de vino generoso y espumante, brindaba a toda la compañía. Apenas hubieron visto a mi amo, cuando todos se fueron a él con los brazos abiertos....

”

Inexcusablemente unidas a la actividad comercial y a la picaresca, también lo estuvieron al vino y la excesiva ingesta, con los consiguientes escándalos, que obligaron a más de un concejo a reglar la actividad con normas tales como prohibir a los vecinos, casados y solteros, visitarlas.

Respecto a la alimentación y al vino, existen actas de rígidos controles de precios para los comerciantes y bodegueros, ya desde principios de 1500, en las que se regulan las tarifas, cantidades y procedencia de cada producto a servir.

En los vinos, se recoge la obligatoriedad de mantener selladas las barricas hasta consumir la última jarra de las ya abiertas, para evitar las mezclas de vinos jóvenes y viejos.

*A mediados de 1866 algunas posadas como la del Toro, empiezan a reconvertirse en "fondas, casa de huéspedes y arrieros" con habitaciones y pajar manteniendo su ubicación en La Plaza de la Corredera, llamada de la Constitución tras la Revolución Gloriosa.*

En contra de la reventa y la frecuente especulación, el posadero estaba obligado especificar género y cantidad en cada uno de los puestos del mercado de los que proveía su compra diaria, de tal modo que el precio final del guiso no podría superar el 50% del producto en crudo. El precio del pan servido, estaba exento de ganancia, ya que debía cobrarse según mercado.

La vida comercial bullía alrededor de las viejas alcaicerías y las alhóndigas, lugares de distribución y almacenaje una; posar y albergue de viajeros otras, convertidas ya en posadas, que ceñían aquel centro comercial abierto más que centenario.

De ellas y de quienes en ellas posaban, fueron dejando noticia impresionables novelistas, desde Miguel de Cervantes a escritores de la Generación del 98, como Pío Baroja:

“ En el fondo de los porches aparecían los portalones de las posadas, con sus patios clásicos y sus nombres castizos, como la posada de la Puya, del Toro (...); un vendedor de Andújar se paseaba delante de sus fuentes y platos, tinajones y botijos verdes (...) Los veloneros de Lucena pasaban repiqueteando un velón contra otro (...) El vendedor de plantas medicinales lanzaba un grito melancólico; el piñonero gritaba como un descosido. ¡Muchachos, llorad por piñas! (...) Había pregones lánguidos y tristes, otros rápidos y desesperados. Algunos vendedores se dedicaban al humorismo, como el barquillero, que comenzaba diciendo: ¡ A los barquillitos, que del puerto vinieron!, y luego, en su relación barajaba una porción de dichos y refranes; otros industriales daban la nota científica, como un vendedor de galápagos, que levaba sus animales atados por una cuerda, arrastrándolos por el suelo, y los anunciaba con voz aguardentosa: ¡Pollitos de la mar!.”<sup>(10)</sup>

## PARADOR DEL TORO.

Plaza de la Constitución de esta Ciudad núm. 57.

Construida de nueva planta toda la parte interior de este edificio, el que reúne la comodidad necesaria para fonda, casa de huéspedes y arriero, con muchas y buenas habitaciones, toda la casa alta de cielos rasos y acristalada, comedor, cocina, descargaderos, caballerizas, pajar y cuanto pueda desearse en esta clase de establecimientos; se anuncia su arriendo para desde 1.º de Mayo próximo, el cual tendrá efecto en subasta privada a las doce de dicho día, bajo las condiciones que estarán de manifiesto en casa de su dueño D. Angel Hidalgo del Riego, calle Morería núm. 4.

Anuncio de reformas en la Posada del Toro. Abril 1866, Diario de Córdoba. A.M.C.

(10) BAROJA, P., La feria de los discretos. Alianza, Madrid, 1999, pp.112-114.



Su esencia y su presencia, trasciende los siglos, en las voces de los pregones medievales y hasta las cabeceras de la prensa local de mediados de mil ochocientos, en que comienzan a publicarse los listados de cosarios y recoveros que proveían a los pueblos, con parada en las más de una decena de posadas del entono de La Ribera, la calle de la Feria y la Espartería, dedicadas al comercio, el trato y el alojamiento de las personas y de los comerciantes.

Las posadas cordobesas se mantuvieron casi intactas hasta finales del siglo XIX en que comienzan a declinar progresivamente, llegando a desaparecer muchas de ellas a mediados del XX.

Se recuperó, como espacio cultural y vestigio intacto, la Posada del Potro. Algunas, como la de Vallinas, han vuelto a su origen hospedero con la entrada del nuevo milenio, cerca de la Ajerquía y de la Corredera o Plaza Grande, el centro neurálgico del comercio, cuando la antigua ciudad califal perdió sus años de gloria y esplendor.



*Las antiguas posadas, dedicadas al comercio y el hospedaje de los vendedores, siguieron cumpliendo su función, algunas convertidas en casa de vecinos, como en el caso de El Potro, que mantuvo esta característica hasta los años 80 del siglo XX.*



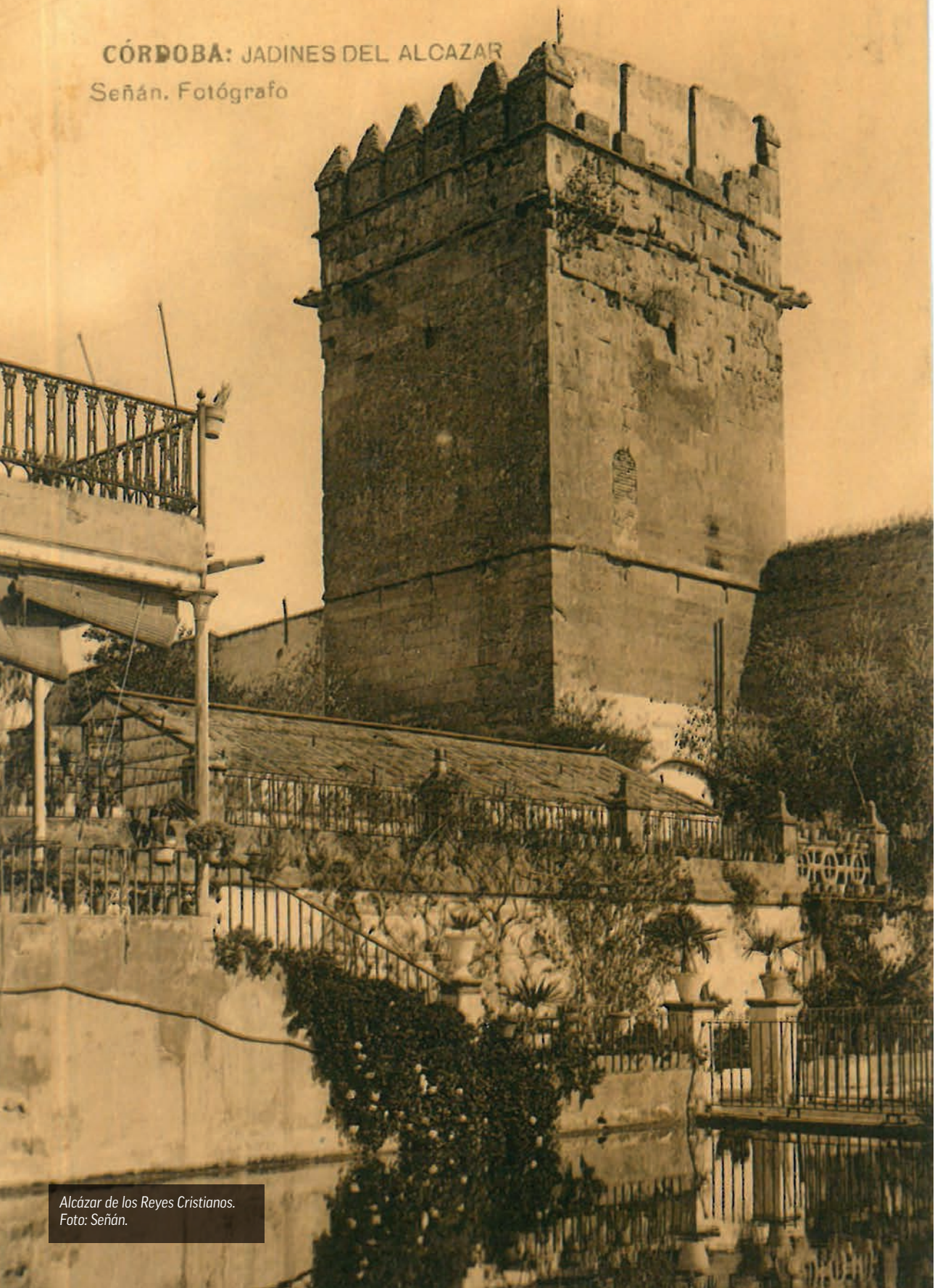


# 4

*De la exportación  
al autoabastecimiento  
de la Edad Moderna*

CÓRDOBA: JADINES DEL ALCAZAR

Señán. Fotógrafo



Alcázar de los Reyes Cristianos.  
Foto: Señán.

El declive progresivo de la explotación agraria y del comercio cordobés, transcurre paralelo a la transición hacia la Edad Moderna y sus nefastas consecuencias que, para el campesinado de Andalucía en general, marcan los cambios sociales y los señoríos de aquella etapa histórica.

La ciudad fue elegida como corte por diferentes monarcas, en su larga campaña contra los últimos taifas andalusíes, desde Alfonso XI hasta Isabel de Castilla -madre de la infanta cordobesa María-, durante las guerras con Granada.

La larga contienda, tuvo su principal frente en la localidad de Aguilar (y de ahí su sufijo “de la Frontera”), en pleno corazón de la antigua *Despensa de Roma*. Esta circunstancia produjo un notable impulso para los ya prestigiosos comercio y artesanía locales. En torno al boato que toda presencia real y religiosa conllevaba, crecía el asentamiento de milicias castellanas, con su consecuente aparato de intendencia, abastecimiento y comercio, que dio ocupación, tanto a la población como a múltiples oficios asociados.

*“La campiña está completamente desnuda y las aguas que corren por la provincia salen de ellas sin haberle dado utilidad”, según dejó escrito el cronista De las Casas-Deza.*

Estas tierras, fronterizas con el último reducto andalusí de Granada, gozaron de un notable impulso para el comercio, al convertir a Córdoba y a su Alcázar de los Reyes Cristianos, en sede de las respectivas cortes, desde Alfonso XI -que ordena construcción entre 1327 y 1359- hasta la definitiva de Isabel y Fernando.

El declive de la agricultura, la artesanía, los oficios y el comercio en general, transcurría paralelo a la marcha de la cortes, tras la conquista definitiva de Granada. Así las cosas, “*en el primer tercio del siglo XVI se hallaba Córdoba pobre y muy despoblada*”, dice Ramírez de las Casas-Deza, entrando a valorar las principales razones de aquella decadencia:



“

Después de la conquista el repartimiento de la campiña en grandes heredades como lo son aún en día, fue siempre un obstáculo para que la tierra se labrase con esmero, en caso de haberlo intentado, a lo que se agrega que casi toda estaba en manos de títulos, mayorazgos y corporaciones eclesiásticas, y por lo tanto sólo la cultivaban colonos, mal de continúa en el mismo estado, pues con muy cortas excepciones solo, tierras de poca extensión son las que labran sus propios dueños (...). La sierra, terreno por su naturaleza poco productivo, está descuidada, y no se saca de ella la utilidad que se pudiera como sucede en otros países en tierras semejantes. A estos motivos, se junta la sequedad de esta región que es causa de que han faltando las lluvias, se pierdan muchas cosechas, defecto que no se ha procurado remediar algún tanto por medio del arte; y así mismo, la poca salida que tienen los frutos, lo cual contraría el interés que pudiera haber en el aumento de la producción y así nadie cuida de hacer adelantamiento alguno, contento con lo presente. <sup>(11)</sup>

”

(11) Ramírez de las Casas Deza, L. M., Córdoba, 1802-1874, pp 272-73

Torre de la Calahorra.  
Paso obligado hacia el Sur,  
hasta la construcción del  
Puente de San Rafael.  
Foto: J.J. Serna.





El autor del *Indicador de Córdoba* destaca asimismo la “*pérdida progresiva de la floreciente*” industria local del tiempo “*de los árabes*”, cuando eran muy celebrados algunos productos, según la crónica del conde Fernán González, al decir que se hacen en Córdoba doblas de oro y quilates de plata y otras grandes “*sotilezas*”, que dejaban aquí muy buenos “*caudales*”, entre ellas los paños de seda, los oficios asociados al cuero y los guadamecés de piel de cervatillo de los afamados curtidores cordobeses, que llegaron a abastecer a “*naciones de Europa y Las Américas*”.

La calidad de la materia prima y la maestría de los artesanos, habían propiciado la aparición de un nutrido y excelente gremio de zapateros y talabarteros que aportaban una importante riqueza a la ciudad y a sus pueblos.

*La acuñación de monedas en oro y plata y las exportaciones a Europa y América de industrias de seda, cordobanes y guadamecés, dejaban importantes caudales en la ciudad según las crónicas medievales.*

Eran los últimos vestigios del esplendor comercial, en franco declive, que llegarían a sobrevivir hasta primer tercio del siglo XVI, cuando Córdoba se hallaba ya “*pobre y muy despoblada...*”.

Comienzan así las largas etapas de las llamadas manos muertas, las grandes extensiones de tierra baldías, fruto del repartimiento entre los señoríos o el clero y el repunte del mercadeo y el intercambio generalizado de alimentos básicos de supervivencia entre grupos e individuos, si alguna vez habían dejado de practicarse.

---

*Alcázar de los Reyes Cristianos, sede de diversas cortes, desde Alfonso XI a los Reyes Católicos. Foto: JJ. Serna.*



5

*Los caminos de  
El Egido a la  
Corredera*



La Fuenseca.  
Revista Vida  
y Comercio. B.C.M.

Cuando los conquistadores cristianos entraron en Córdoba hallaron a extra-muros una Ajerquía que, de tan despoblada y poco urbanizada, era conocida por El Ejido, por tratarse de un terreno comunal y baldío a las afueras de la medina. Y hallan igualmente una zona comercial, desde la Mezquita Aljama a la Ajerquía, jalonada de calles, cuyos nombres dan fe de los comerciantes y artesanos que la habitaron y de la actividad comercial que durante ocho siglos desarrollaron.

Las evocadoras callejas de la Zapatería Vieja y Badanillas, Alfayatas, Calce-teros, Tinte, Pimentera, Lineros, Cordoneros, de los Carpinteros o Armonas, entre otras muchas, seguían perpetuando la memoria de los gremios y sus tenderos; de las sastras, tejedoras y especieras; del bullir milenario del trueque, la compra y venta que latía entre el corazón de la antigua medina y en el entorno de El Potro y San Francisco.

La llegada de los castellanos potenció aquel Ejido, situado en la zona más baja de la ciudad medieval, que ya era una de las entradas principales y de mayor concurrencia a la medina. Y allí donde venían a confluir los caminos de la mar y la meseta, se abrió a extramuros la calle de la Feria, paralela a la muralla, e incluso invadiéndola, al adherir a uno y otro lado de sus murallas pequeñas viviendas de grandes alturas, cuyos ventanucos y agujeros exteriores se alquilarían luego para ver pasar los grandes desfiles, procesiones, autos de fe y otros acontecimientos que transcurrían ineludiblemente por aquella “Calle de las ferias”.

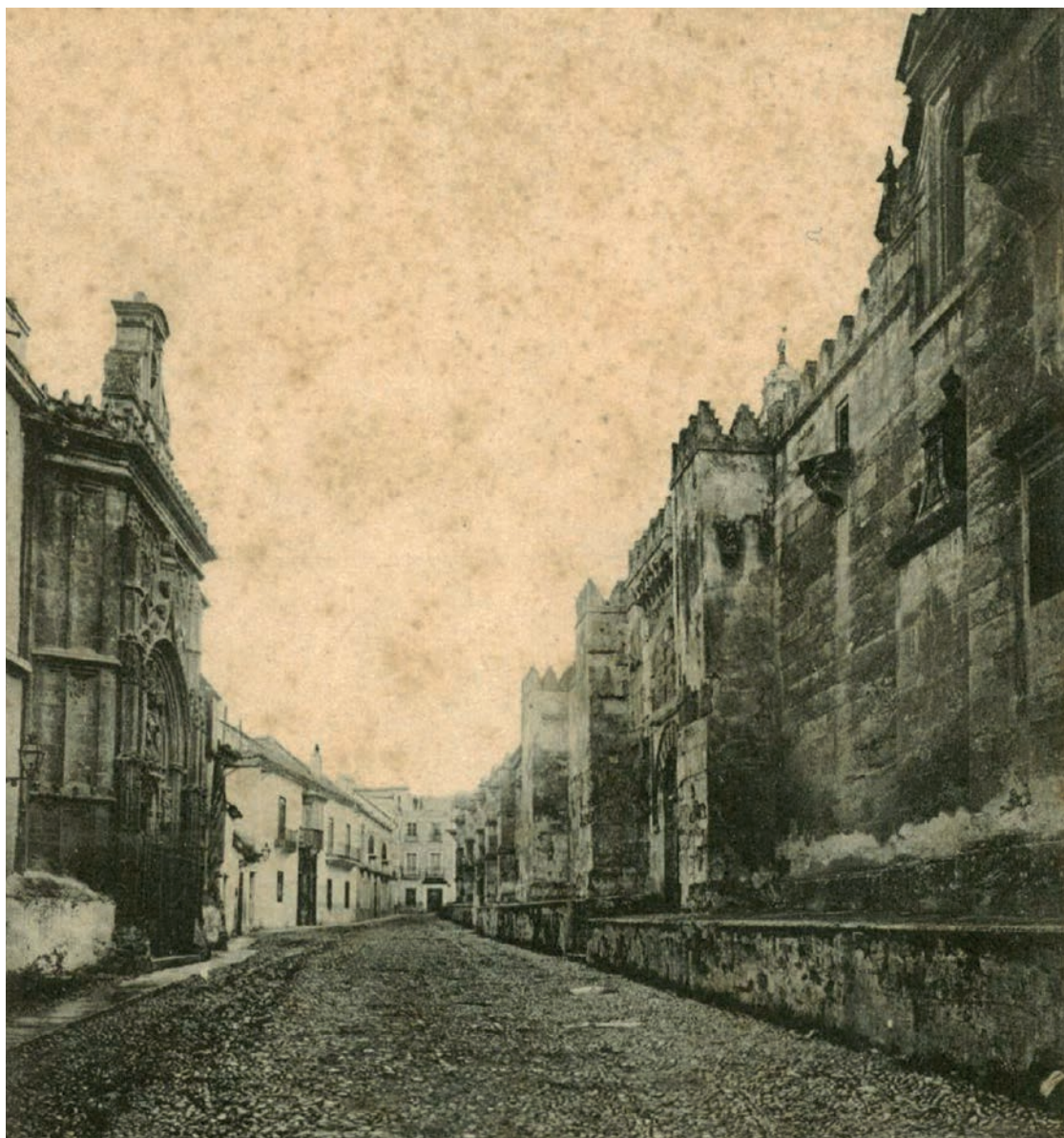
El bullicio de niños, jóvenes y viejos, ocupados en sus quehaceres cotidianos, debió de ser desbordante en el entorno, en esta ciudad, a caballo entonces entre el Medioevo y el renacer, en la que la compra diaria y el acarreo de agua, de los pozos domésticos y los manantiales públicos, formaban parte de los hábitos cotidianos, de una cultura y una forma de relación que trascendió por siglos. Las mujeres que llenaban las mañanas, portando cántaros y canastos de esparto y mimbre, en sus visitas cotidianas a las fuentes, las tiendas y los mer-

cados. Los trabajadores del lino desplegarían sus cordeles sobre el empedrado y, de los pequeños portales emanarían los aromas a pestiños y hojuelas, al adobo de los peces del Guadalquivir y al cordero asado con miel, cuando la calle se salpicaba de modestas mesoneras, sin más negocio que un hornillo, una banqueta o la humilde gradilla de sus portales, zaguanes o casas de vecinos.



Posada de Vallinas. Foto: J.J. Serna.





*Exterior de la Mezquita. Postal. Foto: Señán y González.*

El autor de *Retrato de La Lozana Andaluza* recordaba desde su exilio veneciano, a principios de 1500, los ricos adobos que preparaba la abuela de la protagonista, tan celebrados “...que cuántos traperos había en la calle de las Ferias querían probarlo.”

Tres siglos después, *La Feria de los discretos*, tampoco pasaría por alto la supremacía de la calle, su vida cotidiana o lo elevado de aquellas edificaciones, levantadas a uno y otro lado de la *almedina*.

En su paseo imaginario, desde la calleja del Amparo a la actual calle Ambrosio de Morales/ Cuesta de Luján, resume magistralmente la evolución urbanística del espacio y el ambiente festivo de la calle.

“

...¿pero había aquí una muralla?- ¡No había de haber! Había la que separaba la ciudad alta de la ciudad baja. La ciudad alta se llamaba Almedina, y la baja, Ajerquía. (...) esta muralla iba desde la Cruz del Rastro hasta la Cuesta de Luján, avanzaba después por la Zapatería y la Cuesta del Bailío y llegaba a la torre de la Puerta del Rincón, en donde terminaba(...) Había puertas para pasar. Ahí arriba, cerca del arquillo de los Calceteros, estaba la Puerta de la Almedina, que en tiempos de los romanos se llamaba Piscatoria o de la Pesca. El portillo no existía...<sup>(12)</sup>

”

(12) BAROJA.P.; La feria de los discretos. Alianza, 1999, p. 64



Calle de las tejedoras de tocas  
entre la calle de La Feria y El Potro.  
Foto: JJ.Serna .

***El novelista, pone en boca de su personaje,  
el arqueólogo y cicerone de Quintín, la razón  
de la altura de las casas:***

“

“Por dos razones —contestó don Gil hecho un dómine—. Primera, por ganar la altura que les quitaba la muralla, y segunda, porque aquí se celebraban antiguamente la mayoría de los espectáculos. Allí se ejecutaba, se corrían toros y cañas, y durante los ocho días anteriores a los de la Virgen de Linares, los calceteros tenían una gran feria. Por eso en las casas hay tantas ventanas y galerías, y la calle se llama de la Feria”.<sup>(13)</sup>

”

(13) Idem. p.65

(14) N. Ramírez y L. Ontiveros, op.cit., p.18



Abierto ya el Arco del Portillo, en el siglo XIV -ampliado luego en 1703 para dar paso a los carros- le siguió luego la Cuesta de Luján. Así, su trazado fue una magnífica y expedita vía de comunicación de la medina con el noroeste. “En contacto directo con la Carrera del Puente -dice Naranjo Ramírez-, surgirá un lugar de mercado e intercambio que la toponimia se ha encargado de testimoniar (Cruz del Rastro)”.<sup>(14)</sup>

Y allí se trasladó el rastro que, hasta entonces, estuvo en la Corredera. Nunca perdió su denominación vulgar de Calle de la Feria, a pesar de los fallidos intentos de aristocracias postreras de llamarla San Fernando, homenajeando al conquistador cristiano.

*Entre la Aljama cordobesa y la Ajerquía, por la calle de la Feria, transcurre un río de callejones y esquinas encaladas, señalados con los nombres de oficios y gremios milenarios que poblaban la antigua medina andalusí.*

La fiesta, el bullicio y la feria, entendida esta última como espacio de comercio e intercambio, se instalaron definitivamente en esa calle. Y al igual que vendría sucediendo con los grandes puertos y arrabales de entrada a las ciudades, se situaría allí el barrio de La Mancebía con el Hospital de La Lámpara, del Amparo y de La Magdalena, levantado específicamente para la curación de las mujeres enfermas de venéreas.



La calle de La Zapería Vieja.  
Foto: J.J. Serna.





“

Y en ese contexto, el concepto musulmán de ciudad, con escasos espacios interiores vacíos, va progresivamente cambiando por otro en el que aparecen las plazas con espacio abierto, rodeadas de casas y, en ocasiones, escenario de actos y espectáculos públicos. (...) Desde el núcleo comercial configurado al final de la Calle de la Feria, la actividad comercial irá extendiéndose en el interior de la Ajerquía, conformándose otro centro comercial en la Plaza del Potro y, desde aquí, prosperando muy especialmente el área conocida como la Corredera, zona cuya vocación comercial quedo insinuada ya en época musulmana y que ahora, entendida y estructurada formalmente como una plaza, se muestra como un polo de atracción realmente potente (...) son los hechos y circunstancias económicas los que mejor definen el progreso de la Corredera. A título de ejemplo, en el siglo XV se le denominaba como Rastro, por ser ahora la zona habitual de venta de carnes y de pescado...<sup>(15)</sup>

”

---

*Actual calle Martínez Rücker, pórtico de la nueva expansión hacia el incipiente centro comercial de El Egido. Foto: JJ. Serna.*

(15) N. Ramírez y L. Ontiveros, op.cit., pp. 20-21





6

*La Corredera,  
la gran obra de  
Ronquillo Briceño*





*El Arco Bajo, pórtico del Socorro. Foto: JJ. Serna.*

A mediados del XVI la Plaza de la Corredera es ya un espacio simbólico, testigo de grandes acontecimientos. De visita obligada en los rituales religiosos y protocolos regios.

Los anales de la historia irán recogiendo en ella, infinitas celebraciones en las que se engalanaba con más o menos fasto, según los ceremoniales y personajes. Sirvan de ejemplo la celebración en la Corredera, en 1583, de la victoria de Juan de Austria en Lepanto, con premios de telas preciosas para caballistas y lucimiento de tejidos en las “*mujeres de la mancebía*” y se colocó en medio de la plaza un castillete que manaba vino gratis para todo aquel que quisiera tomarlo.

Y fue lugar de paso obligado para ilustres visitantes y reyes, desde Felipe II, que celebró cortes en Córdoba en 1569, a Felipe IV en cuyo honor se lidiaron quince toros, en febrero de 1624.<sup>(16)</sup>

Este marco de espectáculos taurinos jubilosos y autos inquisitoriales, comenzaría a atesorar destacados edificios, como El Pósito, encarando la ermita del Socorro, en el Arco Bajo. “*Su primitiva fachada, llegó a ser una de las más llamativas de Córdoba*” -dice R. de Arellano. Coronada por una cornisa de mármol negro, conjugaba columnas, de este mismo material y de alabastro, soportando una amplia galería con catorce ajimeces moriscos.

*La bellísima fachada  
del Pósito se sacrificó,  
en pos de la armonía  
que Ronquillo Briceño  
quiso otorgarle a la  
Plaza Mayor, aunque se  
enriqueció el edificio con  
una escuela de artesanía  
textil para niñas.*

(16) R. de Arellano. PASEOS POR CÓRDOBA, p 221

La literatura y la crónica cordobesa están plagadas de alusiones y pasajes, vinculadas al Pósito, al pan y el vino, con el que tantas generaciones han hecho el camino, como saciadores de hambre, a veces en exclusiva, y otras a través de imaginativas mezclas gastronómicas, hasta bien entrado el siglo XX.

Elemento de inspiración y de sucesos que desataron importantes acontecimientos sociales y cambiaron drásticamente el devenir, se asocian al edificio. El más notable del que se tiene noticia, fue el llamado “*Motín del pan*” y está unido a las tasas del trigo, a las malas prácticas en las políticas de acaparamiento, a la usura y a la tradicional picaresca nacional. El desencadenante fue la muerte de un niño por inanición. El escenario, el barrio de San Lorenzo y el Pósito de la Corredera en un mes de mayo de 1652.

Habían sido años de malas cosechas y escasez de trigo y cereales. Climatología y especulación, volvieron a caminar de la mano. Casi a punto de iniciar la siega de aquel año, familias poderosas de Córdoba, acumulaban en sus dependencias buena parte del grano de la cosecha anterior, encareciendo notablemente el producto. El resultado fue el asalto armado a las casas más notables de la ciudad. Amotinados armados, capitaneados por Juan Tocino y *Arrancacepas*, extrajeron toneladas de trigo que fueron trasladados a El Pósito de la Corredera y a un granero improvisado en la iglesia de San Lorenzo. Las tasas se restablecieron y la distribución del pan volvió a la normalidad.

La plaza estaba pues dotada de importantes edificios, como la casa del Corregidor a la que fue trasladada la cárcel, desde la calle de las Comedias, sitas ambas en el actual mercado de la Corredera y lindando con el Pósito, construido por una ordenanza real en la primera mitad del dieciséis para paliar las crisis de carestía, mediante la acumulación, custodia, control y reparto del grano.

Se situaban igualmente allí las casas de control de pesos, la de resello de monedas, algún mesón y las fachadas llamadas de la Pared Blanca, las únicas que no pudo remodelar el promotor de la gran obra: Ronquillo Briceño, se propuso impulsar nuevamente el comercio, la industria textil y artesanía locales, en franco declive a favor de Sevilla y su puerto fluvial, la principal vía de comunicación y comercio tanto con Las Indias cuanto con Flandes. Tan solo la ancestral industria de las agujas de coser, el cordobán y la platería seguían destacando; aumentaba la exportación de materias primas y las viejas industrias textiles languidecían.

Los mercaderes copaban prácticamente el mercado local y la figura del tendero, tal y como era conocida hasta entonces, prácticamente desapareció, al ejercerse la venta y el trueque en los propios domicilios, mientras los comerciantes de los antiguos reinos de Valencia y de Flandes, principalmente, co-

*Columnas de mármol negro  
y alabastro, sujetaban el  
frontispicio que lucía el Pósito,  
ubicado en el Arco Bajo.*

menzaron a instalar sus establecimientos en Córdoba, comercializando los tejidos, manufacturados en sus lugares de origen, muchos de ellos con materia prima andaluza.

En aquel desesperanzador paisaje comercial, entre 1683 y 87, es cuando el Corregidor inicia su proyecto más relevante, emprendiendo mucho más que una ambiciosa obra arquitectónica. Ese mismo año, se había creado en Córdoba la primera Junta de Comercio de la que tenemos noticia, destinada entre otros fines a promover y reactivar las antiguas hilaturas locales de seda y lana.

Para los profesores López Ontiveros y Naranjo Rivera, la plaza era “una realidad que se materializa y toma cuerpo definitivo en el s. XVII, sin embargo en su gestación la centuria del quinientos resultó fundamental” <sup>(17)</sup>, considerando esta etapa como la de la gran potenciación de la Corredera, ejemplo de la nueva mentalidad humanista y sus maneras de entender el espacio y la fisonomía de las ciudades.

*El Arco Bajo de la Corredera.  
Foto: JJ. Serna.*

(17) N. Ramírez y L. Ontiveros, op.cit., pp. 20-21





“

,...y en el fondo, tras esta política de higienización de la Corredera se acariciaba el proyecto de construir en aquel mismo lugar los alfolíes y otras dependencias para el grano del Pósito. Con ello no sólo se ennoblecía a la Corredera, sino que además se le protegía de la suciedad que generaba la matanza de animales. Pero esta política de ennoblecer la Plaza quizá encuentre su máxima expresión en el proyecto de construir en ella un edificio para dos usos altamente significativos: servir como nueva cárcel y residencia del Corregidor, lo que traduce el interés por institucionalizar este espacio. El proyecto obligó, desde mediados de siglo, a una política reiterada de compra de casas y derribos de las mismas, con sus consiguientes pleitos en algunas ocasiones, hasta culminar la tarea a finales de la centuria (1583-1586).<sup>(18)</sup>

”



Cronistas, como el autor de *Paseos por Córdoba*, entendieron la gestación arquitectónica de la actual plaza, vinculada a un festejo de cañas, caballos y tauromaquia, celebrado en mayo de 1683, uno de tantos a los que asistió esta plaza, cuyas fachadas engalanaban los dueños para la ocasión.

Durante la lidia, el hijo de uno de los alguaciles, se inclinó en exceso sobre el tendido, por lo que el padre comenzó a advertir a gritos que el muchacho caía a la plaza. La voz desencadenó la confusión y el pánico entre el público asistente. “*Se armó tal barahúnda, que resultaron una porción de desgracias*”, por lo que Ronquillo juró que no volvería a repetirse, ya que dotaría a Córdoba de una plaza “*digna de su nombre y su importancia*”.

---

*En la Plaza del Potro, se fabricaron grandes partidas de agujas exportadas a la Europa del siglo XVII. Foto: Revista Vida y Comercio, 1956. B.M.C.*

(18) LÓPEZ ONTIVEROS. A.; NARANJO RAMÍREZ, J., op.cit., pp. 151-153



*El intenso comercio del puerto  
fluvial sevillano, instó a Ronquillo  
Briceño a elaborar el último  
proyecto de navegación del  
Guadalquivir, desde Casillas a la  
ciudad bética.*

*Sotos de la Albolafia, pulmón de un Guadalquivir, en otro tiempo navegable. Foto: JJ. Serna.*

Al día siguiente, comenzaron las actuaciones y, en pocos días, las obras y los largos pleitos con doña Ana Jacinto de Angulo y doña María Fernández de Córdoba, argumentando las señoras que sus respectivas casas estaban casi a estreno. Se negaron asimismo a venderlas, como proponía el regidor y el caso acabó en la corte. Carlos II falló a favor de las dos mujeres y aquellas casas, que tanto desarmonizaron desde el origen, acabaron otorgándole peculiaridad. No corrió igual suerte el llamativo edificio del Pósito, cuya fachada se alienó con la nueva arquitectura que reinaría en la plaza, perdiendo la original.

La Capilla del Socorro también se sintió perjudicada, al quedar fuera de la Plaza y robarle el testero del Arco Bajo, las vistas de unas ventanas que, como era costumbre, solían arrendar para las celebraciones. En este último caso, la cofradía negoció una permuta.

*La Plaza de la Corredera, análoga a la madrileña, la única plaza mayor de factura castellana, comienza a construirse 74 años después de ésta, aventajando en antigüedad a la de Salamanca, que sería planteada medio siglo después.*

Entre 1683-87 el arquitecto Ramos Valdés hizo entrega de la obra. Una vez concluida, las casas serían arrendadas a terceros o habitadas por sus propios dueños de los cuales el 85% pertenecían a la nobleza y al clero.

La gestión de aquel corregidor -el último regente que quiso recuperar la navegación por el Guadalquivir desde Sevilla- procuró grandes beneficios al comercio y la economía cordobesa.

“

Hizo grandes obras en el puente mayor; estableció la alhóndiga, a donde debían llevar a vender otros los efectos, comestibles y vinos forasteros, proporcionando grandes recursos a la ciudad, como en 1683, que careciendo de agua el río hasta el punto de funcionar los molinos, se establecieron tahonas, en que se gastaron quince mil quinientos treinta y siete reales, producto del vino, y por último dispuso al comercio y la industria cordobesa una protección tan franca y decidida como nunca volvería a conocerse en esta ciudad: con esta laudable objeto estableció el coto junto al hospital de Jesús Nazareno, donde recogió a las mujeres de mala vida, enseñándolas a tejer telas de varias clases(...) aquella verdadera y decidida protección a las artes y la industria; hizo levantar en Córdoba la fabricación y el comercio tomó vuelo, siendo muchos los capitales que aquí venían a producir. ¡Qué diferencia de tiempos! <sup>(19)</sup>

”

(19) R. Arellano, op.cit., p 224.



La apuesta por la industria textil y el comercio en general, cristalizó en una escuela de niñas, establecida en el edificio del Pósito, para la fabricación de encajes y puntillas. Trajo maestros de Francia y Barcelona para formar a tejedores de lana y artesanos textiles, reactivando la presencia de los antiguos sederos, tintoreros y tejedores.

Con los beneficios de la Alhóndiga, el corregidor invirtió en telares, materia prima y formación, cerca de veinte mil reales de la época, además de crear un cuantioso premio a los maestros por cada oficio o labor que se les enseñaran a los lugareños.

*La huerta de San Pablo extendía sus cultivos de temporada hasta las lindes del actual Realejo. H.M.C.*







# 7

*Huertas,  
productos ecológicos,  
cercaños y de ocasión*



Mil quinientos años después de que Julio César plantara el primer *platanus* conocido en el alcázar romano, el extrarradio de Córdoba se había ido transformado en un vergel salpicado de grandes huertas y pequeños huertos y de gentes pregonando su mercancía. Y aquellas “*tierras de poca extensión que labran sus propios dueños*”, contaban ya con la herencia de los huertos domésticos, el principal recurso de subsistencia, cuyo cultivo estaba, por fortuna para los pobladores del Sur peninsular, impreso en su ADN, desde sus primeros ancestros recolectores a las civilizaciones conocidas.

Las frutas y hortalizas de estas pequeñas huertas familiares fueron, durante siglos, el único sustento de una población en condiciones de vida tremendamente precaria, conviviendo con una mayoría en situación paupérrima. Clasificados como pobres de *solemnidad*, acudían al amparo de las huertas, cultivadas en los conventos de las grandes órdenes religiosas, para sustento de las comunidades y ejercicio de la caridad en sus doctrinas. Son gestos y escenas, reflejadas en el patrimonio pictórico, la literatura y la cultura popular de varias generaciones, siguen perpetuados en la tradición de subir a Las Ermitas, a degustar las habas de temporada que los frailes repartían a los pobres en abril.

Reparto de comida a los pobres en Las Ermitas, principios del XX.  
Autor/a desconocido/a





Festonadas aún por los árboles frutales, reseñados por los clásicos grecolatinos y árabes, en Córdoba aparecían estas grandes huertas, intermitentes tras las tapias de los conventos, la cal de humildes tapiales, a las orillas ocres del Guadalquivir, por entre el trazado urbano, desde el corazón de las collaciones medievales y los barrios más populares, prolongándose al extrarradio. Cada una de ellas, mantuvo las sabias premisas de Columela y la asombrosa cultura del agua andalusí, cohabitando con la vivienda, el patio y el jardín, una característica especial que fue otorgando peculiaridad al urbanismo de la ciudad.

De las huertas salían los hortelanos ambulantes, en las primeras horas del día, para vocear el producto, transportado en los serones de las bestias, en rudimentarios carrillos o en sus propios hombros. Allí acudían las mujeres, a recoger los ramos de flores que llenaban la plaza del Salvador de floristas y, por las tardes iban las muchachas, vendedoras de moñas de jazmines y azahares, o las madres, generalmente acompañadas de los niños, encargados de cargar con la fruta y las verduras del consumo doméstico.

Recua de burros en La Ribera.  
Foto: Señán.



Las calles y los caminos comenzaron a ser testigos de la convivencia del comercio y del trueque, del peregrinar de la población en busca de lo que daba la tierra, los cultivos de temporada... la pura supervivencia.

Las huertas cordobesas llegan intactas hasta los tiempos modernos en que aparecen las rotativas y las crónicas de Ricardo de Montis, en poco difieren de lo que debieron de ser siglos atrás.

*Hortelanos, areneros, piconeros, repartidores de pan y de las tortas de manteca, que cantara Góngora, transitaban las calles a diario vendiendo su mercancía a lomos de borriquillos o mulas.*

Seguían estructuradas en tres espacios diferenciados, presididos por la casa familiar alzada a una sola planta, cubierta con teja árabe y pulcramente enjalbegada. La parra, la enredadera y el jazmín daban sombra y aroma a la vivienda, custodiada por arriates y típicos poyos con tiestos de flores. Un jardín de hierbabuena, albahaca y perejil, en dónde crecían las especias y las plantas curativas, como la manzanilla o el tilo, con macetas de geranios, gitanillas y claveles, con la flor abierta del naranjo o el limonero, que en abril y mayo dota a Córdoba de su peculiar perfume.

En el lugar más hondo de la finca, se situaba la huerta, frondosa de higueras, ciruelos y albaricoques o damasquinas. Destacaban ya las moreras, el naranjo, los limoneros, el granado, el manzano o el peral y otras frutas también de temporada, como el membrillo y los melocotones, siempre a la sombra de alguna palmera datilera.

A ras de suelo, crecían salvajes las moras, las tagarninas y el cilantro, junto a las “cornetillas” picantes de casi todos los guisos, las sandías y los melones. Delimitadas por surcos, se cosechaban legumbres y hortalizas, junto a la alber-

Antigua Huerta de San Pablo. Vida y comercio.  
Foto: P. Passaport, 1927.  
B.M.C.





*Aperos de labranza en uso hasta la segunda mitad del siglo XX.  
Foto: JJ.Serna.*

ca o los regueros que nutría la noria, movida por la cansina labor de algún borriquillo.

Muchas de estas huertas guardaban, en su espacio último, un lugar para el gallinero y la cría de otros animales, enjaulados o estabulados, que complementaban la alimentación de la población más humilde, y los ingresos de los hortelanos, mediante la venta directa y/o ambulante de las piezas y sus derivados, o en los puestos de los mercados, asociados a las collaciones.

La memoria de estas huertas pervive en las antiguas denominaciones de la nomenclatura local, en la voz popular y en las letras sepia de quienes nos antecedieron. Huertas del Recuerdo, Piedra Azul o los Al-dabones, mientras que otras llegaron a dar nombre a las calles y hasta a

cambiar el de los barrios que los albergaban: San Basilio, Huerto Hundido, Vidrio, Los Limones, San Andrés, Los Frailes (en San Agustín) o San Pablo y tantas otras, fueron repetidas entre el bullicio callejero, pregonadas por los hortelanos matutinos y descritas desde el intimismo de poetas como Pablo G. Baena:

“

Huertos donde crecía olorosa la manzanilla, con argollas en los muros para el aquietamiento de los caballos. O las huertas fértiles, umbrosas de arcaduces sonantes que rodeaban a la ciudad en un abrazo floreal, gentílico de pámpanos y racimos. Huerta de Miraflores cobijada bajo el nogal que viera el fantasma de Florinda, Huerta de la Cruz en el septiembre frutal de la Fuensanta, Huerta de los Aguayos sonora en las lanzas de los cañaverales, Huerta de la Capilla de cipreses alzados en Avemaria. Y las de nombres pintorescos como los de la Manca, Tras de la Puerta, Paparratas. Y en la Sierra, la Huerta de los Arcos, la de Segovia, la de las Antas, que dieron a Manuel de Falla su voz enclada de cautivas para la «Noche en los jardines de España».

”



Los vendedores extendían sus bateas de frutas y verduras en la Plaza Grande o en la de las Cañas –mercado de frutas y verduras durante decenios- llenando los canastos de manjares recién cosechados por unos pocos reales. Sandías, castañas, higos chumbos o avellanas cordobesas, eran los productos de temporada que llegaban, desde las huertas de los pueblos cercanos o la sierra, para celebrar en cualquier rincón de las calles y plazas los primeros frutos de cada estación natural, desde los melones de Montalbán a las castañas de Trassierra. Y no faltaban en La Espartería o junto al Arco Bajo las vendedoras de pavos, por Navidad y, en todo tiempo los vendedores gallinas, gallos de corral y otras averías. Así perduraría hasta bien cruzado el meridiano del siglo XX.

Visitar las casas de labranza de los hortelanos al atardecer, para comprar lo que daba la tierra en cada temporada y disfrutar del frescor de sus patios, fue casi un rito, repetido durante siglos en las zonas rurales y en los barrios más populares.

Las gradillas y los poyetes enjalbegados, fueron notarios de un tiempo de placeres y sabores que regresa en cada aroma de puchero, en cada postre de sobremesa o en un instante cualquiera, para recordarnos y reconocernos como hijos culturales de las fértiles tierras del Sur.

Último patio de labradores en La Plaza del Rastro.  
Foto JJ. Serna.

Niña en la gradilla de un Patio de Vecinos  
Foto: Gades.



La Huerta de los Arcos del Marqués de la Vega y Armiño, inspiró a poetas como Pablo G. Baena.  
Autor/a desconocido/a.







# 8

*Mercados y alcaicerías,  
la pervivencia del  
comercio cercano*



La bien ganada fama de riqueza y fertilidad de estas tierras y su subsuelo, había impulsado de nuevo el deseo de conquistar esta tierra, ahora por los cristianos. A partir del verano de 1236, el asentamiento de señoríos y órdenes religiosas, beneficiarios ambos de los repartos de tierras y bienes, con siervos para su laboreo, debieron de ser altamente favorables al mercadeo.

Si la actividad comercial más intensa en la etapa andalusí, había tenido su núcleo central en el entorno de la Mezquita, entre La Judería y las *Carnicerías*, en época cristiana, esta actividad se irá expandiendo hacia los barrios o collaciones que tomarán su nombre de las Iglesias Fernandinas, alzadas por Fernando III *El Santo*.

A templos y barriadas, como San Pablo, Santa Marina o San Pedro aparecerán ahora asociadas la celebración y la ubicación de los mercados o ferias, de los que se tienen las primeras noticias por una concesión de Sancho *El Bravo*, en 1284, a solo medio siglo de la llegada de los castellanos.

Ramírez de Arellano se refiere a este privilegio que “*concedía a Córdoba una feria o mercado por un mes, después de la Pascua de Resurrección*” coincidiendo con la Feria de la Salud, siendo otra opinión más extendida, aquella que lo asocia al hallazgo de la talla de la Virgen, ya en el año 1665, y a la presencia creciente de la actividad comercial.

“

...la devoción de los cordobeses a la nueva imagen hizo que aquel lugar estuviese de continuo en extremo concurrido, y más aún edificada la iglesia y señalada la Pascua de Pentecostés (...). Aquellos días, acudían también algunos vendedores (lentamente, aumentáronse los efectos a la venta y así llegó a tomar un incremento tal que la convirtió en una verdadera feria, logrando ya la protección del Ayuntamiento (...). Se referían ciertas gracias al mercado de los jueves, que aún así se llaman, ampliando en cierto tiempo la venta de caballerías y efectos que, en la actualidad, aún se venden diariamente en las tiendas.<sup>(20)</sup>

”

---

Calle del zarco. Postal-Foto: Roisin.

(20) RAMÍREZ ARELLANO, T., op.cit. pp.321-322



A partir de 1526, coinciden distintas fuentes en la concesión de otro privilegio, concedido por Carlos I (V de Alemania), que sitúa el mercado de alimentación en la plaza Mayor de Santa Marina todos los jueves de mes; si bien podría ser anterior, al estar recogida ya en el *Cantar de los Comendadores* de Lope de Vega, concretamente en la conocida leyenda de la Plaza de los Marqueses de Priego en la que hallamos la siguiente alusión: “*Jueves, era Jueves, día de mercado,/ y en Santa Marina/ hacían arrebató*”.

Este mercado, fruto de la devoción popular y revulsivo del comercio ambulante futuro, sirvió de guía para la celebración de otros en las collaciones de Santiago, San Agustín, mientras que el de la Salud, auspiciado ya por el Cabildo Municipal, se extendió hacia las hazas de la Agricultura, a extramuros, entre la Puerta de los Gallegos y la de Almodóvar.

Manteniendo los jueves como fecha de celebración, se tiene noticia de la existencia de un mercado “*muy celebrado*” en San Agustín, desde el año 1872, si bien algunos autores se remontan a mediados de ese siglo, haciéndolo coincidir con el de ganado de Almodóvar-Gallegos.

A mediados del XIX hallamos noticia de otros mercados, como el de Los Santos Mártires, Plaza de las Cañas y de la Corredera, junto a los antes mencionados. Todos se prolongarían en el tiempo a pesar de los intentos oficiales de suprimir algunos, como los de las Plaza del Salvador y La Judería. El primero, fue mercado de las flores, sito en el Compás de San Pablo; el de Judería o Deanes estaba entre esta calle y la plazuela de Judá Leví.

---

Plaza de El Pozanco, convertida hoy en un patio abierto.  
Foto: JJ. Serna.





Antiguo mercado de La Judería  
en la esquina del mismo nombre. A.M.C.

Cita semanal obligada, nutrirían a los barrios populares de suministro y vida comercial hasta bien entrados los años setenta, el de Puerta Gallegos permanecería hasta el meridiano del XX, siendo el de San Agustín, uno de los más populares y bien surtidos de pescado, carne, verdura y frutas, ya desde sus inicios. Se prolongaba desde la plaza de Las Beatillas hasta la del Pozanco, llegando posteriormente hasta la esquina con la Fuente de la Piedra Escrita, en Santa Marina, a través de la calle Dormitorio (de los Agustinos), una vía poblada de puestos fijos y ambulantes, muy bien surtida que iría declinando progresivamente hasta los años noventa del siglo XX.

La normativa para estos mercados contemplaba reglas higiénicas, estéticas de control de calidad, peso y medidas. Su cumplimiento estaba bajo la supervisión de la autoridad municipal, asignando a estos efectos, que prolonga la figura del aguacil o *almutacén* de época omeya.

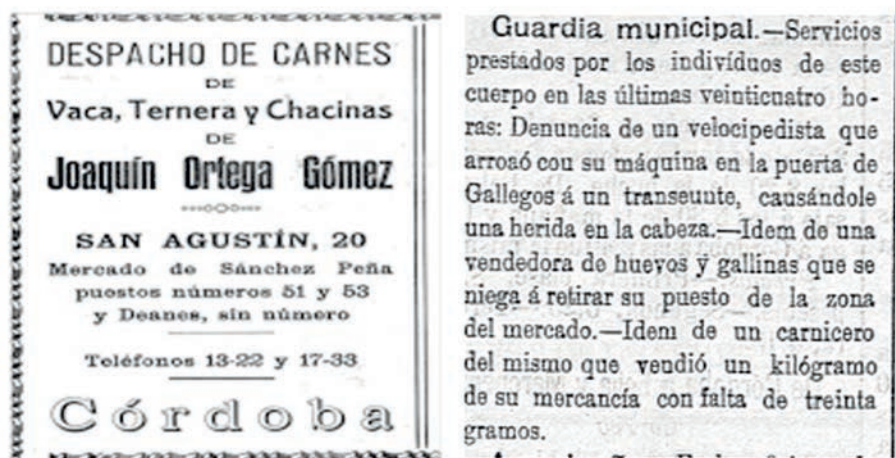


*La venta al detall y al por mayor de productos de alimentación, queda documentada en las cuñas publicitarias de los periódicos y revista comerciales de la primera mitad del siglo XIX en que irrumpe la prensa escrita local.*

Fuente de la Piedra Escrita, en donde concluía el Mercado de San Agustín.  
Foto: Gades.

Cuando a mediados del XIX irrumpe la prensa escrita en el panorama sociopolítico provincial, sus páginas irán dejando constancia de esta actividad; del ambiente que respiraban los diferentes mercados ambulantes, de la venta de huevos, gallinas, verduras, frutos y otros alimentos perecederos en los que se especializó cada enclave y de los productos comunes a aquellos mercados, que vendían por igual cacharros de barro, hierbas del campo, pescado fresco y en salazón, piñones castañas, leche, aves, despojos, casquería o las frutas y verduras frescas, como las habas tiernas recién cosechadas de las huertas de la Fuensanta y las que poblaban la ribera del Guadalquivir hasta el actual Higuerón y Villarrubia.

Las denuncias recogen decomisos de puestos no autorizados, sanciones a los vecinos por *“tender ropa en los balcones”*, a una vendedora de huevos que se niega a retirar el puesto o a un *“velocipedista que arrasó con su máquina a un transeúnte”*.



Anuncios de venta al detall y al por mayor en los mercados de  
La Judería, San Agustín y Sánchez Peña y denuncias en el mercado de la Puerta de los Gallegos.<sup>[21]</sup>

Los altercados entre clientes y vendedores, son frecuentes por la venta fraudulenta de algún melón *“avinagráo”*, un cuartillo de leche *“bautízá”* o carne con algunos gramos de menos a consecuencia de romanas y pesas trucadas.

Los distintos mercados de Córdoba sobrevivieron hasta nuestros días. Habían quedado finalmente definidos y reglados en el segundo tercio del siglo XIX y así quedarían establecidos mediante privilegio real en 1850 durante el primer Reinado de Isabel III, para venta de ganados; así se mantendría hasta 1995 en que se traslada, junto con la Feria de la Salud, al entorno del Molino

[21] EL COMERCIO DE CÓRDOBA 1º dic. 1897/Diario de Córdoba, 1920; H.M.C.



de Martos, mientras el mercado callejero de barrio, el de San Agustín, iba desapareciendo lentamente.

Y entre unos puntos de venta y otros, las esquinas de las plazuelas y callejas, seguían sembradas pequeñas tiendas de alimentación y de nombres alusivos al comercio artesano tradicional, como las callejas del Queso, Tahoneros o Aceituno, que deben su nombre a las familias encargadas de elaborar estos productos para su venta.

---

*La calle Dormitorio, que prolongó el Mercado del Compás San Agustín hasta la Piedra Escrita. Foto. JJ. Serna.*







# 9

*La visión  
de la vida y el  
comercio decimonónicos*



*Calle Mayor de Santa Marina.*

Ramírez de Arellano, en sus imprescindibles *Paseos por Córdoba*, deja numerosas muestras de aquel panorama local del XVIII, de los paisajes y el paisaje que conformaban los espacios urbanos y la vida cotidiana; de las nulas medidas higiénicas, de la exposición de alimentos y cadáveres en un mismo lugar físico, de la venta de lo decomisado, de la prohibición de vender vino forastero y la obligación de proveerse en exclusiva de *productos del país*. Y deja noticia de la práctica del contrabando, tan vinculado al comercio y tan común a las épocas de carencia, hasta nuestros días, como iremos viendo.

Foco “*de inmundicia y miseria*”, dice el cronista, al referirse a los poyetes del Compás de San Pablo, luego Plaza del Salvador y actual calle Capitulares:

“

Los poyos servían para cuando se les antojaba, lo mismo a la autoridad y sus dependientes que al pueblo en general; sobre ellos se vendía el pan y demás artículos decomisados, como se exponían al público para identificar a la persona cualquier cadáver encontrado en el campo (...) en ellos se exponían también a la vergüenza los vendedores agoniosos ó estafadores del pueblo (...) Épocas en la que el cultivo de la vid era grande en el término de Córdoba, imperaba el exclusivismo de la venta de los frutos del país, y entre otras prohibiciones, era una la de entrar vino forastero, como generalmente decían, y éste llegó a constituir un género de contrabando tenazmente perseguidos por los cosecheros (...) Hacían llevar a los poyos los odres o pellejos de vino decomisados y allí se rompían a presencia de una multitud de chicos que, con la algaraza consiguiente, se arrojaban a beber en el suelo el líquido que por él corría. Otras veces se veían los poyos llenos de hombres desocupados y de pobres, que en ellos pasaban las noches de verano, y por último, eran un estorbo (los poyos), y a veces un foco de inmundicia y miseria.

”

En medio de esta aparente simplicidad en el abastecimiento y consumo de la población, reinaban los dogmas de la naturaleza, sus dictados climatológicos y su repercusión en una provincia que tenía en la actividad agrícola y en el campo el sustento fundamental de su economía.

Las malas cosechas obligaban de manera intermitente a la búsqueda e importación de productos alimenticios, que irán desde la llegada de la carne al vino, pasando por el tabaco, el aceite, el pescado y el grano, desde las comarcas cercanas, como Extremadura o La Mancha, al norte del actual Marruecos, e incluso de países como Holanda, Inglaterra, Francia o Italia.

*En los poyetes de San Pablo, pasaban sus días y sus noches mendigos y desocupados, se exponían los productos del país y cueros sin identificar o se exhibían a la pública vergüenza los vendedores “agoniosos o estafadores”.*

Las hambrunas, las epidemias y la miseria, comienzan a arrojar unas cifras de población decreciente asombrosas, de entre 40.000 a 35.000 almas menos y, cuando 1857 Córdoba jalona el siglo XIX, no llegaba a alcanzar los 43.000 habitantes, nos dice el profesor G. Verdugo:

“

“Según la ocupación profesional de la población activa de la ciudad, sabemos que más de los dos terceras partes está dedicada a las faenas agrícolas y que parte importante de las que restan se ocupa en la industria, fuertemente artesanal y con escasa significación de la industria moderna, y al comercio, actividades dirigidas esencialmente a la producción para el auto abastecimiento del mercado local, escasamente del provincial y excepcionalmente se comercia con otras partes el país”.<sup>[22]</sup>

”

La ciudad que contemplaron los viajeros románticos, llegados de una Europa en plena Revolución Industrial y social, quedó grabada en las imágenes y las letras de escritores y artistas, desde a Jean Laurent a Latour, como quedaría luego plasmada en por la Generación del 98.

En aquel llamado siglo decimonónico la visión de los escritores, nos llega impregnada de romanticismo oriental y de una compasión, rayana a veces en el desprecio hacia un Sur considerado tercermundista, contemplado desde el eurocentrismo, propios de aquellos autores.

Para Andersen “*el espíritu de la destrucción ha pasado por aquí*”; decía Moratín que la única entrada a la ciudad ofrecía una “*panorámica en general poco satisfactoria; un vasto conjunto amurallado, flanqueado de torres de construc-*

[22] GARCIA VERDUGO, F.R.; El Pregonero, Ayuntamiento de Córdoba, 1990,p.32



*ción romana y árabe, lleno de jardines en mal estado y de casas semi ruinosas...”; Azorín, genio de lo que bautizó como la emoción del paisaje, recordaría de Córdoba su silencio y su melancolía, las casas enjalbegadas o “jaharradas de blanco yeso y el paso de un asno enjaezado por rojos y amarillos arreos...”.*

Esta impresión, casi generalizada, fue y sigue siendo, reprobada por gran parte de la población local, según reflejan las réplicas de numerosos artículos en la prensa escrita de su época y las críticas a novelas como *La Feria e los discretos de Baroja*, que muestra un panorama de “casas pequeñas, grises y derrengadas”...



La mula en el abrevadero de Jean Laurent (Córdoba), 1863-1872.

"Tejados tristes, roñosos, montados unos sobre otros, con azoteas, con miradores, con torrecillas, en algunos, una vegetación de jaramagos los convertía en verdes praderas (...) Un hálito de humedad subía del río; abajo, el agua negruzca borboteaba en las arcadas del puente; a lo lejos parecía de azogue, y en su superficie se reflejaban, temblando, las casas de la Ribera (...).<sup>(23)</sup>

(23) BAROJA, Pío. Op.cit., p. 24



*Casas de labradores en el  
Campo de la Verdad, 2019.*  
• Foto: JJ. Serna.

El hiperrealismo que impregna la visión de los escritores españoles sobre Córdoba, retrata un panorama económico y social deprimente, salvado en parte por elementos culturales y patrimoniales que seguían atesorando sus habitantes, aún en el abandono.

*“Sevilla es más grande que Córdoba; pero es más cosmopolita, se parece a Madrid; pero Córdoba, no, Córdoba es una indivisible. Córdoba está en su propia salsa. Esto es un pueblo”,* decía el personaje de don Gil, creado por Pío Baroja.

Los productos de cuero eran aún conocidos como guadamecés; los campesinos, jornaleros y obreros de las incipientes fábricas calzaban todavía albardas; el jarmut o celemín de madera y de diversos tamaños servirían como medida de peso durante siglos, en los mercados y las tahonas, sobre los cestos de garbanzos, avellanas cordobesas y los altramuces de las arropieras.

Y mientras tanto, Europa asistía al nacimiento de la Revolución Industrial.




Últimos vestigios de las edificaciones  
del Campo de la Verdad descrito por los  
escritores y viajeros románticos. Foto:  
J.J. Serna.





Arco Alto, la Corredera. Córdoba.  
Foto: JJ.Serna.



The background of the entire page is a photograph of a building's exterior. It features a series of arches and a balcony with a decorative railing. A small green pot with purple flowers hangs from the side of the building. The lighting is warm, suggesting a sunset or sunrise. The text is overlaid on this image.

CAPÍTULO

# 2

*De Tenderos  
a empresarios*



1

*Sánchez Peña,  
los impulsores del modelo de  
abastecimiento y distribución.*





Córdoba entraba en una nueva centuria y abordaba el tránsito hacia la contemporaneidad, con el comercio copando un 40% de la actividad local. De este porcentaje un 22% los protagonizaban las tiendas de alimentos que salpicaban el entorno de Las Tendillas, los barrios populares y los arrabales.

Con tres puntos de venta para el abastecimiento y consumo, en donde se practicaba el comercio al aire libre, se colocaban puestos ambulantes en los días señalados. A La Judería, San Agustín y la Corredera, de dominio municipal, se habían ido sumando tres mercados de abastos más, de gestión privada, ubicados en la plaza de los Abades, Santa Clara y el de los jueves de la Corredera, conocido aún como *La Lonja de la Romana*, en donde instalará el primer mercado cerrado de abastos de Córdoba, que sigue dando nombre al actual.

Este primer mercado cerrado, fue construido en 1873, por el industrial sombrerero José Sánchez Peña, ocupando el espacio de la antigua cárcel y tras la remodelación llevada a cabo por su propietario, impulsado por un espíritu humanista, óptica comercial y visión de futuro que presentan cierto paralelismo con Ronquillo Briceño, impulsores ambos de la vida comercial de la Corredera y dotados de una sensibilidad social que excede las mentalidades localistas de sus respectivos tiempos.

A este industrial pertenecían ya el antiguo Pósito, algunas casas de las plazas de las Cañas y de la Almagra, y varias viviendas del entorno, de tal modo que acabó “controlando toda la manzana”, -destacan Naranjo R. y L. Ontiveros, citando a Quesada Ríos- e implantando un modelo empresarial con *“fuertes connotaciones sociales, plasmados en la creación de escuelas y centros de formación para los hijos de los operarios, las participación de los obreros en las ganancias de la empresa, etc.”*<sup>(1)</sup>, Como contrapartida, su máquina de vapor y el chimeneón de la fábrica, sería el primer gran impacto ambiental y estético de cuántos iba a sufrir la plaza.

(1) LÓPEZ ONTIVEROS. A.; NARANJO RAMÍREZ, J.; La corredera, plaza mayor de Córdoba; pp.68-69

Con la iniciativa de Sánchez Peña, Córdoba volvería a ser escenario de la vanguardia comercial, aunque el entorno seguirá carente de servicios básicos notablemente mejorables en materia de sanidad e higiene general y en el comercio ambulante de alimentación en particular.

Durante casi 25 años, el Mercado de Sánchez Peña mantuvo la primacía en La Plaza de la Corredera, que siguió concitando a artesanos, industriales, comerciantes y clientes, vendedores y compradores, paisanos y forasteros, perpetuando una sociedad tan peculiar como aparentemente inamovible. Con estas deficiencias locales, cruzaba Córdoba el siglo XIX que coincide, en lo nacional con la crisis colonial, los primeros años de revueltas campesinas en la Campiña Cordobesa, las malas cosechas y la escasez de productos agropecuarios, asuntos que se manifiestan en la prensa diaria de la época, con constantes alertas y críticas de los corresponsales de *Provincias* por la falta de carnes, legumbres, cereales y otros alimentos de primera necesidad.

Pero fuera de los circuitos comerciales y las tasas establecidas, la impunidad llegaba a altos grados de permisividad y, mientras páginas denunciaban el acopio de productos y la especulación, con el consecuente perjuicio para los comerciantes y tenderos del gremio de la alimentación, otras publicitan remesas de legumbres y trigo en domicilios particulares.

**—Mercado de Córdoba.—Aceites.**  
—Cada día se acentúa mas el alza de las clases superiores que se pagan de 30 á 32 reales en los molinos. Los menos buenos están de 28 á 29 y los inferiores, pero claros, de 21 á 22 reales.—**Trigos.**—El resultado de la cosecha es cada vez peor, y por consecuencia los precios suben de un día á otro, siendo hoy el corriente en la localidad de 41 á 43 reales fanega, y en los pueblos de la provincia de 40 á 42 los recios y un real menos los blanquillos.—**Cebadas.**—Sostenidas de 27 á 28 reales fanego.—**Habas,** á 34.—**Acejonas,** á 28.—**Escala,** á 22.

Garbanzos. Tiernos superiores se venden á precio muy arreglado, plaza de San Nicolás de la Villa número 16.  
84—1

Anuncios de venta de legumbres en un domicilio privado de San Nicolás y precios en mercado.<sup>(2)</sup>

(2) Diario de Córdoba, octubre de 1893 Diario de Córdoba y agosto 1896. A.M.C.

Otro objeto de denuncia frecuente, debido al alto consumo, eran las garantías higiénicas sanitarias en la venta de los peces, con el Guadalquivir como principal proveedor, que ya venía preocupando sobremanera a las autoridades desde principios del XVII, cuando el Corregidor de Balda y Cárdenas había mandado construir y pintar los tablones para el pescado de verde, a modo de mostradores, para erradicar la venta y exposición del producto en el suelo.

Los documentos gráficos muestran asimismo una Córdoba que sueña ya los edificios modernistas, que acabarían configurando el urbanismo de las Tendillas, todavía separada del eje comercial San Salvador/ Feria/ Espartería/ Corredera y con el primer tramo de Claudio Marcelo abierto, esperando su ampliación y apertura hasta esta plaza central.

Y nace la iniciativa de construcción de un Mercado Central, en mitad de la plaza, que convivirá con el anterior de la antigua cárcel y quedaría destinada a la venta del pescado.





2

*Un nuevo y no  
definitivo Mercado  
de Hierro.*



*Comerciantes, inversores y autoridades civiles y eclesiásticas, bajo el altar provisional de la Virgen del Socorro, en la inauguración del Mercado Central de Abastos. 2 de agosto de 1896. A.M.C.*

La construcción del Mercado Central de Abastos quiso erradicar, sin éxito, la vida extra comercial que reinaba en la plaza. No obstante, los tipos y ventas variopintos siguieron cohabitando con aquel edificio que, una vez construido, tuvo de más de 30.000 metros cuadrados, dominando y eclipsando la grandeza de la Plaza Mayor concebida por Ronquillo Briceño.

La iniciativa, fue presentada al Ayuntamiento por el hijo de Sánchez Peña, José Sánchez Muñoz. Formado académicamente, en las escuelas empresariales de Francia, con treinta y dos años toma las riendas de la industria familiar y emprende este primer proyecto que pretendió contar en un principio con el respaldo económico del Consistorio. Ante la imposibilidad de lograr dicha financiación y “*por problemas de liquidez*”,- dice el profesor Naranjo- habrá de compartirlo con capital francés, mediante la creación de una compañía inversora hispano-francesa: Empresa de Mercados de Córdoba”.<sup>(3)</sup>

*El Mercado de Hierro de Córdoba, que presidió la Corredera, siguió el modelo arquitectónico de Las Halles de París o de La Boquería de Barcelona, anticipándose en una década al madrileño de San Miguel.*

El proyecto fue diseñado por el arquitecto municipal don Pedro Alonso, respondiendo a los presupuestos estéticos de las corrientes vanguardistas del momento, hijas de la Revolución Industrial, como la arquitectura en hierro.

El Mercado Central de Abastos fue finalmente inaugurado, en agosto de 1896, mediante concesión del Ayuntamiento por 50 años. Su construcción de ladrillo y metal siguió los modelos de los mercados cerrados europeos, como el de *Las Halles* parisino o La Bodequería de la Ciudad Condal, y se anticipó en diez años al mercado madrileño de San Miguel.

El edificio rectangular, ocupó casi 3.300 metros cuadrados de superficie en el centro de la Corredera; contó con 400 puestos de venta, con espacios para la transacción directa y mayorista.

<sup>(3)</sup> LÓPEZ ONTIVEROS. A.; NARANJO RAMÍREZ, J.; La Corredera, plaza mayor de Córdoba; p 69.

Con ello se pretendía cubrir las necesidades higiénico-sanitarias en general, una mayor y mejor conservación de los productos perecederos, reglar el comercio de alimentación, su almacenaje, etc., y erradicar del entorno del mercado la atmósfera social heterogénea que mantuvo durante siglos. Pero estos últimos objetivos no lograron alcanzarse.



Pero todo ello no significa que la regularización del comercio practicado en la Corredera fuese total; bien al contrario quedan multitud de actividades <<atípicas>> que no tuvieron acogida, ni en el <<Mercado del Pescaó>> (el ubicado en el edificio de la cárcel) ni la tendrán ahora en el nuevo edificio de hierro, mármol y hormigón. Todas esas actividades seguirán existiendo, ubicando sus modestas instalaciones o bien en los soportales a resguardo de sus cubiertas, o bien, en épocas de buen tiempo, al aire libre, junto a los pilares y arcadas...(…) No supuso la desaparición de esa multitud de actividades, tanto comerciales, como de pequeño artesanado(...) identificado como <<mercadeo>> tradicional: zapateros remendones, afiladores, vendedores ambulantes no estales, comerciantes de productos silvestres de temporada (piñas, bellotas, madroños, hierbas aromáticas...(…) Esta fuerte densidad humana, con la algarabía y voces que la acompaña, se hacía especialmente patente en el interior de los soportales, donde seguían existiendo los clásicos establecimientos anteriores a la construcción del Mercado Central (tabernas, mesones, zapaterías, librerías, bazares...).(4)



Como era de esperar, aquel mercado levantó diversas críticas, en uno y otro sentido y, tras las novedades de la primera década, abundaron las noticias claramente negativas.

En torno a 1904-05, la novela de Baroja retrató aquella situación; la impronta “*de las mesillas de los zapateros remendones y de las chinda vendiendo su mercancía de despojos...*” las prenderías y los baratillos, las manifestación pública de La miseria, en recipientes con toda clase de gérmenes morbosos, que luego denunciaba Montis, se mantuvieron tras la inauguración tal y como pudo describirlo Baroja en aquel primer lustro de mil novecientos. El novelista, que indudablemente conoció el antes y el después de la Corredera, añoraba la otra plaza, la que no tenía entonces “un mercado de ladrillo feo y sucio”.

(4) LÓPEZ ONTIVEROS. A. NARANJO RAMÍREZ, J., op. cit. 73 y 75



“

Toda esta turbamulta de vendedores, de aldeanos, de mujeres, de chiquillos desnudos, de mendigos, charlaba, gritaba, reía, gesticulaba; iba por el Arco Alto de la Espartería, en donde los hortelanos del Ruedo aguardaban a los operadores para contratarse; entraba en la plaza de las Cañas, y mientras la multitud se agitaba, el sol de invierno, amarillo, brillante con el oro, caía y reverberaba en los toldos blancos. <sup>(5)</sup>

”



*Interior del Mercado Central de Abastos. Autor/a desconocido/a.*

En el interior del nuevo edificio del mercado -al que los tenderos y el pueblo habían bautizado ya como “*Mercado de hierro*”- se instalaron comerciantes de alimentación, mayoristas y tenderos, muchos de cuyos apellidos trascenderían en los rótulos de las diferentes obras y ubicaciones que tuvo el mercado de la Corredera.

<sup>(5)</sup> BAROJA P.; op. cit. p 114

Pero esa nueva mentalidad llevaba también implícita, amén del espíritu mercantilista de los inversores, una nueva regulación que poco o nada beneficiaba a los pequeños tenderos, ya asentados en la plaza, ni a los vendedores provisionales que se buscaban la vida bajo los soportales.

El notable aumento en el alquiler de los puestos y arbitrios, de la contribución y los fielatos cristalizaron en la carestía productos. A todo ello se sumó la figura de los intermediarios y la casi inevitable presencia de la especulación, la acaparación o el abuso.

La construcción del nuevo mercado cerró el capítulo de las cestas llenas y los serones volcados, en los puestos de los hortelanos, por unas cuantas perrillas o un real. La nueva infraestructura fue asimismo el final de aquél “comercio justo” y cercano, que las ONGs reivindicarían un siglo después.

—**Recaudación.**— Hé aquí la obtenida en los fielatos de esta capital el día 29 de Septiembre. Central 42 pesetas y 50 céntimos. —Puente 123'02. —Pretorio 610'14. —San Sebastián 317'67. —Victoria 371'83. —Nocturno 20'39. —Matadero 507'28. —De las 1.992 pesetas y 83 céntimos recaudadas, corresponden al Tesoro 836'67. —A la provincia y municipio 836'70. —Adicionadas 319'46.

Recaudaciones de los fielatos a finales de 1893.  
Fuentes: H.M.C

*La Corredera, regocijo de  
poetas y románticos, siguió  
impresionando igualmente a  
periodistas, y escritores, que  
hallaban en ella una excelente  
fuente de inspiración  
para sus novelas y relatos  
costumbristas.*

La vida social y comercial de la ciudad siguió girando en torno la plaza, sin competencia con otras actividades lúdicas y económicas para las que empresas públicas y privadas fueron eligiendo otras ubicaciones, desde el centro de la ciudad hacia extramuros y al extrarradio, en donde ya había comenzado a despuntar la industria y una población, que llegaría a incrementarse hasta alcanzar los casi 74.000 habitantes.

En una ciudad expedita ya de murallas, dos espacios urbanos quedaban claramente delimitados, desde Tendillas a Puerta Gallegos, por Gondomar; y el centro comercial Corredera/Alfaros/ Feria con un mercado central puntero, a la altura de las nuevas vanguardias europeas.

La Corredera, alma nutricia del Comercio de Distribución en Córdoba, quedó convertida así en el centro de distribución de la alimentación de la capital y su provincia, perpetuando de este modo la ancestral tradición del consumo diario y el comercio de cercanía. En aquel Mercado Central de Abastos, coexistieron la venta de alimentación al menor y al por mayor, hasta 1956, año en que cumple la concesión del consistorio cordobés.



*Postal de la Corredera en los años 40. Foto: Arribas.*



# 3

*Manteses, galapagueros,  
chindas y otros tipos de la  
Plaza Grande.*



A la Plaza Grande seguirían confluieron tenderos ambulantes, artesanos alfareros, obreros y buscavidas, señoras y despenseras, caballeros y manteses, truhanes y escritores, perpetuando ese ambiente peculiar, que mantuvo intacta su condición de espacio comercial y lúdico. Siguieron proliferando los bodegones o casas de comida, cuyos precios populares, concitaban a un público tan numeroso como variopinto. Alrededor de las mesas de La Paloma o La Esmerada, hijas y nietas de La Romana, de Los Leones o La Puya compartirían espacio clientela, fogones, alimentos, cazuelas y lebrillos para *las lejías*.

Unos consumirían los guisos del día de los bodegones, otros harían lo propio con el picadillo de tomate o pimientos, el pan con cebolla, el pescado adobado o el huevo duro, preparado en casa o almorzaban los dos cuartillos de caracoles, guisados por las vendedoras ambulantes en olorosos calderos, servidos en celemines o jarrillos de lata, sobre banquillos.

Los días de mercado o ferias, la confluencia de gentío que aglomeraba la plaza, la dotaba de comensales variopintos. Arrebujaos unos sobre el suelo, sentados bajo los soporales otros o acomodados en los bancos de los mesones, devoraban los mendrugos o saboreaban *la merienda del mediodía*.

*La Corredera, regocijo de  
poetas y románticos siguió  
impresionando igualmente  
a periodistas y escritores,  
que hallaban en ella una  
excelente fuente de inspiración  
para sus novelas y relatos  
costumbristas.*

Los imprescindibles *Paseos por Córdoba* de Ramírez de Arellano, destilan los sentimientos agrícolas de todos los memorialistas que de Córdoba han sido, al describir el ambiente de esta plaza castellana de Córdoba que, todos los

jueves y a partir del 8 de diciembre y hasta la “*Pascua de Navidad*”. Pone su atención en los manteses o mandaeros de mediados del siglo XIX, calificativo asociado al comercio y exclusivo de este enclave.



“

Toma la Corredera un aspecto diferente a todo el año: multitud de puestos de panderas y zambombas, millares de pastores y otras figuras para los nacimientos, y el turrón y demás golosinas propias de aquellos días, viene a hacer las delicias de los chicos y el tormento de las familias, por esa costumbre de comer más en esos días(...)Aumenta en esos días lo que en Córdoba se conocen por mantesonos de la Corredera, superlativo de la palabra mantés, cordobesa pura, pues solo aquí se conoce, como en Málaga el charrán o en otros puntos varios tipos semejantes, mucho se ha hablado y escrito sobre esta palabra, con que son conocidos muchos chicos que se dedican a hacer mandados y que en sus harapientos trajes demuestran, o su verdadera miseria o su reprobada conducta (...)muchos de ellos carecen de familia y casa, pasando las noches ateridos, arrojados bajo los soportales de la Corredera, componiéndose su equipaje, de donde les ha venido el dictado de manteses, lo mismo que si dijéramos, el de la manta.<sup>(6)</sup>

”

De entre todos los oficios y maneras de ganarse la vida, que se daban cita en la plaza, llamaron la atención del autor de *La Feria de los discretos* los vendedores de galápagos ambulantes, cuyas formas de venta denotan, amén de su peculiaridad, el nulo control sanitario de aquel fin de siglo del comercio de alimentación:

El mismo Guadalquivir, que proveía de peces de río a la población, mantuvo la milenaria actividad de las tenerías, cuyas industrias estuvieron situadas en San Lorenzo, la Ajerquía y el Barrio del Matadero (La Merced). Hasta la segunda mitad del siglo XIX, las labores del curtido cuyo hedor inundaba una zona de la ribera conocida como Los Pelambres de donde tal vez

(6) R. ARRELLANO; op. cit. p.230

provena el calificativo, tan cordobés como despectivo, de pelambreras. Era el mismo hábitat putrefacto en donde “el hombre de voz aguardentosa anunciaba los pollitos de la mar” o galápagos.<sup>(7)</sup>

La captura y venta de estos animales vivos, ahora protegidos, debió prolongarse en la práctica hasta bien entrado el siglo XX; pero en la memoria popular el recuerdo prevalecería hasta mediados de los noventa en Clementina, La Galápagu, vecina de las Cinco Calles y esposa de una de los últimos vendedores de tortugas de la Plaza Grande.

*A María de Dios, hermana del novillero Conejito debe Córdoba el rabo de toro, receta que comenzó a servir en un humilde mesón de la Corredera.*



El novillero Antonio de Dios, Conejito, a cuya familia se debe la receta del Rabo de Toro (1895).  
Revista El arte Andaluz. A.M.C.

En aquellos últimos años de mil ochocientos, los antiguos mesones de La Romana, Los Leones o El Carbón -padres de otros que perduraron hasta el siglo XX, como el de La Puya, El Toro o La Paloma- fueron convirtiéndose en casas de comida. Fundidos con la Corredera y adheridos a la tradición culinaria del toro y la caza, en ellos se sirvieron durante siglos las carnes del Barrio del Matadero de la Merced de dónde se proveían igualmente la mayor parte de las primeras carnicerías situadas en la calleja del Toril hasta la Plaza del Juramento.

En el Barrio de la Merced, sito en el entorno de la Malmuerta, era tradición incentivar con porciones de carne de toro a los trabajadores y a las viudas y familiares de las per personas vinculadas a aquel matadero, que fue plantel de grandes figuras del toreo como Lagartijo. Antiguos *mataores*, novilleros, ex banderille-

(7) BAROJA, P. op. cit. p.114



ros, mozos y demás personajes, buscadores de fortuna en los ruedos, muchos de los cuales acabaron su vida como carniceros y comerciantes de ultramarinos, creando y prolongando su firma hasta la actualidad.

Callos, criadillas, jarrete, rabo y otras casquerías y despojos, comenzaron a venderse, como los peces, en tabloncillos pintados de un color diferente al resto de las carnes. Las mujeres dedicadas a su venta, eran conocidas como *chindas*.

En torno a este oficio y este término -exclusivo de Córdoba- se fraguaron todo un plantel de recetas culinarias domésticas, fruto de la necesidad y la imaginación de aquellas mujeres humildes. Entre ellas, estuvo María de Dios, hermana del novillero *Conejito*, que comenzó a servir su receta familiar centenaria, en uno de los mesones de la Corredera. Su éxito, lo convertiría en uno de los platos estrella de la gastronomía cordobesa: el rabo de toro.

El nombre de María de Dios, es uno de los pocos que ha trascendido, de entre tantas hermanas y madres, trabajadoras anónimas, artífices de la vida cotidiana y la prolongación de nuestras tiendas de alimentación y casas de comida, en cuyos registros mercantiles, figurarán puntual y escasamente, a pesar de su enorme protagonismo para el comercio y la gastronomía tradicionales.

*Hombres y chiquillería rodeando a una vendedora de aves. Autor/a desconocido/a.*







# 4

*Vendedores e  
industriales de  
entre siglos.*



Los cronistas locales de entre siglos coinciden con los viajeros decimonónicos, en la nostalgia por el auge de los gremios y las manufacturas de larga tradición, catalogados “*de artes y oficios*”. Igualmente critican cómo comienzan a declinar a mediados de mil ochocientos, principalmente los colectivos de plateros o tejedores. Y es que Córdoba llegó a contabilizar oficialmente doscientos setenta talleres de platería y más de trescientos telares, a partir de las innovadoras políticas, ya mencionadas, de Ronquillo Briceño.

Según un registro oficial de actividades, elaborado en 1775<sup>(8)</sup>, habrían existido en la ciudad veinticuatro tiendas de pasamanería, quince fábricas de botones, más las dos de agujas que, por su calidad, alcanzaban el mismo prestigio y proyección internacional del cordobán. Recoge asimismo doscientos veintidós trabajadores del lino y seiscientas treinta y cuatro tejedoras entre telares de cintas y tejidos.

La seda había dado vida a un sinnúmero de familias, ocupadas en los procesos del cultivo de la morera para la cría del gusano, además de las producciones de cintas, encajes, terciopelo y otros paños que generaban actividades auxiliares, asociadas al lino, al bordado con el hilo de oro, muy valorado dentro y fuera de la Península, y otros primores peculiares que había ido decayendo, entre ellos, la especialidad en bordados dorados y plateados judíos, cuya herencia recogen los mantos de las vírgenes cristianas andaluzas, tienen su origen en el hilo de oro, el trabajo que se les ofrecía a las mujeres hebreas y viudas de al-Ándalus, como forma de subsistencia.



Francisco Hierro, entre las calles Jesús María y Málaga, pionero de los Grandes Almacenes de la Córdoba del Modernismo.

(8) R. ARELLANO, op.cit. p. 225



Canasteras del mimbre y el esparto reubicadas en la fachada de las Casas de Doña Jacinta.<sup>(9)</sup>

De la involución de la industria y el comercio, tras las múltiples desamortizaciones, había dejado noticia de las Casas-Deza al señalar la existencia de fábricas de paños, bayetas, sargas y otros textiles; de tapicería, sillería, cáñamo y cordonería; coincidiendo con las florecientes y numerosas fábricas de sombreros de las que fue pionero José Sánchez Peña. El apellido de este industrial -el primero en importar el sistema de vapor para moldear fieltros y otros tejidos- había quedado por siempre unido, a la plaza de La Corredera y a las destacadas iniciativas comerciales y empresariales realizadas en este enclave.

Otras fábricas de sombreros siguieron proliferando en número y fama, llegando a registrarse hasta catorce establecimientos, cuando aparecen las industrias de cobre, bronce o hierro, asociadas a la explotación minera de la zona del Guadiato y a la llegada del ferrocarril.

Al llegar a 1860 el comercio establecido suponía, dentro del sector terciario, el 8,2 % de la población activa cordobesa, cifra que habría ascendido hasta el 21,8 % cuatro años más tarde, según el profesor López Ontiveros.<sup>(10)</sup> Vinculadas al comercio minorista y a la alimentación que surtían a la capital y su provincia, estaban las fábricas de fideos, jabón, cera, chocolate o almidón. El trigo y otras producciones agrícolas, o los derivados del olivo llegaban a exportarse hasta Málaga, Sevilla y Extremadura.

*Las fábricas de jabón y alimentación, empleaban mano de obra mayoritariamente femenina, trabajos que quedan registrados en masculino plural bajo el epígrafe de operarios, dependientes, braceros, jornaleros...*

(9) Casas de Ana Jacinto. 1890. Foto: Otero y Aguirre.

(10) LÓPEZ ONTIVEROS, A. Córdoba en la feria de Pío Baroja, UCO, 2001p. 46



Hasta el País Vasco, Madrid y Castilla, viajaban grandes cantidades de barriles de aceitunas adobadas y odres con aceite, vino y vinagre. Estos recipientes de piel animal se fabricaban en gran cantidad, junto a la plaza de las Cañas y la actual calle Armas que tomó el nombre de Los Odreros.

Al despuntar el día y, con frecuencia hasta bien avanzada la puesta de sol, las carreteras y caminos de la sierra, eran un continuo transitar de piconeros y de buscadores de espárragos, castañas, piñones, hinojo, algarrobas, aceitunas de rebusca y todo lo que fuera comestible. Eran las vidas paralelas a la actividad comercial e industrial de la época, todo un submundo, al que seguiría perteneciendo la mayor parte de la población y aquellos que tenían en el campo su modestísimo y único sustento.



*Bordadora del Hilo de Oro de un manto sacro.  
Foto: Familia Gavilán Poveda.*



*Obreras temporeras seleccionando y adobando aceitunas. Autor/a desconocido/a.*



*El único oficio femenino, recogido en el epígrafe del comercio de finales del XIX, eran las vendedoras ambulantes instaladas junto a las fuentes y provistas con cestos de esparto, celemines y cartuchos de estraza, conocidas como arropieras.*

Fueron recolectores de productos de temporada, para el estricto consumo diario y de subsistencia, cuya forma de vida se mantiene por siglos. Ricardo de Montis la denominada en la prensa de 1929 “pobres que vivían del campo”.

“

En determinadas épocas estos comerciantes del género ínfimo obtenían mayores ganancias que en el resto del año, merced a la venta de los que pudiéramos llamar artículos de ocasión: el romero para las fiestas de la Candelaria; los lirios y mastranzos para los altares populares del Jueves Santo; la manzanilla y las flores silvestres para adornar la Cruz de Mayo; las juncias y las yerbas aromáticas para alfombrar las calles el Día del Corpus; los aliños para las aceitunas y el monte para los nacimientos (...). Entre los pequeños comerciantes a que nos referimos, había tipos verdaderamente originales, como la pareja de viejos que hasta hace poco recorrían nuestras calles siempre de buen humor.... <sup>(11)</sup>

”

La *Feria de los Discretos*, de Pío Baroja, es para muchos estudiosos, como L. Ontiveros, un manual de la historia social y comercial de la Córdoba de entre siglos, que sirve de excusa al profesor para analizar la *Estructura Profesional y Económica de Córdoba*, la escasa presencia de trabajadores agrícolas, la ausencia total de jornaleros del campo y el aumento del término “*labradores*”, como ya habían comenzado a autodenominarse los grandes hacendados y terratenientes andaluces.

Incluidos en el epígrafe de comercio, lejanos ya en el tiempo, aparecen oficios olvidados como los buhoneros, almonederos, galapagueros, arropieros, sarteneros, baratilleros y granceros o vendedores de granzas de cereales y café al por menor, que volverán a estar presentes en los futuros tiempos de crisis y recesión.

Pero en el tránsito entre los siglos XIX y XX cambiaría el retrato inmovilista en el que coincidían periodistas, escritores, poetas, cronistas y los investigadores que lo contemplaron.

(11) De MONTI, R.; Notas Cordobesas. Tomo XI, Caja de Ahorros, Córdoba. p.218



*Plaza de Las Tendillas, años 20 del siglo pasado.. Foto cedida por A. Moreno. Autor/a desconocido/a.*

“

Córdoba se halla notablemente decaída de sus pasados esplendores. Sean cuales fueren las exageraciones que al hablar de su pasado se han cometido, es indudable que fue la primera ciudad de España y aún de Europa en cierta época. Hoy presenta el aspecto de una heterogénea aglomeración de edificios de todas épocas partidos en dos grandes secciones por una larga y anchurosa vía, marca las sinuosidades de una antigua muralla que existió dividiendo la ciudad en dos zonas, alta y baja; habitada la primera por los romanos y la segunda por los naturales. Esa vía es la calle de San Fernando, antes llamada de la Feria, gran arteria comercial de la ciudad en otros tiempos y hoy reducida al último grado de anemia. Callejuelas y plazuelas de forma irregular; casas que ostentan majestuosas portadas, infinidad de patios con columnas romanas ó árabes rematadas con capiteles antiquísimos; preciosos ajimeces en paredones carcomidos; restos por todas partes de soberbios monumentos; multitud de calles tortuosas donde la soledad de algunas y el musgo que en el piso y en sus vetustos paredones cree les prestan cierto encanto especial, mezcla de melancolía y de tedio, imposible de definir, y algunas calles bien alineadas de edificios modernos; tal es la Córdoba de nuestros días, ciudad diez veces más poblada en otros tiempos.

De sus antiguas murallas y de las 132 torres que la fortalecían todavía quedan algunas, cuadradas, cilíndricas y ochavadas. <sup>(12)</sup>

”

<sup>(12)</sup> CABRONERO ROMERO, M. Guía de Córdoba y su Provincia, (1891-92). Imprenta Catalana P:153



# 5

*Las compañías  
o el asociacionismo  
de élite.*



*Obras de cimentación de La Sociedad Española de Construcciones Electromecánicas, 1917.  
Autor/a desconocido/a. Cedita por J. Martínez.*



El final de la centuria del XIX, vendrá marcada por los intereses comerciales del capital privado, siguiendo la dinámica de pérdida de poder económico de la monarquía iniciado por Revolución Francesa. Un siglo después, el censo de 1891-92 arrojaba una población total de 54.448 personas de hecho y 55.614 de derecho, según la exhaustiva guía de Manuel Cabronero y Romero, contabilizando habitantes de cortijadas, estaciones, albergues, conventos, ermitas, casas de vecinos y sepultureros, residencias familiares y de obreros, entre otras.

De las cerca de ochenta ocupaciones y oficios de la Córdoba de entre siglos, treinta pertenecían al gremio del comercio, con presencia destacada de carniceros, taberneros, cosarios o buhoneros.

Hay un número relativamente escaso de comerciantes y dependientes, y numerosas vendedoras callejeras, como única actividad en femenino entre otras ya perdidas como las de traperos, barquillero, vendedores de altramuces o de hierbas medicinales.

La ciudad y su provincia se enfrentaban a los cambios exigidos por la Revolución Industrial y a las graves heridas que dejaron en el patrimonio cultural, el derribo sucesivo de puertas y murallas. La destrucción concluye en 1905 con la desaparición de la Puerta del Osario y, a lo largo del siglo que empezaba irían cayendo otros edificios emblemáticos y populares como la taberna de Camilo, entre las Tendillas y San Álvaro. Se derribó en 1926 para dar apertura a la calle Cruz Conde.

Aquel negocio al que su dueño nominó como *Restaurant Nuevo Mundo*, fue una de las últimas “víctimas” de las nuevas mentalidades de un siglo intenso en avances, en el que Córdoba pasaría del hornillo de petróleo al gas y de éste a la electricidad en solo una treintena de años.

Consecuencia y signo de los tiempos fueron también los ensanches, jardines y avenidas que irían configurando su trazado urbanístico hasta la mitad del XX, siglo que culminaría en los noventa con cerca de 10.000 trabajadores asignados solo al comercio minorista.

Pero hasta alcanzar estas cifras, habría que cruzar la centuria de mil novecientos, un siglo tan apasionante históricamente, como complejo en lo social y comercial, que arrancaba ya con una oligarquía local asentada, organizada y amparada por las políticas liberales borbónicas, sus regencias y sus respectivos gobiernos provisionales.

El modelo de asociacionismo económico/empresarial, de mediados del ochocientos, coincidiría (u obtendría respuesta) en las agrupaciones de trabajadores y, más concretamente en la Campiña Andaluza, con la revoluciones campesinas de finales de esa centuria, que cristalizan en los sindicatos obreros.



Para hallar sus antecedentes habríamos de remontarnos hasta el mil quinientos, cuando en la Córdoba cristiana aparece esta tradición gremial, agrupada por sectores. A medida que avanzaba el tiempo, en aquel mercado controlado por los mercaderes, fue proliferando el asociacionismo de otros gremios pertenecientes a las industrias textiles y los productos de exportación e importación, de capital privado y/o amparados ahora por el Cabildo Municipal.

Uno de los primeros referentes locales de la Edad Moderna eran los orfebres de San Eulogio, de mediados del dieciséis, acogidos por el clero y de carácter caritativo. El sector agropecuario y el comercio, siguen apareciendo en franca minoría. Los labradores, no permanecieron ajenos a esa dinámica, dada su importancia. Así, en 1665, un grupo de 37 socios, crea la Hermandad de Labradores, inspirada en principios de *“confraternidad, fomento y prosperidad de la agricultura”*.

Sus estatutos contemplaban, entre otros puntos, las buenas prácticas y costumbres agrícolas o la consulta de sus miembros a los tribunales locales y nacionales en cualquier materia relacionada con el sector, además de señalar:

---

*Fábrica de San Antonio de la firma Carbonell, en la actual plaza del Olivo. Autor/a desconocido/a*

“

... inspirada en los más estrictos principios de equidad, los precios medios reguladores (sin perjuicio de la libertad de acción) del jornal que según las épocas y circunstancias deben ganar los operarios de todas clases y faenas del campo; fija igualmente precio á la paja de consumo y obligación entre los labradores entrantes y salientes de los cortijos, y por último, es el tribunal que dirime amistosamente todas las cuestiones que se producen, tanto entre los labradores como entre estos y sus operarios, evitando con sus imparciales fallos, litigios enojosos y enemistades entre los que se someten incondicionalmente á sus decisiones.<sup>(13)</sup>

”

Otra institución local que llega hasta esta época, había sido la *Sociedad Económica Cordobesa de Amigos del País*, fundada en junio de 1779, con 197 socios de la provincia y 819 miembros en total, de dentro y fuera de España. Esta sociedad administró la Escuela de Artes y Oficios, al amparo del Estado, la Diputación Provincial y el Ayuntamiento y estuvo dividida en cuatro secciones: Industrias y Oficios, Instrucción y Bellas Artes, Agricultura y Comercio, cada una de ellas ostentando junta directiva propia.

*La creación de la Cámara de Comercio, presidida por Carbonell, abrió las puertas a la celebración de exposiciones de productos cordobeses, muy frecuentes hasta bien mediado el siglo veinte.*

Con 99 socios, y amparado por el Cardenal Ceferino González, se creó en abril de 1877, el Casino de Labradores y Ganaderos de Córdoba, que tuvieron su primera sede en la biblioteca del antiguo convento de San Francisco y como presidente al párroco de aquel templo. Nueve años después, bajo la regencia de María Cristina, el gobierno provisional de Sagasta aprueba el asociacionismo de “*Comerciantes, Industriales, Navieros y Capitanes*” de mercantes de alta mar, mediante la creación de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación. El Real Decreto, firmado en abril de 1886, obtuvo la inmediata acogida de los comerciantes e industriales cordobeses y el 16 de septiembre del mismo año, dieron por constituida la institución en la ciudad.

(13) CABRONERO Y ROMERO, M., op.cit. p.153

Reza entre sus principios de potestad las propuestas de creación de establecimientos; obras y reformas de servicios públicos en materia de comercio, proyectos y comisariados de exposiciones, para la promoción de productos o denunciar en los tribunales la persecución de delitos contra los intereses comunes del comercio, en caso de no ser dirimidos entre los miembros de la Cámara de forma amigable.



*Exposición de aceites de oliva en el Paseo de la Victoria, (1915). Revista Córdoba Gráfica.*

Los Marqueses de la Vega y de Paniega, Duque de Hornachuelos; Villegas, Conde y Luque, Vargas, Santos Isasa, Ripoll, de la Torre, Viches, Velasco, Villaescusa o Luque serían la mayoría de miembros de estas primeras agrupaciones decimonónicas, formadas por aristócratas, políticos e industriales. Con frecuencia alguno o varios de ellos, estarán asimismo presentes en los listados de otras compañías, sociedades, casinos, círculos de recreo e instituciones, públicas y privadas; las más notables de Córdoba y Provincia.

Esta etapa de asociacionismo empresarial, compañías e inversiones conjuntas, irán conformando una saga de apellidos que prolongarán su presencia, en los ámbitos socioeconómicos, presentes hasta principios del nuevo milenio. Es el caso de la familia Cruz Conde, políticos y empresarios y bodegueros, artífices de otras industrias, ajenas al sector vinícola, como fábricas de cristal o almacenes de madera y coloniales.



*Bodegueros, como Cruz Conde y aceiteros como Carbonell, promocionaron sus vinos y aceites en muestras regionales e internaciones, cosechando numerosos premios y reconocimientos. que también recogió Elías Cervelló con sus aguas mineromedicinales embotelladas.*

Otro nombre imprescindible en los anales dinástico/empresariales cordobeses es el de Carlos Carbonell y Morand; lo encontramos como tesorero en la Junta Directiva de La Sociedad Económica Cordobesa de Amigos del País, presidiendo igualmente aquí el negociado de Industria y Oficios. Paralelamente fue vicepresidente de la Cámara de Comercio; miembro fundador y secretario del Liceo Literario/Círculo de la Amistad y Cajero del Banco del España, situado entonces en Osario, 12.

El apellido Carbonell, aparece vinculado asimismo a la venta de vino al por mayor, en pequeñas bodegas y despachos de barrio populares, como *Vda. de Carbonell*, en la plazuela del Conde de Gavira.

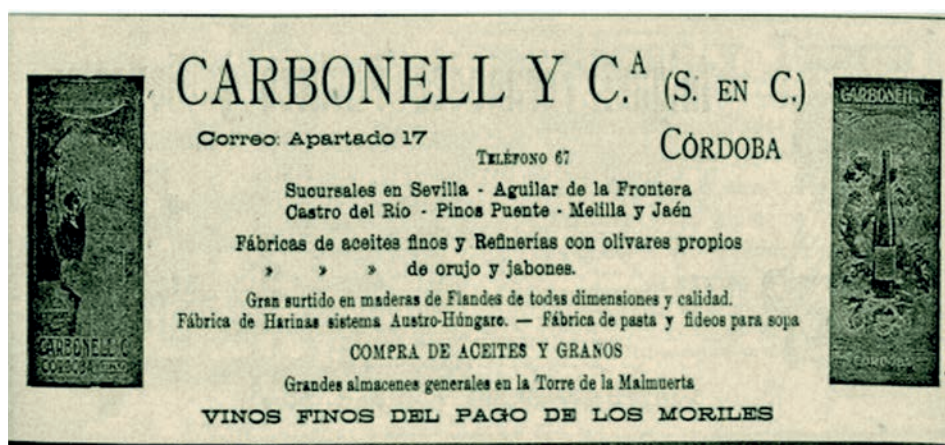
Otras “casas de bancas” registradas en la Córdoba de finales del XIX, eran la de Pedro López, en Carreteras nº 14, la actual calle Pedro López y, a su vez, Compañía Arrendataria de Tabacos. La tercera era Aparicio Furrier y Viñas, con sede en la calle Ambrosio de Morales, 12.

Tras la mayoría de edad de Alfonso XIII, las visitas oficiales Córdoba del monarca, acompañado de José Cruz Conde y otros miembros de la oligarquía local, se recogen frecuentemente en la prensa de la época. Entre las más destacadas, están las realizadas a las obras del embalse del Guadalquivir, del que Car-



Alfonso XIII con Carbonell en la Feria de muestras de S. Sebastián y publicidad de la firma. Revistas La Esfera. H.M.C.





bonell fue uno de los principales impulsores, de la primera empresa de Electricidad de Casillas, de la Fábrica de Harinas de Santa Cándida y de la llegada del ferrocarril, una iniciativa conjunta de especial relevancia y repercusión en el comercio de importación y exportación.

Los modos y las formas para la apertura del Mercado Central de Abastos de la Corredera, son un fiel ejemplo de su tiempo y de otras iniciativas devenidas de sociedades de capital privado, unidas por intereses comunes que alientan la necesidad de contar con los nuevos sistemas de transporte y comunicación terrestre, otra apuesta más que necesaria para una ciudad de interior carente de vías marítimas y/o fluviales.



*Publicidad de entidades bancarias a finales del XIX:  
 la banca y Cía. de tabacos de Pedro López. Fuente. A. Comercial*

En el caso de Córdoba, la comunicación por tierra siguió siendo durante más de un milenio, el conocido como Camino Real, única vía desde la capital del reino hasta Cádiz, pues no se habían producido cambios notables ni en el trazado ni en la ampliación de las primigenias vías romanas heredadas por los andalusíes.

Tampoco se contaba -si lo tuvo alguna vez- con aquel calado que, según la *Geografía de Estrabón* y sus contemporáneos, había hecho posible la navegación por el Guadalquivir hasta Sevilla. Hubo algunos intentos de recuperarla de los que se tienen noticia desde 1524, cuando Fernán Pérez de Oliva hizo la propuesta aprobada por Felipe II; otro proyecto fallido fue redactado por del Corregidor Ronquillo B., bajo el mandato de Carlos II, y en 1761 se presentó el último de ellos, finalmente rechazado por falta de financiación.

Definitivamente perdido aquel sueño portuario, la aparición del ferrocarril anima los intereses de los empresarios e inversores locales con poder de decisión. A los propietarios de industrias y comercios, se sumaron otras sociedades de fuerte implicación, como la *Sociedad Minero Metalúrgica de Peñarroya*.

*La llegada del ferrocarril, impulsada por la Sociedad Minero Metalúrgica de Peñarroya, gestó industrias de distribución y exportación de aceite, vino y de agua embotellada desde Villaharta a Centro Europa y las dos Américas.*

Cruzado el meridiano de mil ochocientos, se publican varias disposiciones para la concesión de las minas de cobre y carbón de Cerro Muriano, Obejo y el Guadiato, propiedad de la Corona y la explotación de subsuelo recae en los grandes propietarios de las fincas. Muchos de estos, terratenientes que entrarán a formar parte de estas compañías y sociedades y con la llegada de las primeras máquinas de vapor, primero desde los puertos de Sevilla y Málaga, y a las cuencas mineras del norte de la provincia luego, prologando el trazado hasta Madrid y Cataluña.



*Locomotora finales XIX. Postal-Foto: Autor/a desconocido/a*

Una línea específica hasta Espiel y Belmez, deja noticia de la relevancia del transporte en la Cuenca Minera del Guadiato. De la presencia y estado del ferrocarril daba ya noticia los *Paseos por Córdoba* camino de Santa María de Trassierra:

“

“Al emprender nuestra marcha, dejamos a la derecha la estación de Ferrocarriles de Sevilla, Madrid y Málaga, y a la izquierda la de la línea Espiel- Belmez, o sea, que en Almorchón, enlaza con Madrid y Portugal”.<sup>(14)</sup>

”

A unos metros de la estación del ferrocarril y pasando las vías hacia la sierra, otras industrias habían comenzado a alzar sus chimeneones de ladrillo árabe y fueron igualmente mencionadas por R. de Arellano en 1873.

La fábrica de “*fundición de plomos en la actualidad en construcción*”, mencionada por Don Teodomiro, será la Fundición las Margaritas que acabaría dando nombre a la barriada y cedería su espacio, un siglo después, a la actual Estación de Autobuses. Los filones de carbón del Guadiato y los metales del subsuelo, desde Peñarroya a Obejo supondría un gran estímulo, incuestionable en la creación de la fábrica de *Las Margaritas*, construida en 1876. La industria, ubicada a escasos metros de la vía ferroviaria, daría nombre al barrio y en ella participan, entre otros socios, Blas Moreno Baroja y su yerno Francisco Rubio Herruzo, propietario de los terrenos que albergaban los yacimientos de cobre en Obejo.

<sup>(14)</sup> RAMIREZ ARELLANO, T. op.cit. p.503

“

...encontramos un gran tramo dedicado a la industria; allí vemos primero una fábrica de materiales de construcción, a seguida otra magnífica del Sr. D. Joaquín de la Torre y Compañía, para la extracción de aceite de orujo y elaboración de jabones, montada con arreglo a los últimos adelantos y, pasada, hornos para hacer cisco o picón, con el ya utilizado orujo de la anterior (...) y otra fábrica de fundición de plomos, en la actualidad en construcción, muestras todas ellas de nuestra entrada en la vida industrial.<sup>(15)</sup>

”

Estas y otras iniciativas, serían acciones decisivas para la futura llegada e instalación de la que fuera tal vez la más importante industria cordobesa del siglo XX, La Sociedad Española de *Construcciones Electomecánicas*, que llegaría a Córdoba en 1917. Auspiciada nuevamente por la aristocracia, estuvo presidida en sus inicios por el Marqués de Urquijo, respaldado por el Banco de Bilbao y con una mayoría de acciones de capital extranjero.

Los anuncios de hoteles de veraneo en las costas de Cádiz, comienzan a aparecer en la prensa local del XIX, hasta los primeros decenios del siglo XX que empezarían a flotarse trenes de ida y vuelta en el día, a las playas de Málaga, como el *Tren Botijo* forjador quizá de los hondos vínculos de los cordobeses con ese litoral.

Plano del recorrido del tren de Almorchón en 1886, publicado por la empresa Aguas de Villaharta,



(15) Idem p.503



Córdoba se abrió al mundo desde las costas mediterráneas, atlánticas y cántabras y, a su vez, se acercaba de nuevo a la mar. Su nombre navegaba nuevamente los límites ultramarinos.

La presencia del ferrocarril facilitó los caminos de la innovación y del comercio de exportación e importación. Sobre los raíles que cruzaban la península hasta las ciudades portuarias, de norte a sur y de este a oeste, los vinos de Montilla, amparados por el apellido Cruz Conde, y los aceites de la firma Carbonell, promocionan sus rótulos y comienzan a obtener premios y reconocimientos, en un tiempo de exposiciones, ferias de muestras y concursos.

Estas iniciativas, sirven a la vez de locomotoras de otros productos que alcanzan la penetración en el ámbito internacional europeo y más allá del Atlántico. La comunicación afectó muy positivamente a otras industrias incipientes y alentó nuevas ideas de expansión y promoción, complejos turísticos, de ocio y sanitarios.

Junto a la puerta de Osario se reinstalaron los primeros baños de vapor, al modo de los actuales baños árabes y aparece en el panorama empresarial uno de los forjadores de la presencia comercial trasatlántica: Elías Cervelló Chinescas, un facultativo valenciano supervisor de Obras Públicas destinado en las obras de trazado de la carretera Almadén - Córdoba. Pionero en producción, envasado y exportación de unas aguas mineromedicinales de prestigio mundial, coincidiendo su esplendor en el tiempo con el auge de los balnearios en la costa francesa y el atlántico gallego y andaluz, puestos de moda por Isabel II.

**UNICAS AGUAS DE VILLAHARTA**  
**ó Fuente Agria, estación VACAR-VILLAHARTA**  
**¡NO CONFUNDIRSE! AÑO 39 DE EXPLOTACION**  
**DIABETES, ANEMIA, CLOROSIS, HIGADO Y VIAS URINARIAS**  
**TEMPORADAS: del 15 de Abril á 30 de Junio y del 1.º de Septiembre á 15 de Noviembre.—Para datos y pedidos de agua, al administrador de Fuente Agria (Córdoba), estación de Vacar-Villaharta, durante la temporada. En otras épocas, á los Sres. CERVELLO y VILLAREJO, Lovera, 4, Córdoba.**

*Anuncio de la apertura de la temporada de verano del complejo Fuente Agria.*

Cervelló había asistido al peregrinar y asentamiento de las clases populares en torno a las fuentes de salud de Villaharta, desde tiempos inmemoriales. Y, tras no pocas trabas legales, adquirió los terrenos, construyó un complejo turístico-sanitario, consistente en un gran hotel para clases acomodadas y varios pabellones, dotados con cocinas y aseos comunes, destinados a las clases populares que, hasta donde la memoria alcanza, se asentaban allí para tomar las aguas curativas que manaban de una pequeña *“poza rectangular formada*



*por dos lados de murete”* -reza la memoria anónima de la empresa- en medio de un terreno sin vegetación. Cervelló recuperó en un principio las *Fuente Agria*, *El Cañuelo o Boca del Infierno* y *Fuente de la Marmoleja*, elevando en torno a ellos, quioscos mudéjares y metálicos, a modo de cenadores cerrados.

Por ferrocarril se efectuaba el viaje de los veraneantes hasta las fuentes agrias de Villaharta, a través de la vía férrea del Almorchón, con un punto de parada en el apeadero del Vacar desde donde los viajeros eran recogidos en carruajes. Y a lo largo de más de un siglo, al Gran Hotel *Peñas Blancas* y *Santa Elisa* llegaron los más destacados personajes de la política, la burguesía y la aristocracia nacional, para curar su cuerpo o remendar su espíritu, desde el reinado de Isabel II al de Alfonso XIII.



Kiosco principal del antiguo balneario de don Elías Cervelló. Foto: J. Carrasco



Ruinas del Gran Hotel Balneario Santa Elisa en Fuente Agria. Foto: Carrasco.

Las aguas mineromedicinales de Villaharta, abrieron casi una veintena de sedes en Madrid, Granada, Valencia, Zaragoza, Barcelona, Cartagena, Coruña, Lisboa, La Habana, Puerto Rico, Méjico o Nueva York. Desde la fábrica de Villaharta a la sede social de la calle Concepción, se distribuyeron al resto del país, Europa y las dos Américas.

*Junto al quiosco de La Lastra, se instaló una fábrica de embotellado, -con mayoría de operarias- distribución y exportación a farmacias del resto del país, Europa y las dos Américas.*

Las propiedades curativas de las fuentes agrias, incluso en enfermos terminales, fueron calificadas de milagrosas en diversos informes emitidos por la comunidad científica del momento. Pronto alcanzaron relevancia en España, Portugal y Francia, relegando a un segundo plano a otras aguas nacionales punteras como las de Vichy o Marmolejo. Su proyección internacional, comenzó a concitar en los pabellones del balneario a enfermos y viajeros de dentro y fuera del país.

*Interior de la planta de envasado de las Aguas de Villaharta. Postal publicitaria Elías Cervelló. Autor/a Anónimo/a.*





Otras fábricas de bebidas, gaseosas y aguas de *seltz*, se distribuían desde San Zoilo, Tejares, la calle de la Pierna, Mayor de San Lorenzo o Arroyo de las Piedras.

Las industrias derivadas del olivo y el metal, comenzarían a avanzar hacia el casco urbano, ocupando las viejas Ollerías hasta finales del siglo XX, la firma Carbonell, fundiciones y talleres Alba, Aceitunas Torrent o los jabones de Juan Manuel Pulido. Hubo media docena de industrias del jabón y otras asociadas a este producto en las que se fabricaban conjuntamente fósforos y alguna industria de fundición y desplantación que, bajo la firma *Poole Sahan*, tuvo sede en el Arroyo de las Piedras.

---

*Fábrica de San Antonio para el tratamiento de orujo y la obtención de jabón. Mediados del siglo XX. Foto: Publicidad de la firma.*



No se había perdido del todo la infraestructura y cultura urbanas de la ubicación por gremios, muy evidente en los registros mercantiles de las ferreterías.

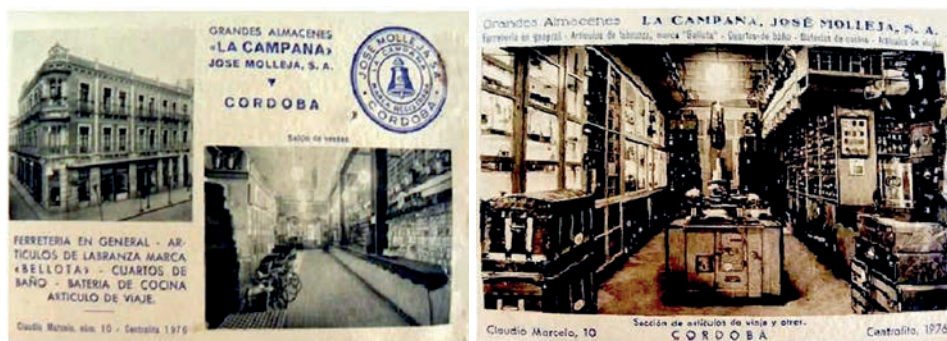
Encontramos las 7 catalogadas en el corazón social y comercial de la ciudad, dividido entre Las Tendillas y La Corredera, ambas en plena remodelación hacia la estética y el urbanismo Modernista. En los números 7 y 8 de la calle Paraíso (actual Duque de Hornachuelos) aparecen regentadas por José María Páez Jorda-

---

*Publicidad del Banco Español de Crédito. En: El Comercio de Córdoba.*



no y Eusebio Sánchez Jiménez; en el Arco Real, 4 (María Cristina) Francisco Elías; Cruz Hermanos en Librerías, 19 (Alfonso XIII); Antonio Fernández en Los Letrados, 7 (Conde de Cárdenas) y Francisco Ambrosi, en la Plaza de la Almagra, 16. La ferretería de Rafael Biedma Ruiz, situada en la calle Cardenal González nº3, era la más alejada de núcleo comercial de aquella Córdoba de entre siglos.



*Publicidad de las ferreterías La Campana y de La Llave, las más populares y concurridas hasta finales del siglo XX.*

Con sus respectivos traspasos y saltos generacionales, las ferreterías de Córdoba fueron expandiéndose desde la futura Cruz Conde a Claudio Marcelo, una vez abierto el segundo tramo de esta última, en 1923, que acabaría conectando y extendiendo la vida comercial de la Corredera hacia Concepción y Gran Capitán.







# 6

*Doscientas quince  
tabernas y unas  
cuatro librerías.*



La Córdoba de finales del XIX contó con cuatro librerías, tres de ellas en el entorno de la Espartería: Manuel García Lovera, en la calle San Fernando, 34; José Serrano, en los Letrados, 6; Francisca López, en Librería, 9, y una cuarta en la calle del Tesoro nº 6, bajo la firma González & Repullo.

Pero en aquella frontera de entre siglos, una coplilla de autor desconocido se hizo popular: *“Córdoba, ciudad bravía; que, entre antiguas y modernas, tiene 200 tabernas y una sola librería”*. Y la imagen de un pueblo excesivamente bebedor y poco lector, trascendió los límites de su tiempo y se divulgó más allá de nuestras fronteras.

Las cifras de este desafortunado tópico, no responden del todo a la verdad, respecto al número de tabernas ni de librerías, y yerran sobremanera, al situar a la ciudad en las antípodas su actividad editorial y lectora real.

En las décadas de difusión de esta letrilla, existieron al menos cuatro librerías fusionadas la mayoría con industrias de impresión y manufacturas asociadas a publicaciones, imprentas y artes gráficas, alguna de las cuales lograría sobrevivir hasta finales del siguiente milenio.

En la última década del diecinueve, y solamente en el ámbito local, contabilizamos en los registros una treintena de industrias, asociadas a la impresión y a las letras, además de las siete de encuadernación artesanal, que sitúan a esta época en el punto más álgido en la historia local Contemporánea, ya que llegó a contar con ocho imprentas, varias fusionadas con las cabeceras de prensa es-





Anuncio del traslado de la librería Luque y la nueva sede de Gondomar, en 1923, y publicidad de la Catalana en el Comercio de Córdoba,

crita. *La Industria*, *La Vanguardia*, *La Unión o la Voz de Córdoba*, fueron periódicos de diversas tendencias, que declaraban abierta y libremente sus directrices ideológicas republicanas, monárquicas, liberales o católicas. La libertad de prensa que destilan las crónicas, artículos y corresponsalías de finales de siglo, no tendría parangón en el ámbito nacional y local, hasta los primeros años constitucionales de 1980.

De tirada diaria, compartían cabecera y periodicidad con otros como *El Aladid*, *el Comercio de Córdoba*, *el Meridional*, *La Vanguardia o la Voz de Córdoba*, hasta un total de quince, a los que se sumaban revistas conmemorativas, sectoriales y festivas puntuales, además de la prensa nacional cuyo transporte y rapidez en la recepción fue agraciada con la llegada del ferrocarril que había facilitado la lectura, con una relativa actualidad, de tiradas de revistas, periódicos y prensa escrita de otras regiones. La actividad iría en aumento hasta los años 40 del siglo XX, en que quedará bajo mínimos.

De aquellas librerías, tan solo una de ellas, la de Rogelio Luque, tomaría el testigo en 1919, llegando a sobrevivir hasta la actualidad. Fue decana y vestigio de aquellos establecimientos decimonónicos, sustentados por las artes gráficas y la venta de libros, material escolar y de oficina. Había iniciado su actividad industrial como librero y editor, en un pequeño portal de la calle de la Plata. Pasó luego a Diego de León, en cuyo local mantuvo la empresa editorial, tras instalar la librería, en la calle Gondomar. El proyecto, truncado violentamente en agosto del 36, fue retomado por su mujer, Pilar Sarasola, bajo la firma Viuda de Luque.

En los registros oficiales de aquella “ciudad bravía”, que rezaba la coplilla, las tabernas,

bodegas y depósitos de vinos y aguardientes, superaron con creces cualquier otra actividad comercial, tanto en Córdoba cuánto en su provincia. Estuvieron ubicados en el centro comercial de la ciudad y distribuidos por todos los barrios, en mayor o menor medida, incluida la periferia.



Interior de la librería-editorial de Luque en Diego de León, Principios del XIX. Foto: A. Luque.

Librería Luque en Gondomar.  
Foto: A. Luque.







*El Nuevo Mundo, en San Álvaro, conocida popularmente como Taberna de Camilo fue derribada para la apertura de Cruz Conde.  
Foto: Prensa Histórica. A.M.C.*

Encontramos un total de 28 puntos de venta de vinagre y vino, situados todos entre Santa Marina, San Agustín, San Pablo, San Zoilo, la calle de la Palma, Encarnación, el Campo de la Merced o la plazuela del Conde de Gavia.

En este sector, se aprecia nuevamente el vínculo y/o monopolio de ciertos apellidos, coincidentes con algunos titulares de estos establecimientos o sus familiares, que aparecen como dueños de tabernas o de despachos de vino: José Alfaya Soto regenta 6 tabernas: una en el Campo de la Merced, otra en La Judería y en la Plaza del Salvador (esquina Alfaros/San Pablo) y dos en San Zoilo. Otro tanto sucede con la familia Villoslada, regentes de 5 tabernas en Gutiérrez de los Ríos, José Rey, Agustín Moreno y la de San Pablo. Al frente de esta última encontramos la infrecuente figura de una mujer: María Villoslada Repiso. Llamativa es también otra taberna, sita en la plaza de la Merced, con los mismos titulares de una banca local: Pedro López e Hijos.

La vida comercial, artesanal y de consumo, en general, transcurre ya ineludiblemente por la calle de la Feria, Potro y Corredera, de tal modo que, en el Campo de la Verdad, Puerta de Baeza, San José y otros barrios periféricos - o cercanos, como El Alcázar Viejo- sus vecinos hacían pública su visita semanal al entorno de la Plaza Grande con la expresión popular “Ir a Córdoba”. Este localismo sería adoptado por los nuevos barrios que irán apareciendo y perdurará hasta finales de aquel siglo que acababa de comenzar.

Entre los múltiples caminos que conducían al mercado, el pórtico de la Plaza Mayor, desde el río y el Campo de San Antón, era la plaza de las Cañas; la Espartería recogía el flujo de clientes de Alfonso XIII desde el centro, antes de la apretura de Claudio Marcelo, mientras que por la calle de Los Lineros, circulaban los carruajes de viajeros desde la carretera de Madrid y las recuas de los hortelanos que venían de la Fuensanta y la actual Fidiana.



*Taberna Los Amigos, en la plaza de San Agustín y la de Miguelito (cedida por el antiguo propietario) en el Campo de la Verdad. Autores/as desconocidos/as.*

*Mujeres del Campo de la Verdad con sus cargas de venta ambulante principios del XX.  
Autor/a desconocido/a.*



El acceso de los vecinos del Campo de la Verdad y de la Campiña, cruzaban el Puente Romano o surcaban el río, en las barcasas que transitaban desde Miraflores al Molino de Martos. Y desde la parte baja de la calle de la Feria y hasta El Portillo, la comunicación se establecía a través de la casa de paso que hubo entre el claustro de San Francisco y la calle de las Armas, que recogía también el flujo de caminantes desde la plaza del Potro hacia la de las Cañas.

Todo ello, hizo de esta de las Armas una de las más transitadas, en la que proliferaron los anchos portalones, sustentados por columnas de acero, de las tiendas e industrias. Sus puertas abiertas ofrecieron en un tiempo tejidos, quincalla y adornos personales y domésticos. Campesinos, peceros, arrieros, clientes y comerciantes, forasteros y lugareños, llenaban aquella vía comercial, hasta la llegada del ferrocarril, en que la calle perdió su especial protagonismo, como paso obligado y único de entrada a Córdoba, por el sur y desde el Campo de San Antón.





*Actual plaza de Las Cañas. Foto: J.J. Serna.*

A medida que avanzaba el siglo, la competencia de los tiempos modernos y la especialización, hizo de esta calle Armas un lugar de venta de mobiliario, la mayoría de la cercana plaza de los Aladreros (ebanistas), que iban desde lo más elemental e imprescindible, como sillas de enea, catres, arcones o camillas, a piezas más elaboradas, poco asequibles para la mayoría de los bolsillos de quienes transitaban la calle a diario.

Y al final de los caminos del noreste y el sur, aparecía el trasiego de la plazuela de las Cañas, tradicionalmente la prolongación de la actividad lúdico-comercial de la Corredera y, en otro tiempo, escenario del juego caballeresco de “*correr cañas*” al que, según unos debe su nombre, aunque la voz popular lo asoció a la venta de palos de caña.

La otra entrada a Córdoba era por Puerta Nueva, mucho antes de la construcción del cementerio de San Rafael, en cuyas tapias comenzaron a parar los arrieros y caminantes, antes o después de cumplir con sus negocios en Córdoba. Ya que la ciudad no contaba con saneamientos ni lavabos públicos, las tapias del camposanto amanecían, principalmente en días de mercados, convertidas en un auténtico estercolero. De ahí el dicho popular cordobés “*más desgraciado que el Postigo de San Rafael*”.





# 7

*Especieras, la escuela  
samaritana de las  
tiendas de alimentación.*



Puesto de huevos, caza y otros productos de alimentación de temporada, en la Corredera. 2019.  
Foto: JJ Serna.



Las tiendas de coloniales y ultramarinos fueron en las ciudades de interior lo que y los colmados y tabancos en los puertos marítimos y mantuvieron su esencia hasta nuestros días. Pero fueron también pequeños comercios de tamaño reducidísimo en donde se amontonaban y se encontraban todo tipo de artículos al por menor, en consonancia con una clientela variopinta y, en su mayoría, pobre.

A pesar de su denominación y su connotación, las especierías de Córdoba no se dedicaron en exclusiva a la venta de condimentos y comestibles de primera necesidad. En sus pequeños negocios aglomeraban todo tipo de género de uso cotidiano para las labores domésticas, artísticas o artesanales.

Fundían en sus cubiles la tienda de alimentación con la pasamanería, la taberna y la armería, la arropía, los arengues, las legumbres, el jabón de sosa y otros útiles de limpieza. Y habitualmente, con la figura de una mujer, tras una mesa o un mostrador de madera repintada, tan minúsculos como su espacio, en dónde se servían por igual el trozo de bacalao o la bobina, el cuartillo de vino o de aceite, la telera o la manteca colorá, la escoba, el hilo de pescar, la cuerda de una guitarra o la gomilla para la ropa interior.

A caballo entre la taberna y las tiendas de diario, fueron el lugar de los encuentros mañaneros de mujeres, tras el saludo y el “¿Quién da la vez?”, el sitio de la charla pausada en la espera y del medio de vino o la *chicuela*<sup>(16)</sup> de los hombres, el lugar de la compra del *fiáo*<sup>(17)</sup> y el confesionario en las estrecheces, el júbilo de los casorios o el nacimiento, el pésame de las tragedias, el sitio de las mil aromas y de la silla para el cliente junto al mostrador.

Atendidas mayoritariamente por madres y abuelas, las tiendas de barrio no tenía horarios, porque tampoco los había para la llegada a casa del jornal diario. Por esa razón, muchas mujeres debían aguardar la llegada del hombre para gestionar los avíos de la talega o la cena. Si bien la compra de las mujeres solía coincidir preferentemente con las mañanas, cuando había dinero y, en caso contrario, se mandaba a los niños a por el cuartillo de legumbres, el bacalao, el vino o el aceite. Y los niños sabían, casi por intuición, que cuando se iba de fiao, no estaba bonito advertir que echaran *la pasera*.<sup>(18)</sup>

Aquellas generaciones de especieras cruzaron los siglos hasta llegar al XX y sus tiendas de comestibles, habían pasado imbatidas las rupturas, la moda del ultramarino y los coloniales, el paso progresivo hacia los modelos nuevos de venta diaria tradicional. Desde mil ochocientos, empezaron a compartir actividad con las tiendas especializadas y por sus puertas pasaron lustros de cambios.

(16) Copa de anís pequeña, a la que dio nombre del torero Chicuelo.

(17) Entregar el producto sin cobrarlo, fiándose del cliente.

(18) Término popular que consistía en pasarse un poco de la medida de peso o capacidad.

Ellas vieron los coches de caballo y los impulsados luego a motor; los carrillos de madera, empujados por niños, los burros con serones, las bicicletas, los carricoches y los camiones de gasoil. Alumbraron sus tiendas con el candil, el gas y la electricidad; llenaron los jarrillos de lata, lecheras, fiambreras y ollas de lata, aluminio y porcelana; vendieron en paquetillos de papel de periódico y cartuchos de estraza y celebraron la llegada del plástico. Vieron las mesas de las arropías junto a las fuentes, las verduras y el pescado expuestos en el suelo, a las vendedoras de dulces con canastos y las compradoras del diario. Y vieron, más cerca que ningún otro sector, el hambre y la necesidad.

*El comercio se bifurcó y dispersó entre las tiendas de ultramarinos de centro y familias con alto poder adquisitivo, y los comestibles de barrio y los puestos de especieras que siguieron atendiendo a las clases populares.*

Estas “despenserías de los pobres, Providencia de los desesperados” -como las calificó Ricardo de Montis- eran el asidero que “facilitaba todo lo necesario para que no se muriesen de hambre, sin pensar en el tiempo que duraría la deuda”.

La batea de sardinas arengues.  
Foto: JJ Serna.



“

Durante las primeras horas de la mañana las esposas de los obreros la invadían para proveerse de los artículos indispensables, todo en muy pequeñas porciones, porque sus recursos no les permitían hacer grandes desembolsos (...) Los chiquillos, aunque sus compras sólo importasen unos ochavos, pedían indefectiblemente la pasera, un par de higos o las azofaifas, que la tendera no les negaba jamás, porque la mujer encargada del despacho era siempre generosa, espléndida, a pesar de que sus ganancias no le permitían despilfarros (...) La familia del campesino se proveía ahí de los artículos indispensables sin necesidad de pagarlos hasta que concluía la viajada y el obrero cobraba los jornales.<sup>(19)</sup>

”

Samaritanas de los tiempos de hambre, legaron su don de la otredad a los hijos e hijas que configurarían un sector, el del pequeño comercio de alimentación para la práctica de la solidaridad y para el recuerdo de las generaciones a las que les tocó vivir la escasez. Y con el mismo espíritu que halagaban los periódicos de los años veinte, cruzaron por los trágicos de mediados de siglo, como señala Antonio Deza.

“

Por varias razones, prácticamente los conocía a todos y da la casualidad de que todos eran honrados, todos sin excepción, todos.... Hicieron una labor extraordinaria y son dignos de que se les hiciera un homenaje, porque quitaron muchísima hambre a la población, dando crédito a las familias. Había muchísimas que cobraban semanalmente y, como tuvieran algún pequeño percance, no les llegaba el dinero. Y a todas estas criaturas, eran trabajadores extraordinarios (...) Y abastecer una tienda en la periferia, en esos años, tenía un mérito. Ellos tenían un tocho enorme de apuntes en sus libretas. Jamás tuve un impagado cuando les servía. A veces le costaba pagar, pero siempre, siempre pagaban.<sup>(20)</sup>

”

Germen del comercio familiar minorista estuvieron distribuidas y consolidadas en los barrios populares y prevalecerían durante más de un siglo, abiertas hasta altas horas, sin festivos ni especialización concreta. Son el antecedente de los ultramarinos y colmados, sobrevivieron y convivieron con ellos. Así prevalecerían hasta el siglo XXI. Y cuando los nuevos modelos de importación asiático o el anglosajón de 24 horas se instalaron en el mercado nacional, ni a nuestras tenderas ni a sus clientes, les resultaron novedosos.

(19) Diario de Córdoba, 1924. H.M.C.

(20) Antonio Deza, Entrevista personal, 2019



Eran las tenderas de la compra de subsistencia al día y sus establecimientos son el origen de las tiendas actuales. Estaban ya extendidas por los barrios y pueblos desde siglos y fueron tan abundantes que, en Córdoba, han llegado a dar nombre a una de sus callejas, entre la Corredera y el Huerto del San Pablo.

Cuando estas pequeñas especierías de barrio, se transforman en tiendas y negocios más prósperos, comienzan a ser regentados por hombres. Según se desprende del análisis de los registros locales de comerciantes, de las treinta y un tiendas de ultramarinos y paqueterías primeras que encontramos inscritas, tan solo cuatro lo están a nombre de mujeres: Carmen Fernández y Fernández, en la calle del Liceo, (actual Alfonso XIII) 15 y 17; Rafaela Berjillo, en Cedaceiros,<sup>3</sup>; María Llacer Botella, en Carlos Rubio, 24 y Dolores Ruiz, en la Judería.



*Las habas secas y las legumbres a granel, fueron la dieta diaria y el sustento de los pobres. Foto: JJ. Serna.*





Puesto con el cartel de "regulador" en el Mercado de la Corredera.  
Córdoba. Foto: A.M.C.



CAPÍTULO

# 3



*El cooperativismo como  
Sociedad Equitativa*





# 1

*De los coloniales  
y ultramarinos a la  
especialización*



*Cedida por la familia Jiménez-Claramut para La Plaza del Comercio, 1996*

La última década del siglo XIX avanzaba por aquel imperio español agónico que, cien años antes, contaba con veinte millones de kilómetros cuadrados más allá del Atlántico. La economía del país se enfrentaba a dos hitos históricos, entre “los últimos de Filipinas” y los insurrectos en Cuba.

En lo comercial, era también el final de una época, marcada por la pérdida de Las Colonias. Y era decir adiós a ingentes partidas agrícolas y textiles, a la mano de obra indígena barata, y los numerosos beneficios que dejarían de entrar por el Atlántico y a los grandes cargueros que llegaban a las costas andaluzas procedentes del otro lado del océano.

Aquellos establecimientos, que tomaron su nombre de los productos de ultramar y de las colonias españolas, quedaban ahora huérfanos de tejidos, especias, cacao, tabaco, maíz y otras mercaderías de importación, como el café que, aunque ya había sido introducido por los bereberes, como *qahwa*<sup>(1)</sup>, era una de las principales importaciones de *Las Américas*.

*Con la pérdida de las colonias, los ultramarinos y coloniales, sufrieron desabastecimiento de productos de ultramar, como el café, unido al comercio con América aunque ya había sido importado diez siglos atrás por los bereberes.*

(1) Significa bebida “vigorizante” y formó parte de protocolo de bienvenida en algunas casas de origen bereber.





*Las tiendas alentaban a la clientela a la visita pausada y a la charla, anticipándose en un siglo al concepto de compra/ocio de los grandes centros comerciales.*

Pero la calle de La Feria seguía intacta, emanando los aromas de las tiendas de aceitunas aliñás en invierno y, durante todo el año, acogiendo el trabajo de los latoneros y paragüeros; de las abaniqueras y dulceras y de las taberneras y tenderas samaritanas que, por unas perras chicas, calentaban los estómagos de los viajeros, de los lugareños y los suyos propios.

Sobre las aceras, a las puertas de unos talleres de espacios mínimos, trabajaban los artesanos los cubos de madera y la fabricación de cordonería; frente a ellos, a unos metros de distancia, se escuchaba el tintineo a filigrana de los plateros de San Francisco.

Los pequeños comerciantes de la alimentación, conocidos todavía en Córdoba como especieros, habían comenzado a dejar constancia del devenir de su presencia en la vida social y económica, superando y adaptándose a cada avance nuevo, anunciando sus productos de mil formas diferentes, mediante carteles, pregones o panfletos.

Una de las grandes transformaciones en los comestibles fue la lenta conversión de especierías en tiendas de coloniales y ultramarinos, cuyos propietarios fueron incorporándose a la incipiente publicidad de la prensa escrita, casi desde los inicios de los escasos periódicos, hasta la gran proliferación de *diarios* locales y nacionales, nacidos del impulso y al amparo constitucionalista de la ya mítica la Revolución Septembrina de 1868.

Las tiendas de alimentación selectas se ubicaban ya en el centro urbano y social de la ciudad, divididas en ultramarinos, coloniales y confiterías de lujo, establecimientos sin horario de cierre, de clientela exquisita o con pretensiones de serlo, frente a una mayoría de la población, con presupuestos contabilizados a la perrilla, que seguían fieles a las antiguas tiendas de barrio o especierías.

Ahora, muchos de aquellos tenderos de coloniales y ultramarinos, encaraban un nuevo reto, el primero al que habrían de enfrentarse de entre los múltiples que les deparaba el siglo veinte.

Antes del debacle de las colonias españolas, la Córdoba de 1890 con-

*En los tiempos de grandes cambios, el talento, la capacidad de adaptación y de superación de nuestros comerciantes, se han puesto a prueba; valores que vuelven a aflorar, invariablemente en esta y otras etapas históricas anteriores y del futuro.*

taba en su inventario oficial con cerca de veinte tiendas de pañuelos, mantones y otros bordados de Manila, además de las múltiples y variadas exportaciones de tejidos de ultramar.

Estos establecimientos de productos coloniales, enclavados por el centro comercial de la ciudad, ascendían desde la antigua calle Odreros hasta la actual Duque de Hornachuelos, por Espartería, Alfaro, Alfonso XIII, García Lovera o el primer tramo abierto de Claudio Marcelo. Solo los estancos, situados en el mismo eje comercial, superaban la treintena.

Los tejidos de seda, terciopelo, sargas y paños finos, se vendían en el interior de los establecimientos de la calle de los Odreros, entre la Plaza de las Cañas y la Corredera, y los paños más modestos se anunciaban y colgaban a las puertas de la Espartería, junto a las alpargatas, albarcas y otros atuendos para los obreros y campesinos.

Al establecimiento primero de fieltros y sombreros de la Corredera, se habían ido sumando alguna industria, existentes ya en su espacio comercial, como la exitosa Fábrica de Cristal, nacida de la mano de Antonio Carrasco, en un cubil de los portales, un “hábil hojalatero” -dice Montis- que aprendió la técnica de un viajero que pasó por Córdoba.

*Anuncios de colmados y comestibles “a precios arreglados” en la prensa de 1866. Andalucía Comercial.*



**ALMACENISTAS DE COLONIALES**

Importación de Bacalaos y Cafés

**Tejada y García**

- Avenida de Cervantes, 24 -

**CÓRDOBA**

**EL COLMADO ANDALUZ,**

*Calle de la Concepcion número 28.*

En este establecimiento se han recibido conservas de pimientos, tomates, melocotones y otras varias clases, que se espenderán á precios arreglados.

**RUANO HERMANOS**

**COLONIALES POR MAYOR**

SECCIÓN ESPECIAL

DE CAFÉS TOSTADOS



Plaza de España

Córdoba





*Sombreros coloniales para el concurso de escaparate. Sombrerería Russi de Gondomar.  
Foto cedida por la firma para La Plaza del Comercio.*

Talento, negocio y variedad de artículos artesanales, locales y de ultramar, fueron acrecentando el humilde negocio, hasta convertirle en el primer bazar de artesanía contemporáneo. Adornos personales y domésticos, quincalla, repujados, cuadros, juguetes y todo tipo de artículos originales, prolongaron su fama más allá de los límites provinciales. Aquél primer bazar conocido de Córdoba, abrió otra gran tienda en el mismo local del mercado y una delegación en la calle Librería.

Era cuando las tiendas se visitaban sin prisas, con ese espíritu de ocio y descanso que invitaba a ocupar la silla y decidir con parsimonia el producto, siguiendo el mismo patrón compra/ocio/relax que implantaría, un siglo después, el modelo de centro comercial anglosajón.

En la calle Alfaros se abría la gran tienda de tejidos, La Abulense, pionera en Córdoba. Era también mercería y proveedora de galones, adornos y otros efectos militares, nos cuenta Montis. Y entre la plaza del Salvador y la actual Alfonso XIII, conocida también como del Liceo, se vendían todo tipo de zapatos, entre otros artículos.

Allí estuvo la primera tienda que servía “bebidas espirituosas” bajo el cartel de La Fama Cordobesa y, muy cerca, la también decimonónica confitería *El Castillo*, en competencia con la del hotel *Puzzini*, de Ambrosio de Morales, y *La Perla*, en Tendillas/Gondomar, un referente que ostenta el honor de haber sido el primer café-cantante de lujo en la ciudad.

El ambiente comercial de Alfonso XIII la situaba en un lugar de privilegio, al ser nexo de unión entre Las Tendillas y la Corredera hasta que la apertura definitiva de Claudio Marcelo, en 1923-24, le restó parte del protagonismo que tuvo durante todo el siglo XIX.

Desde el centro a la periferia, la nueva burguesía se había hecho ya con el control de la producción industrial y agroalimentaria, siguiendo la dinámica de los tiempos. Sus intereses y preocupaciones, ajenos a la lucha por la supervivencia de los pequeños tenderos y del pueblo, comienzan a reflejarse en las noticias diarias.

Los integrantes de la Cámara de Comercio de Córdoba, accionistas y socios de las principales compañías, círculos sociales y mercantiles, llenaban las primeras columnas y páginas de los periódicos locales, elevando sus quejas al ministro de hacienda por el “aumento del impuesto en las tarifas de contribución de las industrias de energía eléctrica”, desde la década de los años treinta hasta

*Las tiendas  
de coloniales  
mantendrían su  
denominación tras  
la pérdida de las  
colonias españolas de  
ultramar que dieron  
nombre asimismo  
a los productos  
ultramarinos.*

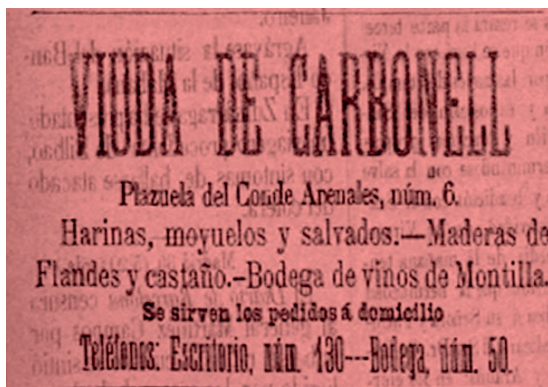
1882, en que llegó la electricidad. El alumbrado había pasado por los faroles de aceite, el petróleo y el gas.

Pero al otro lado del ambiente comercial de aquella Córdoba liberal que avanzaba hacia el Modernismo y la especialización, estaba la realidad de su otra población y la de sus pequeños comerciantes.

Existen múltiples muestras de aquel comercio, aún desestructurado, en el que reinan extrañas mezcolanzas de formas y de normas, complejas de observar con los ojos actuales.

Las primeras harinas envasadas para lactantes y niños, que habían comenzado a venderse en farmacias y ultramarinos, a finales del siglo llegan a ofrecerse también en droguerías y otros establecimientos similares.

Firmas como Vda. de Carbonell, anunciaban por igual maderas de Flandes, harinas o vinos de Montilla, en un solo establecimiento; la venta de cereales, legumbres y otros productos de temporada, se hace asimismo frecuente, lejos del reglaje oficial, las normas de sanidad y las tarifas controladas.



*Primeros anuncios de leche artificial para lactantes y de tiendas de ultramarinos y coloniales, en las que se vendieron indistintamente harinas, maderas, salvado o vinos, 1896. H.M.C.*

A todo ello, se suma el escándalo ante la subida de precios y las numerosas quejas de los corresponsales de la provincia, por los del aceite, que se cotiza entre 7,50 y 8,50 pesetas la arroba; de la carne de cabra -la única junto a la de oveja en la mayoría de mercados locales- que alcanzaba las 1,20 pesetas por kilo en la Campiña, superando las dos pesetas en el norte de la provincia.

Este incremento en los precios, comparados con las tarifas de mercado, publicadas ocho años antes, es más que significativo. Todavía en reales, la carne de vaca se cotizaba a 1,44 y la de cordero a 1,44. Otros productos básicos como las habas, se vendían por fanegas, a 25 reales y 26 las “morunas”, la harina a 26, la carne de vaca a 1,44 y a 1,12 reales la arroba de carnero.



*Las tiendas de coloniales mantendrían su denominación tras la pérdida de las colonias españolas de ultramar que dieron nombre asimismo a los productos ultramarinos.*

Junto a los anuncios de las grandes compañías y sociedades -como Ferrocarriles o Aguas potables- y de los atractivos productos de alimentación de la *Compañía Colonial* -especialistas en mezclas de té y café- los numerosos periódicos y revistas de cabecera cordobesa, dan buena cuenta de esa otra realidad que se advierte de los brotes de epidemias como el cólera<sup>(2)</sup>, a la que se suma falta de higiene, la escasez de infraestructuras o la presencia de un alcantarillado más que obsoleto. Tapas deterioradas y cloacas a cielo abierto, denuncias por falsear precios y peso, frecuente retirada de mercancía de las plazas por mal estado, mordeduras de animales, peleas y agresiones entre vendedores, clientes y vecinos de una población, sumida en su mayoría en la escasez y hacinada en los arrabales o malviviendo en calamitosas casas de vecinos.

**EMPRESA DE AGUAS POTABLES  
DE CORDOBA**

Habiendo solicitado varios señores Accionistas de esta empresa suscribir todas las acciones que quedan en cartera, han accedido a suspender la operación hasta el día quince del próximo mes de Octubre, por si algunos otros socios ó personas hasta ahora extrañas á la Sociedad desean adquirir acciones; á quienes se advierte, por medio del presente anuncio, que pueden solicitar las acciones que gusten, precisamente antes de dicha fecha. Córdoba 24 de Septiembre de 1893.—El Director Gerente, Manuel García Bartolomé.

s6-2

**—Recaudación.** —Hé aquí la obtenida en los fiatos de esta capital el día 29 de Septiembre. Central 42 pesetas y 50 céntimos. —Puente 123'02. —Presbiterio 610'14. —San Sebastián 317'67. —Victoria 371'83. —Nocturno 20'39. —Matadero 507'28. —De las 1.992 pesetas: 83 céntimos recaudadas, corresponden al Tesoro 836'67. —A la provincia y municipio 836'70. —Adicionadas 319'46.

*Anuncios y avisos en el Diario de Córdoba, 1893. H.M.C.*

Vendedores, arrieros, carreteros, ciclistas, peatones y animales habían comenzado a circular y a asentar sus mercancías en una ciudad carente de las mínimas normas viales.

<sup>(2)</sup> Solamente en Bilbao y provincia, la cifra oficial de contagiados por cólera, el día 28 de octubre de 1893, ascendía a 38 y a 17 el número de muertos, según la prensa local de esa fecha.



Las autoridades comienzan a legislar con evidente precipitación y falta de previsión, mediante continuos bandos, a veces contradictorios, relativos a carga y descarga de carrillos, alforjas, serones y mercadería; circulación de diligencias, bicicletas y otros medios de transporte. Así van aplicando directrices en materia de circulación de caballerías y vacuno, instando a llevarlos sujetos, enganchadas o en cabestros, en fila, por el centro de las calles y sin ocupar en ningún caso las aceras. Todo ello, *“sin brusquedad para los animales ni los ciudadanos y bajo sanciones de entre una y cinco pesetas”*.<sup>(3)</sup>

Serán asimismo los corresponsales de prensa quienes aparezcan más comprometidos e implicados con la alarmante situación social que conllevan los conflictos habidos más allá del Atlántico. Ocupados e implicados en los problemas cotidianos de la provincia, estos primeros periodistas/corresponsales llenaban la sección de *“Nuestros pueblos”* de crudas realidades, consecuencia de los altos precios y la carencia de alimentos básicos.

(3) DELGADO GARCÍA, A.; *Se hace Saber*, litopress, CÓRDOBA, 2004, p. 89-90

Rafael Martínez en su tienda de “Ultramarinos y paquetería” de la Espartería, mostrando un queso de bola. A.M.C.



El acopio y la usura del momento se reflejaban en unas crónicas críticas, desconcertantes, valientes y generalizadas.

Así se expresaba F. Mejía Relano, desde Adamuz, en julio de 1896:

“

El estado del mercado es el siguiente: El trigo no tiene precio alguno porque es claro y ya hartamente repetido, que no cogiendo aquí apenas ninguno, el que algo coge, lo guarda para su consumo: para el consumo general lo adquieren estos panaderos de la inmediata villa de Pedro Abad a 9,75 pesetas la fanega. También del mismo pueblo se adquiere la cebada a 7,50. Garbanzos recolectados aquí, al menudeo, se venden a 2 pesetas del celemin. Y, los mismos, alguna que otra fanega, a 20. Habas a precio ninguno: no hay.

”

El germen de los conflictos sociales estaba ya sembrando cuando concluye el siglo. Unido a los problemas de adaptación de los tiempos de cambio, marcarán los retos de los gobernantes y del comercio de la última centuria del XIX, en general, y de la venta de comestibles en particular.



2

*De las arropierras  
a las confiterías  
de lujo.*





*Puesto de arropías en la calle Jesús y María. A.M.C.*

Desde la etapa omeya, el Sur seguía conservado, a lo largo de las centurias, la tradición dulcera cordobesa y la más que milenaria denominación de sus vendedoras callejeras o arropieras.

Estas mujeres, generalmente mayores, pregonaban sus dulces desde los pequeños cubiles de los zocos, sentadas detrás de una canasta repleta de arro-pías, conservando el legado del piñonate, los suspiros (*de la sultana*) o el turrón, que nos llegaron de sus manos, salpicando las calles y plazas con los aromas de clavo, canela, matalahúva o el olor del dulce de miel que, antes y después de la llegada de las heladerías, ofrecían los enamorados a las muchachas como prueba de su interés.

Hasta la época que nos ocupa, las arropieras se seguían instalando indistintamente en alguno de los zaguanes de las casas de vecinos o en minúsculos portales, cuando no se paseaban por las calles, canasta en mano, voceando su mercancía, a la que añadieron luego algún *paludú* y otras chucherías.

Por épocas, y hasta la segunda mitad del siglo pasado, podían verse al lado de las fuentes potables más señeras de los barrios: junto a la Virgen de los Faroles de la Catedral, en la Fuente de San Andrés, la Fuenseca, la Piedraescrita o la Magdalena.

Tras la mesita azul y la cesta, provistas con sus mosqueros, algún jarro para los niños sedientos, entreteniendo con el ovillo y las agujas de labor los ratos muertos. Junto a ellas, los lebrillos de altramuces y de chufas, bañados con el agua de los caños.



La modernidad cambió el formato. Aquellos dulces de antaño, tuvieron su principal referente en la calle de la Plata n° 5, donde estuvo la primera pastelería de la que tenemos noticia. Abierta en el siglo XV, su pastelón cordobés alcanzó gran prestigio, por mor de los viajeros que desde la Edad Moderna a los románticos, comenzaron a exportarlo como obsequio fuera de nuestras lindes. Y fue tal la fama que la calle llegó a llamarse del Pastelero, dice Montis, que evoca asimismo la pastelería regentada por la Vda. de Rafael Domínguez, de la calle Juan Rufo:

*Publicidad de confiterías cordobesa en la prensa Local. H.M.C.*

“

Al morir el industrial que lo instaló se quiso perpetuar su memoria sustituyendo a la calle referida su denominación por Santaolalla, que era el apellido del primer fabricante de pasteles (...) Seguía en antigüedad y renombre a la Pastelería de la calle de la Plata la de la Plazuela del Socorro, aunque era infinitamente más moderna que aquella, pues se estableció en el siglo XIX (...) Una pequeña anaquelaría, adornada con papel picado y cubierta con una gasa para preservarla de las moscas, servía de depósito a unos cuantos platos con dulces, a varias docenas de cartuchos de papel destinados a las almendras y los anises y a una porción de azucarillos. Sobre el mostrador, en los azafates de lata pintarrajeados, estaban las merengas, que constituían la especialidad de la casa y las arropías de miel, que también se elaboraban allí, y en otras bateas de latón dorado, gruesos vasos de vidrio llenos de agua para quien, después de endulzarse la boca, prefería beber allí o echarse un trago en la Fuenseca.<sup>(4)</sup>

”

(4) Montis. Diario de Córdoba. A.M.C.Sep, 1918. Hemeroteca AMC

Ricardo de la Cerda y Merino, heredó el negocio de la Plata, que fue traspasado en condiciones muy favorables a Victoriano Rivera, en un intento, más romántico que comercial, de mantener el establecimiento, decano de las pastelerías cordobesas, pasando posteriormente a la familia Rodríguez.

*En la calle de la Plata estuvo la primera pastelería de la que se tiene noticia, abierta posiblemente en el siglo XV y exportadora del pastelón cordobés.*

Ya en la segunda mitad del diecinueve, se había abierto un selecto establecimiento en la calle Alfonso XIII; el de los hermanos suecos Putzi (Puzzini para los cordobeses). Importadores del célebre suizo y de otras delicias de su país, el negocio prosperó en dos cafés más y una fonda de lujo, en la calle Ambrosio de Morales, que alojó a las grandes figuras nacionales y extranjeras del mundo de las artes y las letras.

*Una de las últimas arropieras del siglo XX. Foto: Ladis.*





Otras confiterías se extendieron por Gondomar, el Realejo, Almagra, Deanes o la de *Zardua*, en el Potro.

En la plaza del Socorro, se abrió a finales de mil ochocientos la pastelería que cruzaría más de un lustro de historia, *Los Sánchez*. Abierta por el patriarca de la saga, al que pronto bautizaron como *El Pasteles*. Sus especialidades fueron el pastelón de cidra, las empanadas de carne y las tortas de manteca. Pronto tuvo delegación en la calle Maese Luis, muy cerca de *Casa Hoyito* el de la Judería, que encaraba el final de la calle del Romero; traspasada luego junto al horno, a la entrada de Cardenal González, sobrevivió más de un siglo.

Las confiterías eran de visita obligada por San Rafael, en las fiestas y en los “*días de guardar*”, a la salida de los conciertos, los teatros, la ópera, los juegos florales y tras los múltiples espectáculos que activaban la cultura y la sociedad decimonónicas, para la gente más acomodada, desde Gran Capitán, Gondomar y Alfonso XIII.

Mientras, en las esquinas que conducían a los barrios, las arropieras, ponían dulces despedidas a los festejos taurinos, las verbenas y las ferias, hasta altas horas de la madrugada.



Niños porteadores y puestos de arropiera en la Calle Joaquín Costa (Capitulares) con la plaza del Salvador de fondo. A.M.C.



*Aceitunas Torrens. Principios del XX. Publicidad de la firma.*



# 3

*1900, el siglo de  
las luces  
y las sombras.*





El camino del siglo XX hasta las más de trescientas mil almas, sería largo, discontinuo y plagado de obstáculos.

Factores como los conflictos sociales, las agitaciones campesinas y las mejores perspectivas económicas de una inversión industrial, pueden ser las causas del giro que sufre el sector agrario en manos, como hemos visto, de un latifundismo que ya había dado los primeros pasos en la industrialización de productos como el vino o el aceite, en un proceso que transcurre paralelo a la aparición de las primeras máquinas, que irían sustituyendo progresivamente al ancestral arado prerromano, superviviente en nuestros campos, no obstante, hasta bien entrado el siglo XX.

En estas primeras décadas de mil novecientos, los trenes transitan por la ciudad hacia las vías de Almorchón, cargados de heridos en la Guerra de Marruecos, en una Córdoba carente de los servicios sanitarios básicos e incapaz de abordar este flujo de damnificados, llegados de más allá del Estrecho, a los que se sumaban los de Filipinas y la propia población local que sufría las consecuencias de los tiempos de hambrunas. Los enfermos y heridos eran atendidos por la beneficencia, que contaba con los hospitales de Agudos, el de la Misericordia y la Maternidad, amén de diferentes asilos y alguna casa de socorro, entre las que se encontraba un dispensario de Cruz Roja.

Arrancan entonces distintos proyectos sanitarios, tendentes a subsanar estos males mayores y los de la población civil, que darían lugar posteriormente al desarrollo de unas futuras infraestructuras y unos profesionales sanitarios de primer orden.

En 1901 se plantea el Hospital Militar; en 1909, comienza a funcionar el conocido como Antituberculosos, y en 1921 el Hospital de Sangre para soldados, amparados ambos por Cruz Roja, que inauguraría el actual hospital de la Puerta de Almodóvar en 1933. Dos años después, abriría sus puertas San Juan de Dios.

*Coincidiendo con la I Guerra Mundial y sus exportaciones, las compañías de Cruz Conde y Carbonell copan, casi en su totalidad, la ancestral triada mediterránea de la vid, el olivo y el trigo.*

De forma paralela, se plantean otros suministros de saneamientos y agua potable, este último anclado aún en la propiedad del Cabildo Eclesiástico en sociedad con Aguas Potables.



*Puerta de Almodóvar antes de la construcción del hospital de la Cruz Roja. Postal-Foto: Señán.*

De todo ello se hacen eco las distintas cabeceras de la prensa local que, en 1914 recogen frecuentes denuncias, interpuestas al Ayuntamiento por la empresa gestora del *Mercado Central*, debido a la falta de higiene que presentan los puestos y locales.

Tres años después, gracias al suministro de las fábricas de Santa Cándida y San José y de la *Compañía Cordobesa de Electricidad*, el Consistorio aprueba el cambio del alumbrado de gas por el de luz eléctrica.

Hacia Poniente otra importante fuente de riqueza y empleo, durante la I Guerra Mundial, y hasta finales del siglo XX, sería la fábrica de electromecánicas *SECEM*, conocida popularmente como La Letro, fusión de capital extranjero y español.

En materia de urbanismo, aquel principio de siglo, dejaría atrás el derribo de las puertas de Córdoba y de algunos monumentos emblemáticos, a pesar de la radical oposición de la comisión pro defensa del patrimonio, presidida por Rafael Romero Barros.

Tras la caída de la de Osario, en 1905, solo quedaría en pie la de Almodóvar. Como contrapartida, aparecieron ensanches, determinantes

para el comercio, la industria y el turismo. La plantilla de Electromecánicas disfrutó de las primeras viviendas unifamiliares de lujo; otras, conocidas como “*casas baratas*”, se extenderían luego por Ciudad Jardín, Campo de la Verdad, Ollerías o Lepanto, al amparo de la iniciativa y la inversión privada. Así, a principios de los años treinta, las barriadas periféricas y las zonas a extramuros, desde el Campo de la Verdad a la Huerta de la Reina, aparecen pobladas de rótulos.

Según el profesor García Verdugo<sup>(5)</sup>, hasta los años veinte, se produce un aumento de 15.000 habitantes que arrojan un censo de 73.710, pudiéndose diferenciar dos etapas de ritmo desigual; entre 1900 a 1920 y, desde este los años veinte a los sesenta.

En la primera, el incremento sería lento debido, entre otras causas, a la persistencia de un ciclo demográfico marcado por altas tasas de natalidad, pero también de mortalidad, sin olvidar epidemias como la célebre *Gripe del 17* o las continuas crisis de subsistencia.

Al amparo de estos nuevos tiempos de industrialización floreciente, nuestro sector de la alimentación inicia la dinámica de la inversión e incluso de la experimentación. De la mano de los grandes capitales agrarios y añejos títulos nobiliarios, el patriciado cordobés se instala definitivamente en el mundo empresarial. El Marqués de la Mota, crea la tan publicitada cerveza *La Mezquita* y la también pionera fábrica de envasado de azúcar.

Córdoba contaba ya con el impresionante laboratorio *Gómez Aguayo*, para el tratamiento de leches infantiles y de otras fábricas, como la de San Antonio, más conocida por El Chimeneón, que comienza a asentarse en el entorno del casco histórico y el extrarradio, con apellidos ya consolidados: Sánchez Peña, Cruz Conde o Carbonell. Serían estos dos últimos quienes ostentarían el monopolio.



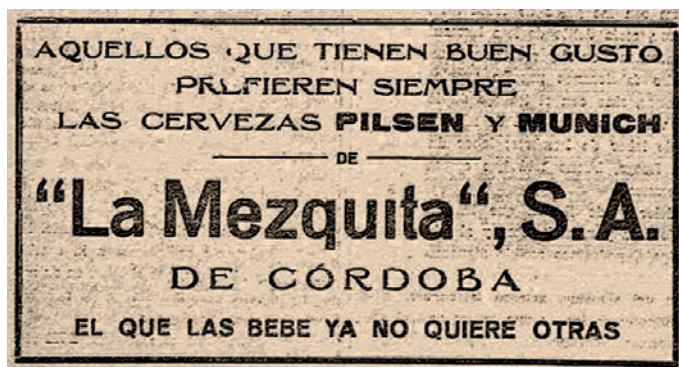
*Los fareros formaban parte del paisaje urbano, hasta bien entrado el siglo XX. Foto cedida por J.G. Marín, 2003. Autor/a desconocido/a.*

<sup>(5)</sup> GARCÍA VERDUGO, F: R; Córdoba Capital, Córdoba, 1993. P 252.



Al contar la saga de empresarios/políticos con la ya conocida firma vinícola y acopiar Carbonell de la industria aceitera y la consiguiente jabonera, a las que sumarían varias fábricas de harina.

Así es como en el trienio 1914/18, mientras se desarrolla en Europa la I Guerra Mundial, la economía local y el comercio vive una coyuntura favorable para la industria y la exportación. Solo el aceite cordobés superaba el 15% de la media nacional, según los registros de 1917.



*Publicidad en la prensa de 1931-32. Hemeroteca A.M.C.*





# 4

## *El espíritu asociativo*



La notable disparidad en lo social y económico entre la población era una realidad que seguiría marcando el tránsito hacia el siglo XX, igualmente signado por los incipientes brotes de asociacionismo agroalimentario, la unión entre la clase obrera, los conflictos gubernamentales, los vaivenes políticos de los sucesivos gobiernos borbónicos y los movimientos sindicalistas, con especial incidencia en el campesinado andaluz y las industrias catalanas.

Estas desigualdades y un panorama político tan convulso como cambiante, podría explicar -como decíamos- la facilidad con que prendieron en la población el espíritu asociativo, el cooperativismo y los ideales incipientes de la lucha de clase, inspirados en el reparto equitativo de la riqueza, a través del desarrollo local de las fuentes de producción, y la unión intelectual y física entre individuos con intereses comunes, inspirados por un objetivo final tan noble, como que la suma de toda la fuerza productivas se consagre al bien de la comunidad.

*Grupo de operarios en Avda. Ronda de los Tejares/ Barriada de La Merced, primer tercio de siglo XX. A.M.C.*



*La aparente utopía decimonónica, de la unión de ideas, fue el arquetipo de las primeras Cooperativas Agroalimentarias que tardarían en alcanzar sus nobles objetivos.*

A nivel global, las cooperativas agroalimentarias, nacieron paralelas a la Revolución Industrial europea, con la creación de la *Sociedad Equitativa* de los Pioneros de Rochdale, que fue creada en esta localidad británica en 1844.

El objetivo primordial de sus pioneras bases, sería el suministro de bienes de primera necesidad para la clase trabajadora, a través de un cooperativismo en el que sean los asociados quienes ejerzan el control, de forma democrática y con total participación, en lo económico, con autonomía, independencia y libertad de opción para la adhesión o el abandono voluntario de las mismas.

Otros postulados esenciales, que marcarían el espíritu de las legislaciones futuras hasta nuestros días, fueron la implicación en educación, la capacitación e información, la cooperación entre otras sociedades análogas y el interés por la comunidad que las alberga.

Esta aparente utopía, construyó el paradigma que resume la función y el origen de las cooperativas que, con numerosos altibajos, llegarán hasta nuestros días, con especial intermitencia en España, ya que aquí nacen sujetas a un marco legal cambiante, subordinado por los múltiples vaivenes coyunturales, de las primeras décadas del siglo XX, y las rígidas de la postguerra, que asentaron las bases de una sólida y larga estructura.

Mientras Europa anduvo sumergida en la Segunda Revolución Industrial, nuestro país sufre el debacle de la pérdida de las colonias. Dentro de esa vorágine de luchas políticas y crisis económicas, la fuerza de la unión, adquiriría especial notoriedad histórica en las revoluciones campesinas andaluzas, que cristalizarían en la formación de los sindicatos obreros, considerados por algunos historiadores como el germen del asociacionismo y, por extensión, de las cooperativas de economía social futuras, que habrían de recorrer aún un largo camino hacia la independencia, paralelo al de los sistemas políticos.

*En 1906, con el impulso de las jerarquías agrarias y la tutela de la iglesia católica, se introducen avances tales como la adquisición de instalaciones comunes, creación de infraestructuras, aplicación conjunta de técnicas agrícolas, etc.*

Aunque la Constitución de Cádiz de 1812, conocida como *La Pepa*, había contemplado tímidamente el régimen de cooperativas, la primera legislación en España no se redactaría hasta principios del siglo XX, concretamente durante la etapa del conocido *Gobierno largo de Maura* y regido aún por la Constitución de 1876. Si bien trata de dar respuesta a un latente movimiento asociativo, seguirá ponderado por las añejas jerarquías agrarias y la iglesia.

El 30 de enero de 1906 había visto la luz la Ley de Sindicatos Agrícolas. *La Gaceta de Madrid* (antecedente del BOE) publica un decreto de las Cortes, sancionado por Alfonso XIII -“*por la gracia de Dios y la Constitución Rey de España*”- en los siguientes términos:

“

1º. Se consideran Sindicatos Agrícolas, para los efectos de esta ley, las Asociaciones, Sociedades, Comunidades y Cámaras Agrícolas, constituidas o que se constituyan legalmente para algunos o alguno de estos fines siguientes: Adquisición de aperos y máquinas agrícolas y ejemplares reproductores de animales útiles para su aprovechamiento por el Sindicato. (...) 2º. Adquisición para el Sindicato ó para los individuos que lo formen, de abonos, plantas, semillas, animales y demás elementos de la producción y el fomento... (...) Art. 5.º Los asociados en Sindicato Agrícola podrán en todo tiempo retirarse, no obstante cualquiera cláusula en contrario de sus estatutos, sin detrimento de las obligaciones ó responsabilidades por ellos contraídas y pendientes al tiempo de la separación. 7º. Creación ó fomento de institutos ó combinaciones de crédito agrícola (personal, pignoraticio ó hipotecario), bien sea directamente dentro de la misma Asociación, bien estableciendo ó secundando Cajas, Bancos o Pósitos separados de ella, bien constituyéndose la Asociación en intermediaria entre tales establecimientos y los individuos de esta... (...).

”

Este decreto, refrendado por el Ministro de Fomento, Rafael Gasset, resurge tamizado por el espíritu constitucionalista y el tímido paso del país por las ideas de la Ilustración.

Pero aquel decreto no dejaba de ser el fruto del Partido Conservador de Maura y, en la praxis, distaría de las teorías expresadas por la *Sociedad Equitativa de los Pioneros de Rochdale* y los presupuestos ideológicos de los incipientes sindicatos obreros de la industria y del campo.

Aunque se relajan algunos criterios de selección personales para la pertenencia al colectivo, los viejos condicionantes elitistas de admisión de miembros, bajo pautas de sangre, apellidos o posición socio económica, quedan en el pasado, aparentemente. Tan solo en su punto cuarto, exige gozar de plenitud de derechos civiles, para el caso de los cooperativistas que ostenten cargos de dirección, administración o representación.

*Postal de la calle Claudio Marcelo, una de las más comerciales de los siglos XIX-XX. Autor/a desconocido/a.*





Podría decirse que la nueva ley nace como la prolongación revisada del más que centenario modelo de confraternización de los antiguos gremios de la Edad Moderna y del asociacionismo industrial del siglo diecinueve, cuyos ejemplos más significativos fueron los *Orfebres de San Eulogio*, la *Sociedad Económica Cordobesa de Amigos del País*, el Casino de Labradores y Ganaderos o Cámara de Comercio<sup>(6)</sup>, etc.; modelos de sociedades sobre los que orbitaron los grandes capitales y/o rancios linajes y, directa o indirectamente, el clero.

384	30 Enero 1906 C
<p align="center"><b>MINISTERIO DE FOMENTO</b></p> <p align="center"><b>LEY</b></p> <p><b>DON ALFONSO XIII</b>, por la gracia de Dios y la Consignación Rey de España;</p> <p>A todos los que la presente vieren y entendieren, sabed: que las Cortes han decretado y Nós sancionado lo siguiente:</p> <p>Artículo 1.º Se consideran Sindicatos agrícolas para los efectos de esta ley las Asociaciones, Sociedades, Comunidades y Cámaras agrícolas constituidas ó que se constituyan legalmente para alguno ó algunos de los fines siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.º Adquisición de aperos y máquinas agrícolas y ejemplares reproductores de animales útiles para su aprovechamiento por el Sindicato.</li> <li>2.º Adquisición para el Sindicato ó para los individuos que lo formen, de abonos, plantas, semillas, animales y demás elementos de la producción y el fomento agrícola ó pecuario.</li> <li>3.º Venta, exportación, conservación, elaboración ó mejora de productos del cultivo ó de la ganadería.</li> <li>4.º Roturación, explotación y saneamientos de terrenos incultos.</li> <li>5.º Construcción ó explotación de obras aplicables á la agricultura, la ganadería ó las industrias derivadas ó auxiliares de ellas.</li> <li>6.º Aplicación de remedios contra las plagas del campo.</li> <li>7.º Creación ó fomento de institutos ó combinaciones de crédito agrícola (personal, pignoraticio ó hipotecario), bien sea directamente dentro de la misma Asociación, bien estableciendo ó secundando Cajas, Bancos ó Pósitos separados de ella, bien constituyéndose la Asociación en intermediaria entre tales establecimientos y los individuos de ella.</li> <li>8.º Instituciones de cooperación, de mutualidad, de seguro, de auxilio ó de retiro para inválidos y ancianos, aplicadas á la agricultura ó la ganadería.</li> <li>9.º Enseñanzas, publicaciones, experiencias, exposiciones, certámenes y cuantos medios conduzcan á difundir los conocimientos útiles á la agricultura y á la ganadería, y estimular sus adelantos, sea creando ó fo-</li> </ol>	<p>Gozarán de igual exención los actos y contratos en que intervengan como parte la personalidad jurídica de un Sindicato agrícola constituido y registrado en forma, siempre que tengan por objeto directo cumplir, según los respectivos estatutos, fines sociales de los enumerados en el art. 1.º de la presente ley.</p> <p>Las instituciones de previsión, de cooperación ó de crédito formadas por Sindicatos agrícolas y basadas en la mutualidad dentro de los mismos, estarán sujetas al impuesto de utilidades solamente por los dividendos de beneficios que repartan á los asociados.</p> <p>Las exenciones tributarias que este artículo concede cesarán para las Asociaciones que el Ministerio de Hacienda, oído el de Fomento, declare constituidas para fines diferentes de los que caracterizan al Sindicato agrícola, aunque tomen apariencia de tal.</p> <p>Art. 7.º Los derechos de Aduanas que se hayan satisfecho por las máquinas, aperos, semillas y demás elementos de las industrias agrícolas, ó ejemplares reproductores selectos para mejorar la ganadería, serán devueltos, á instancia del Sindicato, por el Ministerio de Hacienda, previa declaración del de Fomento sobre la mejora y utilidad general de la importación de que se trate.</p> <p>Art. 8.º El Ministerio de Fomento facilitará gratuita y preferentemente á los Sindicatos el uso de los ejemplares selectos destinados á la mejora de las razas, las semillas de ensayo, las plantas, máquinas y herramientas agrícolas que el Estado adquiera y pueda en esta forma aplicar al fomento de las industrias del campo. Igual preferencia tendrán los Sindicatos para recabar los medios oficiales disponibles para extensión de la enseñanza agrícola.</p> <p>Por tanto:</p> <p>Mandamos á todos los Tribunales, Justicias, Jefes, Gobernadores y demás Autoridades, así civiles como militares y eclesiásticas, de cualquier clase y dignidad, que guarden y hagan guardar, cumplir y ejecutar la presente ley en todas sus partes.</p> <p>Dado en San Sebastián á veintiocho de Enero de mil novecientos seis.</p> <p align="right"><b>YO EL REY</b></p> <p align="right">El Ministro de Fomento, <b>Rafael Gasset.</b></p>

1ª legislación del siglo XX en materia de cooperativismo, recogida en La Gaceta de Madrid del 30 de enero de 1906. A.M.C.

(6) Ver apartado: "De las compañías al asociacionismo".

Esta Ley de 1906, que como decimos contaba en origen con el impulso de las jerarquías agrarias y la tutela de la iglesia católica, mantenía la misma estructura social. Bajo su amparo nacieron y crecieron incontables asociaciones repartidas por todo el territorio nacional, alcanzando su cénit diez años más tarde, al aglutinar a más de sesenta mil socios que dieron lugar a la *Confederación Católica Agraria*.

Algunos de sus preceptos introducen notables avances que prevalecerán en el tiempo, al contemplar, entre otros, adquisición de instalaciones comunes, creación de infraestructuras, aplicación conjunta de técnicas agrícolas y distintos proyectos de corte social y educativo, que llegan a consolidarse y crean precedente.

A lo largo de los años veinte vuelve a revisarse, a través del Instituto de Reformas Sociales, que crea una comisión encargada de elaborar el *Anteproyecto de Ley de Sociedades Cooperativas*, mediante Real Decreto, publicado el 16 de enero del 25 en la Gaceta de Madrid.

De sus informes finales se desprendería el absoluto desinterés de la clase trabajadora por este tipo de sociedades a las que, según los informes de la comisión, los obreros califican literalmente de “*conservadores y clasistas*”.

En cuanto a sus Sindicatos Agrícolas, que proliferaron tras la mencionada ley del Gobierno Maura, cabe decir que, si en 1907 contó con 50 inscritos, se llega a casi 6000 a finales de los años veinte.



5

*Años 30, las  
primeras Cooperativas  
Distributivas de  
Consumo en Córdoba.*



*Portada del Diario Republicano La Voz en las fiestas navideñas de 1931. A.M.C.*



A medida que avanza el siglo, ya en los primeros años de la década de los treinta, el cooperativismo comenzará a alcanzar un crecimiento, inusual hasta entonces, en consonancia con el auge del asociacionismo obrero, mientras que en el sector agroalimentario, sigue englobando a grandes propietarios y arrendatarios.

En las estadísticas de empleo municipales, a diciembre de 1931, el trabajo femenino comienza a ser visible y estas fuentes oficiales recogen por vez primera el epígrafe de “obreras”. En enero 1933 el mismo Boletín Municipal y de Estadística del Ayuntamiento de Córdoba contabiliza 325 mujeres ocupadas en las distintas industrias de reciente apertura.

En el gremio de los dependientes, encontramos 23 trabajadores, frente a 30 en situación oficial de paro, si bien habría que contemplar algunos factores coyunturales como los contratos “de palabra” y la situación de un buen número de aprendices, adolescentes y niños, muchos de los cuales, se hallaban aún en edad escolar.

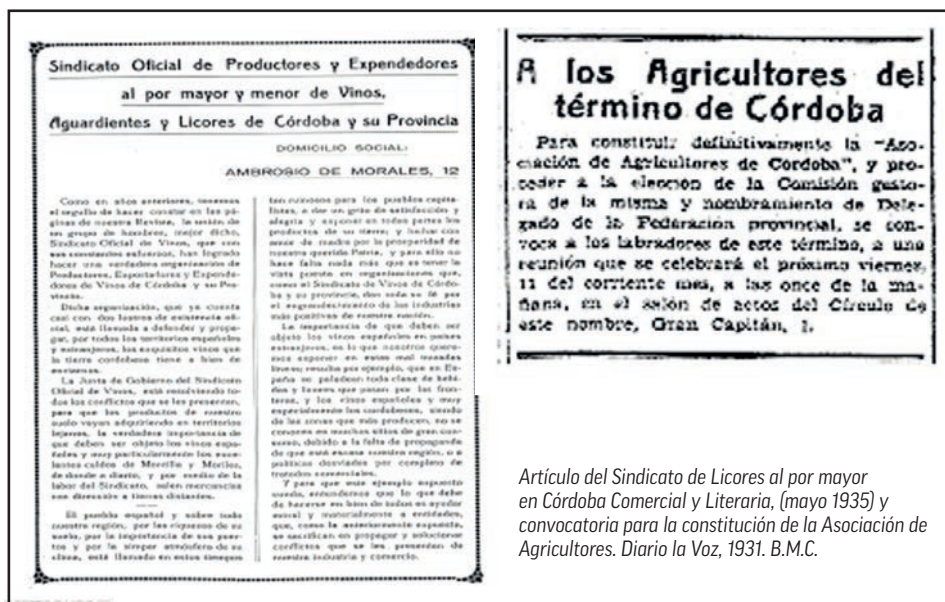
Los años treinta serán también los del auge de las cooperativas, impulsadas -como veremos- por la recién proclamada II República. Pero mientras transcurre aquella década histórica, al otro lado de la sociedad existe una población que sobrevive en aparente abandono, como denuncia la prensa local, prolongando la ya tradicional desigualdad, que se sigue denunciando públicamente.

*Las desigualdades sociales y laborales, explican la facilidad con que prenden en la sociedad los ideales del cooperativismo, inspirado en el reparto equitativo y la unión de las fuerzas productivas en beneficio de la sociedad.*

*A partir de 1933 queda constancia de la creación de, al menos, 2 Cooperativas denominadas “Distributivas de Consumo” y 1 en “Mixtas e Indeterminadas”, inscritas al 31 de diciembre de ese mismo año.*

Amén del problema de la infravivienda, se hace especial hincapié, en *Los Barrios de la Miseria* que circundaban a la ciudad: Olivos Borrachos, Cerro de la Golondrina, Zumbacón, Murallas del Alcázar y Arroyo del Moro, con especial preocupación por zonas como “villa de chozas” o Campo de la Verdad, la puerta de entrada de una Córdoba que comienza a tomar conciencia de su potencial artístico/cultural y de cara a una futura rentabilidad turística.

En la primavera de 1931 el Congreso aborda la aprobación de la nueva regulación en materia de cooperativismo, coincidiendo con las intensas sesiones plenarias de debate para el Proyecto de Constitución, hecho que testimonia la prioridad que le otorga el recién estrenado gobierno republicano al sector.



Artículo del Sindicato de Licores al por mayor en Córdoba Comercial y Literaria, (mayo 1935) y convocatoria para la constitución de la Asociación de Agricultores. Diario la Voz, 1931. B.M.C.

En medio de un ambiente social crispado, que se prolongará todo el verano del 31, las visitas de personalidades políticas a Córdoba son tan frecuentes como las convocatorias a huelgas.

Obreros de fábricas como *Asland*, jornaleros, parados y sindicalistas, comienzan a protagonizar masivas manifestaciones y disturbios, llegando a amenazar con una huelga general, que no llegó a hacerse efectiva. Las asambleas de los agro ganaderos y las llamadas a su asociacionismo son frecuentes, como los serán las ocupaciones de fincas por parte los jornaleros del campo, en un clima de serios conflictos patronal/obreros.

Una representación de la Asociación de Agricultores, personificada en el diestro Ricardo Torres *Bombita*, visita al Ministro de la Gobernación, Miguel Maura. El objeto es denunciar la situación de “suma gravedad” en que se encuentran sus asociados, debido a los frecuentes asaltos a las sedes -en Extremadura y Andalucía principalmente- y la situación económica “de ruina” que les impide “atender a los obreros por falta material de medios”. Finalmente, mostraba como ejemplo los numerosos recibos de casas de empeño, que los agricultores habían hecho llegar al gobernador civil de Badajoz.

El entonces ex torero, describe una situación sin vías de acuerdo por la nula voluntad de solución, de jornaleros y políticos, y la pasividad de las fuerzas de orden público, ante las ocupaciones y protestas campesinas.

Casa fundada en 1892

Fundición de Hierro y Bronce


*García, Márquez  
y Casas*

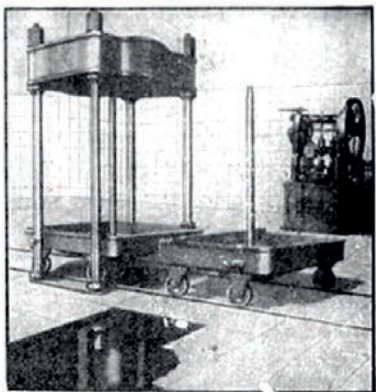
Sucesores de Jo-  
sé González  
Reina

Campo de San Antón, 13

TELÉFONO 2226

*Apartado 52 - Córdoba*





Una vista de la maquinaria en constante exposición

ESPECIALIDAD:

Modernas Fábricas Aceiteras  
Prensas reforzadas- Construc-  
ción y reparación de toda cla-  
se de máquinas - Calderería

*Revista El Comercio de Córdoba, 1935.*

Un 14 de julio de 1931, el cordobés Niceto Alcalá Zamora abre las cortes constituyentes y el 10 de septiembre -a cinco meses de proclamada la II República- verá la luz la nueva propuesta relativa al *Régimen de Sociedades Cooperativas*, ratificada mediante un decreto del 4 de julio del mismo año, que pretendía la definitiva democratización del sistema cooperativo.

La nueva ley, firmada por el Ministro de Trabajo, Largo Caballero, viene impregnada de conceptos de apertura, expansión, autonomía, federalismo, democratización o independencia. Aborda, en definitiva, el reparto equitativo de la riqueza, desde un cooperativismo auxiliado -que no tutelados ni controlado- por el Estado.

Se produce de este modo el evidente giro hacia los viejos principios Rochdale expandidos ya por una buena parte de Europa y firmemente asentados en países como Francia.



La iniciativa del gobierno republicano no tarda en dar su fruto.

Adscritas al Ministerio de Trabajo, Sanidad y Previsión, las Sociedades Cooperativas fueron divididas en cuatro grupos: de *Consumidores*; de *Productores*, que *distingue entre trabajadores y profesionales*, y dos apartados más, sin clasificar, correspondientes a de *Crédito, ahorro y seguro* y *Mixtos e indeterminados*.

Según los registros del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Previsión, dos años después de promulgada la Ley, al 31 de diciembre de 1932 se habían creado en España un total de 592, cooperativas. En 1933 encontramos un número algo inferior, serán 471 de las cuales 2 aparecen inscritas en Córdoba y provincia, dentro del primer grupo “*Cooperativas de Distribuidores*” en el primer apartado de “*Distributivas de Consumo*” y uno más en el “*Cuarto Grupo*” de “*Mixtos e Indeterminados*” sin especificar otros datos<sup>(7)</sup>.

<sup>(7)</sup> Registro especial de cooperación del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Previsión. Datos referidos al día 31 de diciembre de 1933. Fuente: Instituto Nacional de Estadística (2019)



Plaza de la Alhóndiga  
con la sede de la Casa del Pueblo al fondo.  
Autor/a desconocido/a.

Ignoramos si las 2 Cooperativas de Consumo de la capital y la provincia, mencionadas en los registros del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Previsión, se refieren a las que fueron creadas al amparo de las Casas del Pueblo, ya que tenemos referencia de una Cooperativa de Consumo en la sede sindical de Puente Genil.

En Córdoba capital, el 19 de mayo de 1930, “*numerosos asociados del partido socialista*” entre quienes se encuentran Azorín, Fernando de los Ríos o Jaén Morente- inauguran la sede de la Casa del Pueblo, construida por su *Sociedad Cooperativa Obrera de la Construcción*, que estaba presidida por Juan Palomino, en la Plaza de la Alhóndiga, según se recoge en la prensa de la época.<sup>(8)</sup>

Revistas como *Córdoba Comercial y Literaria* dan fe, en mayo del 1935, de la intensa actividad industrial y comercial, con especial mención a un “*comercio activo y variado*” local, en donde el viajero y el paisano encontrarían “*los más variados productos*”.

En la alimentación, concede la importancia debida a la elaboración de cerveza o mosto, las derivadas del trigo, la vid y el olivo, aquella *triada* que nunca dejará de estar presente en el mercado. Y destaca asimismo las industrias electromecánicas, la fabricación de productos esmaltados, molinos trituradores y aceiteros, fundiciones de hierro y bronce; fábricas de azúcar, de cerveza, de cementos, y los grandes talleres de orfebrería, platería, carpintería y la fabricación de muebles a los que tanto prestigio dieron los jóvenes ebanistas salidos de la *Escuela de Arte Mateo Inurria*.

•  
*Faenas de envasado.  
Almacenes Generales de San Antonio.  
Publicidad de la firma Carbonell.*

(8) Diario la Voz. H.M.C.

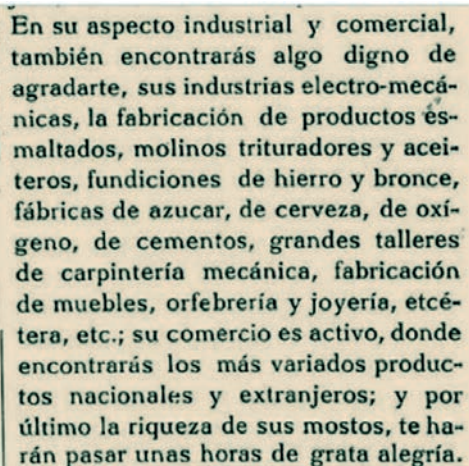




La cooperación y la unión irrumpen en un comercio, que se une ya en campañas puntuales en Navidad y otras festividades, para la promoción conjunta y los sindicatos gremiales promocionan su intensa actividad en las revistas y periódicos de la época.

Pero aquel despliegue sería tan portentoso como breve. No será hasta finales de los cuarenta cuando comiencen a frenarse tímidamente las tasas de mortandad y se inicie la recuperación de un crecimiento poblacional que, tras el trienio bélico del 36 al 39, vendrá incrementado por las políticas de matrimonios masivos, los incentivos a familias numerosas y una intensa campaña política, radiofónica y mediática, a favor de la maternidad y el papel de las mujeres en el cuidado de los hijos y el hogar, en la *“noble labor de la reconstrucción de la Patria.”*

En el caso de la capital, dicho aumento viene igualmente unido a las altas tasas de inmigración llegada de la provincia, empujada por la escasez de recursos, tanto en el campo cuanto en otros sectores tradicionales, que presentan los pueblos.

A rectangular photograph of a newspaper clipping. The text is printed in a dark, serif font on a light-colored background. The text describes various industrial and commercial activities in Córdoba, including electro-mechanical industries, food processing (malt, flour, oil), metalworking (iron, bronze), and manufacturing (sugar, beer, cement, furniture, jewelry). It concludes by mentioning the active commerce and the variety of national and foreign products available.

En su aspecto industrial y comercial, también encontrarás algo digno de agradarte, sus industrias electro-mecánicas, la fabricación de productos es-maltados, molinos trituradores y acei-teros, fundiciones de hierro y bronce, fábricas de azúcar, de cerveza, de oxí-geno, de cementos, grandes talleres de carpintería mecánica, fabricación de muebles, orfebrería y joyería, etcé-tera, etc.; su comercio es activo, donde encontrarás los más variados produc-tos nacionales y extranjeros; y por último la riqueza de sus mostos, te ha-rán pasar unas horas de grata alegría.

*La Revista Córdoba Comercial y Literaria”, de mayo del 1935, refleja la actividad industrial y comercial de la ciudad. A.M.C.*



*Carro de reparto de Cervezas Mezquita, primeras décadas del siglo XX.  
Cedida por J. G. Marín. Autor/a desconocido/a.*



# 6

*Un nuevo régimen  
para las Sociedades  
Cooperativas.*



*Asentamiento chabolista de postguerra. A.M.C.*



A partir de 1936 empieza una etapa más que compleja para el comercio al por mayor, al detalle y para nuestras pequeñas tiendas de alimentación en particular, que se verán sometidas a un inflexible control estatal, que no culminaría hasta finales de los sesenta, cuando -como veremos- el régimen emprenderá tímidos cambios y comenzaría a mirar a Europa.

Pero en este meridiano de los treinta, si el gobierno republicano había priorizado una rápida legislación y apertura, en lo relativo a las sociedades cooperativas, no quedó a la zaga la aceleración mostrada por el gobierno provisional de Burgos, en la misma materia, tras el golpe de estado del 36.

Las reglas del cooperativismo nacional se mantendrán así en una bicefalía. Mientras que en la España Constitucional seguirá vigente el Decreto de Sociedades Cooperativas de Largo Caballero, la Junta Militar de los sublevados, redactará un nuevo decreto que verá la luz en el meridiano de la contienda.

Un 23 de octubre de 1938, el Ministro del Interior, Serrano Suñer, informa al *Diario Azul* de la aprobación de un decreto unificando el *Régimen de Sociedades Cooperativas*. Sería publicado el día 28 de ese mismo mes y, aunque de naturaleza provisional, iría configurando futuras y sucesivas redacciones legislativas, como la *Ley de Unidad Sindical*.

Se estaban gestando, de esta forma, las bases del futuro Sindicato Vertical Único que suprimiría todas las organizaciones de clase.

El 31 de enero de 1940, el Boletín Oficial del nuevo Estado, publica la *Ley sobre la Unidad Sindical*, aprobada cinco días antes, basada -según reza su encabezamiento- en los tres principios de “*unidad, totalidad y jerarquía*” que inspiran la Organización Nacional-Sindicalista prevista por el Fuero de Trabajo.<sup>(9)</sup>

“

Habr , pues, según precepto de Enero, un solo orden de Sindicatos, en los cuales serán encuadrados todos los factores de la economía por ramas de la producción o servicios. Terminada victoriosamente la campaña e incorporados a la obra de la reconstrucción nacional todas las fuerzas productoras que se hallaban establecidas en la zona redimida, es llegado el momento de comenzar con paso firme a dar cumplimiento a aquel mandato del Fuero. Sin embargo, atento el Gobierno a las exigencias de los más altos intereses económicos de la Nación, ha creído conveniente señalar con toda claridad los dos momentos en que la incorporación de dichas fuerzas productoras ha de tener lugar: uno, inicial y transitorio, y otro, posterior, de integración definitiva.

”

(9) B.O.E. 31 ENERO 1940. Pág. 773-74



Faenas de envasado. Almacenes  
Generales de San Antonio.  
Publicidad de la firma Carbonell.

Coincidiendo con esta *“integración definitiva en un Sindicato Único”*, la Casa del Pueblo pasará a formar parte de la *Delegación Nacional de Sindicatos* cuya filosofía conllevará la exclusión del espíritu asociativo y del cooperativismo progresista, inspirado en *Rochdale*, convirtiendo el anterior decreto (octubre de 1938), en un hábil instrumento político de exclusión o depuración, ya que las asociaciones no inscritas en su día en los registros del gobierno provisional de Burgos, quedaban como *“no protegidas”* o, por mejor decir, fuera del panorama asociativo futuro, según su artículo quinto que rezaba así:

“

Aquellas Asociaciones que hubieran obtenido o solicitado su inscripción en el Registro de Cooperativas al amparo del artículo dieciséis de la Ley de veintisiete de octubre de mil novecientos treinta y ocho, teniendo en todo o en parte como fines de su actividad la defensa de intereses profesionales o de clase, quedarán sujetas a las normas que se fijan en los artículos anteriores de esta Ley. Únicamente con respecto a las entidades que con anterioridad a la publicación de la precipitada Ley viniesen practicando exclusivamente funciones cooperativas, podrá convalidarse su inscripción en el Registro de las mismas y autorizar su legal funcionamiento como tales Cooperativas, todo ello con el previo informe de la Delegación Nacional de Sindicatos. (...) Artículo sexto.— Modificadas las circunstancias que determinaron su orientación, queda derogada en su totalidad la Ley de veintisiete de octubre de mil novecientos treinta y ocho, y en suspenso, mientras no se dicten disposiciones en la materia, toda la tramitación de expedientes sobre constitución de nuevas Cooperativas (...). Así lo dispongo por la presente Ley, dada en Madrid a veintiséis de enero de mil novecientos cuarenta.

FRANCISCO FRANCO

”



## Servicio Nacional del Trigo

JEFATURA PROVINCIAL.—CORDOBA

Por disposición del ilustrísimo señor Delegado Nacional de este servicio, se pone en conocimiento de los agricultores y tenedores de trigo en general, que antes del día 20 del corriente mes, HABRAN DE ENTREGAR OBLIGATORIAMENTE en los almacenes del Servicio Nacional, la totalidad de las existencias que posean, advirtiéndose que transcurrida dicha fecha, queda terminantemente prohibida la tenencia de referido cereal y los poseedores que intenten ocultarlo, o darle distinto uso o aplicación, serán castigados con el máximo rigor.

Córdoba 3 de marzo de 1939.—Tercer Año Triunfal.—El Jefe Provincial del Servicio, Carlos Miguel García.

Saludo a Franco: ¡Arriba España!

## Gobierno Civil de la Provincia de Córdoba

JUNTA PROVINCIAL DE ABASTOS Y TRANSPORTES

### AVISO

Habiéndose ordenado por el excelentísimo señor Comisario General de Abastecimientos, la incautación del saquerío usado, para el envase de harinas, café, trigo, sal y azúcar, se previene por el presente a los industriales dedicados a la compra y venta de dichos artículos y a los que sin dedicarse a ello tengan en su poder sacos de las clases indicadas, que, en un plazo máximo de setenta y dos horas, que finaliza el próximo día veinticuatro, deberán presentar en las oficinas de esta Junta, declaración jurada del número y clase de los sacos que posean, los cuales desde la publicación del presente quedan incautados a disposición de la citada Autoridad.

Córdoba 21 de Marzo de 1939.—Tercer Año Triunfal.—El Gobernador Civil-Presidente, Eduardo Valera Valverde.

Anuncios disponiendo la entrega obligatoria de existencias a los tenedores de trigo, café, sal o azúcar. Diario Azul. Marzo 1939. H.M.C.

Por último, otra Ley del 2 de septiembre de 1941, remite a la anterior, para ordenar la *“integración definitiva en la Organización Sindical del Movimiento de F. E. T. y de las J. O. N. S. de todos los Sindicatos Agrícolas, Cajas Rurales, Cooperativas y demás organismos anejos constituidos al amparo de la Ley de veintiocho de enero de mil novecientos seis, así como la de sus Federaciones y Confederaciones”*.<sup>(10)</sup>

Quedaba así abolida aquella primera Ley de Sindicatos Agrícolas de 1906, que, con sus luces y sus sombras, alumbró y multiplicó el asociacionismo en España.

En 1942 y 43, nuevos reglamentos irían derogando las leyes de los años treinta, intensificando el predominio de la *Obra Sindical* y el exhaustivo control del Estado, que mantendrán estancados en la asfixia a los pequeños tenderos del ramo de la alimentación.

Desde los primeros días de marzo de 1939, se habían ido sucediendo los anuncios oficiales disponiendo la entrega al *Servicio Nacional del Trigo* y la *Junta Provincial de Abastos*, de los sacos de productos de primera necesidad que, tanto industriales, comerciantes o particulares tuvieran en su haber, bajo amenaza de ser *“castigados con el máximo rigor”*.

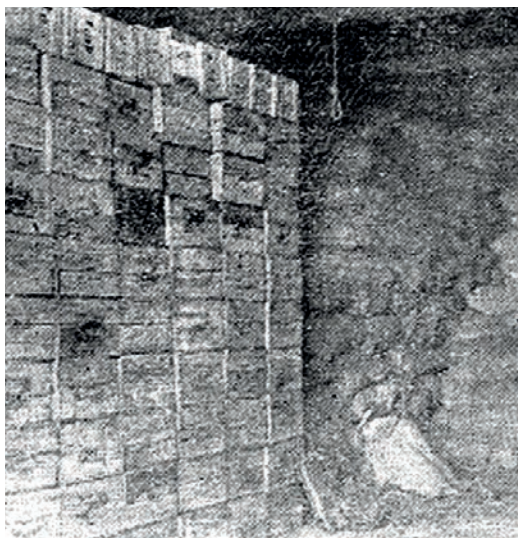
Las órdenes para la incautación de estos productos se irán haciendo extensibles a los *“tenedores de garbanzos”* y otras legumbres para quienes el Ayuntamiento *“hace pública la prohibición terminante de verificar transacciones o remesas”* sin la debida autorización. Este tipo de publicaciones aparecen avivadas por impactantes

(10) B.O.E. 8 de septiembre, 1941. Pág. 688

portadas en la prensa escrita, que muestran grandes incautaciones de alimentos, de hasta una “cantidad mayor a 145.000 toneladas de víveres”, llevadas a cabo por el ejército que “acude así en socorro de los que padecen hambre de Pan, Patria y Justicia”.

En los años siguientes el BOE irá ordenando otra serie de disposiciones que vendrían a ampliar el control a los fabricantes, almacenistas y distribuidores en general, de alcoholes, piensos, alfalfa, esparceta, pulpa de remolacha o alholva.

Se efectuará mediante guías y talonarios numerados e irán sujetas a las *Inspecciones Regionales de Impuestos Especiales*, dependiente de la *Dirección General de la Contribución de Usos y Consumos*.



Almacén de víveres incautados, en la portada del  
*Diario Azul* de marzo de 1939. A.M.C.





# 7

*Los años del hambre,  
el estraperlo y el  
racionamiento.*

## Junta Provincial Regula- dora de Abasto de Carne

A partir del día 10 del corriente, el precio para el público de la carne de borrego, será el de 5'50 pesetas el kilo, quedando obligados los expendedores de esta carne a exponer en sitio visible, el precio que se fija.

Lo que se publica para general conocimiento y cumplimiento.

Córdoba 8 de Marzo de 1939. Tercer Año Triunfal.—El Gobernador Civil-Pre-sidente, Eduardo Valera Valverde.

*Precio regulado de la carne de borrego en mercado.  
Diario Azul, 1939. A.M.C.*

Durante toda la década de los cuarenta se irán intensificando las campañas propagandísticas que, amparadas por la utilidad informativa, cumplen misiones ejemplarizantes, aplicables asimismo a las sucesivas leyes dictadas al respecto, con un articulado que irá englobando sanciones en la medida que surgen delitos como la acaparación, el lucro, el contrabando o la mala praxis comercial.

La *Fiscalía Superior de Tasas*, contemplaba multas de entre mil y quinientas mil pesetas, incautación de artículos, inhabilitación o cierre temporal del establecimiento, por incumplimiento de alguna de sus severísimas leyes. *La de Acaparación, Ocultación y Tráfico Ilícito* de alimentos (1940), podía conllevar un destino a los “batallones de trabajo”, en los numerosos “campos de reconstrucción de la Patria”, abiertos en todo el país, y en casos graves, asociados frecuentemente al contrabando, conllevaba condenas a cadena perpetua y, en algunos casos, de pena capital.

Alimentos como el aceite, el trigo y la vid, vuelven a recupera su protagonismo en la vida cotidiana, con el consiguiente control. Serán un problema añadido que repercutirá muy negativamente en el día a día y la precaria economía de nuestros tenderos.

*El abastecimiento de alimentos básicos, quedó bajo el control de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes y la Junta Provincial, que determinaba y divulgaba los precios de mercado.*

La concepción del aceite como ese oro líquido imprescindible, en materia de alimentación y salud, se hace más evidente y necesario en esos tiempos de crisis y hambrunas, al ser introducido entre los productos de las *Cartillas de Racionamiento* que se instauran en España a partir de 1939.

La última responsabilidad de distribución y reparto del aceite entre la población recaía, casi exclusivamente, en la pequeña tienda de alimentación.

El transporte se realizaba a través de camiones, cargados de odres de 50 kilos que eran volcados en las cántaras metálicas y/o zafas de las que disponía cada establecimiento, como nos recuerdan futuros cooperativistas, como Francisco Villalobos y Antonio Ruiz.

“

Llegaban en pellejos y se vaciaban en las cántaras de latón, con mucho cuidado, estrujábamos fuerte aquellos pellejos, para no desperdiciar ni una gota. El repartidor se arrimaba allí, desataba el cabo y lo volcaba. ( ...) Había muchos controles y muy continuos de hombres de paisano. Eran los de Abastos, un día sí y otro también. Nos daban la mañana. No porque manipuláramos nada, que teníamos buen cuidado, si no porque siempre, siempre, te sacaban algo. Pedían muestras de aceite, porque había quienes lo mezclaba con la soja (todavía no estaba el girasol) y daban mejor precio, pero estaba muy perseguido... <sup>(11)</sup>

”

Aquellas prácticas de la mezcla de aceite, han sido descritas y denunciadas por profesores, gastrónomos y otros estudiosos.

En *El aceite en la postguerra española* del profesor F. Delgado se dice que:

“

La extensión generalizada del aceite vino, paradójicamente, con la escasez alimentaria de la postguerra española de 1939. En las Cartillas de Racionamiento se introdujo una cantidad de aceite de oliva y así llegó el producto a todas las casas (...) Esta extensión no fue beneficiosa para el aceite porque su venta compulsiva agilizó en los muchos vivos de siempre, el aumento de la producción con merma de calidad. Se mezcló el aceite de oliva con otras grasas, no se cuidó la acidez y se llegó a geniales falsificaciones semánticas.

Para extraer la última gota de aceite del orujo se utilizó un disolvente y después se sometía el resultado a una destilación que produce una grasa absolutamente incolora e insípida, que se mezclaba con un poco de aceite natural para darle algo de color y sabor. A este aceite se le llamó “aceite puro de oliva”, en lugar de llamarlo purificado. <sup>(12)</sup>

”

(11) Testimonio de Antonio Ruiz (El Pozanco)

(12) DELGADO LEÓN. F.; Aceite de oliva. Historia, Religión y gastronomía. Edisur, Córdoba, 2006. P.89-90



La pésima calidad de los aceites de oliva en el mercado, su mezcla con otros aceites vegetales, los malos olores al freír aquel producto, fomentaron un desprestigio que tardaría en desaparecer. Pero la población del Sur se mantuvo fiel a este pilar fundamental de nuestra gastronomía, mientras en otras regiones se denostaba, como veremos en el capítulo siguiente.

*Las raciones de las cartillas variaron según el sexo, la edad y la implicación con el nuevo Estado, de tal forma que a la mujer le correspondió hasta un 80% menos que al varón.*

*La libretilla* <sup>(13)</sup> y la Cartilla de Racionamiento irrumpen así en el día a día de un comercio y una población desabastecidos, tras tres años de guerra civil, con sus consecuentes parones industriales y crisis de producción agropecuaria, a lo que se sumaría una climatología adversa, con casi un lustro de “*pertinaz sequía*” y malas cosechas.

De resultas, llegarían los llamados “*Años del hambre*”, que lo serán también de enfermedades, pandemias, mortandad y absoluta miseria.

En esta crisis plena de subsistencia y hambruna, en la primavera del 39 se había concebido esa fórmula de abastecimiento, distribución y consumo de artículos y alimentos básicos, entre la población, que estaría en vigor hasta 1952.

*La Cartilla de Racionamiento* se implantará en todo el territorio nacional y para su control, se crea la *Comisaría General de Abastecimientos y Transportes*.

*Vida cotidiana de postguerra. A.M.C.*

(13) Cuaderno/diario usado por los tenderos en donde anotaban el nombre y los alimentos de primera necesidad dadas a sus clientes “de fiado”.



Se trataba un sistema de repartos de cartillas (una por ciudadano) y cupones canjeables por productos básicos, siempre sujetos a las escasas existencias.

Aunque en un principio se concibió para un reparto equitativo, sus criterios fueron cambiando en función de las supuestas necesidades de los ciudadanos y su categoría político y/o social, de tal modo que las raciones de las mujeres acabaron siendo hasta un 80% menos que las asignadas al varón y hasta un 50% menor para los niños.



*Los cupones de la Cartilla de racionamiento, eran sellados por la Delegación de Abastecimientos. Archivo familiar M.C.*

Algo similar ocurrirá con ciertos productos que, según algunas noticias puntuales, se consideran artículos de primera necesidad, a excepción del *Subsidio de Combatientes*, para quienes se incluyen conservas de pimienta y tomate, sémolas, canela, café o “similares”, té, mantequilla, castañas, vinos quinados o aguas minerales, consideradas entonces medicinales.

Entre las noticias, diarias y sombrías, sobre sanciones, amonestaciones y detenciones relacionadas con el ejercicio de la venta, el jabón pone una nota de humor en las páginas grises *Diario Azul* de 1939, al ser confundido con el jamón como producto de primera necesidad. Una errata garrafal que el redactor se ve obligado a rectificar en la siguiente edición:

“

En la orden de 31 de enero, al enumerar los exentos de recargo, por considerarse de primera necesidad, existe un error material: donde dice <<Jamones comunes>> debiendo decir <<Jabones comunes>>, Dado en Córdoba, a 24 de marzo de 1939. Tercer Año Triunfal.

”

Coincidiendo con el nacimiento de las cartillas, surge la campaña del “*Plato Único*”, sufragado en parte, y según rezan las noticias, con el fondo obtenido “*de las multas gubernativas, concierto del vino consumido en hoteles y fondas*”, un dinero que será destinado a la asistencia pública, a través del *Fondo de Auxilio Social*, que decía atender a más de cuatro millones de personas mensualmente, a través de los 1.404 comedores abiertos por todo el país, con un gasto mensual de 235.915 pesetas.

*Tras el trienio 36/39 las muchas mujeres solas,  
la mayoría viudas, toman las riendas de las  
pequeñas tiendas de los barrios y de la periferia,  
ayudadas por los hijos, todavía de corta edad.*



El horizonte del urbanismo y el comercio de alimentación queda, más que nunca, definitivamente configurados en dos sectores claramente diferenciados: grandes comerciantes de tiendas ultramarinos y otros servicios, en torno al centro del poder adquisitivo, y pequeños tenderos de barrio, a los que se uniría la periferia, habitada luego por los supervivientes del trienio 36-39.

A partir de aquí y en décadas posteriores, serán estos últimos tenderos quienes soportarán la tremenda presión política a la par que sustentan a la población más vulnerable.

Tras la contienda las mujeres -una mayoría de viudas o esposas de desaparecidos- toman las riendas de los negocios, ayudadas por los hijos y controladas hasta la extenuación por la *Comisaría General de Abastos*.

Así prevalecieron otros establecimientos que habían nacido al amparo de barriadas incipientes de los años 30, como la pequeña tienda de Risquez, en Antonio Maura - entre Ciudad Jardín y la Puerta de Gallegos- o la Antonio Ruiz, del Pozanco, prolongación del mercado de la calle Dormitorio de San Agustín, hijos de tenderos que acabarán prolongando la vida de los comercios familiares, después de transitar por los numerosos avatares de aquellos tiempos grises.



*Mujeres Cordobesas, voluntarias de Auxilio Social empaquetando alimentos.  
Diario Azul, 1939 Hemeroteca Digital Ministerio de Cultura.*

Para nuestros pequeños comerciantes de alimentación, todavía niños, eran jornadas de más de doce horas, como nos recordaba Sandalio Vidal o Juan Valle, y como siguen recordando Antonio Deza o Manuel Rísquez, hijos y padres de tenderos, pioneros todos en nuestro cooperativismo, cuyos establecimientos cruzaron los procesos de crisis y renovación del comercio de alimentación del último siglo.

“

El negocio lo puso mi madre en el 36. Poco antes de estallar la guerra, a mi abuelo materno le tocó el gordo en Belmez, 7000 pesetas. Se compró una casa y le dio unos miles para poner el negocio, con artículos de segunda mano. El dueño de la casa era Abel Jiménez Claramunt, el que las famosas Mantequería Abel, de la calle Gondomar. (...) Mi madre vendía morcilla, pan de higo, legumbres... y pagaba unas 8 pesetas al mes de alquiler.<sup>(14)</sup>

”

(14) Entrevista M.Rísquez, noviembre, 2019



*Transporte por el Puente Romano.  
Principios del S. XX. Postal.  
Foto Gades.*



Hasta la tienda de la calle Antonio Maura, iban los cordobeses provistos de su cartilla de racionamiento, a por los cupos siempre escasos, de azúcar morena, arroz, café o aceite, que no superaban el cuarto de kilo en el caso de la primera, el medio kilo o los cien gramos por mes.

En el aceite, solo podían disponer de tres cuartos de litro; un cuarto de kilo, si eran patatas y, *“como era frecuente que no hubiese, los cupones se canjeaban por boniatos”*.

Así las cosas, el mercado negro floreció, a pesar de las duras sanciones que su práctica conllevaba, mientras la población urbana crecía en detrimento de las zonas rurales.

Alentados por las posibles oportunidades de trabajo en las industrias de la ciudad, al amparo de parientes, amigos o conocidos, se produjo un flujo de inmigración considerable de familias exiliadas que potencia y evidencia las ya notables carencias en materia de vivienda, saneamientos y demás infraestructuras locales. Hallan una ciudad dividida cultural, social y espacialmente. Su perímetro, a excepción de la zona residencial de El Brillante, estaba habitado por una población obrera y de incipiente clase media, con unos arrabales de gente hacinada en humildes casas e improvisadas chozas.

Estos inmigrantes de los pueblos, reciben la segunda mitad del siglo XX en aquellas casas de vecinos o en los improvisados chamizos, en los *Barrios de la Miseria*, que ya denunciaba la prensa décadas atrás, que potenciaría en los años cuarenta el chabolismo ya existente. Este éxodo desborda los núcleos de asentamiento.

De forma natural, principalmente en los accesos a la ciudad, la población se fue congregando por zonas de origen, amparados por parientes y/o amigos de acogida que habitaban, mayoritariamente, los arrabales de los Olivos Borrachos, El Zumbacón o el Campo de la Verdad.

*La constante de la solidaridad de los tenderos del comercio de alimentación y el “socorro a sus vecinos”, que señalaba R. de Arellano, vuelve a ponerse de manifiesto en los tristemente célebres Años del Hambre.*



*Tienda improvisada a las puertas de una chabola, en un asentamiento de postguerra. A.M.C.*



*Paseo de Las Margaritas, con un vagón de mercancías al fondo. Foto cedida al programa ASI SOMOS, (TVM) 2006.  
Autor/a desconocido/a.*

Entre Electromecánicas y la actual Ciudad Jardín, se quedaron la mayoría de exiliados, llegados por la carretera de Palma del Río; en el Sector Sur, se asentaron los de la Campiña y, en el actual Chinales, los provenientes del Guadiato y Los Pedroches. Se abre de este modo, una brecha social, aún más profunda entre los grandes comerciantes y los pequeños tenderos de la alimentación. Estos últimos, vuelven a ejercer allí su primigenia tarea de las solidarias arropieras de los barrios populares.

Las pequeñas tiendas, eran registradas casi a diario, primero por hombres de uniforme que preguntaban por el padre: *“¿Dónde está su marío? -recuerda Antonio Ruiz- Revolvieron la cómoda y sacaron la ropa, las cartas de novios... Se fue al trabajo el otro día y no ha vuelto, no le he visto más, les decía mi madre.”*

A partir de los años cuarenta, las visitas eran de la *Inspección de Consumo*, asiduas a la mayoría de los establecimientos, como recuerda también A. Ruiz.

“

Nosotros en El Pozanco teníamos una banqueta; las mujeres pedían la vez y allí esperaban. Era el ratito de descanso que tenían ellas. Y luego estaban los controles continuos de hombres de paisano, les llamábamos los de Abastos. Los veíamos entrar, y se nos ponían las piernas flojas, porque siempre sacaban algo.

Sacaban muestras del aceite, por si se mezclaba con la soja, porque entonces no había girasol, y algunos lo hacían por dar mejor precio. Nosotros nunca lo hicimos. Y buscaban tabaco de contrabando, que venía de Algeciras.

Durante varios años, no había margen, era casi cambiar el dinero de mano a mano. Los precios estaban estipulados y muy controlados, hasta los productos de limpieza, que eran el jabón y poco más. En la fechas de Navidad, había carteles, “mercado regulador” en una pizarra, en la Corredera. Vendíamos sobre todo patatas, pan, vino, aceitunas aliñás, productos de temporadas, lo que quitaba el hambre. Las habas, se vendían mucho en la tienda y hasta surtíamos a otros, de la parcela de un familiar, donde está ahora Urendé. Íbamos con carrillos y triciclos a recoger la mercancía. Se alquilaban en la avenida de América, junto al fielato. Pocos los tenían en propiedad. Cuando era mucha la carga decíamos eso de... aquí hace falta un gallego. <sup>(15)</sup>

”

(15) Entrevista a Antonio Ruiz, 2019



Hasta aquellas tiendas llegaban los mayoristas con las latas, las legumbres en sacos, como la harina, en costales de 100 kilos, y el aceite, transportados en camiones que se volcaban en las zafras o el barril de vino. Practicaban el arte de liar, productos tan complejos como los fideos, de hacer embudos con papel de pergamino, y ejercitaban la paciencia de fabricar pequeños cartuchos para el azúcar o el café, después de todo un largo día de trabajo que, con frecuencia, incluía el transporte de los productos desde la Corredera hasta el comercio, cuando no la descarga de las verduras que llegaban desde las huertas del Higuerón o la Fuensanta y las cántaras de leche, traídas desde las vaquerizas al comercio.

Al otro lado del estricto control que se cernía en torno a las pequeñas tiendas, sobrevolaron casi dos décadas de estraperlo, especulación, enriquecimiento de los grandes y más pobreza para los chicos; pero también de fraternidad entre los más pobres.

En muchos casos y en el tiempo que nos ocupa, nuestros tenderos excedían la provisión de lo estrictamente necesario para la alimentación y el aseo, socorriendo puntualmente a los vecinos sin recursos ante necesidades sanitarias, de transportes y otras urgencias básicas, como señala Antonio Deza.

“

Por varias razones, prácticamente los conocía a todos y da la casualidad de que todos eran honrados, todos sin excepción, todos.... Hicieron una labor extraordinaria y son dignos de que se les hiciera un homenaje, porque quitaron muchísima hambre a la población, dando crédito a las familias (...) Había muchísimas que cobraban semanalmente y, como tuvieran algún pequeño percance, no les llegaba el dinero. Y todas estas criaturas, eran trabajadores extraordinarios (...) Y abastecer una tienda en la periferia, en esos años, tenía un mérito. Ellos tenían un tocho enorme de apuntes en sus libretas. Jamás tuve un impagado cuando les servía. A veces le costaba pagar, pero siempre, siempre pagaban.

Todos hemos oído a hablar ahora del micro crédito, pues fue inventado por los tenderos republicanos, exiliados de sus pueblos de la postguerra.

Me enorgullece esa labor tan extraordinaria que hicieron, no se puede imaginar nadie lo que eso significaba en ese clima de miseria en todos los sentidos, en toda la amplitud de la palabra, desde los piojos a las chinches, el no poderte expresar y no tener nada en la vida, que no tener nada es muy malo. (...) En el sector de alimentación no conocí a nadie que ejerciera de corderillero.<sup>(16)</sup>

”

<sup>(16)</sup> Antonio Deza, entrevista personal, 2019



Los comerciantes recuperaron el carácter humanitario, que ya destacaba R. de Arellano medio siglo atrás, y vuelven a destacarse: “casi la totalidad de los comerciantes, ha hecho en todos tiempos, que sean los más señalados en el socorro de sus conciudadanos”.<sup>(17)</sup>

Era la Córdoba que, tres décadas atrás, había experimentado los primeros intentos de ordenación urbana y expansión, en consonancia con los modelos de las *Ciudades Jardín*, propuestos por Diego Serrano y paralizados con la desaparición de este promotor. El arquitecto Félix Hernández y Sáenz de Santamaría retomarían luego el proyecto en las décadas de los años veinte y treinta del siglo pasado y se habría de esperar aún hasta 1956, para que finalmente quedara redactado y aprobado, conforme a la *Ley General de Ordenación del Suelo*.<sup>(18)</sup>

Hasta entonces, las casas de vecinos seguirían acogiendo y hacinando a criaturas que compartirían cocinas, pozos, pilas, excusados y habitaciones comunitarias, en un ambiente más que propicio para las enfermedades y pandemias que se clavaron con especial inquina en los sectores de la población más desfavorecida. Así las cosas, uno los productos de consumo doméstico, tan imprescindible como anhelado, en los comercios y las casas, fue el jabón.

Hasta la aparición de los detergentes, la higiene personal y doméstica, dependía de las fábricas de jabones, un bien preciado que se vendía en las tiendas, en los puestos ambulantes, en casas particulares, en cualquier esquina de los diferentes mercados, desde San Agustín a la Judería. No es de extrañar, pues, que la Comisaría de Abastos, ejerciera también su inflexible control sobre este producto de primera necesidad.

(17) R. Arellano, *Paseos por Córdoba*. Imprenta Luque, p. 230

(18) CÓRDOBA CAPITAL. Fascículos Diario Córdoba. GEOGRAFÍA. P.266



Adarve entre la Judería de Córdoba/Santos Mártires, años 50. Foto: A.M.C.



Toneleros. Autor/a desconocido/a.

La ancestral tradición jabonera que dio nombre a la calle Almonas, se mantuvo en las distintas fábricas extendidas por toda la ciudad, muchas de ellas con sucursales en la provincia. Para los comerciantes de los años 40-50 buen precio y calidad, eran ya sinónimos y garantía de algún pequeño margen que, en estas compras al por mayor, no superaban nunca los 50 céntimos.

Los jabones surtidos de lavaderos y tocador de las firmas *Eraso* y *El Chime-neón* fueron los más consumidos, junto a los *Tres Oros de Carbonell* o la marca *Pinocho*. También fabricaban jabón Rodríguez Hermanos o Navas, además de la ya mencionada Fábricas de Jabones San Antonio.

Los precios al por mayor oscilaban entre las 7 y 8 pesetas kilo. Comprado por cajas, las porciones de jabón de limpieza y colada eran distribuidas luego entre los tenderos, las vendedoras ambulantes, en las fondas y pensiones de los portales de la Corredera, Cardenal González, Lineros, El Potro, en dónde seguían teniendo su parada los recoveros o cosarios que nutrían a los pueblos de artículos tan dispares como escasos.

Era la Córdoba del extrarradio y los barrios populares, la de los patios de vecinos, tan lejana y sola como aquella España cerrada al mundo que se preparaba para vender el tipismo andaluz al turismo. Era la Córdoba que abriría el nuevo puente sobre el Guadalquivir, que crearía los primeros grandes hoteles (*El Palas y el Parador de la Arruzafa*) y reiniciaría las labores de embellecimiento y promoción de la ciudad y otros proyectos que habían comenzaron los gobernantes de los años treinta, como la recuperación de jardines, las bibliotecas al aire libre, las competiciones en el Guadalquivir o los monumentos a personajes históricos, a los que se irán alzando bustos y esculturas en el entorno de La Judería y en un centro de la ciudad, vertebrado ya desde una plaza de José Antonio, que el pueblo seguiría llamando de Las Tendillas.



# 8

*Años 50, entre el  
progreso, la caridad y el  
caos en la distribución.*





Manuel Muñoz. Mercedría. Foto cedida por la firma.

Remontando el meridiano del siglo, el fantasma de los años del hambre y la escasez planeaba aún sobre las infraestructuras y las sombras de un estado post bélico, cuyas rémoras seguían firmemente asentadas en las mentalidades y la memoria.

La década de los cincuenta, desde sus inicios y hasta casi alcanzar los setenta, lo siguió siendo de *Auxilio Social*, *Cocina Económica*, comedores de plato único y de hambre, que solo parecía hallar amparo y remedio en la caridad.

Un dato significativo son los titulares de la prensa de esas décadas, en los que destacan solicitudes y agradecimientos, en torno a tres peticiones: socorro, caridad y donaciones que cristalizan en dinero en metálico, ropa o comida puntuales para asilos, orfanatos y otras instituciones de caridad, campañas coincidentes con fiestas nacionales, locales y religiosas.

Los gestos de auxilio y socorro se prolongarían hasta bien alcanzados los sesenta, años en que como los patronos del *Monte de Piedad*, siguen dando comidas masivas y donativos durante un cuarto de siglo más, como la ofrecida a los acogidos en la Residencia de Ancianos Madre de Dios San Rafael, con o motivo de la coronación canónica de la Virgen de los Dolores, el 9 de mayo de 1965.<sup>(19)</sup>

---

(19) DIARIO CÓRDOBA. Mayo, 1965



*Reparto de Comida a los pobres en Asilo Madre de Dios, años 50. A.M.C.*

Este panorama, se recoge fiel y elocuentemente en los informes internos del *Refugio de Mendigos*. Uno de ellos, fechado el 31 de diciembre de 1951 arroja este significativo balance: entre julio y diciembre de ese mismo año, el comedor de mendigos había facilitado 119.225 raciones, acogido a 5.411 repatriados sin recursos y a 543 “mujeres de la calle”, amén de los casi 400 más recluidos o acogidos en diversas instituciones.

Las secuelas de los mortíferos años del hambre siguen dejándose ver en las campañas oficiales con anuncios que recuerdan la obligatoriedad -que no el compromiso- de todo español de colaborar en el plan nacional contra enfermedades, que expande miseria, como la tuberculosis.

El paisaje social y económico más hiperrealista de la ciudad, lo describen las páginas firmadas por Francisco Solano Márquez.

“

... Campaña de Navidad e Invierno con el fin de recaudar dinero con el que socorrer a los necesitados. En la de 1959-51 se obtienen 803.365 pesetas, que se aplican a la compra de mantas, ropa de abrigo, víveres de primera necesidad y mantecados. Asimismo se costea la “cocina de invierno” que se crea en el seno de la Cocina Económica de la calle San Pablo, que distribuirá mil comidas diarias durante tres meses. (...) En diciembre de 1953 Estados Unidos tiene el “gesto amistoso” de enviar a España 3.000 toneladas de víveres para su reparto a las familias necesitadas. Obispado y Gobierno Civil distribuyen el cupo correspondiente a Córdoba a través de sus organizaciones, que preparan bolsas familiares conteniendo un paquete de azúcar, dos de alubias, dos botes de leche condensada, un bote de ante en conserva, un paquete de arroz, dos de queso y uno de ciruelas pasas. (...) Un año más tarde llega a Cádiz un barco cargado de queso y leche en polvo, donativo americano que se reparte en las fiestas navideñas. (...) También se atiende “a los enfermos necesitados y a los hogares en su aspecto higiénico(...)”. (El llamamiento gubernativo se repite en el 58, año en que se promueve también un festival taurino —en el que se despiden como picador José de la Haba Zurito— que la lluvia desluzca, reduciendo su beneficio líquido a 55.945 pesetas). <sup>(20)</sup>

”

En esta coyuntura claramente adversa, el comercio familiar minorista sigue su dinámica de atención a los barrios populares, instalándose de forma natural en las incipientes zonas de la periferia que, a lo largo del siglo pasado, fueron expandiendo la ciudad hacia sus cuatro puntos cardinales desde Poniente a La Viñuela y del Naranjo al Sector Sur.

Durante el primer lustro y hasta construcción de *Las Lonjas* -que trataremos en capítulos posteriores- la distribución de la alimentación seguía centralizado en el Mercado Central de Abastos y, hasta su derribo en marzo de 1959, éste y el de Sánchez Peña, convivieron y confluyeron en aquel entorno que siguió manteniendo su peculiar idiosincrasia e inspirando a nuevas generaciones de periodistas, escritores y poetas.

Ricardo Molina, señalaba en aquel meridiano del siglo XX, la pervivencia de los ya míticos mesones de El Toro y San Antonio, como vestigio de los que fueron desapareciendo durante casi tres siglos, y la presencia de traficantes, afiladores, carpinteros zapateros, vendedores ambulantes, hortelanos o floris-

(20) SOLANO MÁRQUEZ, F.; De la bicicleta a la Vespa. El Páramo. Córdoba 2012, pp. 347-49.



tas que “matizan el pintoresquismo del lugar, cuya vigorosa personalidad no ha podido debilitar el tiempo...”.

Para quienes lo conocieron, el ambiente comercial de la plaza en los cincuenta era impresionante. Sus dos arcos daban entrada a un universo de colores, estéticas, olores y acentos agrícolos, alentados y mezclados con el vocerío de niños, mujeres, viejos y adolescentes y, entre todos ellos, los numerosos recoveros y cosarios, llegados desde los pueblos, quienes compatibilizaban las dos acepciones de su oficio; unos, entre aves y huevos, en la esquina del Arco Bajo; otros perpetuando el oficio medieval de la compra y el encargo, con sede en los mesones del entorno.



Entrada principal del Mercado de Hierro. Foto: Ladis.



En cada rincón continuaban haciéndose un hueco los especialistas en venta como si los siglos no hubieran transcurrido. En los puestos del interior, en los laterales de los mercados, bajo los soportales o en cualquier pequeño rincón, puesteros, mujeres o niños vendían todo lo imaginable: jabón, flores, especias, cabezas de ajos, quincalla, pasamanería, pescados, avellanas, bellotas, huesos para el caldo, el puñadito de legumbres, el trozo de bacalao u otros manjares de temporada para el guiso diario.

Y en primavera, el consumo de habas de las huertas de Córdoba era tan masivo que hasta los tenderos se quejaban públicamente por la disminución en la venta de otras legumbres.

Desde la antigua calle Odreros a la plaza de Las Cañas, se extendían la venta del pescado, al detalle y al por mayor; también bajo los soportales del Arco Bajo, en donde se vendían los peces de río. “*Peces y bogas*”, voceaban, tras las canastas expuestas sobre el suelo. Y, muy cerca de allí una pescadería en donde marido y mujer, trabajaban al unísono en la que llegaría a ser una marca puntera de pescados y mariscos, José María Ruiz Polo.





*Cedida por la familia Vidal, para La Plaza del Comercio en 1997.*

Como tantos pequeños tenderos, germen de nuestra cooperativa, iniciaron su actividad comercial en un pequeño establecimiento, a la entrada de la calleja de El Toril.



*Publicidad de Sandalio Vidal en la prensa de los años 30 del siglo pasado.*



*Cuña publicitaria de venta al detall y al por mayor en el Mercado de Sánchez Peña en la prensa de 1920.*



Otro de los incontables apellidos del gremio de comerciantes de alimentación, es el de la familia de Sandalio Vidal, un comerciante llegado desde Fuenlabrada en el primer decenio del XX. Dedicado inicialmente a la búsqueda y el transporte de reses y carnes, para el matadero de la Merced, se incorporó luego al conocido “*Mercado de Hierro*” en dónde llegó a abrir hasta tres puestos, pasando luego al actual Mercado Sánchez Peña y expandió sus servicios por toda la ciudad.

La firma Sandalio Vidal, conforma así una saga de tenderos y mayoristas que transcurre durante todo el siglo pasado, abasteciendo a los comedores de instituciones y barrios como San Agustín, Las Margaritas, Fuensanta y Ciudad Jardín, manteniendo su presencia en todas y cada una de las instalaciones que tuvo el mercado de la central, desde el gran edificio metálico que ocupaba la plaza a la actualidad, pasando por los años en que estuvo instalado en los sótanos del mercado.

*Niños bañándose en la Corredera. Foto: Ladis.*



Las intensas jornadas de aquellos pequeños comerciante de alimentación, solían ser de entre 12 y 16 horas. Comenzaban entonces hasta cuatro y cinco horas antes de abrir la tienda, para abastecerse, generalmente en la Corredera, antes de de la apertura del mercado al público, en las zonas longitudinales del edificio, en donde se hallaban las llamadas “cuarteladas” de los mayoristas, como nos recuerda Antonio Deza.

“

El mercado era rectangular, dos puestas centrales, en la calleja de El Toril, una central y dos laterales, y hacia el Arco Bajo, igual. Dos más transversales. Hubo dos partes longitudinales, el centro es en dónde estaban los mayoristas. El mercado subterráneo se hizo luego en los sótanos que tenían los mayoristas, prácticamente se lo encontraron hecho. Solamente que por la parte de abajo no estaban unidos ni por la parte de arriba tampoco y abrieron para hacer un anillo (...) Hasta las 9 de la mañana en ese núcleo se desarrollaba el mercado al por mayor. A partir de esa hora desaparecía el mercado al por mayor, todos los carros de alrededor, todo aquello, y empezaba al detall. Por las calles laterales estaban los mayoristas, salvo algún puesto. Allí era adonde acudían muchísimos tenderos de todas las barriadas. Ahí era adonde acudían los carros, con los productos de las huertas de Córdoba y algún camión que otro, Villalobos o José García eran muy famosos(...) Desde ahí se transportaban las mercancías a hombros de hombres, de faeneros y, en muchísimo casos, también se llevaban en bateas. Había una parada de bateas, en la plaza de la Almagra de un tal Pantalones. Nos metíamos una persona, a modo de burro, con una cadena por delante y otra por detrás. Luego, otros, iban en bicicletas. Cada uno como podía. Ahí era donde acudían los carros con los productos de las huertas de Córdoba.<sup>(21)</sup>

”

(21) Entrevista A. Deza, 2019

En mil novecientos cuarenta y seis, se habían cumplido los cincuenta años de la concesión municipal a la compañía *Empresa de Mercados de Córdoba*. La gestión del mercado central recayó en el Ayuntamiento de Córdoba, pero la distribución de mayoristas y detallistas, seguía articulándose desde la Corredera, en horarios nunca escritos que, aún así, se cumplían escrupulosamente.

El comercio al por menor, protagonizado mayoritariamente por mujeres, tenía tres zonas de afluencia de clientela, generalmente dividida entre quienes iban a hacer despensa o a realizar la compra del día. Su presencia, delimitada por franjas horarias, denunciaba igualmente las diferencias sociales y económicas del momento.

A partir de las nueve, desde la Espartería y por la calle Nueva, bajaban las más madrugadoras; mujeres acomodadas y bien ataviadas, acompañadas de las dispenseras y de hasta tres sirvientas.

Aquellas señoras madrugadoras, entraban en el mercado -recuerda A. Deza- y *“se llevaban lo mejor: la mejor fruta, el mejor pescado... y como los precios eran libres, los tenderos podían empezar vendiendo por dos y terminar bajando”*, en función de la demanda y la venta.

*Distribución al por mayor, en el Interior del Mercado Central. A.M.C.*





Dada a la escasa presencia de refrigeración y recursos de conservación y puesto que, entre finales de los 40 y principios de los 50 no era obligatorio exponer el precio de los productos, la norma era acabar con la mercancía, de tal forma que calidad y precio iban disminuyendo a lo largo de la mañana.

El término de la actividad al por mayor, daba paso a la segunda afluencia de compradoras. Era la que recogían el flujo de mujeres, de condición económica media, provenientes de la Calleja del Toril y el Arco Bajo y los barrios que allí confluyen. Ellas, daban paso al tercer y último turno; la clientela más humilde y lejana, de un escasísimo poder adquisitivo, llegada generalmente del Campo de la Verdad, *Villa Cachonda* y otras zonas chabolistas de arrabal.

Tenían su vía de acceso por la Plaza del Potro, tras cruzar el Puente Romano (único existente aún) o de desembarcar de la barca de *El Maero*. En la calle de las Armas, las esperaba el puesto de El Sordo con productos de ínfima calidad, desechados por los mayoristas y por las dos tandas clientas de la Plaza Grande. Los puesteros que anunciaban la llegada de las últimas: *“¡Ya estamos en la hora, ya están aquí las tardías!”*.

La presencia de las tardías, marcaba el final de las jornadas matutinas y el principio de la venta de productos de saldo, desechados del expurgo, principalmente, en el mercado de la Plaza de las Cañas, que exponía sus frutas y verduras de quita y pon y sobre tableros provisionales. Los puesteros voceaban los precios más bajos y ellas paseaban ante restos de patatas, frutas, pescado u hortalizas.

Daban vueltas y vueltas, disimulaban, tocaban, hacían amagos de marcharse, por ser reclamadas luego, perpetuando la práctica ancestral del regateo. *“¿Cuánto quieres? ... ¡Venga ya! ... Tú eres muy carero.... ¿Cuánto me das?”*

Voces de mujeres, pregones de mercancía, a las que se sumaban discusiones entre los vendedores y compradoras o agresiones entre busca vidas, truhanes y demás tipos, más propios de las novelas costumbristas y de picaresca, cuyas imágenes parecían resistirse a abandonar la Plaza Mayor.



*Embarcadero de La Ribera por donde accedían los vecinos del Campo de la Verdad a la Plaza del Potro y la Corredera. H.M.C.*





*Miembros de la Cooperativa  
en los terrenos del primer solar  
adquirido en la calle Sor Ángela de la Cruz.  
Foto: ALSARA*

CAPÍTULO

# 4



*Una ilusión  
hecha realidad*





# 1

*La Lonja, división  
espacial de mayoristas  
y detallistas.*



*Venta al por mayor de frutas y verduras en el entorno de Las Lonjas. Foto: A.M.C.*

España cruzaba por los años cincuenta ostentando el primer puesto en el índice de pobreza de Europa, junto a la vecina Portugal. Durante todo el periodo anterior de postguerra y buena parte del venidero, el eslabón más intrincado de la cadena de subsistencia, seguiría recayendo en los hombros de las pequeñas tiendas de alimentación, puente entre la política económica autárquica, de un estado aislado e inflexible, una ciudadanía sumida en la carencia y unos gobernantes que comenzaban a ver en el turismo un pilar fundamental para la economía local y, en el comercio de alimentación, un largo problema a resolver.

En los cincuenta la falta de seguridad e higiene sigue siendo tan notable que rebasa el hermetismo informativo propio del régimen. Las denuncias y sanciones a mayoristas, minoristas y ambulantes de la alimentación, unidas a los escándalos en los mercados y zonas de venta, eran ya una constante desde los años veinte. Las declaraciones públicas de la época, inciden en la necesidad de embellecer la ciudad, haciendo especial hincapié en las proximidades de la Corredera por la mala imagen que ofrece al visitante su ambiente popular y la actividad comercial.

La estética y la ética, entran en contraste con una ciudad que pretende estar a la altura del rango, que en *“una ofrenda de amor”* le están otorgando las autoridades locales, presididas por Antonio Cruz-Conde, a la postre, artífice del ansiado derribo del Mercado Central.

Mucho antes de cumplirse los cincuenta años de concesión del *Mercado de Hierro*, la negligencia había hecho mella entre los gestores de la *Empresa de Mercados de Córdoba*. Cuando en 1945, su administración volvió a recaer sobre el Consistorio que, lejos de solventar los problemas de insalubridad y hacinamiento, no hizo sino prolongar el abandono en los mercados y especialmente en el central. Se plantea así la separación entre mayoristas y detallistas en espacios diferenciados.

Aparece nuevamente la inversión privada, vinculada a linajudos apellidos.

La construcción de *Las Lonjas de Contratación de Pescado, Hortaliza y Frutas* se lleva a cabo mediante concesión a una sociedad de explotación, presidida por el marqués de Casasola.



*Llegada de mercancía al por mayor a La Lonja en los primeros días de su funcionamiento, en junio de 1954. Foto: A.M.C.*

Situadas entre Campo Madre de Dios y Avenida de la Fuensanta, fueron inauguradas un 24 de mayo de 1954<sup>(1)</sup>, contando con la presencia de Antonio Cruz Conde y la bendición de Fray Albino.

Quince días después, los mayoristas del Mercado Central inician su actividad. Pero el edificio acusa, ya desde las primeras semanas, un espacio claramente insuficiente, por lo que se autoriza a los mayoristas a ejercer la venta en el exterior, en improvisados almacenes que ocupan el entorno, comercializándose allí principalmente frutas y verduras.

Se logra así descongestionar la Corredera aunque desaparecen mercados como el de “*la plaza de Aladreros o La Judería y se termina eliminando el de San Agustín*” -recuerda A. Deza- y empiezan a construirse mercados como el del Alcázar o la Plaza de España, en tanto que aquella mole de hierro y hormigón permanecería en mitad de la Plaza Grande hasta su derribo en 1959.

Mientras tanto, y a partir de los años 57-58, coincidiendo con el periodo de *Los Tecnócratas*, la línea editorial del régimen parece relajar las forma y el tono disciplinar/castrense hacia nuestros tenderos, a juzgar por los testimonios y el lenguaje escrito, consensuando campañas de consideración y defensa de los pequeños comerciantes, ensalzando su constante colaboración con las autoridades locales en la proyección y el aspecto de una ciudad que cada día “*va adquiriendo más señorío y prestancia*”.

(1) Diario ABC. 25 mayo 1954



Se defiende al comerciante frente a las prácticas ilegales, en mensajes que parecen destilar un cierto *mea culpa* por las presiones, sanciones y castigos que se le han venido imponiendo en el pasado a un sector que hubo de lidiar a la vez con la crispación de la población, el férreo control oficial y la competencia del estraperlo.

Coincidiendo con este giro en el tratamiento al comerciante, proliferan tanto los consejos para la buena marcha de sus negocios, cuanto los halagos a la importante labor, asociada al carácter caritativo y cristiano que habría de seguir distinguiendo al oficio, tal y como reflejan algunos fragmentos de un artículo que, bajo el título de *La Incomprensión*, publica la Cámara de Comercio e Industria de Córdoba y firma J. Ayuso.

“

Se trata del desconocimiento por parte de la mayoría de las gentes de la función verdadera del comercio y de su gran importancia en la economía(...) pareciéndole a todo el mundo razonable todas las medidas, incluso las más violentas que se tomen contra él, tales como intervenciones en precios y tráfico, multas, cierres de establecimientos, prohibiciones para ejercerlo, etc., que tomadas respecto a cualquier otro sector profesional serían, por lo menos, discutidas(...) Y es que nunca ha sido bien vista la función comercial (aunque) todos satisfacemos nuestras necesidades utilizando sus servicios. <sup>(2)</sup>

”

Otras campañas lo son en defensa del comercio regulado, reprendiendo a la clientela que, asentada en una mala imagen del comerciante de años atrás, se congratula con las sanciones que les impone la autoridad y, sin embargo, utilizan “*sin sonrojo de ninguna clase*” los servicios de quienes venden clandestinamente, remesas de productos, siendo “*personas que hasta entonces no eran comerciantes*” y están fuera de la ley.

<sup>(2)</sup> Revista VIDA Y COMERCIO. B.M.C. año 1957



El fantasma del estraperlo y la venta furtiva sigue planeando sobre la sociedad de los cincuenta.

En este segundo lustro, se aborda insistentemente la competencia “*anormal*” de los puestos callejeros en la vía pública, el comercio ambulante no reglado y los perjuicios para el comercio establecido, que paga “*cristianamente sus tasas*” e impuestos, recordando la prohibición del ejercicio de este tipo de venta, salvo uno o dos días a la semana correspondientes a ferias y mercados. El veto es aplicable a la provincia y a la capital e incluye a quienes venden en portales, a lomos de caballerías o por otros medios, dando fe así de las variadas formas de venta que perviven y conviven aún en las calles de los pueblos y ciudades.

Fueron tiempos de importantes cambios, tan necesarios como radicales, para una ciudad sumida en ciertas dinámicas socioculturales de hondo raigambre y hábitos legados a la población de abuelos a nietos; cambios que habrían de asumir tanto los consumidores, cuanto en los proveedores y los comerciantes, todavía bajo el control de la *Comisaría General de Abastos*, dominio que se prolongará hasta mediados de los sesenta.

---

Exterior del Mercado Central en junio de 1957.  
Fuente: Ladislao Rodríguez Benítez. En: “Un momento, por favor.”  
Diputación Prov. de Córdoba, 2017



La vida cotidiana de los comerciantes de la alimentación, seguía siendo de jornadas intensivas. Mucho antes de amanecer, se encaminaban a *Las Lonjas* y, cuando a las callejas y plazuelas comenzaban a llegar los primeros turistas, a los antiguos ultramarinos llegaban también novedades y los modernos embutidos como el *luch Mina*. Fue el primer fiambre que se abrió paso de manera masiva y comenzó cambiar las costumbres y los aromas de nuestras tiendas. A la caída de la tarde, seguían las largas jornadas de los tenderos, que ahora se encontraban preparando los pequeños cartuchos del café para la mañana siguiente o abriendo latas para los bocadillos que, a partir de octubre y según viniese el tiempo, también se hacían de chacina de matanzas frescas y de otros de temporada, entre los que reinaban las habas.



Exterior del Mercado Central en junio de 1957. Foto: Ladis.

Un producto de gran consumo eran los huesos de canilla y las legumbres, siempre cercanas, de las tierras de Montalbán, Santaella o Cañete -que tenían ganada fama de ser las más tiernas- y las primeras latas de tomate y pimientos de hasta 5 kg. Se vendía a granel, al igual que los filetes de caballas o el atún, las conservas de pescado más apetecibles para aquellos clientes de los cincuenta.

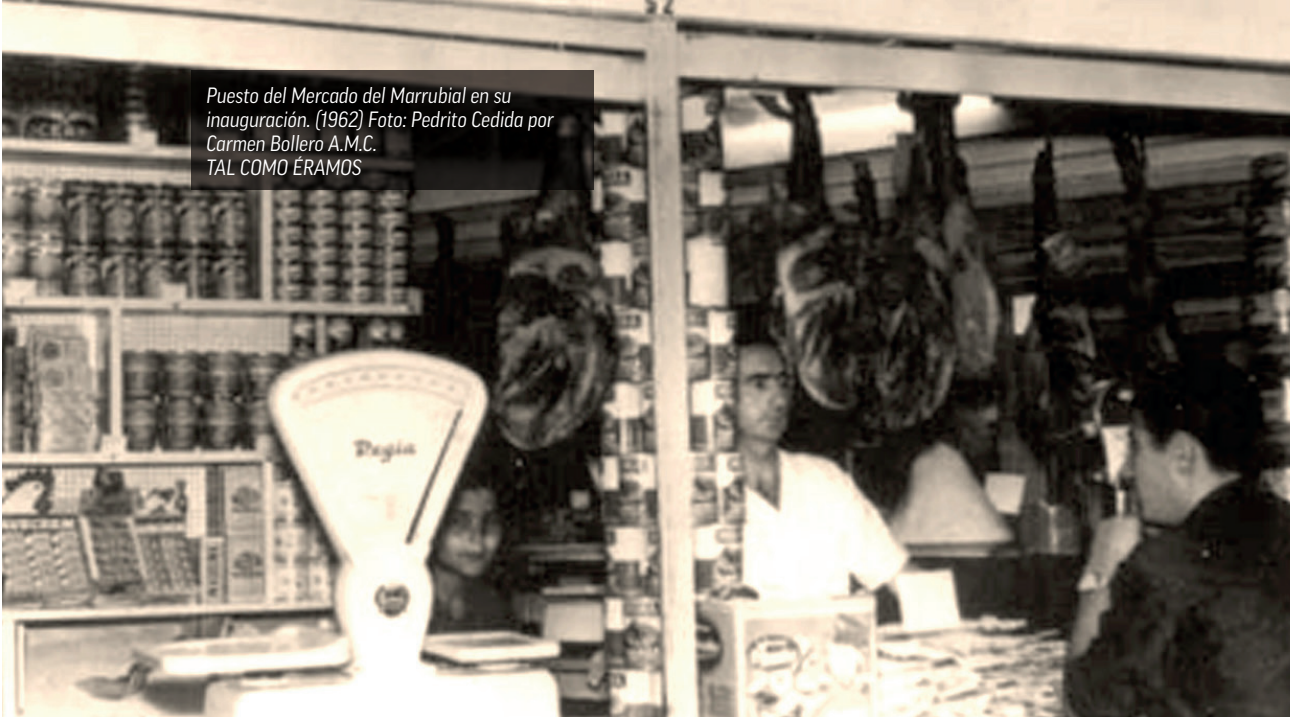
Eran los últimos referentes de unas formas de compra-venta y unas tiendas que comenzaban a afrontar importantes cambios económicos, políticos y sociales; de una década que generará la lógica mixtura, entre la permanencia de lo postrero y el ímpetu del futuro, abriéndose paso en una sociedad tradicionalmente estática.



*En los 60 prevalecía el reparto de pan en la calle. C/ Judíos. Roisin, Fotógrafo.*



Puesto del Mercado del Marrubial en su inauguración. (1962) Foto: Pedrito Cedida por Carmen Bollero A.M.C.  
TAL COMO ÉRAMOS



En esa posición transitaríamos por toda la década, hasta alcanzar el año 1959, cuando se aprueba el *Plan Nacional de Estabilización Económica*, mientras que en las calles se seguía respirando el murmullo de hombres y niños, guiando mulas, carrillos o bicicletas; de mujeres, con los canastos de mimbre y costales; de panaderos con las alforjas llenas, recorriendo las callejas, puerta a puerta, repartiendo teleras<sup>(3)</sup> para todos y tortas de manteca para los más privilegiados.

Córdoba asistía a las últimas voces de los pregones callejeros del panadero, el afilador o el latonero y las postreras inmersiones de los areneros en la ribera: “*Quién la quiere, fina y buena, traigo arena*”.

Antes de cruzar el umbral del los años 60 se iniciaría una segunda etapa de la Dictadura que los historiadores han dado en llamar *Segundo Franquismo* o *Periodo Desarrollista*, coincidiendo con la década 1959 al 69, la progresiva pérdida del poder político de la antigua Falange y la llegada del gobierno de *Los Tecnócratas*. Vinculados al *Opus Dei* y liderados por Carrero Blanco, tratarán de estabilizar y liberar la economía.

El cambio político traerá consigo un nuevo Estatuto Fiscal de Cooperativas del Campo y de Producción Industrial, que estuvo auspiciado por el Ministerio de Hacienda de aquel *gobierno tardo franquista*.

Con aquella revisión, quedarían derogados la serie de órdenes y decretos dictaminados en los años 1924, 28, 43, 48, 54 y 64, remitiéndose a algunos artículo la Ley de 1943 para las “*causas generales*” de la pérdida de los bene-

<sup>(3)</sup> Pieza de pan característica de Córdoba.



*El reparto de leche habitual en los años 60.  
Foto cedida a La Plaza del Comercio, 1996. Autor/a desconocido/a.*

ficios de las consideradas cooperativas protegidas y, en el caso de las Cooperativas de Consumo, *“cuando vendan o presten servicios a personas que no sean asociadas o familiares que con ellas convivan, excepto en los casos permitidos por la ley”*.

Este primer decreto promulgado al respecto, contaría con una tímida revisión, el 9 de mayo de 1969. Pero sigue haciendo distinguos entre las sociedades cooperativas nacidas bajo los ya mencionados de los años 40 que consideraban protegidas a las sociedades inscritas durante el gobierno provisional de Burgos.

La consideración de cooperativa de consumos, sería otorgada tras el cumplimiento previo de los requisitos señalados en su punto II:

“

“Cooperativa de Consumo. Formadas indistintamente por trabajadores, empleados y funcionarios, que tengan por objeto procurar artículos alimenticios y de uso y vestido corrientes para las necesidades de los socios y de sus familiares. También se comprenderán en este apartado las que tengan por finalidad procurar el transporte colectivo desde sus domicilios a los puntos de trabajo del personal trabajador.”<sup>(4)</sup>

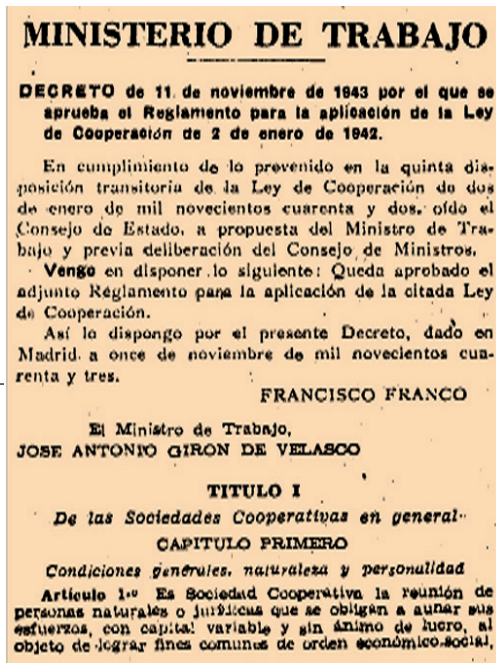
”

Estas premisas legislativas sobre cooperativismo, permanecería prácticamente estancadas hasta diciembre de 1974.

Esta década de los 50 quedaría signada igualmente por la puesta en marcha del Plan General de Ordenación Urbana del 58, la presencia de los nuevos barrios como Parque Cruz Conde y Figueroa, Fuensanta, Vista Alegre, La Viñuela o Sector Sur y las construcción de las primeras casas pre fabricadas que, más allá de la vías y alejadas de la entrada de las ciudad, intenta poner fin al chabolismo y a la constante preocupación de las autoridades locales por la mala imagen que estos núcleos de población podían causar al turismo incipiente.

Decreto en el Boletín Oficial de Estado, firmado por Franco y Girón de Velasco, por el que se regían la Ley de Cooperativas en 1965.

(4) Boletín nº55. Febrero de 1944. A.M.C.







*Primera Oficina de Turismo años 60 Cedida por J. G. Marín a La Plaza del Comercio.1998*

Sería una década marcada por el auge turístico y por la apuesta de la municipalidad por monumentos e infraestructuras atractivas para este sector afectado, como toda la ciudad, por las graves inundaciones del arroyo Pedroches y el Guadalquivir, catástrofes que dañan de nuevo a las familias más vulnerables y ponen a prueba, una vez más, la solidaridad y generosidad de nuestros tenderos y del sector de la alimentación.

Por vez primera, comienzan a acuñarse y vislumbrarse conceptos como empresas de economía social, término que iría cristalizando, en periodos intermitentes hasta los años 60, la década en la que se funda la *Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos San Rafael*, germen de *Alsara*.







## 2

*El Periodo  
Desarrollista, entre  
el inmovilismo y la  
modernidad.*



*La tienda de Risquez en los años 60.*



El Periodo Desarrollista o de auge de la economía nacional, sería imputable, grosso modo, a dos coyunturas económicas fundamentales: productos energéticos muy baratos y un considerable aumento de la entrada de capital externo, proveniente esencialmente de los fenómenos de la emigración casi masiva y del turismo.

Se produce el llamado *Milagro Económico Español* que daría otros grandes titulares como *La Explosión del Consumo* en donde el Ministerio de Comercio, presidido por Alberto Ullastres -adscrito al *Gobierno de los Tecnócratas*- advierte de la necesidad de controlar el consumo y el riesgo de “matar la gallina de los huevos de oro”.

En Córdoba, comienzan a plantearse los polígonos industriales de la Torre-cilla, Chinales, las Quemadas, Villarrubia o Higuerón, y se inauguran barrios y mercados, como el del Sector Sur, bendecido en 1962.

A nivel local, la compra al por mayor se había trasladado definitivamente a *Las Lonjas*; a los vendedores del Mercado Central se les fueron reubicando en el subsuelo de la Corredera, en pésimas condiciones de ventilación y luminosidad, mientras que las tiendas y la vida cotidiana, se iba transformando perezosamente, hasta jalonar una década en que llegaría a experimentar grandes cambios, novedades e incursiones de nuevos productos y formas de distribución, conservación y adquisición.

Será un proceso lento en el que la novedad convivirá con la innovación.

*Nuestros cooperativistas fueron los grandes artífices de un cambio de mentalidad, usos y costumbres en la sociedad, apostando por la unión del comercio y la permanencia del consumo de productos cercanos.*

El entorno del río y los caminos de la sierra, continuaron acogiendo el mismo ir y venir de borriquillos y arrieros, transitando la Ribera junto a los motocarros, las camionetas y los *seat600* que, para mayo, lucían niñas con trajes de gitana en sus bacas. El picón vegetal había entrado en competencia con el consumo de carbón mineral y el infiernillo de petróleo y aguardaba, sin saberlo, la llegada a las cocinas del *Butano*. Y el único periódico local, aún publicaba puntualmente los precios para productos básicos regulados, como el aceite de semillas, con un máximo de venta al público de 22 pesetas/litro o el del arroz de primera a 13,40 el kilo y 13,60 el tamizado.

*La chiquillería, encargada de hacer los “mandaos”, iba con la lechera de aluminio, la fiambarrera, el plato de porcelana o el jarrillo de lata, para el cuartillo o con la lata y el cubo para el picón.*

Tras la etapa de desprestigio que sufrió el aceite de oliva en los cuarenta, a partir de los años 60 comienza a reflotar como producto estrella de la ancestral cultura andaluza que, en torno al olivo y la *triada*, volvía a florecer en el ámbito del Mediterráneo y en la mitad sur peninsular.

Esa fidelización de los consumidores del Sur, la evidenciaría años más tarde, un estudio de la Asociación Nacional de Envasadores de *Aceite Comestibles*, publicado en 1973, al señalar que las cantidades más altas de aceite de oliva habían sido tradicionalmente adquiridas y consumidas, por los sectores menos favorecidos de la población con amplia diferencia.

Nuestros aceites, tan presentes en la vida cotidiana andaluza, tanto en la gastronomía como en la medicina casera, y tan denostados en los años 40, volverían a exportarse y a darse a conocer definitivamente en otros lugares de la geografía española que, hasta bien entrados los 70, usaban en sus cocinas mantecas y grasas vegetales y animales.

Pero en aquellos tiempos de tránsito, los controles en las tiendas siguieron siendo exhaustivos y el aceite envasado fue vendiéndose, igual que el vino, a la par que el de granel. Los niños y niñas seguían acudiendo a las tiendas, provistos de botellas y jarrillos, a por el cuartillo, o a las carbonerías de la Mezquita, El Potro, el Arco del Portillo, Puerta Nueva o la Cuesta de Luján. Era asimismo tarea de la chiquillería entonces la de acudir de mandaos, con

la lata o el cubo, con la lechera de aluminio, para migar el desayuno; con la fiambarrera, el plato de porcelana o el jarrillo de lata, para el cuartillo de tomate o la talega para el pan diario.

Los hombres y mujeres que crecieron a este lado del mostrador de madera, habían ido aprendiendo a hacer cartuchos de estraza y embudos con papel de cera, a liar los fideos sin romperlos, a pesar al miligramo los paquetillos de café “*negro del bueno*” o el azúcar molido, para vender al día siguiente, mientras iban a comprar las granzas de café, a dos reales. “*Llevabas tu cacharro al tabernero, –recuerdan Villalobos o Ruiz- la madre lo rejervía y algo de sustancia quedaba*”.

Tiendas herederas de los viejos ultramarinos y *colmaos*, en cuyos epígrafes se mezclaban aún comestibles, bebidas, tabaco y productos de limpieza, testigos y notarios de asombrosos cambios de formatos, apariciones y relevos de productos. Vieron cómo los detergentes iban destronando al jabón de sosa, los envases de mantequilla en gramos a las barras por kilo, el pan con nata y azúcar o el *joyo* de aceite a las tostadas con unturas de colores. Las máquinas cortadoras relegaron a los cuchillos y el plástico iba sustituyendo al cartucho, el lío de papel de cera a la estraza, los envases individuales a las grandes zafras, los bidones y los odres.



Mercado Plaza de San Agustín. 1956. Foto: Ladis.





# 3

*La apuesta por unas  
redes de distribución  
modernas.*



*Francisco Villalobos en su inicios. Las Margaritas. Años 50.*

En el meridiano de los años 60, reaparecen numerosos escritos alarmistas, ahora informando del incremento del coste de la vida en un 17% en dos años; de las considerables subidas en el sector textil y, muy especialmente del encarecimiento de los alimentos y las tremendas deficiencias en los canales de distribución.

Los expertos consideraban imprescindible el eslabón del intermediario, cambiando la percepción que de ello tiene la población respecto a los grandes beneficios obtenidos en el pasado.

Ahora se hacía necesaria una red de distribución moderna, que evitara la inflación, una vez superadas las políticas intervencionistas *“con sus escaseces y su mercado negro”*, a criterio de Dorao Lanzagorta:

“

Esta tarea es fundamental: el conseguir una mejor comercialización de los productos, mejorar la red de distribución, evitando por tanto las dificultades de abastecimiento y las distorsiones inflacionistas que pueden provocar el defectuoso funcionamiento de las estructuras y sistemas, es de una urgencia vital en un momento como el actual en que las alzas de precios, sobre todo en los productos alimenticios, son causa de serias preocupaciones, ya que si las tensiones alcistas siguen manifestándose en el futuro con la misma intensidad, que hasta ahora (no olvidemos ni por un momento que la inflación es un proceso de carácter acumulativo y que por ello es tan peligrosa), puede comprometerse gravemente la gran obra del desarrollo. <sup>(5)</sup>

”

Otros artículos y titulares, relacionados con el pequeño comercio de alimentación, vaticinan un incierto futuro, ante los graves problemas que padecen, debido principalmente a la insuficiencia de capitales de financiación, el desequilibrio entre las tasas impositivas y la rentabilidad real o la falta de información, formación y asesoramiento de los tenderos.

(5) Dorao Lanzagorta, J.; Revista, VIDA Y COMERCIO, enero-febrero, 1965

Coinciden todas la fuentes consultadas con el planteamiento y la conclusión de un estudio de la doctora M<sup>a</sup> Ángeles Guarda Veciana, titulado *Córdoba, análisis del comercio interior*. Según este, seguían siendo mayoritarias las tiendas de alimentación atendidas por una sola persona y, muy excepcionalmente, por asalariados. En el análisis los comestibles, van seguidos muy de lejos por las de zapatos y textil, que no alcanzan el millar, siendo 39 el número de los englobados en economatos, grandes almacenes y otros.<sup>(6)</sup>

En las revistas especializadas y en la prensa local y nacional, los analistas siguen desarrollando teorías alarmistas y todos, sin excepción, concluyen en idénticas vías de solución: la reforma de las estructuras comerciales, teniendo muy en cuenta el capital humano, la financiación y unas políticas económicas de reforma, de cambios de actitudes “y no de apuntalamiento del sistema tradicional”, como señala M<sup>a</sup> Ángeles Guarda, que considera entre otras acciones la necesidad de abordar las siguientes:

“

Implantación de fórmulas de asociación e integración en los distintos sectores comerciales, tanto en sentido vertical como horizontal. Creación de servicios comunes para establecimientos minoristas. 3) fusión y concentración de empresas con el fin de conseguir dimensiones adecuadas a una moderna unidad comercial. 4) Establecimientos o almacenes colectivos para la venta al por menor. 6) Creación, transformación y ampliación de centrales de distribución mayoristas y polígonos comerciales mayoristas.

”

En opinión del profesor Juan R. Cuadrado, la relación comercio minorista/clientela había constituido un modelo “estable y coherente” con serias dificultades de adaptación en la etapa de los años 60-70, un tránsito en el que priman, a su juicio, diferentes factores que alteran la antigua dinámica, como “la considerable elevación del precio relativo del factor trabajo” que obliga al comerciante a pagar más, la “mayor movilidad de los consumidores” y su mayor información sobre el producto, sin obviar el éxodo de la emigración a las grandes ciudades a que hacíamos alusión en páginas anteriores.<sup>(7)</sup>

(6) GUARDIA VECIANA, M.; Córdoba, análisis del comercio interior y sus problemas. Universidad de Sevilla, 1977. P- 15-16. Prólogo J.R. Cuadrado.

(7) En Los años de hambre y el estraperlo.



“...la raíz última de algunas de las deficiencias que hoy presentan los sectores distribuidores de nuestro país, (comercio mayorista y minorista) podría encontrarse en la estructuras comerciales mantenidas y/o creadas durante la etapa 1939-59, bajo una política autárquica e intervencionista que contribuyó sustancialmente a impedir o retrasar muchas de las transformaciones que podían y debían haberse iniciado durante aquellos años (...) En los últimos años, diversos factores han alterado sustancialmente las premisas del comercio tradicional, formado por la aparición de nuevas formas de distribución y colocando en situación de crisis a numerosos establecimientos que no ha podido o no han sabido adaptarse. Quizá los tres factores básicos hayan sido: la elevación del precio relativo del factor trabajo, una mayor movilidad del consumidor y la mejora de su información sobre productos y necesidades”.<sup>(8)</sup>

Esas “deficiencias que hoy presentan los sectores distribuidores de nuestro país”, que señalaba Guarda Veciana, solo podían ser solventadas con la experiencia de una generación irrepetible de tenderos. Aquellos que crecieron en los años cuarenta y cincuenta, formados junto a la madre, el abuelo, el padre o como aprendices por cuenta ajena.

*La COOPERATIVA SAN RAFAEL, daría respuesta a los estudios y artículos especializados en el comercio de alimentación, que apostaban ya por la necesidad de una red de distribución moderna que evitara la inflación.*

(8) GUARDIA VECIANA, M.; Córdoba, análisis del comercio interior y sus problemas Prólogo J.R. Cuadrado. Universidad de Sevilla, 1977. P 15-16

Ahora, habían tomado las riendas de sus propios negocios, de unos “ultra-marinos y comestibles” que, por sus historias propias y por tradición cultural, representaban ya un eslabón sólido y esencial -entre la explotación y el consumidor final- dentro de la cadena de distribución de los productos de cercanía.

Serían los primeros integrantes de la *Cooperativa de Detallistas de Ultra-marinos San Rafael*.

No llegaban entonces al medio centenar de socios, dentro del panorama comercial de mediados de los sesenta, cuyas cifras oficiales en este sector de la alimentación, arrojaba un total de 4.378 licencias. Pero cada uno de ellos, contaban con los valores añadidos de la experiencia personal, la profesionalidad y la voluntad de incorporarse al futuro, sustentando las raíces de la tradición.

Tiendas que pasaron por todos los procesos de renovación y adaptación del comercio de alimentación, desde los años treinta a la conversión en autoservicio, tenderos llamados a conformar la primera generación de comerciantes unidos en un proyecto, que volvería a revitalizar el espíritu del cooperativismo de los años treinta.



Sección de Plásticos y Menaje. Galerías Preciados. 1965  
en: Tal como éramos. 2003 A.M.C.







# 4

*La novedad del frío  
y el autoservicio, del  
consumo al consumismo.*



*Frigorífico industrial, cortadora y anuncio de Vecrem, en la tienda de Manuel Risquez, años 60.*

Entre mil novecientos cincuenta y ocho y mil novecientos sesenta y cuatro, se produce una notable bajada en el gasto de alimentación y un no menos destacable incremento en las partidas de ropa, vivienda y gastos generales. El plato único, la economía de subsistencia y la alimentación como producto de primera necesidad, van perdiendo prioridad frente a otros bienes de consumo.

Por sectores, la partida de alimentación por hogar, se reduce en este lustro del 55,3 % del gasto en el año 1958 al 46,17% en 1964. El resto de las partidas de gastos por familia se incrementan en ese mismo periodo. El porcentaje en ropa de vestir evoluciona del 13,6% al 16,51 %, la vivienda del 4,96% al 6,96% y otros gastos domésticos van del 8,25% al 9,96%.

Otra nueva figura que irrumpe con fuerza en los presupuestos de los hogares españoles, es el epígrafe de ocio y vacaciones, con una subida del 17,89% en el 58 al 20,23% en 1964.

En nuestras tiendas de alimentación, los pequeños comerciantes comenzaban a adquirir los primeros congeladores, sustitutos de aquellas refresqueras recargables de cuatro puertas; a cambiar el metal por las estantes de madera, en las entradas y en los escaparates, mientras que los motocarros y carrillos, tirados por niños y gallegos, empezaba también a desaparecer lenta y progresivamente.

De las ventanas de las cocinas fueron emanando los primeros aromas a *Avecrem*, a café y cacao solubles. Los infiernillos de petróleo eran arrinconados a favor de *El Butano* que, relegaba a los comedores los primeros frigoríficos *Edesa* o *Kelvinator*, conviviendo con el reparto de bloques de hielo en rudimentarios carros-neveras, mientras en las “*salitas de estar*”, las radios de madera observaban con recelo a los transistores y a las pantallas con 365 líneas.

El país comienza a apreciar cierta apertura hacia la modernidad, con los consiguientes cambios en las mentalidades, las formas, los gustos y las prioridades del consumidor, como denuncian los cambios en la evolución del consumo en España.

Tan notables cambios socioeconómicos repercutirán, obviamente, en las tiendas de alimentación, que progresivamente irían adoptando y adaptándose a nuevas formas de conservación y venta, con elementos tan novedosos como la congelación.

Para la comercialización de la carne era obligatorio contar con neveras especiales en las tiendas, como recuerdan Francisco Villalobos y Antonio Ruiz, comerciantes de Las Margaritas y El Pozanco.

“

Cuando los primeros pollos congelados, en los años 60, se compraban también los primeros congeladores, porque era obligatorio tenerlos. Los pollos se vendían en la calle Isabel Losa. Íbamos con un carrillo o un triciclo a recogerlos, pocas veces echábamos mano a los transportistas de la Puerta de Gallegos, que estaban allí para transportes más pesados. Los carros y los triciclos se alquilaban en la Avda. de América.

Hasta entonces, a acepción del vino y el aceite y cuatro productos más, había que ir a comprar antes de abrir la tienda y luego, cuando cerrábamos por la noche, nos dedicábamos a hacer paquetillos de café y a pesarlos, por gramos, para que estuvieran listos al día siguiente temprano, que era cuando empezaban a llegar las mujeres”. (F. Villalobos).

“Por entonces, íbamos a los mataderos o a Manchado, Romero, Pedrosa y otros que iban a Tarragona a por embutidos que a lo mejor le salían a los fabricantes bajos de color, y solo por eso los daban más económicos. Se vendía también mucho el ”toca”. Eran embutidos de jamón, salchichón, chorizo, paleta, etc., que se calaban con un hueso para ver el olor. Los ”picaos” se notaban porque no olía bien, pero por la otra parte estaba perfecta y no tenía ningún problema. Se vendía muchísimo, por el precio y porque eran el mismo producto de las tiendas de la calle Concepción o Gran Capitán. (A. Ruiz).

”





*Reparto de bloques hielo en carros-neveras de tracción animal. Autor/a desconocido/a.*



Publicidad de Fuentes Guerra y La Campana, proveedores de las primera "neveras" Kelvinator, desde 302 ptas. /mes. En Diario Córdoba, mayo 1965.



Con la inminente llegada de la carne congelada, la *Delegación Provincial de Abastecimientos*, publicaba una nota informativa sobre la regulación del comercio para la venta de pollos en congelación. El precio regulado para las aves, tratadas con este proceso, sería de 53,20 pesetas/kilo, estableciendo un precio final de venta al público de 56 pesetas, incluidos los márgenes de 1,50 ptas. La adjudicación en la capital se llevaría a cabo, previa solicitud a la delegación y una vez comprobadas la existencia de "*instalaciones frigoríficas adecuadas*", como confirmaban nuestros comerciantes.

El frío industrial y el supermercado, habían llegado para quedarse.

Del éxito de los primeros frigoríficos, a los que la población seguía llamando "*neveras*", dan fe los datos comparativos expresados en un artículo sobre "*La explosión del comercio*". Revela que si en 1960 la producción nacional de estos electrodomésticos alcanzaba los 28.000, durante 1964, estas cifras se disparaban, habiéndose fabricado 280.000 e importado 190.000.<sup>(9)</sup>

El mismo texto vuelve a alarmar sobre la evolución del consumo en España, mostrando su pesimismo al entender que "*el consumo final, tantos años sujeto a niveles de subsistencia en nuestro país ha estallado fuera de control con los primeros síntomas de prosperidad*".

Otro signo de progreso sería la apertura de los primeros supermercados.

Este nuevo modelo de autoservicio, había nacido ochenta años antes en EEUU en 1936, a los veinte años de implantarse contaba con cerca de 3.000 establecimientos y una facturación cercana a los 200 millones de dólares anuales.

(9) BORIDÚ X. DE EMBÚN, J.; *La explosión del consumo. Vida y comercio*. B.M.C., 1965

# Regulación del comercio de la carne de pollo

*Pollos congelados a 56 pesetas el kilo*

*Nota de la Delegación Provincial de Abastecimientos*

La Comisaría General de Abastecimientos y Transportes por Circular número 6/65 ("B. O. del Estado" número 101 del 28 de abril de 1965), dicta normas regulando la producción y comercio de la carne de pollo durante la actual campaña.

De acuerdo con dicha Circular la producción, comercio, precio y circulación de las aves, vivas o muertas, frescas, refrigeradas o congeladas, continuarán en régimen de libertad en todo el territorio nacional, sin otras limitaciones que la Circular establece.

Se fijan las siguientes clasificaciones para los pollos sacrificados y preparados para su venta al consumo:

a) Pollo congelado, totalmente eviscerado, sin cabeza ni patas, y despojos comestibles (corazón, hígados

y mollejas) y cuello sin piel, en bolsitas dentro de la canal congelada, que se presentará envasada en envoltorio de "cryovac", polietileno, etc.

b) Pollo refrigerado, totalmente eviscerado, con cabeza, patas y cuello, y canal a temperatura de cero grados.

c) Pollo fresco, totalmente eviscerado con cabeza, patas y cuello, y canal enfriada a menos de diez grados.

Todos los establecimientos detallistas de carne de ave deberán estar provistos de instalaciones frigoríficas adecuadas, concediéndose un período de adaptación para

ello de seis meses susceptibles de ampliación a juicio de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

Para regular el comercio, la Comisaría General de Abastecimientos ofrecerá pollos congelados, cuyo precio de venta al público es el de 56 pesetas kilo en el cual se hallan incluidos los márgenes de 150 pesetas kilo para mayorista y de 450 pesetas kilo para detallista.

Todos los establecimientos de detallistas de carne de ave, están obligados a colocar sobre la mercancía expuesta para la venta, un car-

tel con la indicación de su precio, siendo asimismo preceptiva para la circulación y comercio de la carne de ave, que los envases se atengan a las prescripciones contenidas en la legislación sanitaria.

Adjudicada a esta capital por la Comisaría General de Abastecimientos una partida de pollos congelados, los industriales detallistas que posean instalaciones frigoríficas adecuadas, pueden solicitar de esta Delegación (Claudio Marcelo, 21-23), el número de pollos que deseen adquirir para su venta al público al precio de 56 pesetas indicado.

Las peticiones las formularán en carta por duplicado de la que se devolverá un ejemplar con la orden de entrega para el mayorista depositario.

A medida que se reciban en esta Delegación Provincial de Abastecimientos las peticiones anteriores, se dará a conocer por la Prensa los establecimientos en que se vendan estos pollos congelados de importación para conocimiento del público en general.

Lo que se publica para general conocimiento y cumplimiento.

El gobernador civil, delegado provincial. *Fernando Landín Carrasco.*

✍ **TODOS LOS ESPAÑOLES** están obligados a colaborar dentro de sus posibilidades en el Plan Nacional de Lucha contra la Tuberculosis.

*Precio del pollo congelado y transporte de hielo a domicilio, mayo de 1965. Diario Córdoba.*

“

Los pequeños comerciantes comenzaron a familiarizarse con términos del marketing y estrategias comerciales, conociendo la importancia de los colores o la colocación y exposición de producto reclamo en zonas estratégicas.

”

Treinta años después del nacimiento del autoservicio en Norteamérica, España empezaría a mirar hacia el modelo comercial, anglosajón por excelencia, iniciando así una nueva batalla por la supervivencia del pequeño comercio tradicional, que alcanzaría su máximo fragor con la llegada de las grandes superficies en los años 70 del siglo pasado.

El consumismo empieza a ganar terreno al consumo y hay una apuesta oficial por incorporar la modernidad también en el ámbito del comercio.

Por los testimonios orales de nuestros cooperativistas, sabemos que los primeros proyectos de tránsito de las tiendas de alimentación hacia el autoservicio, coinciden con una expedición de comerciantes a EEUU, probablemente auspiciada por el Ayuntamiento de Córdoba y/o la Cámara de Comercio e Industria o la Comisaría de Abastecimientos.



La iniciativa estaría en consonancia con una intensa campaña informativa extendida por los distintos medios escritos de difusión nacionales y locales, que irían introduciendo novedosos conceptos de estrategias comerciales y marketing: la importancia de los colores, la compra por impulso, el consumo como ocio o la colocación y exposición de los productos en zonas estratégicas, tratan de difundir *Las ventajas del auto-servicio en el Comercio de Alimentación*, como reza el título de un artículo, publicado en la revista de la Cámara de Comercio, en el que se destaca “*el efecto que producen sobre el detallista y sobre el cliente*”.

Entre las numerosas ventajas para el detallista subrayaban la obtención de una nueva clientela que toda tienda, nueva o transformada en auto-servicio conlleva; que los clientes suelen comprar más, al desaparecer los límites del servicio de mostrador y al estar los productos a la vista y al alcance del consumidor, modalidad que activa los sentidos de la vista y el tacto que produce la “*compra por impulso*”, aumentando entre un 40 y 50% el volumen de venta.



(10) Tal como éramos. A.M.C., Córdoba (1965)



“

Las señoras compran con los ojos y a menudo plantean los menús en sus mentes cuando ven ciertos artículos. La vista ayuda a pensar en la que van a comer y por lo tanto tienen una propensión a comprar en exceso, sobre todo cuando la exhibición está dispuesta de una forma tan atractiva que los artículos casi le dicen al cliente <<llévame a casa>>.(...) La gente no sabe lo que quiere hasta que lo ve. Y lógicamente tiene mucha más posibilidades de verlo cuando se exhiben todos los artículos, mientras que en el servicio del mostrador todo lo más un 40 por 100 de los artículos en existencia quedan bien exhibidos.

Los costes del trabajo disminuyen, (para el comerciante) ya que los clientes se sirven ahora a sí mismos (...) es posible trabajar con un mínimo de personal. Mientras que en las tiendas que solo tienen un servicio de mostrador, sólo puede haber tantos clientes servidos a la vez como dependientes haya en el local. (...) Debido al funcionamiento de la caja registradora se puede llevar un control de todas las ventas y conocer la marcha general de los distintos departamentos. (...) El cliente ya no necesita perder el tiempo para comprar solamente una caja de palillos. Una tira de papel con el precio detallado de los artículos que ha elegido, de modo que al llegar a casa, la cliente pueda controlar perfectamente cuánto y en qué ha gastado.<sup>(11)</sup>

”

En la praxis, los tenderos tendrían que encarar nuevos importantes retos, como la adecuación de espacios, la presencia de las primeras cajas registradoras, la eliminación del mostrador, la nueva disposición de los productos y la reseña del precio por artículos que, en la unidad y el envase, comienza a ser obligatorio a partir de los años 60.

(11) Del libro <<Goin self-service??>> de P. Galvani y A.F. Arnell, en Vida y Comercio, 1964. B.M.C.



Listin de Precios Cooperativa San Rafael. 1974.



Publicidad Aceitunas La Española.

Es cuando aparecen las primeras etiquetas adhesivas, escritas a mano antes de la llegada del *Protex*, las máquinas etiquetadoras más populares y novedosas. Estos recursos exigieron de nuevo, altas dosis de esfuerzo, largas horas de trabajo y formación y una cuantiosa inversión económica y, nuevamente, del ingenio y la creatividad de la que han hecho gala nuestros pequeños comerciantes a lo largo de su historia.

Pese a ello, en la memoria de aquellos pioneros, no son estos los aspectos más complejos.

Aquel cambio de modelo de tienda tradicional a moderno autoservicio, exigía una labor mucho más delicada y ardua: el cambio de mentalidad de la clientela, la ruptura casi radical de las costumbres y la tradición centenarias. Y supieron conjugar el anacronismo y la modernidad, de tal modo que la libretilla, la cuenta a lápiz en el papel de estraza, la “dita”<sup>(12)</sup>, las letras de cambio u otros pagos a plazos, convivieron con las primeras calculadoras, las computadoras y las cajas registradoras.

A la clientela, exclusivamente femenina, que acudía diariamente con su bolso de comprar, le costó adaptarse a los nuevos usos, como la utilización de las canastas en el interior del supermercado, al tique expedido por una máquina o a la atención indirecta. Y lo que para el comerciante era un método que agilizaba notablemente la compra, para la mayoría de sus clientas suponía con frecuencia, una descortesía o una falta de atención, cuando no un detalle de desconfianza.

Los primeros supermercados locales nacieron en el centro o se transformaron en autoservicio, como en el caso de *Supermercados Abel* o *Los Sánchez* que ya publicitaba sus “*Ultramarinos finos*” en los años treinta.

(12) Cantidad de dinero por compra a plazos que cobraba el dítiro puerta a puerta.

Progresivamente se fueron extendiendo por las zonas periféricas, sujetos al volumen y las condiciones socioeconómicas de la población, en un proceso lento, que en nada rompió el día a día de las tiendas familiares de los barrios, desde San Agustín al Campo de la Verdad, de Poniente a Levante.

En el entorno de Las Tendillas, eran ya célebres las tiendas de Pío Gómez, en la calle Jesús María, frente al Conservatorio de Música, cuya firma casi inauguró las heladerías de Ciudad Jardín situándose luego en la Plaza de Costa Sol.

En el eje Concepción/ Gondomar/ Cruz Conde estuvieron los ya míticos Ultramarinos de Navarro; en Concepción, Los Sánchez, Víctor García, Mantequerías Abel (de Jiménez Claramunt) o la Charcutería Jiménez.

Fueron los comerciantes que surtieron las mesas más copiosas o despertando los anhelos de decenas de niños, mujeres y hombres, que sólo podían acceder a la visión de sus exquisitos manjares tras los opulentos escaparates del centro; otros más humildes suministraban las alacenas de las casas de vecinos y las primeras viviendas construidas por plantas.

La opulencia de aquellos escaparates de centro, decrecía progresivamente, en la medida que se expandían los establecimientos a los incipientes barrios obreros, hasta casi desaparecer por completo por los caminos de los arrabales, en donde todavía tardarían en esfumarse los recibos de pago a cuenta que eliminarían definitivamente el futuro “dinero de plástico” o tarjeta de crédito.



*Recibo de pago a plazos de Almacenes Moya Hermanos, que cobraba el dinero al cliente, semanal o mensualmente.*



*La computadora adaptada a la caja, una de las geniales ideas que se anticipó al sistema actual. Años 70.  
Foto: Gentileza A. Deza.*

*Algunas de las firmas familiares de nuestros socios fundadores, como Risquez, Los Sánchez o Abel Jiménez, habían iniciado su trayectoria comercial en la década de los años 30.*

Y mientras el mundo se sumergía en las múltiples efervescencias de los míticos sesenta, bajo la sombra de una inflación desmedida, sobre el pequeño comercio seguía recayendo aquella vieja doctrina de solidaridad y humanidad, que los tenderos venían observando desde antiguo, cumpliendo ya desde la postguerra, bajo la tenaz vigilancia de los comisarios de Abastos, como nos recordaban nuestros mayores.



*Algunos de los apellidos de estos socios fundadores, como Sánchez o Jiménez aparecen en el Comercio de Córdoba (1935) o el Diario Republicano La Voz (1934).*







# 5

*La primera generación  
de economía social y  
comercio de cercanía.*



*Miembros fundadores de la Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos de Alimentación de Córdoba, San Rafael, 1965*



Si los 60 fueron años relevantes para la ciudad y el comercio en general, para de las tiendas de alimentación cordobesas serían trascendentales, al contar con hitos tan destacados como la unión de un grupo comerciantes, que serían capaces de ser artífices de la lenta desaparición de usos y costumbres sociales, dilatados en el tiempo, manteniendo el difícil equilibrio entre la modernidad y la tradición. Su protagonismo, su esfuerzo y arrojo, en aquella época de tránsito, permitió la puesta en marcha de la *Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos de Alimentación de Córdoba, San Rafael*, una de las primeras empresas locales de economía social.

Fundada el 21 de mayo de 1965, por un grupo de hombres y mujeres introducen e impulsan un nuevo concepto en el panorama comercial de Córdoba, de su provincia y de una España subdesarrollada en múltiples aspectos.

Recordemos que, aunque en mayo de mil novecientos cincuenta y dos, hubieran desaparecido oficialmente las cartillas de racionamiento, durante aquel primer lustro, prevalece aún la venta de artículos de regulación, bajo el dictamen de la tan nombrada Comisaría de Abastos que sigue haciendo pública, periódicamente, la lista de establecimientos únicos de alimentación y los precios estipulados.

*El 21 de mayo de 1965, el esfuerzo y arrojo, permitió la puesta en marcha de la Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos de Alimentación de Córdoba, San Rafael, una de las primeras empresas locales de economía social.*

Aunque el cooperativismo seguía sujeto, pues, a las antiguas consignas y bajo el estricto control de la *Delegación Nacional de Sindicatos*, estas y otras rémoras, no serían óbice para que la primera generación **ALSARA** apostara por la vía del asociacionismo para el comercio de alimentación, remontando todos y cada uno de los condicionantes que impusieron unos tiempos cruciales para el futuro del comercio.

*En 1952 había desaparecido oficialmente la cartilla de racionamiento, pero la Comisaría General de Abastos siguió ejerciendo la vigilancia y el control sobre los artículos de regulación, durante toda esa década y hasta bien entrados los 60.*

Aquel grupo de 34 hombres y 4 mujeres, consolidan ese día 21 de mayo el primer compromiso de unión y cooperación entre los comerciantes de alimentación de Córdoba, firmando el acta de adhesión a la **Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos de Alimentación de Córdoba San Rafael del Sindicato Provincial de Alimentación de Córdoba**, adscrito al antiguo Sindicato Único, dentro del “*Régimen Especial de Compras de Ultramarinos y Comestibles*” quedando sujeto a lo preceptuado en la Ley de Cooperación de los años cuarenta, antes de la publicación del Estatuto Fiscal de 1969, con regulaciones de los años 39/40, que culminaron en el inamovible Reglamento de 1943.

Fueron años nada alentadores, para los analistas de entonces y los estudiosos de ahora, bajo un gobierno de apariencia aperturista que, no obstante sigue siendo partidario de un empresariado que anteponga lo “social y espiritual” a la rentabilidad económica, el lucro o los beneficios mercantilistas, conceptos que mantendrían estancados en la asfixia a los pequeños tenderos del ramo.

*En mayo de 1965, un grupo de 34 hombres y 4 mujeres, crean la Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos San Rafael, anticipándose al Plan de Estabilización Económica del gobierno de Los Tecnócratas.*

Pero, a pesar de aquellas circunstancias, ellos y ellas abordan una vez más, un intrincado camino hacia la transformación de las viejas estructuras, haciendo posible

que sus pequeñas tiendas, siguieran creciendo, encarando retos, aprendiendo conceptos desconocidos para ellos, como inversión, reestructuración, modernización, esfuerzo financiero, *marketing* y otros términos, novedosos entonces, aunque repetidos y planteados hasta la insistencia.

Existe unanimidad en la necesidad de paliar las deficiencias en la cadena de distribución de la alimentación, minorista y mayorista, anclada en estructuras caducas regida por leyes igualmente anacrónicas, que comenzarían a actualizarse en 1969, cuatro años después de la firma de los estatutos de la **Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos San Rafael**.

*El germen de ALSARA nace impregnado del espíritu de solidaridad e igualdad que alumbró el cooperativismo europeo: equitativo, de desarrollo local y consumo de cercanía.*

La decisión de aunar esfuerzos y recursos, no debió ser tarea fácil, puesto que nace en el marco legal ya reseñado y anticipándose casi un lustro a la tímida revisión que supuso ese primer decreto promulgado al respecto, el 9 de mayo de 1969, que sigue haciendo distinguos entre las de los años 40 que protegían a las sociedades inscritas durante el gobierno provisional de Burgos.

La filosofía de nuestros pioneros, se había anticipado en cuatro años a la tímida revisión que supuso el decreto que afirmaba recoger las líneas fundamentales de otro anterior (1964) que distingue todavía entre cooperativas protegidas y la que no se consideran fiscalmente como tales.

Cuando el 21 mayo de 1965 se firma el acta de constitución de la **Cooperativa San Rafael**, se lleva a cabo bajo estas premisas que permanecerían estancadas hasta diciembre de 1974, con lo cual, la propuesta de nuestros



*Miembros de la primera Junta Directiva de la Cooperativa de San Rafael.*

ESTATUTOS  
de la  
Cooperativa de Ultramarinos  
"SAN RAFAEL"  
del  
SINDICATO PROVINCIAL DE ALIMENTACION  
de  
CORDOBA



socios se anticipó igualmente en diez años a la *Ley Reguladora de Cooperativas*.

Pero el germen de la actual **ALSARA**, prende impregnado de aquel otro espíritu de solidaridad e igualdad en participación, obligaciones y derechos, que alumbró los orígenes del cooperativismo europeo: un reparto equitativo que priorice el desarrollo local, a través del consumo de cercanía.

Y, frente a aquel horizonte nacional, constreñido, comienzan a impulsar las estructuras comerciales comunes, y por ende sociales, que irán derivando en una rentabilidad y estabilidad laborales, más acorde con los aires que respiraba Europa, sumergida desde el Tratado de Roma de 1957, en la Comunidad Económica Europea (CCE) y la construcción de la futura Unión Europea.

Su iniciativa sienta las bases de la apuesta en común del sector de la alimentación, para la búsqueda de soluciones, con retos que tratan de dar respuestas a las reiteradas advertencias y denuncias de economistas y expertos de los años 50-60.

La firma de constitución tuvo lugar en el Salón de Actos del Sindicato Provincial de Alimentación, con sede social en la Avda. del Gran Capitán 10, que fuera el edificio único del Sindicato, *"siendo las veintiuna hora del día mencionado, con el fin de constituir e informar de los fines que ha de cumplir la Cooperativa de Detallistas de Ultramarinos del Sindicato de Córdoba San Rafael, de su funcionamiento y de las ventajas que pueden reportar a sus asociados"*.

Se había procedido a la lectura de los estatutos, divididos en siete capítulos y una disposición final, cuyos treinta y siete artículos sentaron las bases de un nuevo modelo para

*Primeros estatutos de la Cooperativa de Ultramarinos SAN RAFAEL, germen de ALSARA Juan Costí, vicepresidente fundador.*



el sector, tan necesario como inédito en el panorama socio/económico local y los sistemas de producción y control nacionales. Se comenzaría de este modo a dar respuesta a las inquietudes de los pequeños comerciantes de alimentación; también a las interrogantes y posibles retos de futuro.

La Cooperativa nacía...

“Abierta a todos aquellos comerciantes detallistas del ramo de la alimentación establecidos legalmente, que lo soliciten y que reúnan las necesarias condiciones de solvencia y moralidad profesional”. Integrada en el Sindicato de Alimentación de Córdoba, rezan en sus estatutos, “el objetivo de la sociedad de realizar compras de los artículos, propios del comercio de alimentación, en los lugares de origen, en cantidad que permita obtener los márgenes comerciales necesarios, a fin de distribuir al público consumidor a los precios más baratos posibles.” Inciden asimismo en la intención de “agruparlos con el fin de formar una entidad de suficiente importancia para realizar compras en grandes cantidades que proporcionen márgenes de utilidades normales, liberándose de la especulación y de otros intermediarios y en razón de tales fines la Cooperativa atenderá económicamente, de forma inicial a constituir un capital representativo para su funcionamiento...” ”



Inauguración de las Instalaciones en el Polígono de La Torrecilla, 1985. Foto Alsara.

Tras la firma del acta de constitución y la lectura de los estatutos, estos fueron aprobados por unanimidad, dando paso al nombramiento de la primera junta rectora de la *Cooperativa San Rafael*, presidida por Víctor García Romero, bajo la vicepresidencia de Juan Costi Gutiérrez, con Fernando Navarro Aumente como secretario y Antonio Sánchez García, ejerciendo las funciones de tesorero.

Cuatro meses más tarde, el *Ministerio de Trabajo- Dirección General de Promoción Social, Sección de Cooperativas*- de Madrid, anunciaba la inscripción de la Cooperativa una vez “*cumplidos todos los trámites y requisitos que para la aprobación de los Estatutos y Reglamentos de las cooperativas que determina la Ley*”<sup>(13)</sup>, que en aquel mayo del 65 sigue rigiéndose por los sucesivos decretos, dictados en favor de la Obra Sindical única del Estado.

*La reducción de costes para los asociados, la defensa de intereses comunes, el desarrollo y la expansión, fueron las primeras fórmulas conjuntas que inspiraron la unión de esta primera central de compras que cristalizó en ALSARA.*

Se establecen así las primeras fórmulas conjuntas de desarrollo que inspiran la unión de sus establecimientos: reducción de costes para los asociados, a través de su propia central de compras; desarrollo, expansión y defensa de intereses comunes.

Bajo estas premisas, comienzan a llevar a la práctica los notables cambios de aquella realidad, todavía compleja, y los múltiples del porvenir, que irán cristalizando en una cronología de acciones tan intensas como exitosas.

(13) Acta de Constitución de Cooperativa San Rafael.

*En 1965, año de creación de COOPERATIVA DE  
DETALLISTAS DE ULTRAMARINOS SAN RAFAEL, nuestras  
pequeñas tiendas de alimentación, seguían encarando  
nuevos retos, aprendiendo conceptos novedosos y  
desconocidos para ellos.*

En septiembre del 65, se realizó la primera operación comercial por un montante de 197.504 pesetas, con la firma de conservas de pescado LOGO; dos años más tarde, se abrió el primer almacén en la calle Hernán Ruiz que se trasladaría luego a San Juan de la Cruz.

En años sucesivos, por acuerdos en Asamblea General, se fue ampliando el capital, a través de aportaciones de socios, mediante pagos fraccionados. Y así, en 1972 tuvo lugar la adquisición de un solar de 2.300 m<sup>2</sup> en la calle Sor Ángela de la Cruz y la colocación de la primera piedra de la que sería la futura **ALSARA**.

COOPERATIVA DE DETALLISTAS DE ULTRAMARINOS  
"SAN RAFAEL"  
GRAN CAPITAN, NÚM. 10  
SINDICATO DE ALIMENTACIÓN  
CÓRDOBA

Tel. 22-39-69

1 Julio 1, 967

Sr. D. FRANCISCO WILLALOBOS ROSAS  
Las Morenas Zona B) nº 47  
LOCALIDAD

Estimado amigo:

Efectuada el examen de la solicitud de ingreso en ésta Cooperativa, de Detallistas de Ultramarinos "San Rafael", por la Junta Rectora, de la misma, en su reunión del pasado día 19, fué aprobado su ingreso, participándole que conforme a lo establecido en los Estatutos de la Entidad, deberá proceder al ingreso inmediato del desembolso a Capital retenido de pesetas DIEZ MIL, a cuenta de la aportación total que según los Estatutos es de pesetas VEINTICINCO MIL.

Dicho ingreso, deberá efectuarlo, en la Central del Banco Hispano Americano, c/ Sevilla, nº 6, donde tiene abierta la c/c. ésta Cooperativa, en la que sería conveniente habriese Vd. cuenta, con objeto de cargar los recibos, expedidos a librados por la Cooperativa, así como se ahorraría Vd. gastos de negociación a otra Entidad Bancaria.

Lo que le participamos, para su conocimiento y efectos, quedando

S.A.S.S.

*Victor Garcia Romero*

Id. Victor Garcia Romero.  
Presidente de la Cooperativa.-

*Circular enviada a los socios de nuestra Cooperativa, informando sobre uno de los acuerdos de ampliación de capital, aprobado en Asamblea General. 1967*

En 1973 se inauguró el edificio que albergaría el primer almacén propiedad de la Cooperativa. Ese mismo año se produjo también la integración de los socios de la *Cooperativa Andaluza de Distribución (C.A.D.)*.

En mayo de 1985 se produce el traslado a las nuevas y actuales instalaciones del Polígono de la Torrecilla, coincidiendo con el vigésimo aniversario de la fundación de la cooperativa.

El 19 de mayo de ese mismo año, el Salón de Actos del Club Santuario albergó la Asamblea General anual de las *Cooperativa de Detallistas San Rafael*, asociada ya a la U.D.A *La Unión de Detallistas de Alimentación* había nacido en el Madrid de 1931, bajo las siglas de DUCPRA. En 1964 y transformada ya en *Grupos Madrileños de Abastecimientos, GRUMA*, trasciende del ámbito local con la cadena de supermercados *UDACO* como principal emblema.

*La inauguración del primer almacén propiedad  
de la Cooperativa y la integración de los socios  
de la C.A.D. se produjo en 1973.*

En la memoria del ejercicio de ese año, se hizo una valoración más que positiva del nivel de servicio que el consumidor encontraba en los establecimientos de UDACO por comodidad, precio y alternativa para el detallista, mostrando la satisfacción por la buena marcha de una sociedad ya consolidada y, que tenía en las nuevas instalaciones comerciales de La Torrecilla, llamadas a ser el “*gran centro de distribución de nuestra zona*”.

En esa década de los 80 un nuevo frente comenzaba a cruzar las fronteras: la instalación de las Grandes Superficies planeaba ya sobre el pequeño comercio. Su presencia comenzó a ser inminente en todo el territorio nacional.

Los postulados compra & ocio del modelo anglosajón, entraban necesariamente en conflicto con la tradición, la filosofía y el modelo laboral de nuestro pequeños comercios de alimentación y con el patrón social y cultural de los consumidores.

Pero este nuevo reto -cuyo principal agravante podría haber sido el individualismo que tanto preocupaba a los expertos- halla un comercio de alimen-



tación avalado por las siglas de **ALSARA**. Un comercio asociado, competitivo, en materia de distribución y de defensa de los productos de cercanía, con veinte años de experiencia.

Entre las amenazas de estos macro/supermercados para el pequeño comercio, según los análisis DAFO, estaba la liberalización de los horarios comerciales, extensibles a los siete días de la semana y las ofertas puntuales por debajo del costo.

En aquella “guerra de horarios” contra las grandes superficies y los incontables perjuicios que suponían para el comercio de alimentación, estuvo nuestra cooperativa.

A principios de los 90, el presidente de los vendedores de mercados, Juan Valle, nos dejó un resumen de la situación de su sector, de las tiendas de alimentación y de los pobres conceptos que del asociacionismo tenían, todavía entonces, un alto porcentaje de comerciantes:

“

En este sector teníamos una problemática diferenciada y cuando empezaron a implantarse las Grandes Superficies, iban avanzando mientras nosotros estábamos estancados, estábamos en franca desventaja (...) El horario comercial era diferente, prestaban servicios que nosotros no podíamos atender. (...) Tenemos un retraso de muchos años, con respecto a las últimas tecnologías y a otras comunidades autónomas, e incluso dentro de Andalucía, porque el camino que hemos iniciado lo iniciaron ellos hace diez años. (...) Respecto al asociacionismo, estamos como estamos, un setenta por ciento piensa que no necesita nada de las organizaciones. Tenemos que mentalizarnos de que las cosas están cambiando. <sup>(14)</sup>

”

**ALSARA** abordó este panorama respaldado por la cohesión entre sus socios y varios lustros de experiencia dentro del cooperativismo activo. Continuaron creciendo y expandiendo su proyecto más allá de las lindes de Córdoba y su provincia. Este primer paso tiene lugar en 1989, con la integración de la Cooperativa San Andrés de Linares y la apertura de nuevas instalaciones en aquella ciudad jiennense, al tiempo que se constituye la sociedad sucursalista PRODEASA. *Promotora de Detallistas de la Alimentación de Córdoba*, S.A. para el comercio al por menor de productos alimenticios, bebidas y tabaco, en establecimientos permanentes.

(14) Entrevista al representante de Mercados. M. Cabello. LA PLAZA DEL COMERCIO 1998.



Inauguración Linares, 20 de mayo de 1989. Foto: Espejo. Alsara.

En 1993, surge la integración de los socios de cooperativa San Miguel de Úbeda. En ese mismo año tiene lugar el cambio del nombre comercial de todos los establecimientos, identificándolos y desarrollando una nueva marca. Nace **ALSARA**.

*En los años 90, el prestigio y la solidez de ALSARA, la convirtieron ya en una organización puntera en servicios, calidad y distribución del producto que llega impecable al consumidor final.*

En 1994 se ejecuta la ampliación, en más de 3.000 metros cuadrados en las instalaciones del Polígono de la Torrecilla y, cuatro años después, se adquieren varias naves anexas a estas instalaciones.

Entre 2000 y 2005, seguirán la construcción de una sala de despiece y elaborados cárnicos; la compra de otro solar anexo a la sede central; el traslado de cash a las nuevas instalaciones de Mercacórdoba; la constitución de la Sociedad de Droguería y Perfumería, D.P.H. y una segunda construcción e instalación de Droguería y Perfumería en Mercacórdoba.



*Inauguración Linares, 20 mayo del 1989. Foto Espejo. Alsara.*





# 6

*Un referente frente  
a los cambios del  
nuevo milenio.*



Los años que transcurre entre 1994 y 2000 son de una intensa actividad comercial y empresarial, cuya experiencia y gestión ha ido cristalizando sucesivas ampliaciones, adquisiciones e instalaciones y en múltiples avances para nuestros pequeños comerciantes de alimentación y, por ende, para nuestra *Cooperativa de Detallistas de Alimentación, ALSARA*.

El mundo occidental y el comercio en particular, se enfrentaban a los retos del nuevo milenio y a los cambios estructurales y conceptuales exigidos por la revolución tecnológica, a los que se sumó, en el ámbito de la Unión Europea, la adaptación a la nueva moneda.

Así las cosas, en los prolegómenos del 2000, el comercio busca múltiples fórmulas de futuro.

Según los estudios del momento, las principales debilidades de las centrales y grupos de compra y del sector comercio en general, sería el desconocimiento de las realidades y el día a día de los socios, la falta de formación, la desconexión con los asociados, la indiferencia de los comerciantes frente al asociacionismo. Estas y otras debilidades, hallan en nuestra cooperativa, en su organización y en sus asociados, una de sus principales fortalezas.

**ALSARA** es ya una central de compras de referencia, en lo comercial, y una agrupación coaligada en lo humano. Sus más de treinta años de existencia, la habían convertido en una organización empresarial puntera en servicios y productos de primera calidad, con una distribución inmejorable que seguía permitiendo la llegada de productos, en condiciones impecables, tanto al detallista como al consumidor final.

La salida diaria de la flota de camiones desde **ALSARA** y la frecuencia en la llegada de mercancías a los establecimientos del grupo –semanal y en días alternos– dentro de los horarios apropiados al punto de venta, fueron y siguen siendo uno de sus principales activos, junto al factor humano. Todo ello, potenciado por otros servicios, como el asesoramiento técnico y comercial, formado por un equipo de gestores comerciales que informan semanalmente acerca de productos, surtidos, promociones, evolución de las ventas o implantación, sin obviar la Política Comercial dirigida al consumidor y las acciones promocionales, personalizadas en función de las características de cada punto de venta.

Otro pilar fundamental es la formación continua y específica, según el grupo de pertenencia, para asociados de carnes, frutas y verdura y otros de atención al cliente; ofimática, entre los más frecuentes.

“

Los cooperativistas de **ALSARA** se anticipan, en tres décadas, a las propuestas asociativas de franquicias y centrales de compra de principios del siglo XX, conservando su espíritu asambleario.

”

Del reconocimiento de estos y otros potenciales, como el trato personalizado, la fidelización de la clientela hacia los comercios integrados, el respeto de la sociedad y del sector empresarial, dejan constancia numerosas intervenciones de nuestros cooperativistas en medios de comunicación, jornadas y congresos de la época que, en esos años claves para el comercio, reclaman las opiniones, la experiencia, el prestigio y la solidez de nuestros cooperativistas.

Y cuando los estudios y análisis del momento comienzan a presentar las estrategias asociativas, las franquicias y las centrales de compra como iniciativas obligadas para el éxito futuro a aquel tránsito, los cooperativistas de **ALSARA**, llevan más de tres décadas potenciándolas, conservando el espíritu asambleario que alumbró sus inicios y se mantuvo en sus principios.

Las actas del *III Congreso Andaluz de Comercio*, celebrado en Córdoba en enero del 98, dan fe de ese espíritu, en la ponencia que el director gerente de **ALSARA**, Juan García Baena, desarrolló dentro la de la mesa *Centrales y Grupos de Trabajo*:

“

La filosofía comercial que mantiene la firma que dirige, se basa en la independencia de los comerciantes y en la diversidad de actividades comerciales que éstos desarrollan. García Baena, enumeró dos factores claves en el incremento de su competitividad: ofrecer productos de calidad a precios competitivos e incorporar una serie de servicios variados que satisfagan las necesidades de sus socios. En este sentido, la formación continua de los empresarios y empleados que la conforman, ha sido uno de los pilares básicos. <sup>(15)</sup>

”

(15) M. Cabello. Memoria anual, 1998. Apepmeco. Córdoba.





Con esas premisas, nuestros tenderos de la alimentación volvieron a remontar un nuevo siglo de cambios y éxitos, personales y empresariales.

El resultado material de estos más de cincuenta años de transformaciones, esfuerzo y éxito, cristalizan una estructura central de la sociedad ubicada en el Polígono de La Torrecilla, que es a su vez el almacén regulador de Córdoba y de los Centros de Linares y Badajoz, desde donde se abastecen a las provincias de Córdoba, Sevilla, Málaga, Huelva, Granada y Cádiz, en cuyas instalaciones se cuenta con espacios para frío, de elaboración y despiece cárnico, oficinas, administración y aulas de formación.

Desde el polígono de Los Jarales, en Linares, y El Nevero de Badajoz, **ALSARA** sigue ofreciendo sus servicios, de distribución de mercancías y de Cash, a los detallistas y asociados de Jaén, Ciudad Real y Extremadura.



*Juan García Baena recogiendo el Premio a ALSARA otorgado por la Federación de Comercio de Córdoba, marzo 2012.*



*Entrevista a Juan García Baena, Director de ALSARA, con motivo de uno de los numerosos actos solidarios.*

El legado humano de aquellos hombres y mujeres, siguen siendo los nobles principios que inspiraron sus estatutos del 65, que han seguido vigentes, como el espíritu inicial de compromiso con el cooperativismo español de los años 30, al decir sobre el fondo de obras sociales: *“Los fines que cumplirá el fondo de Obras Sociales serán, Morales, Culturales, Profesionales o Benéficos, pudiendo establecerse contacto y llegar incluso a acuerdos con otras Cooperativas con objeto de aspirar a la realización de fines comunes de mayores dimensiones e importancia social”*.

Así rezaba en el capítulo VI, el artículo 32 y así se ha venido cumpliendo, tal y como señalan numerosos medios de prensa y audiovisuales, de décadas posteriores y hasta la actualidad, como una de las insignias con las que los pequeños comerciantes de la alimentación destacaron en la Historia y la memoria que estas páginas tratan de rescatar.



Agradecimiento de Cruz Roja por nuestra ayuda a Haití en 2010.

Actualmente, *Cooperativa de Alimentación San Rafael, ALSARA*, con más de 50 años de esfuerzo y renovación a su espalda, constituye una referencia obligada para aquellos detallistas del sector que conocen y saben de la importancia de caminar en cooperación por las sendas de las tiendas de alimentación. Comerciantes que tienen tras de sí una larga trayectoria familiar y gremial, una herencia histórica y sentimental, con el comercio de cercanía y el trato familiar, que las generaciones venideras tienen el derecho a conocer, la obligación de reconocer y el privilegio de conservar.



Equipo directivo. 1993





## PARA QUE PRONTO VOLVAMOS A LA NORMALIDAD

- ✓ LA SALUD de nuestro Personal y la Tuya **NUESTRA MAYOR PRIORIDAD**
- ✓ EVITAR LAS AGLOMERACIONES en las tiendas en general, y en las de proximidad, en particular **NUESTRA RESPONSABILIDAD**
- ✓ Facilitar, según las necesidades y posibilidades existentes, los elementos útiles para la higiene **NUESTRA OBLIGACIÓN**
- ✓ Garantizar, en la medida de lo posible, los artículos básicos para el hogar **NUESTRO DEBER**



Nuestro mayor compromiso impulsar todas y cada una de las medidas adoptadas por las Autoridades

*Gracias a todos*

www.alsara.es  
#YoMeQuedoEnCasa



ALSARA

alcoop  
Lo mejor de nuestra tierra



### Muy pronto,

Recuperaremos la alegría, los besos y los abrazos.

Los paseos por nuestras calles y nuestros parques.

Las tertulias con los amigos. Los fines de semana.

Con más ilusión que nunca.

Nuestros Pueblos volverán a brillar. Como siempre.

Desde ALSARA te damos las GRACIAS por tu solidaridad, y te pedimos que continúes haciendo las compras **RÁPIDO**, con **RESPONSABILIDAD** y **CERCA** DE TU DOMICILIO.

Gracias A TÍ.  
Gracias a nuestros  
**HÉROES**



En ALSARA, no somos investigadores, ni expertos en estadística que puedan predecir cuando saldremos de esta. Somos trabajadores, personal de almacenes, transportistas, cajeros, dependientes... que queremos decirte que:

**¡No vamos a bajar la guardia hasta que esto se solucione!**  
Y recuerda que...

**¡Nos vamos a dejar la piel para SERVIRTE A TÍ Y A LOS TUYOS!**



En el verano del 2020, cuando ultimábamos estas páginas, nuestros comerciantes de la [Cooperativa de Alimentación ALSARA](#), trabajadoras y trabajadores, transportistas y repartidores, personal administrativo y técnicos, siguen desarrollando su impagable compromiso de servicio a la sociedad, escribiendo junto a los sanitarios, las fuerzas armadas y una buena parte de la población, páginas relevantes de la historia actual y futura, en donde primarán de nuevo las palabras más repetidas de este oficio: esfuerzo, solidaridad y compromiso.

Pasado el primer periodo, cuando empezamos a ver la meta, no tenemos por menos que añadir estas palabras de gratitud al esfuerzo de todos.

En **ALSARA** nos sentimos partícipes de las encomiables acciones que, desde los inicios, hemos llevado a cabo en nuestra sociedad, aportando lo mejor de nosotros mismos en esta batalla común.

Desde el *Comercio de la Cercanía* nos sentimos legitimados para agradecer el esfuerzo de todos para superar esta situación.

*Córdoba, Julio de 2020.*



## PORQUE NO ES LO MISMO



*¡ Porque no es lo mismo !*  
Las tiendas que apuestan por las Frutas y Verduras de Temporada, por Proveedores Locales que suministran sus productos en el punto óptimo de maduración, que aquellas que las traen de grandes explotaciones de otros países a miles de kilómetros de aquí.



*¡ Porque no es lo mismo !*  
Que las carnes sean autóctonas, con trazabilidad garantizada, que traerlas embarquetadas, en contenedores, de otros lugares lejanos, donde predomina la mano de obra barata y deficientes medidas sanitarias.



*¡ Porque no es lo mismo !*  
Apostar por un Modelo de Negocio basado en las personas, en la Responsabilidad Social, en la confianza y en la proximidad, que hacerlo por otro, basado en la rentabilidad.

*¡ Porque no es lo mismo !*