

***PEQUEÑAS
HISTORIAS
DEL
TORREPEROGIL
DEL SIGLO XX***



JOSÉ VILLAR CRESPO - 2020

ÍNDICE:

1. GASEOSAS Y SIFONES "EL PÁJARO".....	Pág.3
2. FÁBRICA DE ANÍS ROLDÁN.....	Pág.8
3. LOS ÚLTIMOS TEJARES DE TORREPEROGIL.....	Pág.11
4. EL TRACTOCARRIL DE LA LOMA.....	Pág.20
5. LA FÁBRICA DE HARINAS ZÁRATE.....	Pág.24
6. LA ALPARGATERIA.....	Pág.28
7. LA FÁBRICA DE ACEITUNAS.....	Pág.31
8. PERSONAJES HISTÓRICOS DE TORREPEROGIL D. MANUEL ZURITA.....	Pág.34
9. LA HISTORIA DEL VINO.....	Pág.37
10. RECETAS DE PLATOS TORREÑOS.....	Pág.39
11. LA MATANZA DEL MARRANO.....	Pág.45
12. GASTRONOMÍA TORREÑA.....	Pág.47

1. GASEOSAS Y SIFONES "EL PÁJARO": UNA MARCA CENTENARIA QUE DESAPARECE

Varias generaciones en Torreperogil hemos conocido estas gaseosas y sifones que nos han endulzado el paladar y a la vez, han sido un gratificante refresco, pues tanto sola como mezclada con vino, nos acompañaba en comidas o haciendo la "ligaila" con los amigos, sin olvidar cuando se mezclaba con otros ingredientes como para hacer un "ponche",,,, y no hay que olvidar el sifón, que mezclado con vino tinto era extraordinario.

Haciendo una pequeña historia de esta marca, tenemos que remontarnos al año 1914 en el cual José Dominguez Salas "pajarillo" de apodo, le compra una fábrica de gaseosas que existía en Torreperogil a Antonio Viedma, y desde aquel momento, se empiezan a fabricar las gaseosas y sifones por José Dominguez Salas bajo la marca "EL PÁJARO" hasta su desaparición en el año 2011.

La fábrica estuvo ubicada en la calle Virgen N°-19 para trasladarse a finales de los años 40 a la calle Prim N°-4 donde ha estado hasta ahora. Como dato curioso hay que reseñar que el reparto a tabernas, tiendas y particulares, en aquellos tiempos y hasta principio de los años 40 se hacían con caballos y burros. Después sería con un carrillo de mano y posteriormente por medio de vehiculos a motor.

El precio de una botella de gaseosa en los primeros tiempos rondaba los 10 centimos de peseta. En los últimos años de vida, la botella pasó a costar 40 centimos, pero ahora de euro.

Al principio de los años 40 toman las riendas de la fábrica y una droguería propiedad de José Dominguez dos de sus hijos: Andrés y Diego. Ambos siguen la estela familiar en aquellos años de penuria económica y de escasez de productos básicos consiguen seguir fabricando las gaseosas. Con imaginación y mucho tesón estos hermanos "Pajarillos" logran mantener la tradición familiar y poner a la venta un buen producto.

A finales de los 60 Andrés Dominguez cede el testigo a su hijo Pepe Dominguez que ha estado al frente mas de 40 años hasta su reciente jubilación. Ni que decir tiene que para fabricar esta gaseosa tan extraordinaria había una formula

que era la que conseguía esa calidad, esta fórmula de hacer el “**jarabe**” que el abuelo José supo hacer, se pasó de generación en generación y era el secreto mejor guardado en la familia “**pajarillo**”.

No solamente se vendía esta gaseosa en Torreperogil, se vendía también en los pueblos limítrofes de Ubeda, Sabiote, Peal de Becerro, El Molar, Puente de la Cerrada, ect. En verdad, este producto era muy apreciado en toda la comarca de La Loma dada su excelente calidad.

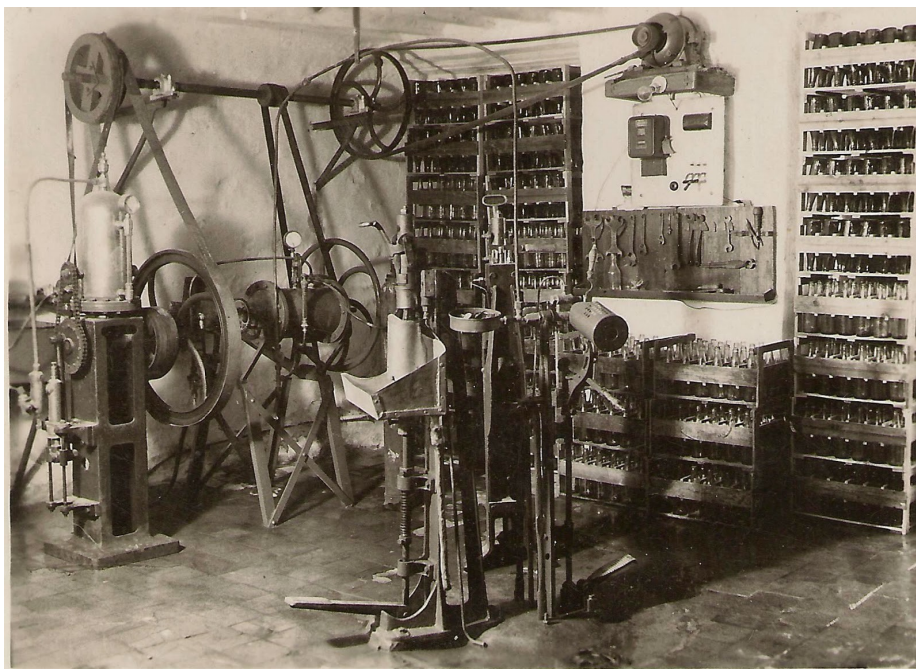
La marca de gaseosas “**EL PÁJARO**” ha formado parte de de la historia de Torreperogil. Varias generaciones de nuestro pueblo hemos convivido con la misma, y ahora que desaparece se nos vá algo nuestro y a la vez una pequeña parte de la historia que iniciara en el año 1914 el abuelo **José “pajarillo”** y que a la misma le ha puesto el epílogo su nieto **Pepe “pajarillo”** trascasi un siglo de historia. Ha sido un mérito de las distintas generaciones de la familia **Dominguez “pajarillos”** perdurar la marca a lo largo de tantísimos años.



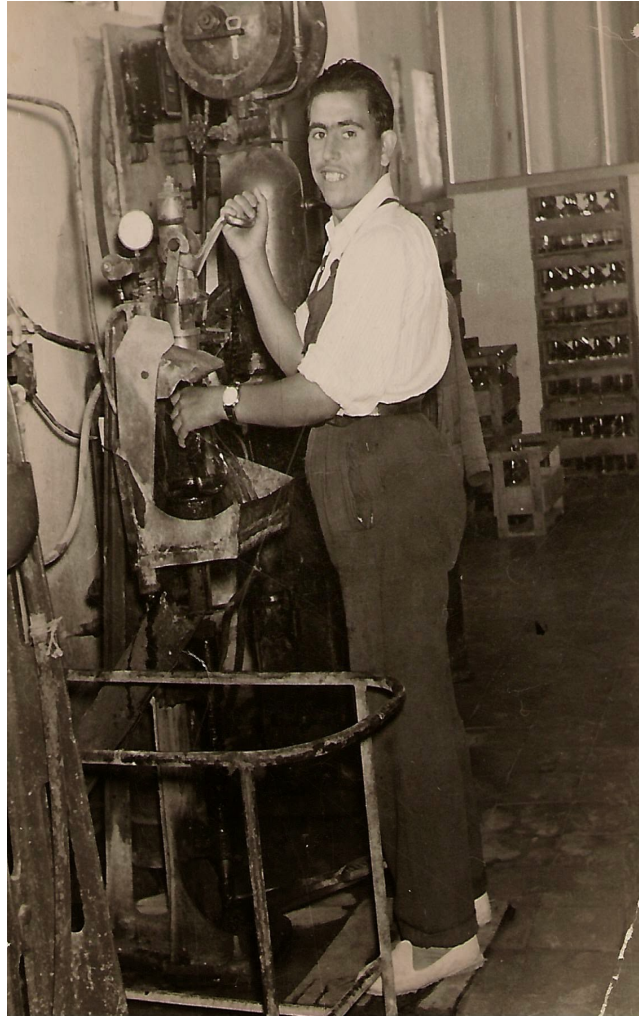
REPARTO DE GASEOSAS.
(EN LA FOTO: FRANCISCO REDONDO "FACARRO" Y PEPE DOMÍNGUEZ)



FRANCISCO REDONDO "FACARRO" LLENANDO SIFONES



DETALLE DE LA FÁBRICA DE GASEOSAS



FRANCISCO REDONDO "FACARRO" LLENANDO GASEOSAS

2. ANÍS ROLDÁN, UNA MARCA CON TRADICIÓN Y SOLERA

Podemos decir, con satisfacción, que esta marca de **ANIS** tiene una gran tradición y que muy pronto va a cumplirse un siglo de fabricación.

Haciendo una historia de esta firma, tenemos que remontarnos hacia el año 1920, en el que el joven Gerónimo Roldán Morales, gran emprendedor para los negocios e hijo de una conocida familia de comerciantes, decide montar un alambique y empezar a fabricar el “**aguardiente**” como popularmente se le conoce al anís.

Al principio, este industrial, no solo se dedicaba a fabricar anís, si no también coñac, menta, refrescos...y hasta jabón, tal y como reza el azulejo que hay en la fachada de la fábrica.

La fabricación de jabón se abandona a mediados de los años 40, para centrarse en la fabricación de varios tipos de licores y en especial el producto estrella de la marca como es el anís. Este, se vendía tanto a granel como embotellado, dulce y seco.

Entre las variedades del “**aguardiente**” a granel había varias. Entre el dulce estaban las variedades: competencia, sencillo, doble, triple, y el marca. Entre los secos encontramos el sencillo, doble, triple y marca. La diferencia radicaba principalmente en la graduación del alcohol y que variaba el precio del producto.

El anís a granel se vendía durante todo el año pero había dos fechas muy significativas en las cuales su venta amuentaba de forma considerable: navidades y semana santa principalmente por ser parte integrante del rectario dulce torreño. Lo encontramos entre los “**borrachuelos**”, **rosco de anís** y algún otro más.

Tanto el anís como el coñac a granel se estuvo vendiendo hasta principios de los años 80. A partir de esa fecha, solamente se fabrica el anís y se comercializa embotellado, sea seco o dulce, que es lo que se sigue haciendo en la actualidad y esperemos que por mucho tiempo.

Esta firma ha pasado por distintas generaciones. A mediados de los años 40 se hace cargo de la misma Géronimo Roldán Maza hijo del fundador y que está al frente de la misma hasta principio de los 90, haciéndose a partir de entonces, y hasta la actualidad, con las riendas de la firma el nieto, Gerónimo Roldán Montes.

El anís Roldán ha gozado y sigue gozando de una calidad extraordinaria y su venta ha estado y está centrada principalmente en la provincia de Jaén, Granada y Ciudad Real.

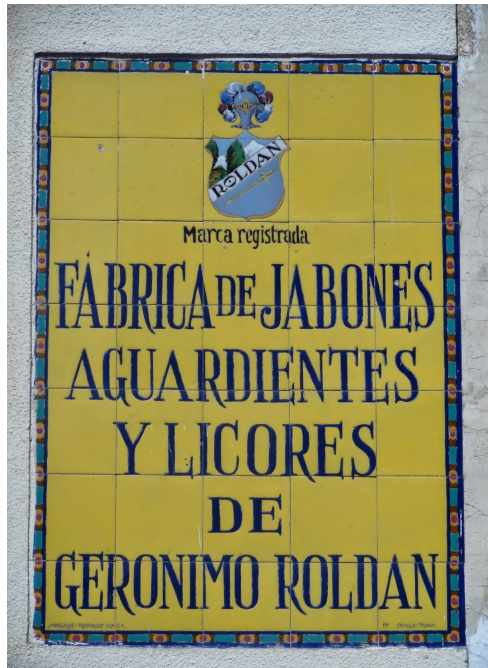
En la actualidad el consumo de anís ha sido desplazado por otro tipo de bebidas. El mayor nivel de consumo fué durante la década de los 40 a los 70, con una producción superior a los ochenta mil litros anuales.

Si hay algo que es típico en nuestro pueblo es la “**paloma**”, bebida que se realiza a base de anís seco mezclado con agua. Esta “paloma” se tomaba especialmente el Viernes Santo por la mañana. En la actualidad es la bebida típica del día de Santiago el de los Caballos y que es obsequiada por parte de la hermandad antes de partir para la Romería.

Decir que el Anís Roldán ha formado parte de la historia de nuestro pueblo en el siglo XX y que sigue haciendo historia en nuestro pueblo. Esperemos que continúe por mucho tiempo de la mano del nieto Gerónimo.



GÉRONIMO ROLDÁN MORALES, FUNDADOR DE ANÍS ROLDÁN



AZULEJO PERTENECIENTE A LA FACHADA DE LA FÁBRICA DEL ANÍS ROLDÁN



TIPO DE BOTELLA DEL ANÍS

3. LOS ÚLTIMOS TEJARES DE TORREPEROGIL Y LA HISTORIA DE LA FAMILIA LARIOS

La historia de los últimos tejares de Torreperogil va unida a la familia Larios, que se instala en nuestro pueblo de la mano de José Larios Sanchez, de profesión ceramista, nacido en Sorbas provincia de Almeria junto con su esposa Ana Salvador Garcia, también de la misma localidad almeriense.

El primer tejar que instala José Larios se encontraba en la calle Tejar, que hasta los años 60 tenía este nombre puesto que en la misma estaban varios tejares. Con posterioridad, esta calle pasó a ser la Avenida de Cazorla. Todos estos tejares estaban en los terrenos que actualmente ocupa el Colegio Pero-Xil.

Tres hijas de José Larios, Maria, Segunda y Ana serían con sus respectivos esposos las que continuarían la tradición familiar de fabricar tejas y ladrillos, una industria que en Torreperogil tenía bastante importancia ya que empleaba un buen número de personas. Esta actividad tuvo su apogeo en los años 50 y 60 del siglo pasado, pues el material que se fabricaba en estos tejares tenía una excelente calidad, y aparte de venderse aquí la mayoría se vendían en todos los pueblos limítrofes como Ubeda, Sabiote, Villacarrillo, Villanueva, Peal de Becerro, Quesada, Huesa, Santo Tomé, Cazorla, La Iruela, Navas de San Juan, Castellar etc.etc.

Para fabricar estas extraordinarias tejas y ladrillos había que contar con una buena arcilla y ésta se extraía de una cantera que estaba situada entre la carretera nacional 322 y el cruce de la carretera de Sabiote. Actualmente en esta zona se ubican varias naves industriales. Este paraje se le denomina EL BARRERO en referencia al barro que se realizaba.

TEJAR DE LOS FRASQUITOS

Segunda Larios Salvador y su esposo Francisco Molina Chaves tenían el tejar en parte de los terrenos que actualmente está el colegio Público Pero-Xil; este tejar fabricaba principalmente ladrillo hueco, rasillas y tejas, su sistema de cocción se hacía mediante horno árabe. A este tejar se le conocía como el de “Los Frasquitos” y daba empleo a unas 15 personas y hasta finales de los años 60 que se terminó la actividad la llevaban los hermanos Molina Larios.

Ana Larios Salvador y su esposo José Peña Torres junto con sus tres hijos Casimiro, Diego José e Isabel establecen su tejar en los terrenos que hoy ocupa el Colegio Pero-Xil. Posteriormente Casimiro instala su propio tejar en otros terrenos y en este tejar se instalan por un lado Diego José e Isabel.

TEJAR DE ISABEL PEÑA LARIOS

Este tejar principalmente hacía ladrillo macizo o rústico y su sistema de cocción era mediante el horno árabe; este tejar empleaba muy poca gente ya que estaba centrado en la fabricación de un solo producto. Hacia primeros de los años 60 cesó su actividad. Este tejar se le conocía como el tejar de Alonso “Pirulito”, apodo por el que se le conocía al esposo de Isabel Peña Larios.

TEJAR DE JOSÉ "CASIMIRO"

Este tejar propiedad de Diego José Peña Larios se le conocía como el tejar de “José Casimiro” y estaba ubicado igual que los anteriores, en los terrenos que hoy ocupa el Colegio Pero-Xil. Fabricaba tejas, ladrillo hueco, y macizo por el sistema de horno árabe. Aparte de fabricar lo tradicional el dueño de este tejar, es de justicia hacerle un reconocimiento pues era un hombre muy polifacético para los negocios gran emprendedor y muy trabajador fabricó cántaros lebrillos platos baldosas de prensa, etc.etc. A principio de los años 70 cesa la actividad de este tejar que daba empleo a unas aproximadamente a 15 personas.

TEJAR DE LOS "CASIMIOS"

Este tejar propiedad de Casimiro Peña Larios estaba situado entre la carretera nacional 322, la calle Castelar en el cruce de la carretera de Sabiote y la calle Herreros. Fabricaba principalmente tejas, ladrillo hueco, y rasillas por el sistema tradicional. Los hermanos Peña Martínez, hijos de Casimiro Peña, amplían el negocio y a principio de los años 60 hacen una gran inversión modernizando todas las instalaciones principalmente instalando un sistema de cocción mediante horno continuo, lo que les permite hacer un mejor producto aparte de reducir costos para poder competir en el mercado, principalmente frente a las cerámicas de Bailén.

Este tejar junto con el tejar de los "Paulillas" eran los que mas producción y venta tenían. En momentos puntuales de fuertes pedidos de material tenían hasta dos turnos de trabajo, y daba empleo a unas 15 personas. Su cierre se produce a finales de los años 70 coincidiendo con una fuerte crisis de la construcción, lo que lleva a los hermanos Peña Martínez, a cesar definitivamente la actividad.

TEJAR DE LA "PONTANILLA"

Maria Larios Salvador junto con su esposo Francisco Paula Hurtado Torres e hijos Diego y Juan instalan el tejar en la "Pontanilla" ocupando los terrenos donde actualmente está la tienda de Melitón. A la muerte de Diego, sus hijos compran terrenos próximos a este tejar y se instalan por su cuenta.

De este tejar se hace cargo Juan Hurtado y despues lo continuan sus hijos hasta el cierre del mismo que se produce a mediados de los años 70. Este tejar fabricaba tejas, ladrillos huecos, y rasillas y su sistema de cocción se hacia mediante el tradicional horno árabe, y daba empleo a unas 10 personas.

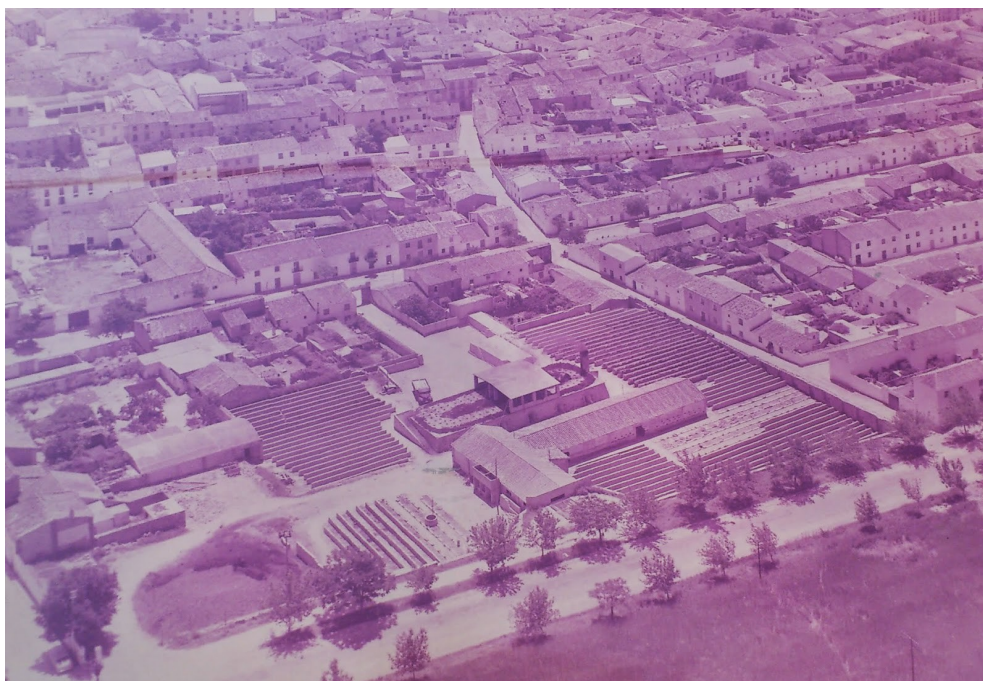
TEJAR DE LOS "PAULILLAS" (HERMANOS HURTADO LENDÍNEZ)

Este tejar que instalan los hijos de Diego, ocupaba unos terrenos entre la calle Madrid, La Carrera y terrenos lindando con la carretera nacional 322.

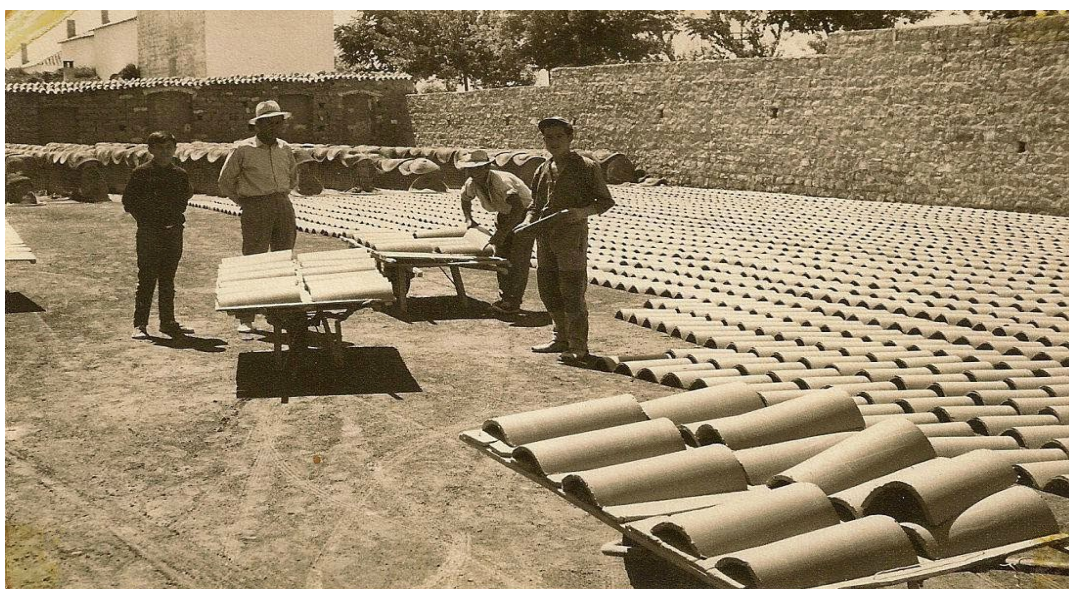
Este tejar inicia su fabricación por el sistema tradicional, pero los Hermanos Hurtado Lendinez buenos emprendedores y con visión de futuro, modernizan todas sus instalaciones incorporando un horno continuo y nueva maquinaria, lo que les permite multiplicar la producción aparte de dar más calidad a sus productos así como poder competir con buenos precios. Su fabricación consistia en tejas, ladrillos hueco y rasillas y sus fabricados se vendian principalmente en todos los pueblos limítrofes. En los terrenos que ocupó este tejar está el denominado Barrio de Los Tejeros o Barrio de los Rios.

A principio de los años 80 y debido a una crisis de la construcción cierra sus instalaciones, dejando sin empleo a unas 25 personas.

Desde este escrito he pretendido hacer una recopilación de lo que fueron los últimos tejares de Torreperogil y que yá han pasado a formar parte de la reciente historia de nuestro pueblo y que junto a la familia Larios de Sorbas (Almeria) han sido los que han escrito las últimas páginas de lo que fueron aquellos tejares.



VISTA AÉREA DEL TEJAR "LOS CASIMIRO", HERMANOS PEÑA MARTÍNEZ, EN LOS AÑOS 60



TEJAR DE "LOS CASIMIRO", AL FONDO, PEPE CASIMIRO OBSERVANDO EL SECADO DE LAS TEJAS. AÑOS 60



BERNARDO ENCARGADO DEL TEJAR DE "JOSÉ CASIMIRO", JUNTO A SU ESPOSA QUITERIA AL FONDO Y EN LA PUERTA SE PUEDE OBSERVAR A JOSE CASIMIRO. AÑOS 60



TRABAJADORES DEL TEJAR DE JOSÉ "CASIMIRO" A MEDIADOS DE LOS AÑOS 50



TRABAJADORAS DEL TEJAR DE JOSÉ "CASIMIRO" A MEDIADOS DE LOS AÑOS 50



TRABAJADORAS DEL TEJAR DE LOS FRASQUITOS A PRINCIPIOS DE
LOS AÑOS 50



TRABAJADORAS DEL TEJAR DE LOS FRASQUITOS. AÑOS 60



VISTA AÉREA DEL TEJAR "LOS PAULLILLAS", HERMANOS HURTADO LENDÍNEZ



ELABORACIÓN DE TEJAS EN EL TEJAR "LOS PAULILLAS" DURANTE LOS AÑOS
60



TRABAJADORES Y TRABAJADORAS DEL TEJAR "LOS PAULILLAS" HACIENDO

UN DESCANSO JUNTO AL HORNO



TIPO DE LADRILLO ELABORADO EN EL TEJAR DE JOSE CASIMIRO

4. LA HISTORIA DE UN NUEVO SISTEMA DE TRANSPORTE: EL TRACTOCARRIL DE LA LOMA

El sistema denominado tractocarril inició su corta singladura gracias al ingenio de sus inventores británicos, Francis Dutton y el general Stronach. Ambos patentaron el sistema y formaron una sociedad explotadora que denominaron Road-Rails Ltd y que podríamos traducir como ferrocarril carretero, pero preferimos utilizar el nombre de tractocarril, denominación que fue la conocida en España por la compañía que se estableció para explotar el sistema, como detallaremos más adelante.

El tractocarril era lo más parecido a los antiguos sistemas de ferrocarriles ligeros portátiles o provisionales con vía de 60 centímetros de ancho de elementos fácilmente montables. Consistía en trenes formados por vagones remolcados por una máquina tractora, que normalmente era un camión de carretera cuyos ejes delanteros estaban apoyados en una vagoneta o un carretón de ejes ferroviarios mientras que los ejes traseros se situaban a ambos lados de la plataforma de la vía o de la carretera. La adhesión de los neumáticos de los ejes traseros con la superficie permitía arrastrar un tonelaje considerable en relación a la potencia del motor del camión.

Este sistema de transporte, que era un híbrido entre un ferrocarril y una carretera se empezó a utilizar en las campañas de guerra en el Protectorado de Marruecos para abastecer los campamentos militares. Las primeras líneas en Marruecos se construyeron a partir de 1.922 llegando a construirse en años sucesivos hasta un total de 100 kilómetros de vías de este tipo. A partir de las experiencias obtenidas se pensó en aplicar este sistema con finalidades de tipo civil en la península.

LA SOCIEDAD TRACTOCARRIL S.A. Y SUS PROYECTOS.

Los Srs. Latorre y Mac-Lennan adquirieron la patente del sistema para explotarlo en España y para ello, se constituyó el 9 de Agosto de 1.922 en Madrid la Sociedad Anónima Tracto-Carril con un capital de dos millones y medio de pesetas, una verdadera fortuna para aquella época.

El primer consejo de administración estaba presidido por el general Julio Rodríguez Moruelo, y los consejeros: Pedro Díez de Rivera, J.Raoul Noel, banquero afincado

en Sevilla y Arthur D. Bortón, que representaba a los propietarios de la patente inglesa Road-Rails. La sede social de esta empresa se establece en Madrid. El primer proyecto y único que acomete esta empresa en España es la línea de Úbeda a Villacarrillo y Villanueva del Arzobispo

EL TRACTOCARRIL DE ÚBEDA A VILLACARRILLO.

La línea debía de comunicar directamente la población de Villanueva del Arzobispo con Úbeda pasando por Torreperogil, aunque en una primera fase, solamente se construyó hasta Villacarrillo. En Úbeda el tractocarril se unía directamente con las líneas del tranvía de la Loma, pues el trazado del tractocarril entraba en el mismo recinto de la estación, a fin de recoger las mercancías que traían de la estación de Linares-Baeza.

El presupuesto de establecimiento del tractocarril se calculó del siguiente modo:

42 km de vía de 60 centímetros de ancho con carril de 8 kilos por metro lineal	420.000 pts
30 vagones.....	45.000 pts
Transporte desde puerto hasta pie de obra.....	42.000 pts
2 Tractores Beardmore.....	120.000 pt
Infraestructura.....	210.000 pts
Derechos de patente (50 libras milla/tractor).....	42.000 pts
Muelles y cobertizos.....	50.000 pts
Imprevistos.....	41.000 pts
TOTAL.....	970.000 pts

Como el transporte de mercancías entre Úbeda y Villacarrillo mediante carros empleaba unos dos días con una tarifa de 0.96 pesetas por tonelada y kilómetro, había confianza en que el ferrocarril pudiese rebajar el precio del transporte hasta las 0.71 pesetas por tonelada y kilómetro, con una duración prevista de seis horas. Con unas cuarenta toneladas de transporte diario, Tractocarril S.A. había previsto ingresar 921.000 pesetas anuales frente a unos gastos de 227.000 pesetas por año, un verdadero negocio y una rapidez en el transporte.

En Enero de 1.924 se hizo un pedido de dos tractores de 75 CV a la firma británica William Beardmore, capaces de inscribirse en curvas de 22 metros de radio y circular a 15 kilómetros por hora y que deberían superar rampas cercanas a las 50 milésimas en el trazado de la carretera. Los materiales de vía fueron suministrados por W.U Muller. Las composiciones estaban formadas por el tractor y cuatro vagones.

Al coincidir las obras del tractocarril con el tramo de mejoras en la carretera entre Torreperogil y Villacarrillo, la puesta en servicio se retrasó pero en el mes de julio de 1.926 comenzó a funcionar el tramo de Úbeda a Villacarrillo, haciendo una fuerte competencia a carros y camiones. Ello no impidió que los primeros meses de explotación discurrieron con unos déficits de 10.000 pesetas al mes. Era un auténtico fracaso pues en cada recorrido el tren sufría continuos descarrilamientos.

Como dato anecdótico, en esta empresa y en este proyecto invirtió el Rey Alfonso XIII la cantidad de 500.000 pesetas. La muerte de este proyecto fue debido a una mala gestión y al inicio de las obras del ferrocarril de vía ancha Baeza-Albacete-Utiel del plan Guadalhorce de 1.926 . En otro momento hablaremos del fracaso de este ferrocarril. Al resultar con trazado casi coincidente y ser un ferrocarril promovido

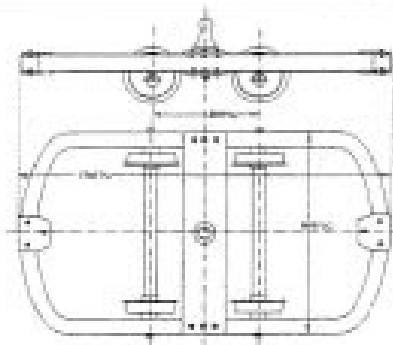
por el gobierno y quizá como excusa para finalizar con la desastrosa inversión empresarial del monarca, Tractocarril, S.A. decidió suprimir el servicio en el año 1.927, apenas duró este servicio un año. Finalmente la empresa Tractocarril, S.A. quebró y toda la inversión del monarca y demás socios desapareció y nunca más se volvió a hablar de aquel sistema de transporte que debía ser revolucionario al menos en el ámbito rural.

En Torreperogil, el tractocarril subía por lo que hoy es la calle Obispo Basulto, y tenía un almacén o barracón detrás de las escuelas que existieron en esta calle y que popularmente todos hemos conocido como las escuelas de los barracones. Una vez más, la desidia y la mala gestión dieron al traste con algo nuevo y revolucionario en el transporte y que se instaló el primero de España en nuestra comarca.

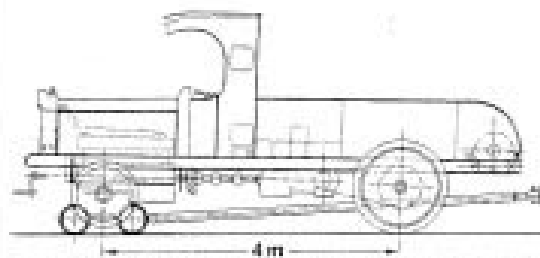
Como epílogo de esta pequeña historia dar las gracias a mi amigo Andrés Padilla Cerón por facilitarme datos, extraídos de Ferrocarriles y Tranvías de Linares la Carolina y La Loma. de varios autores., Ed, Lluís Prieto editor barcelona 2.004.



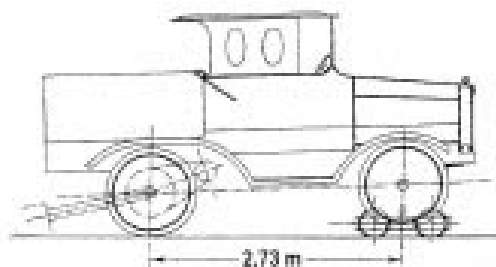
EL TRACTOCARRIL DE LA LOMA



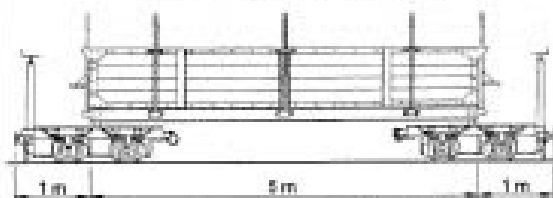
Bastidor de vagones tipo «Decauville» modificado y utilizado como sistema de soporte y guía delantera para los tractores del minicarril.



Tractor tipo Road-Road, modelo William Beardmore utilizado en la línea de La Lorra.



Tractor del modelo Morsmann-Melag.



Esquema de los vagones tipo «variocarril», procedente de las líneas militares de la Primera Guerra Mundial. Muchas de las unidades sobrantes fueron utilizadas en las líneas militares de la campaña del Rif y también en las líneas del minicarril, tanto en Marruecos como en la de Ubeda.

ESQUEMA DE LA VAGONETA Y EL TRACTOCARRIL

5. LA FÁBRICA DE HARINAS ZÁRATE

Los orígenes que dieron lugar a esta fábrica de harinas tenemos que situarlo en la primera década del siglo veinte en lo que se llamaba “**Molino Alto**” que estaba en el margen derecho del río Guadalquivir, próximo al cortijo de Santa Ana, en este molino se producía harina por el sistema tradicional, es decir, rulos de piedra accionados por la fuerza de la corriente del río. Al frente de este molino estaban Juan Francisco Montiel, Juan Malo e Ildefonso Villar, tres socios industriales de nuestro pueblo que deciden modernizar su negocio. Para ello, trasladan su actividad a Torreperogil y en unos terrenos de la calle **África** deciden instalar lo que todos hemos conocido como fábrica de harinas.

Esta fábrica se monta a principio de los años veinte, y la misma contaba con dos líneas de producción: una por el sistema tradicional de rulos de piedra, y otra línea por el sistema “**BUHLER**” un sistema de fabricación y patente suiza, que producía la harina mediante cilindros, esta nueva línea de fabricación permitía más capacidad de producción, así como sacar un producto de más calidad, el sistema “**BUHLER**” es el que se emplea en las actuales fábricas de harinas.

En el año 1934 estos socios venden la fábrica de harinas a D. Enrique Zárate el cual elimina el molino de rulos de piedra e incorpora dos líneas de producción más del sistema “**BUHLER**”. Además, se amplía y se moderniza la zona de cernidos. La producción de harina así como las de los subproductos de salvado y harinilla, principalmente se vendían en los negocios de Torreperogil.

En el año 1955 se hace una gran reforma y ampliación de la Fábrica. Además de la venta de productos en Torreperogil, también lo hacían en pueblos cercanos como Peal de Becerro, Huesa, Quesada, Santo Tomé, Puente de la Cerrada, El Molar. Villacarrillo etc.etc.

A partir de esta fecha de ampliación y hasta el año 1974, fecha de su cierre definitivo, la producción diaria estaba sobre 8000 kilos de harina más los correspondientes a los subproductos. Había dos turnos diarios, en los cuales se daban más de 10 puestos de empleo directos a torreños y otros tantos puestos de forma indirecta.

Decir que la harina que se fabricaba estaba muy apreciada pues tenía una excelente calidad, y todo ello se hacía posible gracias a un buen equipo de profesionales, dirigidos por **el Maestro Andrés Rosales** que estuvo al frente de la fábrica hasta el año 1968, momento en el que se jubiló y tomó el testigo su hijo **Juan** hasta el cierre de la misma.

Dentro del equipo humano que componía esta industria hay que hacer una mención muy especial para Alfonso Cobo Martín, gerente de esta Fábrica así como la del aceite, destacó por ser muy buen gestor y mejor persona, desgraciadamente falleció. Pero los que le tratamos y conocimos, guardamos un buen recuerdo de este extraordinario hombre tanto en lo profesional como en lo humano.

En el año 1974, mediante una fuerte reestructuración del sector de fábricas de harinas, y del **Servicio Nacional de Cereales**, algunas fábricas se vieron abocadas al cierre, otras permanecieron trabajando. En la fábrica de Torreperogil, su propietario opta por lo más sencillo como fue su cierre definitivo después de recibir una sustanciosa indemnización.

Los trabajadores recibieron también su correspondiente indemnización que les pagó directamente **el Servicio Nacional de Cereales**, pero como siempre cuando se produce un cierre de cualquier actividad, quién sale perdiendo siempre es la parte más débil, en este caso los trabajadores.

Hasta los años 70 toda la producción de trigo y de cereales se controlaba mediante el Servicio **Nacional de Cereales**, organismo del Estado, y que mediante almacenes o "**silos**" puestos para ello. Buena prueba de ello es el magnífico edificio que tenemos en Torreperogil, y que está junto al campo de fútbol, y en el que actualmente está el gimnasio.

En este "**silo**" todos los agricultores tenían la obligación de entregar toda la producción de trigo. Este organismo establecía el precio del trigo, teniendo el control de algo tan importante en aquella época, pues era básico para poder fabricar la harina, y con la misma el pan, alimento indispensable para paliar las muchas necesidades de las familias.

Hasta principios de los años 50 en que todos los alimentos básicos estaban "**rationados**" existía lo que se llamaba la "**Maquila**", que consistía en entregar al agricultor una parte del trigo que había llevado al "silo" en harina y subproductos de la misma, en la proporción que le correspondía y estableciendo varios parámetros y sobre todo la relación de la unidad familiar del agricultor, de esta forma el agricultor se aseguraba para todo el año la preciada harina, alimento imprescindible en aquellos años de penalidades y de injusticias.

En los terrenos donde se ubicaba ésta fábrica también existía una fábrica de aceites que hasta hace unos dos años ha estado molturando aceituna, y que se ha trasladado fuera del pueblo para mayor comodidad de vecinos y usuarios. Estos terrenos que se encuentran en el centro del pueblo y que ocupan una extensión de más de 7.000 metros cuadrados, en el **PGOU (Plan General de Ordenación**

Urbana) aprobado en el año 2.007 y con un buen criterio nuestro Ayuntamiento incluyó en éste plan y dentro de las cesiones que en su momento se tengan que realizar, está lo que es el edificio de la Fábrica de Harinas que afortunadamente se ha salvado de la “**piqueta**” y que cuando estos terrenos se urbanicen pasarán a ser propiedad del Ayuntamiento.

Una vez en manos del Ayuntamiento, en este lugar se podrá instalar un museo o centro de interpretación de la fabricación de la harina si así lo decidiera en su momento nuestro Ayuntamiento. Y una vez rehabilitado este edificio puedan contemplarlo parte de las generaciones actuales, así como las futuras de lo que fue esta emblemática Fábrica de harinas y que ya ha pasado a formar parte de la historia de Torreperogil.



VISTA DE PARTE LA MAQUINARIA DE CERNIDO QUE SE CONSERVA EN LA FÁBRICA



OTRA VISTA DE LA MAQUINARIA USADA EN LA FÁBRICA DE HARINAS



VISTA EXTERIOR DEL EDIFICIO QUE SERÁ CEDIDO AL AYUNTAMIENTO



VISTA EXTERIOR DEL EDIFICIO QUE CORRESPONDE A LA ZONA DE CARGAS

6. LA ALPARGATERÍA

Quiero desde esta pequeña historia comentar distintos oficios y actividades, que se hacían en nuestro pueblo, hasta hace relativamente poco tiempo y que han formado parte de nuestra vida como pueblo.

He querido iniciar esta serie de pequeñas historias, con la actividad de la "Alpargatería" que se ejerció en Torreperogil, con mayor dedicación a partir de los años 40 y que dejó de funcionar hacia principios de los años 70. Para iniciar esta actividad en nuestro pueblo en principio se contó con los hermanos Manuel y Miguel Raigal, maestros alpargateros que venían de Caravaca de la Cruz (Murcia) y posteriormente Alfonso Rodríguez "el maestro Alfonso" también procedente de esta esta ciudad murciana. Con su experiencia y buen hacer en este oficio, formaron a muchos hombres y mujeres de Torreperogil en la fabricación de los "alpargates" de cáñamo. Caravaca de la Cruz era en aquel momento uno de los sitios de más tradición y fabricación de "alpargates" de España y por tanto de estos maestros alpargateros transmitieron sus conocimientos de esta actividad en Torreperogil.

La materia prima para la fabricación de los "alpargates" era el cáñamo y se adquiría en Cehegin (Murcia) y Las Gabias en (Granada) así como la lonas venían de Murcia y de Málaga principalmente.

En la fabricación de los "alpargates" había varias fases. En primer lugar, estos se iniciaban con la preparación de la suela de cáñamo base del "alpargate" este trabajo consistía en cortar una determinada cantidad de sogas de cáñamo, y se empezaba a conformar la suela, cosiéndola y dándole la forma del pie, trabajo este que se realizaba en el "banco" base del trabajo de los alpargateros, una vez terminada la suela, se procedía a echar los llamados "enclavados" que consistía en coser unos puntos por el centro de la suela, con el pequeño hilo que sobraba, y que normalmente estos "enclavados" lo hacían los aprendices. El preparar y coser las suelas de cáñamo correspondía a los hombres.

A la vez que se hacía la suela de cáñamo se preparaban las lonas que conformarían el "alpargate" este trabajo consistía en que mediante un patrón se señalizaba y cortaba la lona en sus distintas medidas, para pasar a la siguiente fase que se denominaba "el aparado" que se hacía en máquina de coser y con una cinta se ribeteaban los filos de la lona, la cual quedaba lista para coserla a la suela de cáñamo, y dejar terminado el "alpargate" y listo para su venta. Este trabajo de "aparado" y coser la lona a la suela siempre se realizaba por mujeres.

Los "alpargates" se fabricaban en dos colores de lonas muy básicos: en lona blanca y en lona negra, normalmente los de lona negra se lo ponían las personas

mayores, y los de lona blanca lo lucían los pequeños y los jóvenes. Se fabricaban en distintas medidas de pie que iban desde los niños y jóvenes hasta los mayores.

La forma de pagar y de vender los "alpargates" se hacía por docenas es decir los alpargateros cobraban por docenas las suelas que hacían al día, al igual que las mujeres cobraban su trabajo de "aparado" y coser las suelas también por docenas, igualmente la venta que se hacía por parte de los "alpargateros" a los distintos comercios para su posterior venta al público se hacía también por docenas. Los "alpargates" que se hacían en nuestro pueblo gozaban de una buena calidad, y se distribuían y vendían principalmente en todos los pueblos de La Loma, Comarca de Cazorla, Comarca de Villacarrillo y distintos pueblos de la provincia de Jaén, ya que en Torreperogil había una producción muy importante de "alpargates".

La actividad de la "alpargatería" en nuestro pueblo en sus mejores momentos, movía alrededor de treinta o cuarenta personas entre hombres y mujeres que se dedicaban a esta actividad, lo cual tenía su importancia dado que se fabricaba durante todo el año, y era el sustento de algunas familias que vivían de esta profesión.

Los "alpargates" eran el calzado de las clases trabajadoras, en tiempos difíciles en los que el jornal apenas llegaba para comer, y por tanto el calzado más barato eran los "alpargates" de cáñamo ya que las economías más débiles no podían permitirse el lujo de comprarse unos zapatos o botas de buen material.

A medida que la economía fue creciendo y las clases populares disponían de más medios, se empieza a abandonar los "alpargates" por calzados más resistentes y de mejor calidad, esto empieza producirse a finales de los años 60, y en ese momento empieza a desaparecer la actividad de la "alpargatería" en Torreperogil.

Por unos motivos u otros no se pudo reciclar este oficio y al final ha desaparecido completamente en nuestro pueblo, como consecuencia de la falta de financiación, falta de fabricación y la comercialización de nuevos productos que pudieran sustituir a los tradicionales "alpargates" de cáñamo.

El "alpargate" en su fase final se reciclaba como tantos productos de aquellos tiempos, es decir una vez que el "alpargate" se rompía y se desechaba no se tiraba a la basura, ya que pasaba el "tío de los polos" y nos daba un refrescante y sabroso polo a cambio de una suela de este popular calzado.

En el apartado de las personas que se dedicaron en este oficio en nuestro pueblo, aparte de los mencionados maestros alpargateros de Caravaca de la Cruz, no quiero terminar esta pequeña historia, en la cual podría añadir un montón de nombres y al final siempre se olvidarían algunos, por tanto, quiero hacer mención en recuerdo de todos aquellos alpargateros como Lázaro López, más conocido por todos como "El chato el alpargatero" persona muy simpática y muy buena gente, que gozaba de todo el cariño y afecto de sus compañeros y de todos los que tuvimos la suerte de tratarlo.



Ilustración 1: El chato Lázaro en plena fase de enseñanza.

EL CHATO LÁZARO COSIENDO LAS SUELAS

7. LA FÁBRICA DE ACEITUNAS

Hacia el año 1.953 Andrés Sánchez Rosales, industrial de Torreperogil dedicado principalmente al negocio de los aceites de oliva, hombre muy emprendedor decide junto con sus dos primos, los hermanos Arturo y Juan Antonio Azorit Sánchez, deciden instalar una fábrica de aderezo de aceitunas.

Esta fábrica se ubicó en unos terrenos del final de la calle Colón, haciendo esquina con la carretera nacional 322. Actualmente estos terrenos son un gran solar, y apenas quedan vestigios de las naves de la fábrica.

Para comenzar esta actividad se necesitaba contar con un un buen maestro por lo que contrataron en el pueblo de Dos Hermanas (Sevilla) a Manuel Pavón Ponce un maestro con una gran experiencia en todo lo concerniente al aderezo de la aceituna, y que estuvo al frente unos años. Al jubilarse toma las riendas su hijo Antonio que permance como maestro hasta el cierre de la fábrica.

Decir que Dos Hermanas es un pueblo con una gran implantación en este tipo de negocio, y por tanto los maestros de allí contaban con una gran profesionalidad. Actualmente en Dos Hermanas existen varias industrias de las más importantes de nuestro país en el aderezo de la aceituna.

Las variedades de aceituna que se aderezaban se dividían en cuatro tipos: aceituna aliñada, aceituna verde manzanilla, aceituna negra, y aceituna rellena de anchoa, sin duda esta última podíamos decir que era el producto estrella.

El proceso de aderezo comenzaba con una clasificación de la aceituna, que una vez clasificada se depositaba en unos toneles de madera, se le añadía sosa cáustica y allí se le mantenía con esta sosa solamente unas horas, para después en estos barriles hacer el proceso de fermentación de la aceituna que dependiendo del tipo de variedad este proceso duraba en algunos casos varios meses.

Una vez pasado este proceso se preparaban para su posterior envasado en el caso de la aceituna aliñada se le añadía pimentón molido, nuez moscada, ajo asado, tomillo, orégano y vinagre de uva, mientras que en el caso de las aceitunas rellenas se deshuesaban y se les introducía la sabrosa anchoa de salazón. Había dos tipos de envase en latas para las aceitunas rellenas de anchoa y en garrafas de cristal para las aliñadas, verdes manzanilla y negras.

Las aceitunas de esta fábrica contaban con una gran calidad y se comercializaban en distintos puntos de nuestra geografía como Madrid, Barcelona, Valencia, Alicante, Jaén...

Decir que anualmente se aderezaban aproximadamente sobre unos cien mil kilos de aceituna, que esta cantidad procedía de Torreperogil y de Iznalloz (Granada).

En esta fábrica trabajaban entre hombres y mujeres, unas 25 personas en puestos directos y algunas también en puestos indirectos. Hacia finales de los años 60 se cierra esta fábrica, al igual que otro tipo de actividades que hemos tenido en nuestro pueblo, y que por unas razones u otras fueron desapareciendo. Su desaparición conllevó la pérdida de puestos de trabajo y de actividad económica.

Dar las gracias a Antonio Pavón por los datos y fotografías facilitadas para poder escribir esta pequeña historia de la fábrica de las aceitunas que existió en Torreperogil



TRABAJADORAS EN LA PUERTA DE LA FÁBRICA



TRABAJADORES Y TRABAJADORAS EN EL PATIO, AL FONDO SE PUEDEN VER LOS BARRILES



INTERIOR DE LA FÁBRICA. PREPARACIÓN DE LAS ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOAS



TRABAJADORES PREPARANDO LOS BARRILES

8. PERSONAJES QUE HICIERON HISTORIA EN TORREPEROGIL: DON MANUEL ZURITA CABELLO

Sirvan estas líneas para reivindicar de alguna manera a ciertos personajes que en un momento determinado formaron parte de nuestra historia reciente y que desarrollaron una labor muy grande en algo tan importante como la alfabetización y la enseñanza.

Este fue el caso de D.Manuel Zurita Cabello, al que todo el mundo lo conocía cariñosamente por "**Manolito**".

"**Manolito**" nace el año 1.917 en Córdoba y muere en Barcelona a finales de los años 70. Licenciado en Derecho ingresa en el cuerpo jurídico del Ejército y empieza su actividad militar con el grado de Teniente, su paso por el ejército le creó bastantes problemas puesto que estamos hablando de finales de los años 40 y en plena dictadura franquista. "**Manolito**", a pesar de formar parte del mismo ejército y dada su naturaleza de hombre justo no podía permitir los abusos que se cometían dentro del ejército hasta el punto que su salida del ejército fue motivada por la defensa que hizo en un Consejo de Guerra de dos presos políticos, condenados a la máxima pena y que gracias a la defensa que hizo de los mismos, les fue conmutada la misma. A partir de ese momento, siente el desprecio de compañeros y empieza a ser una persona no grata para el estamento militar. Finalmente, decide abandonar el mismo.

Desde ese momento "**Manolito**" cuelga el uniforme militar y se enfunda en el tradicional "**mono azul**", prenda de trabajo de los obreros. Lo portaba tanto en invierno como en verano y desde días de trabajo hasta los días festivos siempre se le veía por todas partes con su "**mono azul**".

Después de su salida del ejército, llega Torreperogil a mediados de los años 50 y empieza a trabajar en las obras del famoso ferrocarril Baeza-Utiel, que por aquellos años teníamos ilusión todos los "**torreños**" de poder contar en nuestro pueblo con una estación y ver pasar el tren por nuestros campos, pero nuestra ilusión se malogró: Nos quedamos con la estación, los tuneles y prácticamente todo terminado. Sin embargo, todo quedó en el olvido después de grandes inversiones y de grandes esfuerzos.

Después de un tiempo de trabajo intenso en las obras del ferrocarril, que fueron paralizadas y que dejaron a todos los trabajadores en paro y sin recibir la correspondiente liquidación y finiquito de sus salarios, en aquel momento "**Manolito**".

se hace cargo de una demanda en los tribunales laborales. Dicha demanda se gana en favor de los trabajadores y al final los mismos reciben su correspondiente finiquito.

A partir de ese momento, **“Manolito”** decide poner una Escuela para enseñar sobre todo a personas adultas, que no habían tenido la oportunidad de asistir a las Escuelas Públicas, porque en la mayoría de los casos debido a las penurias que existían en muchas familias, los jóvenes tenían que abandonar la Escuela para ponerse a trabajar, la mayoría de las veces este trabajo era a cambio de la manutención. Eran tiempos difíciles, tiempos de hambre y tiempos de silencio.

“Manolito” aparte de su formación jurídica tenía una gran cultura y decide poner la misma al servicio de los más débiles para transmitirles esos conocimientos. De esta forma, les daba la oportunidad que se les había negado de acceder a la cultura y al conocimiento.

La primer Escuela la instala en la calle Prim, en la casa de Pablo **“Pilocho”** donde permaneció sobre un año, para trasladarse posteriormente a la calle Realejo y concretamente en la posada que existía en esta calle, donde hoy están los salones **“Antoñito”**. En una de las cuadras de la misma que no se utilizaba para los animales, es donde empieza a enseñar a los analfabetos a leer, escribir, matemáticas y cultura en general, también daba clases a los no analfabetos para que adquiriesen mayores conocimientos.

Por estas clases se cobraba el precio de una peseta o dos diarias, había quien pagaba estas clases en especie como me comentaba un alumno que su madre tenía un puesto de vino y el pago de la clase lo hacía mediante una pequeña botella de vino que **“Manolito”** la recibía con mucho cariño y agrado.

Con el importe de estas clases **“Manolito”** se ganaba la vida pagaba su estancia en la posada y del poco dinero que le sobraba lo enviaba a dos hijas que tenía.

Hacia finales de los años 60 se traslada a Barcelona donde encuentra trabajo como guarda en la construcción, hasta finales de los años 70 que fallece en esta ciudad.

Las clases se daban en unas condiciones muy precarias, falta de muebles y de lo más elemental para poder desarrollar la enseñanza como es debido. Tal y como comentan algunos alumnos que asistieron a esta Escuela, afirman que tenían que dejar el poco material que tenían en los pesebres de la clase puesto que esta estaba en una cuadra. A pesar de estas condiciones, en estas clases se respiraba un buen ambiente cultural, ya que el libro en el que leían los alumnos era ni más ni menos que el **“Quijote”**. **“Manolito”** siempre estaba con un libro en las manos algo que inculcó a sus alumnos como el amor por la lectura y como base para el desarrollo de la persona.

Las clases normalmente se daban por la tarde y noche, cuando los alumnos terminaban su trabajo cotidiano y el poco tiempo que disponían lo dedicaban a prepararse para salir del profundo analfabetismo que las circunstancias les habían deparado. Un porcentaje bastante alto de hombres de nuestro pueblo que rondan los 65 y hasta los más de 70 años pasaron por esta Escuela de **“Manolito”**.

Con la llegada de la Democracia y las libertades a finales de los años 70, el Gobierno de la Junta de Andalucía, emprenden un programa de Escuelas de Adultos a fin de erradicar de una vez por todas el analfabetismo que existía en nuestra tierra. Hoy en día, podemos decir con satisfacción y orgullo que gracias a estas iniciativas lo hemos conseguido.

Sirva esta pequeña historia de **“Manolito”** para homenajear a otras tantas personas que en sus casas también ejercían esta labor de enseñar a leer escribir y las cuatro reglas por muy poco dinero, pues en la mayoría de los casos se hacía por vocación y para servir a los demás. No he querido mencionar a ninguno más por temor de olvidarme de alguno, pero que estas personas junto con **“Manolito”** prestaron en su momento una labor muy digna y muy importante como la de la enseñanza en nuestro pueblo, pasando de esta forma a ser parte de la historia de nuestro pueblo.

Esta historia ha sido posible gracias a Juan Torres Redondo y Agustín Ruíz Moreno, que fueron alumnos de la Escuela de **“Manolito”** y que con sus aportaciones hemos podido escribir esta pequeña historia



EN ESTA FOTO PODEMOS VER EN LA PARTE DE ARRIBA Y DE DERECHA A IZQUIERDA A MANUEL ZURITA, CON SUS ALUMNOS DIEGO VALERO, VICENTE JURADO, Y EN LA PARTE DE ABAJO MANUEL PARRILLA, VICENTE MORAGA Y ALONSO HURTADO

9. HISTORIA DEL VINO EN TORREPEROGIL

La historia y tradición de los vinos en Torreperogil se remonta a las épocas de dominación Romana y Árabe . En el siglo XV los vinos de Torreperogil adquirieron gran fama en Castilla, posteriormente con la aparición de la plaga de la "FILOXERA" a finales del siglo XIX, desapareció prácticamente todo el viñedo de Torreperogil y de toda La Loma.

Años más tarde y gracias al esfuerzo de los agricultores de nuestra tierra se empieza a cultivar la vid y por consiguiente se vuelve a la actividad de elaborar los ricos vinos torreños. La variedad de uva que hay principalmente en nuestras vides son la variedad de uva blanca tenemos "Jaén Blanco" "Malagueña" "Lairén" o mal llamada "Cirial" "Manchega" "Jaén colorado" y "Quebranta". Dentro de uva tinta encontramos la variedad de "Garnacha tinta".

Con esta variedad de uva se han elaborado siempre en su mayoría los vinos blancos, de color pulido, de leve tono amarillo, muy sabrosos y envolventes. El vino tinto es de muy buena calidad con gusto final seco, con aroma potente y color rubí.

La Loma ha tenido siempre los viñedos más importantes y asentados de toda la provincia. A partir del siglo XVIII, fueron apareciendo pequeñas bodegas que elaboraban vino para su propio consumo y el sobrante se vendía a los compromisos. A partir del siglo XX empieza a comercializarse y vender en la localidad y también en los pueblos limítrofes. Esto muestra la evolución en la producción y la venta del vino, teniendo gran importancia las distintas cantinas o bodegas como fue la de Francisco Molina "Totovia" situada en la calle Ayala y que comienza en el año 1.925 elaborando unas 60 botellas al año y que luego fue creciendo hasta llegar a elaborar 70.000

En el apartado de Bodegas hay que hacer mención a las bodegas de D. José Lozano situada en el camino de Sabiote, la de Espinar en la calle Veredilla, la de Marcelino en la calle Huerta Alta, la de D. Francisco Salmerón en la calle Andalucía, la de D. Elías Escribano en calle Obispo Basulto.

La bodega de D. Elías pasó a las manos de su hijo D. Máximo, siendo la primera bodega que se atreve a embotellar el vino con la marca "Lentiscar" y empieza a vender en distintos puntos de la geografía provincial y nacional.

Dentro de las bodegas medianas y pequeñas tenemos que reseñar las siguientes Pedro Chaves en la calle Barrio Nuevo, Policarpo Hernandez en calle Virgen José Peña Larios "Casimiro" en calle Andalucía, Diego García en calle Cristo Baja,

Sebastián “Veneno” en calle Nueva “Miguelache” en la calle Cruz Verde, “El sabio melonero” en calle España “, Manuel Sigúela en calle Sor Angela y algunas más que sería largo de enumerar. Esto nos hace ver la gran importancia que tenía esta actividad en nuestro pueblo.

La mayor parte del vino se vendía en el mismo sitio que se elaboraba y se anunciaba su venta colgando un ramo de “sarmientos” y esa era la señal de que se empezaba la venta del primer vino de la cosecha. En cuanto a su elaboración, no era demasiado compleja empezando por pisar la uva, prensarla y tener las tenajas bien limpias, temperatura adecuada paciencia y cariño, hasta convertir el azúcar en alcohol, se hacían varios trasiegos para quitar impurezas y se esperaba a la temperatura adecuada para filtrarlo y una vez filtrado el vino ya estaba listo para su venta. También se vendía en rama es decir sin filtrar.

En el año 1959 se constituye la Cooperativa Virgen de la Misericordia, que comienza la elaboración de vino. Esto conlleva la desaparición de todas las bodegas tanto grandes como medianas y pequeñas. En la actualidad solamente se elaboran y embotellan los vinos en la Cooperativa con denominación de vinos de la tierra y de una reconocida calidad, son vendidos principalmente por la provincia de Jaén



10. RECETAS DE PLATOS "TORREÑOS"

ARROZ CALDOSO CON CONEJO

Ingredientes para 8 personas:

1 conejo
8 puñados de arroz
3 pimientos verdes
1 pimiento rojo
2 tomates
3 dientes de ajo
3 hojas de laurel
Un poco de pimienta negra molida
Pimentón dulce o picante (según gustos)
Azafrán, sal y perejil

Elaboración: Se fríe el conejo con las hojas de laurel y el ajo todo ello añadiéndole la sal, se retira el conejo de la sartén una vez frito y a continuación se hace un sofrito con el tomate, el pimiento verde y el pimiento rojo una vez hecho este sofrito se le añade el conejo, para rehogarlo todo. Previamente se habrá retirado la asadura y el hígado el cual se machacará todo en el mortero añadiéndole un poco de perejil azafrán y unos gramos de pimienta.

Todo este machacado se añadirá a sartén junto con el pimentón molido y a todo esto se le pondrá agua y una vez que esté todo hirviendo se le añadirá el arroz hasta que esté cocido y una vez que se deje reposar un poco estará listo para servir.

PIPIRRANA

Ingredientes:

Patatas
Aceite de oliva
Bacalao
Cebolleta
Pimentón molido picante
Pimiento rojo seco

Elaboración:

Se cuecen las patatas junto con el pimiento rojo seco una vez cocido todo esto, se chafan con un tenedor las patatas y el pimiento rojo al cual le habremos quitado la piel, a todo esto se le añade el bacalao el cual lo hemos asado anteriormente la cebolleta bien picada el pimentón molido y el aceite de oliva y ya está lista la pipirrana.

GARBANZOS MAREAOS

Ingredientes:

Garbanzos sobrantes del cocido
Cebolleta
Aceite de oliva
Pimentón molido picante o dulce.

Elaboración:

Se chafan los garbanzos con un tenedor en una sartén con aceite, se sofríe la cebolleta bien picada y se le añaden los garbanzos y el pimentón. Después de freír sobre unos 10 minutos están listos para servir.

ANDRAJOS DE BACALAO

Ingredientes:

Harina
Aceite
Tomate
Cebolla
Pimiento rojo y verde
Bacalao
Champiñón
Alcachofas
Cominos
Pimienta
Hierbabuena
Ajos
Perejil
Pimentón dulce y picante
Colorante

Elaboración:

Se mezcla la harina con agua y un poco de levadura hasta conseguir hacer una masa muy fina, la cual se deja para al final añadirla a la sartén.

Se pone una sartén con aceite y se le añaden el tomate, la cebolla, los pimientos, el champiñón, las alcachofas, un poco de sal y todo esto se refríe. Una vez hecho el sofrito se machacan en el mortero ajos, perejil, cominos, hierbabuena y se le añade al sofrito a continuación se añade el pimentón dulce y picante y el colorante.

Con todo esto se añade agua y una vez que el caldo empiece a hervir se le añadirá el bacalao y las tortas de masa que previamente hemos preparado, dejaremos todo hirviendo hasta su total cocción.

(NOTA) Los andrajos en lugar de hacerlos de bacalao se pueden hacer de liebre, de almejas, de gambas ect. Ect. También es costumbre hacer con la masa unas tortillas que se fríen con aceite y se pone un poco de sal o de azúcar según el gusto y quedan muy sabrosas.

GACHAMIGA

Ingredientes:

Aceite
Ajos
Patatas
Harina
Agua sal

Elaboración:

Se pone el aceite y se fríen los ajos, se sacan y se fríen las patatas. Con la harina y el agua se hace una especie de galleta que no esté muy espesa a la cual se le añaden los ajos y las patatas. Todo esto se pone en la sartén hasta que esta pasta se cuaja y una vez terminadas, se pueden acompañar con unos chorizos fritos y unos torreznos

MIGAS

Ingredientes:

Pan desmenuzado
Aceite se oliva
Ajos
Sal
Pimientos verdes y rojos secos
Chorizo
Tocino
Morcilla.

Elaboración:

Se pone el aceite en la sartén y se fríen los ajos , los pimientos, el chorizo, la morcilla y el tocino. Una vez fritos se sacan y se ponen en un plato. A continuación, se echa el pan a la sartén y se mueve hasta que el pan está bien tostado, y ya están listas para servir acompañándolas de los chorizos, la morcilla, los torreznos y los pimientos. Las migas también se pueden acompañar con bacalao, arenques, rábanos, aceitunas, melón, uvas y algunas cosas más.

AJO-MININI DE BOQUERONES

Ingredientes para dos personas:

¼ k de boquerones.
½ cebolla
1 tomate
2 hojas de laurel
1 cucharada de harina
Pimentón molido
1 ajo
Aceite
Sal
Perejil
Agua

Elaboración:

Se fríen los boquerones sin raspa y una vez fritos se apartan, en ese mismo aceite se sofríe la cebolla el tomate y el laurel. Seguidamente se tuesta la harina y el pimentón, después se le echa el agua, el ajo y el perejil machacado y se le añade la sal al gusto. Se deja todo para que hierva y se le añaden los boquerones. Se deja que espese todo un poco y ya está lista para servir.

NOTA: Este tipo de ajo de harina se puede hacer también de bacalao, almejas, alcachofas, patatas, coliflor, ect.

MANJABANILLAS

Ingredientes:

Harina
Levadura
Agua
Sal
Aceite de oliva

Elaboración:

En un recipiente se pone un vaso de agua, un poco de sal, levadura y un vaso de harina, todo esto se mezcla y se remueve hasta que quede como una galleta. A continuación se pone aceite en la sartén y se van echando cucharadas de esta

galleta para freir las manjabanillas, una vez fritas se le pone un poco de azúcar molida y están listas para comer.

ROSCOS DE GACHAMIGA

Ingredientes:

3 vasos pequeños de aceite
1 concha de naranja
8 vasos de agua hervida
¼ kg de harina
8 huevos

Elaboración:

Todos estos ingredientes se pasan a la sartén y se mueven hasta que esté la gachamiga. A continuación se deja enfriar la masa para seguidamente añadir los huevos y moverlo todo bien hasta que esté la masa.

Con esta masa se van haciendo los roscos bien con molde o a mano, para seguidamente meterlos en el horno que deberá de estar a 180 grados. Una vez que se sacan del horno se rebozan con azúcar tamizada y listos para comer.

GACHAS CON COSCORRONES

Ingredientes:

Pan
Harina
Azúcar
Canela molida
Matalauva
Aceite
Agua

Elaboración:

En una sartén se fríen trozos de pan, que una vez fritos se retiran de la sartén. A continuación en el aceite se tuesta la harina junto con la matalauva, una vez que esto está tostado se la va añadiendo el agua hasta que se espese la harina. Desde la sartén se pasan a un recipiente y antes de servir las se le añaden el azúcar, un poco de canela y los trozos de pan frito a los cuales les llamamos "COSCORRONES".

Este plato es un postre exquisito, que tradicionalmente se toma en las fiestas de Todos los Santos, acompañadas de castañas.

HORNAZOS

Ingredientes:

¼ Litro de aceite
1 kilo de harina
½ litro de agua
Matalauva
6 huevos
Sal
Levadura de horno

Elaboración:

En un recipiente se pone el agua, la sal y la levadura, esto se mueve hasta que la levadura esté totalmente diluida. A continuación se añade la harina, el aceite y la matalauva, todo esto se mueve hasta que que esté hecho una masa y con la misma iremos haciendo las tortas, en el centro de cada torta colocaremos el huevo adornandolo con tiras de masa. Acto seguido se llevará al horno para su cocción. El hornazo es un producto típico de Torreperogil y que se tiene costumbre de hacerlo principalmete para la romería de Santiago el de los Caballos.

ROSCOS DE LA SARTÉN

Ingredientes:

Huevos
Harina
Aceite de oliva
Concha de naranja
Raspadura de limón
Canela molida
Azúcar
Leche
Aguardiente seco
Papeles de gaseosa.

Elaboración:

Para hacer la masa se añadirá por cada huevo lo siguiente: 3 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de aceite el cual se deshumará anteriormente con la concha de la

naranja 3 cucharadas de leche, 3 cucharadas de aguardiente seco, un sobre de gaseosa, la raspadura de un limón y un poquito de canela

Una vez mezclado todo esto se irá añadiendo la harina hasta que quede una masa espesa lista para hacer los roscos. Una vez que se han hecho los roscos se freirán en la sartén con aceite de oliva después de fritos se espolvearán con azúcar, y listos para comer.

11. LA MATANZA DEL MARRANO

Hasta aproximadamente el principio de los años 70 se hacían con asiduidad en Torreperogil la matanza del **marrano**, algo que ya se ha perdido y las nuevas generaciones no lo han vivido y no saben la importancia que tenía para una familia el poder matar un **marrano**, pues ni más ni menos significaba la despensa del año pues del **marrano** se aprovecha todo, y esto daba mucho de sí para que a lo largo del año fuese una parte importante para las comidas de las familias.

Haciendo una cronología de todo esto hasta llegar a la matanza, lo primero que se hacía era comprar, en la mayoría de los casos, el **marrano** pequeño y a lo largo de varios meses en la casa ir engordándolo, normalmente se hacía con los desperdicios de las comidas y se le complementaba esta alimentación con bellotas, harinilla salvado etc.etc. Durante los meses de Noviembre y Diciembre cuando tenía un peso aproximadamente de 120 kilos se procedía a la matanza.

Antes de la matanza había que ir a la tienda para comprar el llamado **testamento del marrano** que consistía en adquirir el arroz, las tripas, las cebollas y las distintas especies como pimentón, canela, pimienta, clavo etc.etc. Todo esto para poder hacer las ricas morcillas tanto blancas como negras, los chorizos, salchichones, butifarra y el rico y sabroso lomo en adobo.

La matanza duraba tres días y en la misma participaba toda la familia. Además de algunos vecinos y amigos, la casa esos días se convertía en un ir y venir de trajinar preparando todo lo concerniente a la misma, cómo distribuir las distintas partes del cerdo para elaborar el chorizo, el lomo, el salchichón, la morcilla, la butifarra, salar los jamones y las paletillas el tocino, etc etc Una vez que se hacía todo el embutido, se llegaba al último día, uno de los más esperados ya que se procedía a celebrar **la pajarilla**, esta se hacía normalmente por la noche, y consistía en preparar con el mondongo, el hígado y la asadura del marrano unos buenos callos y una buena salsa con el hígado y la asadura todo esto con su buen sabor a picante. A esta (pajarilla) se invitaba a familiares, vecinos, amigos y por supuesto a todas las personas que de alguna manera habían participado en todo el proceso de la matanza.

La matanza era todo un ritual que a la vez que servía para llenar la despensa de aquellos años de penuria y en parte servir de base para la alimentación de la casa, también la matanza servía como reunión de familiares y vecinos todos en torno al desarrollo de la matanza en sus distintas fases.

Lástima que los nuevos tiempos y distintas circunstancias hayan terminado con la matanza del **marrano**, haciendo que parte de las actuales generaciones y por supuesto las futuras no van a poder disfrutar de esto que han formado parte de la historia de nuestros pueblos.





12. LA GASTRONOMÍA DE TORREPEROGIL

La gastronomía torrea se basa principalmente en el aceite de oliva, como aporte más importante así como en productos procedentes de la huerta y otros propios de la Comarca de la Loma.

Dentro de los platos que podemos considerar como propios de Torreperogil podemos citar entre otros **“Arroz caldoso de Conejo”** plato que preferentemente se hacía para las grandes fiestas como el día del Corpus, el día de Santiago de las Almendras y sobre todo el 8 de Septiembre, día grande las Fiestas y Fiestas en honor de nuestra Patona.

Otros platos propios son las **“Gachas con Coscorriones”** , que se comen en la Fiesta de Todos los Santos acompañadas de castañas. Los **“Panecetes”** plato que normalmente se hace para Semana Santa y se toma como postre, Los **“Andrajos”** con liebre o con bacalao y acompañados de las **exquisitas tortillas**.

Entre los platos típicos que ya apenas se hacen y que en otras épocas han sido la base para sacar adelante a las familias en tiempos muy difíciles, y que había que poner mucha imaginación y cariño para que con poco dinero hacer comidas sabrosas y a la vez que pudieran satisfacer el apetito de todos los miembros de la casa. Dentro de estas comidas, hay que hacer referencia a los **“Grañones”**, las **Migas**, la **Gachamiga**, los **Ajos de Harina** que se hacen con bacalao, patatas, alcahofas, almejas, boquerones, coliflor ect. Ect. Los **“Garbanzos Mareaos”** , son otro plato que se aprovechaba de los garbajos que sobraban del cocido y que servían de base para la cena.

En los postre hay que incluir las ensaladas y dentro de las mismas las de lechuga, pepino, melón de **“Culones”** y de naranja. Debido al alto coste de la naranja, se hacía esto para que todos los miembros de la familia pudiesen comer este alimento.

En el tema de dulces y bollería tenemos **los típicos “Ochios”, “Las Tortas “ y “el Hornazo”** del día de Santiago de los Caballos, aparte **los roscos de la sartén los de gachamiga, los de vino, los de aguardiente, las orejillas de liebre, los borrachuelos. las manjabanillas, los almedraos, los mantecaos ect. ect.**

También tenemos en Torreperogil muy buenos embutidos principalmente la morcilla y el chorizo, tanto si se toma como **“bodrio” o como “picadillo”**, es decir antes de embutirlos en la tripa, así como si se toman a la plancha o acompañando a unas buenas **“migas”**, y todo esto regado **con un buen vino tinto o blanco “Torreño”** ya que no podemos olvidar la excelencia de nuestros vinos famosos en toda la geografía provincial y andaluza.

En Torreperogil, Agosto de 2.020

José Villar Crespo