

## EVOCACIONES MORATALLERAS: TIEMPOS DE ALMAZARA

Jesús Navarro Egea

Los fríos de diciembre se han acompañado tradicionalmente del resurgir de los aromas de la chepa, o pasta oscura, y de la vinaza o alpechín, líquidos de desecho, que más o menos perezosamente se han colado por los huecos de algún *arambol* y según la temporada, éstos olores y colores podían permanecer incluso hasta la primavera.

La oliva resalta sus orígenes orientales cuando se recrea rememorando la cultura musulmana, es la *az-zaituna*, que se muele en el almazar, de *almasura*, obteniéndose así el oro líquido, el aceite, *az-zait* ingrediente principal que se guardaba, en *odres*, *orzas*, *cocios*, *alcuzas* (*al-kuza*) o *zafras* (*sufar* o *safir*), usándose medidas como la *cuarta* de libra para las casas, equivaliendo a 115 gramos.

Se procuraba la extracción del aceite en las instalaciones almazareras mediante molturación y prensado de la aceituna. Los ámbitos principales venían a conformarse por el molino, compuesto de una solera de piedra sobre la cual giran tres grandes rulos, de granito, cualquier otra roca o mineral duro, movidos por una o dos mulas, a veces alguna yegua y menos corriente por burros, con los ojos vendados para no marearse, que se turnan trabajando y descansando, alimentándose mientras se ha podido con una buena provisión de forraje, como cebada o paja, para reponer las mermadas energías; todavía en 1964 el censo ganadero contabilizaba 1.123 cabezas de ganado mular y 1.288 asnos. Estas caballerías, además de las empleadas para el transporte u otras tareas ocupaban cuadras habilitadas en la almazara o en edificios más o menos anejos.

Las prensas, que primeramente se subían de forma manual, algunas eran de madera y necesitaban el concurso de varios hombres, hasta cinco o seis, para apretar bien la oliva, tenían la misión, como ya se ha sugerido, de exprimir la masa resultante de la machacadura de la oliva, y el aceite mezclado con la vinaza se verterá primeramente en depósitos o tinajas; después irá a parar a las aclaradoras, donde definitivamente mediante trasvases y con agua hirviendo será decantado o separado de las impurezas en suspensión y almacenado. Algunas de esas grasas resultantes se reutilizan en la fabricación de jabones.

Estas prensas o trituradoras, bien fueran de husillo, hierro o madera y al igual que otros utensilios como zafras con sus pies, se fabricaban y se vendían más habitualmente en Murcia capital o Cartagena, en diferentes talleres de fundición, en donde además se podía dar razón de operarios entendidos en picar las piedras de los molinos.

Disponían a veces estos sitios fabriles de una habitación pequeña que servía a modo de despacho en donde se llevaba la administración. En general la atmósfera y luminaria del edificio era un tanto lóbrega y misteriosa, despertando la curiosidad e imaginación de los más pequeños e incluso de los que no lo eran tanto.

En las comarcas montañosas referidas las sombras de los atardeceres se apropian velozmente del paisaje por lo que los candiles, dos o tres que se trasladan cuando hace falta, inician pronto sus fantasmagóricos resplandores. En vez de algodón, a modo de *torcidas* o mechas, se empleaban hojas de una planta del lugar, *oreja de león*, conocida también como *gordolobo*, *verbasco*, *molena*, *cardo blanco* o *cirio de Nuestra Señora*, (*verbascum thar-sus*), de aspecto mullido y que crece en parajes arenosos y relativamente húmedos; se iban reponiendo a medida que se gastaban, al igual que sucedía con el alumbrado del resto de las casas o cortijos.

Una vez recogida la oliva de las huertas, la máxima concentración de personas y animales de carga se daba al declinar la tarde, sobre las seis, y previamente al almacenaje de la oliva se pesaba. A continuación se depositaba en trojes o atrojes que por su posición y estructura indicaban su calidad y por supuesto cantidad aproximada. Disponían de su correspondiente llave para que los propietarios pudieran estar razonablemente seguros de la integridad de sus pertenencias.

El aceite probado primeramente con *media calabaza* a modo de recipiente, se repartía por las casas. También se traía la oliva de las mismas ayudándose de acémilas, mayormente los asnos, provistos de aguaderas de hierro y cuatro *cántaros* de



Las labores del aceite comparten cultura común en amplias zonas de la cuenca mediterránea. Prensa antigua en Jericó, Cisjordania. Foto: Jesús Navarro Egea. 1994.

*chapa* de hierro para acarrear el aceite y costales de esparto o de *plaita* para la oliva; allí donde los hombres tenían que darse el *azagón*, o trote excesivo de trabajo, se usaban *cubetas* o *espalderas*, para transportar el oro líquido al modo de los antiguos aguadores, construidas al efecto y con una capacidad aproximada de dos arrobas, colocándose directamente sobre el pobre atuendo, camisión, blusa o la tradicional *chambra*. De calzado, las conocidas y añejas esparteñas.

Las medidas, a modo de envases, eran *medio cuarterón*, *el cuarterón* y la *media arropa*, todas de hojalata, y la *talla* que se conformaba en una unidad del porcentaje, quedándose el almazarero con el 9 ó 10%.



Jericó (Cisjordania). Aperos molineros antiguos y similares a los nuestros aún pueden advertirse. Foto: Jesús Navarro Egea.

Alguna porción de la chepa se consumía como abono orgánico en los bancales o a modo de combustible para chimeneas, estufas o braseros, pero no ha sido muy apreciada por su calidad, ya que los humos resultantes de su encendido obviamente eran muy contaminantes. Mezclada con salvado era alimento corriente de gallinas, y de cerdos cuando se revolvió con cáscaras de patata, centeno, maíz, cebada o calabaza... No pocas mujeres se dedicaban a la rebusca de la chepa, en las cercanías de las almazaras, cuando se procedía a su traslado en vehículos o bestias para la extracción de aceites de inferior categoría, de orujo o no comestibles, labor industrial que mayoritariamente se realizaba en Alcantarilla o Lérica más a partir de los años 50, entre otros aprovechamientos.

El personal estaba compuesto por el jefe de almazara, que cuando era pequeña, dicha función la detentaba el propio dueño como habitualmente sucedía en campos y cañadas, el omnipresente cocinero que podía alternar su empleo específico con otros cometidos, y cuatro o cinco trabajadores

con la calificación de algunos como de oficiales, si bien esta denominación se ha atribuido muy raramente, concordando con la asistematicidad de todas las faenas más o menos mancomunadas de la vida tradicional.

El "almuerzo", desayuno, venía dado casi siempre y entre otros componentes por el pan tostado a la lumbre, aceite, por supuesto, y ajo.

Tras la tarea no podían faltar las comidas reparadoras, que cuando no se hacían en las propias casas se erigía en su sustitución la propia almazara como lugar de condumio. Los platos estrella eran más o menos por este orden, las migas, ensalada de alubias, calabaza frita, tocino u olla, diversos arroces según la estación y posibilidades, e incluso las palomitas de maíz o *flores* de carácter marcadamente festivo, preparándose a veces en plena calle y en una ostentosa sartén, no faltando, claro está, el vino cuyo recuerdo está siempre presente, el anís y el *chapurrao* o *chapurriao*, mezcla de anís y miel.

Muchas noches la fiesta hacía acto de presencia con músicas de matices autóctonos, acompañándose de guitarras, laúdes y otros instrumentos y valorándose como un auténtico hito festivo por todos y especialmente por jovencitas en edad de merecer. Más frecuente en los campos.

El emplazamiento acostumbrado de hacer la comida lo constituía el receptáculo destinado a la caldera, de yeso, que servía para calentar el agua y cuya lumbre crepitaba alimentada por la leña de sabina o de olivo. Es de resaltar la función social de la almazara en tiempos de penurias, que en épocas pasadas lo han sido siempre o casi, en donde no pocas personas pobres o hambrientas fueron socorridas en estos ágapes grupales y con cierto aire festivo.

Cuando la cosecha se ha presentado abundantemente los hombres han tenido que trabajar intensamente, durmiendo en el propio recinto aceitero, con camas improvisadas con *cofinos* o *baleos*, ruedas de esparto que retienen los sólidos en la prensa, colocados sobre la chepa. Históricamente este importante quehacer local tiene sus incidencias y sucesos de todo tipo, y así, en las primeras horas de la madrugada del día 11 de febrero de 1888 se produjo un violento incendio en la almazara de D. Juan Tamayo, en una dependencia que contenía sobre las mil arrobas de paja, estimándose que fue casual y cuyo cálculo de entonces apreció las pérdidas en 1.875 pesetas. Afortunadamente la intervención de vecinos y guardia civil fue relativamente rápida y eficaz, controlando el fuego en casi dos horas y evitándose además la propagación al edificio inmediato que almacenaba 800 arrobas de esparto.

Los preludios de la Guerra Civil revelan episodios sociales tensos; en 1934 el alcalde, Sr. Teruel,

tiene que mediar entre patronos y obreros para acordar los jornales que habrían de regir en la recolección de la aceituna y que tras la asistencia de representaciones de sociedades político-obreras, denominación de la época, y la de la Solidaridad Agrícola se acordó pagar la jornada de 8 horas a 4 pesetas.



Antiguos y olvidados utensilios almazareros, como sombras del pasado, recuerdan quehaceres tradicionales. Foto: Jesús Navarro Egea.

En estos años de penurias, y prácticamente siempre, no podían faltar los hurtos de aceitunas. En la diputación de Alderetes, por citar uno de los múltiples delitos y apresamientos de este tipo, la guardia civil sorprende en la finca de Los Martínez a un hombre de 29 años al que se le ocupa un saco de oliva con tres celemines de dicho fruto.

Por su parte los tiempos atmosféricos, no han propiciado las ansiadas cosechas como es de esperar y desde todas las épocas y especialmente de los s. XIX y XX, tenemos constantes noticias de inclemencias que dan al traste con ellas. Reseñamos a modo de ejemplo algunas fechas:

- En septiembre de 1868 una impresionante nube de piedra hizo perder casi por completo el fruto que este año se presentaba como no era común en bondad.

- En 1889 el término no produjo mucho más de las 100 fanegas, debido a la prolongada sequía y a las heladas.

- De nuevo las nubes hicieron mella en el recuerdo y en la precaria hacienda de las gentes en 1871. El granizo destrozó prácticamente toda la oliva y en muchos sitios la piedra alcanzó una altura de más de una vara (08359 m.) y alguno de los pedruscos llegó a pesar más de una libra (460 g.).

- 1891 fue un tiempo también exiguo en producción si bien el jugo oleoso fue de calidad superior, oscilando el precio en almazara entre 46 y 48 reales la arroba.

- 1892 siguió cediendo escasísimo aceite. Ahora tuvo la culpa la enfermedad de la corca (carcoma), o corca de la oliva, encargándose el gusano de romper la pulpa de la misma y la débil esperanza de muchos.

- 1894 supuso un fugaz respiro para los agricultores con una buena cosecha, aunque claro, para no variar, al año siguiente, 1895 una "horrorosa nube" que duró doce minutos, dejó caer granizo como huevos de paloma, que arrasó los olivos, además de tejados, chimeneas y otros enseres y pertenencias.

- 1896 repitió infortunios y reveses en la obtención oleosa y el hambre volvió a presentar su tétrica faz.

- En 1899 más de lo mismo gracias a la aparición de nuevo del célebre gusano de la corca.

- 1900 trajo otra vez furiosos vendavales que llegan a arrancar olivos centenarios sumiendo de nuevo en la desesperación a los ya atribulados vecinos.

- En 1901 se presentaba una cosecha abundante pero una fuerte nevada caída en diciembre del año anterior impedía coger el esquilmo de los olivos.

- Enero de 1936 depara fuertes vientos secos del oeste que derriban la oliva, aplicándose y apresurándose casi toda la población a recogerla, especialmente mujeres y mozalbetes, rodando sin tregua la crónica interminable y desdichada, hoy muy mitigada merced a los diversos progresos de índole técnica.

Es de destacar finalmente el valor inestimable de este bien, componente de uno de los símbolos de la trilogía agrícola asentada en la ribera mediterránea, a saber, olivo junto a trigo y vid, y que para mayor especificidad no ha sido aclimatado con éxito al Nuevo Mundo, ni por los conquistadores ni en la actualidad. Las primeras plantas se introdujeron en las Antillas, después en Méjico, Perú, Argentina y otros lugares. Todavía hoy, en conversaciones con campesinos de Hispanoamérica pervive en ellos la memoria histórica sobre los arduos e infructuosos intentos de aprovechar nuestro árbol mítico y bíblico que solamente arraiga a gusto en las tierras suaves y cálidas ubicadas alrededor del Mare Nostrum.

#### BIBLIOGRAFÍA

Archivo Municipal de Moratalla.

Archivo Municipal de Murcia.

González Blanco, A. -Coord.- (1994): *Patrimonio Histórico-Artístico del Noroeste Murciano*. (Materiales para una guía turística. De Instituto de Fomento de la Región de Murcia.

Navarro Egea, J. (1996): *Moratalla musulmana. Huellas y costumbres*.

Tradiciones orales.