

**Premio de Iniciación a la Investigación  
Fundación José M<sup>a</sup> Soler**

**Accésit. Modalidad B**

# **Historia del ajo en Villena**

**José Luis Hernández García- Luis Molina Navarro**

4<sup>o</sup> de la ESO Colegio La Encarnación. Villena

# ÍNDICE

1.-Introducción

2.-Historia

2.1.- Prehistoria hasta Edad Media.

2.2.-Siglos XVII-XIX.

2.3.-Siglo XX.

2.4.-Actualidad

3.-Historia de Ajotache.

4.-Conclusión.

5.-Bibliografía.

## 1.-Introducción.

Villena ha sido conocida como “la ciudad de los ajos” en toda España y en muchos países del mundo. Pero ¿dónde están los ajos que tanta fama dieron a nuestra ciudad?

Desde la primera cabeza de ajos encontrada por Don José María Soler en el Cabezo de la Escoba hasta nuestros días la historia del ajo en Villena va ligada a los acontecimientos históricos: evolución de la agricultura, instauración de líneas férreas, viajes transatlánticos, evolución en los medios de locomoción...

La historia de una de las empresas dedicadas a la comercialización del ajo durante casi un siglo nos muestra una estampa de la sociedad del siglo pasado y nos remonta a un tiempo en el que Villena “olía a ajos”. Historia que hemos podido contar gracias a los descendientes de Juan Hernández Hernández.



Confeccionado por Paco y Atalia, hijo y nieta de Juan Hernández Hernández.

## **2.-HISTORIA**

### **2.1.-Prehistoria hasta Edad Media.**

El origen del ajo en Villena se remonta a la prehistoria. Fue a mediados del siglo XX cuando Don José María Soler descubrió en el Yacimiento del Cabezo de la Escoba *“un gran cuenco que contenía un puñado de pequeñas habas y una cabeza de ajos probablemente silvestre. Es el primer bulbo de esta clase conocida en la prehistoria hispánica”*.

Por aquel entonces Don José María Soler impartía clases de contabilidad y esa misma tarde relató a sus alumnos lo acontecido. Según uno de sus alumnos, Juan Hernández, el maestro estaba muy entusiasmado con el hallazgo y les dijo que según él supiera, nadie había encontrado ajos en España y que casualidad tan grande encontrarlos en los alrededores de Villena, la ciudad famosa precisamente por sus ajos.

Puesto que Juan Hernández pertenecía a una familia dedicada al cultivo y comercialización de ajos, le pidió un tipo especial de los mismos, uno de un solo diente, similar a una cebolla pero totalmente macizo y denominando “ajas” Su intención era realizar un experimento, que consistía en someter los ajos a un proceso de envejecimiento, con el fin de llegar al estado de los ajos encontrados.

Posteriormente, José María Soler escribiría en su obra “La historia de Villena, desde la prehistoria hasta el siglo XVIII” que este tipo de ajos se conoce como “ajo silvestre” y que los restos encontrados son de la Edad de Bronce.

Hasta el siglo XVIII se consumían ajos silvestres que se encontraban en los ribazos de los caminos y también se cultivaban ajos de secano.

### **2. 2.-Siglos XVIII-XIX.**

La intensificación del cultivo de hortalizas de regadío entre los siglos XVIII y XIX trajo consigo una abundancia en las cosechas de ajos, pero sería la inauguración de la línea férrea Madrid-Alicante en 1858 la que vitalizaría las exportaciones hortícolas dándole unas posibilidades con las que antes no contaban. Posibilidades que fueron aprovechadas especialmente por los ajos,

de probada calidad y prestigio en la provincia de Alicante, y que desde ahora surtiría el comercio nacional.



Estación de Villena. Biblioteca Valenciana .Fondo Huguet.

A partir de ese momento el ajo se convertiría en uno de los productos mas típicos de Villena por su calidad y abundancia.

### **2.3.-Siglo XX.**

Durante el siglo XX existía en Villena varias empresas dedicadas al cultivo y comercialización del ajo. Entre ellas Ajotache era de las más productivas, y también era de gran importancia la de Juan Martínez Ferrándiz. Otras se dedicaban al comercio interior como las de José Esteban Ibáñez y Fulgencio Montilla Esteban.

Los ajos se plantaban de uno en uno en tierras propias o arrendadas. El periodo de siembra era de octubre a marzo según la variedad. Hay dos variedades de ajos, la blanca y la morada. La primera se reservaba al consumo nacional mientras la morada se exportaba. La variedad morada se clasifica en

diversos tipos según el diámetro de la cabeza: tercera (23-30mm), segunda (30-37mm), primera (37-45mm), flor (45-50mm) y superflor (mas de 50mm).

La siembra se intercalaba en la rotación de la tierra después del maíz o la cebada.

Es numeroso el número de refranes que hacen referencia al periodo de la siembra de ajos, y la mayoría coinciden en que se debe hacer el día de San Martín (11 de noviembre) o el día de San Blas (3 de febrero). Una muestra de ello son los siguientes:

*Por San Martín el ajero, siembra ajos con el dedo.*

*Por la Sanmartinada siembra el ajo la casada.*

*Ajo, ¿por qué no fuiste bueno? Porque no me halló San Martín puesto.*

*Ajo ruin, ¿por qué no naciste? Porque no me sembraste por San Martín.*

*Ajo, ¿por qué te criaste tan ruin? Porque no me plantaste por San Martín.*

*Por San Antón, el ajo picón, por san Martino el ajo fino.*

*Los ajos, por Navidad, ni nacidos, ni por sembrar.*

*Si quieres salir de ajero, planta los ajos en febrero.*

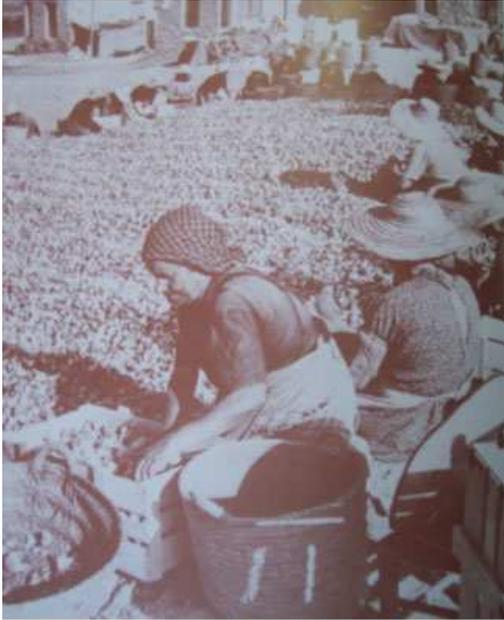
*Por San Blas, tus ajos sembrarás.*

*Por San Blas, planta ajos y comerás.*

*Por San Blas, ajete mete uno y sacarás siete.*

Los ajos se recogen a finales de la primavera o en los comienzos del verano. El día de San Pedro (29 de junio) parece ser el mas indicado (*Por San Pedro, se arranca el ajo y se siembra el puerro*). A partir del mes de enero comienzan a estropearse los ajos del año anterior, por eso el refranero indica que no deben comprarse ajos en enero porque son del año pasado (*Según pasan días de enero, pierde ajos el ajero*).

Para la recolección se arrancaban individualmente y se ponían a secar. Una vez secos, los ajos se agrupaban en montones, se les cortaba el tallo y la raíz y se seleccionaban y calibraban.



Posteriormente se envasaban en cajas jaula, llamadas así porque eran de madera y estaban ventiladas, o se hacían ristras. La campaña de ajos duraba de San Juan a Navidad y en ese periodo de tiempo Villena entera “olía a ajos” puesto que en cualquier calle los encontrábamos secándose al sol y por la tarde las mujeres sacaban sus sillas bajas de enea a la puerta de sus casas y trenzaban las ristras “a la fresca”.

Durante el siglo XX la ciudad de Villena fue conocida dentro y fuera de nuestras fronteras por sus ajos, que gozaban de un gran prestigio. Muestra de de ello son siguientes artículos publicados en prensa:

- La guía práctica de Alicante y su provincia (publicada en 1910 por Arco) decía: *“la producción de patatas, ajos y uva es tan enorme y la calidad tan excelente que por si sola bastaría para asegurar la riqueza de Villena”*.



Imagen del Castillo de la Atalaya de Villena desde la actual Plaza del Rollo, en 1908.

- El 5 de junio de 1955, el diario ABC publicaba: *"Tres millones de kilos de ajos blancos se recolectaran en Villena, y otro millón de kilos de ajos morados, aunque todavía no se habla nada respecto a precios para la exportación. Como se sabe, el ajo español es sumamente apreciado en los mercados exteriores."*
- El 20 de agosto de 1955 este mismo diario publicó: *"La recolección de ajos en Villena (Alicante), ha sido extraordinaria. Esta localidad es una de las mayores productoras de ajos. Existen destinadas a su producción grandes extensiones de terreno. La revalorización que los ajos lograron hizo que se intensificara su cultivo. Este año, con cada Kg. de siembra, se han recogido de 100 a 150 Kg. Los ajos destinados a la siembra se pagaron a 5 pesetas el Kg. El pasado año se vendió la mayor parte de la cosecha a precios que oscilaron alrededor de las 5 pesetas, y este año a 2 pesetas las calidades selectas, y a 1'80 y 1'50 las inferiores. Buena parte de los ajos después de abastecer el mercado nacional, han ido a*

*Portugal, Inglaterra y America, principales países consumidores. Son convenientemente envasados aquí. Se dispone para ello de factorías acondicionadas debidamente. Antiguamente se enviaban las ristras completas. Ahora solo se envasan las cabezas en cajas de madera, con lo que se ha reducido el volumen de las expediciones y se ha logrado un notable ahorro en los gastos de transporte.”*

- El 3 de septiembre de 1955 el periódico La Vanguardia Española publicaba en la página 4 que en Villena se había recogido unos 3 millones de ajos cuyo valor monetario era aproximadamente de 5 millones de pesetas. Y añadía textualmente: *“Y los ajos, ¿quién no los conoce? De cabezas gruesas, sabrosas y picantes son introducidos en los mercados americanos, alemanes e ingleses, y acaparados con especial estima en las plazas de Madrid y Barcelona”.*
- El 3 de junio de 1966 la noticia que daba el ABC no era tan buena: *“La exportación de ajos por el puerto de Alicante corre gran peligro, ya que se considera de urgente necesidad la construcción de unas cámaras de desinfección para el ajillo. Se trata de unas cámaras especiales para que este producto tan típico y tradicional de Villena, antes de ser exportado y como medida sanitaria imprescindible, sea sometido a un oportuno tratamiento. La falta de estas cámaras ha producido una merma en la exportación. Además, el citado producto es embarcado a través de otros puertos, lo que origina mayores gastos de transporte, con el lógico perjuicio para los exportadores. Las autoridades van a estudiar detenidamente este problema”.*

### **3.- HISTORIA DE AJOTACHE:**

En 1927, Juan Hernández Hernández fundó la empresa Ajotache. Que posteriormente paso a denominarse Vda. de Juan Hernández Hernández y de la que se hicieron cargo sus hijos: Francisco, Martín y Juan.



Los ajos se cultivaban en toda la huerta villenera y una vez recolectados los tendían al sol en unos bancales en la zona de La Constancia, cerca de las “casas baratas”.

La manipulación se hacía en los soportales de la plaza de toros.

En ese periodo había entre 250 y 300 personas trabajando para la empresa, de ellas un 90% eran mujeres.

Los ajos eran exportados a Puerto Rico, Haití, República Dominicana, Brasil, Cuba, Uruguay y USA desde el puerto de Alicante.

Para el comercio nacional y europeo el transporte se hacía en ferrocarril y camiones.

Los ajos de Villena llegaban a Italia, Francia y Holanda.

En época de posguerra se vendían en lonjas nacionales y también fue importante la venta a Canarias.

A partir de 1950 el ajo se empezó a manipular de 2 formas; ristras y cabezas.

Las ristras iban en cestas de caña y mimbre de alrededor de 25 Kg.

Para los trayectos cortos se envasaban en sacos.

La exportación a Brasil por temporada era de 70.000 a 80.000 cajas de 10Kg y a la República Dominicana se mandaban unas 30.000 cajas de ajo suelto.

Con Cuba también se hicieron operaciones muy importantes a través de la embajada.

A partir de 1970 disminuyó el cultivo debido al agotamiento de las tierras y a la infección de las mismas por nemátodos, que impedía que el ajo se desarrollase en plenitud.

Empezaron a cultivarse en otras zonas de Villena y en tierras arrendadas de Córdoba, Mote del Cuervo, Las Pedroñeras y La Jineta.

En 1982 la empresa cerró sus puertas, no sin antes hacer un intento de enfocar el negocio al ajo “deshidratado”, es decir, en polvo, que ocupa menos espacio para su distribución y tiene menos riesgo de estropearse, pero este proyecto no llegó a consumarse.

Gracias a esta empresa el nombre de Villena viajó alrededor del mundo y éste la apodó “la ciudad de los ajos”.

## 5.-Conclusión

En la actualidad Villena ya no huele a ajos, excepto cuando se celebra “el ecuador festero”, donde se realizan los tradicionales concursos de ajo.

De todas formas siempre nos quedará el dicho:

*“En la estación de Villena por una peseta veintiún ajo dieron”.*



## **5.- Bibliografía:**

- Historia de Villena. Desde la prehistoria hasta el siglo XVIII. Ayuntamiento de Villena, Fundación José María Soler, Madrid 2006.
- Los tesoros de Villena. José María Soler.
- El desarrollo de la industria del calzado en Villena (Alicante). Antonio Martínez Puche.
- Guía práctica de Alicante y su provincia. Guías Arco 1910.
- Riegos y cultivos en Villena. 1964. Sebastian García Martínez. Facultad de Filosofía y Letras. Valencia.
- Evolución agraria de Villena hasta finales del siglo XIX.
- El cultivo del ajo. José Japón Quintero. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación.
- Diario ABC: 5 Junio de 1955. Pág. 65  
20 Agosto de 1955. Pág. 22  
3 Junio de 1966. Pág. 48
- Diario La Vanguardia Española: 8 de septiembre de 1955. Pág. 4
- www.villenacuentame.com. Publicidad antigua.
- www.josemariasoler.org. Memoria histórica de las mujeres de Villena.

Villena, 29 de abril de 2010