

ELABORACION DEL ACEITE EN LA PROVINCIA DE JAEN

por Asunción LIMPO Y LLOFRIU
y Yolanda GONZALEZ
CAMPOS BAEZA

Jaén, provincia considerada como la reserva de aceite de España, tiene una superficie dedicada al cultivo del olivo de medio millón de hectáreas, con una producción media anual próxima a las 140.000 toneladas de aceite.

La zona estudiada comprende las comarcas de El Condado, La Loma y la de Cazorla-Quesada. La primera se halla entre Sierra Morena y el río Guadalimar, con terrenos de fertilidad media. En donde se dan las variedades Picual y Manzanilla. La comarca de La Loma en el centro de la provincia, comprende las tierras situadas entre el Guadalquivir y el Guadalimar. Son terrenos fértiles, cultivándose el olivo en los suelos de arenisca llamada "molasa". Las variedades que aparecen son Picual, Verdilla y Changlot-Real. La comarca de Cazorla-Quesada, zona de grandes contrastes se sitúa entre la sierra de Cazorla y el Guadiana menor, dándose las variedades Picual, Royal y Moradilla.

RECOGIDA DE LA ACEITUNA

La recogida de la aceituna se inicia en el mes de diciembre, a partir del día 8, fiesta de la Inmaculada Concepción, prolongándose hasta finales de febrero o principios de marzo dependiendo de las condiciones atmosféricas. En esta labor participan tanto hombres como mujeres.

En el suelo, rodeando el olivo se coloca el "mantón" de lienzo o lona, el vareador con el puntal (vara larga), de fresno, chopo o álamo, golpea las ramas haciendo caer los frutos. Esta labor es realizada generalmente por los hombres, y en caso de que la hagan las mujeres, éstas utilizan una vara más corta, limitándose su labor a las ramas más bajas del árbol llamadas "guarrapas".

La aceituna es recogida del "mantón" por las mujeres, puestas de rodillas, y transportada al centro de la "camaa", superficie comprendida entre tres olivos correspondiente a una cuadrilla, en donde se le retiran las hojas que se hayan mezclado con las aceitunas para a continuación ser llevadas a la criba en donde se las elimina del barro que puedan tener.

Hoy en día se trabaja a jornal, si bien en épocas pasadas se hacía a destajo.

Mientras se recogía la aceituna no faltaba el cante de coplas que hacía más llevaderas las horas de trabajo, de las que hemos podido recoger las siguientes:

La aceituna en el olivo
si no la coges se pasa,
así te pasará a ti
chiquilla si no te casas.

gos que se hacían" durante la realización de esta labor:

El querer que te tuve fue aceitunero se acabó la aceituna, y no te quiero.

FABRICACION DEL ACEITE

La aceituna desde el campo es llevada a la almazara, también conocida como molino o fábrica, antiguamente su transporte se realizaba a lomos de caballerías, depositándose en el "atroje" o "troje", construcción de planta rectangular sin techumbre de dimensiones variables.

El proceso de molturación actualmente se realiza en cooperativas que cuentan con tecnología moderna, lo cual permite un mayor rendimiento. La casi total desaparición de los molinos de tipo tradicional ha sido debida a que la economía de esta provincia se basa principalmente en la elaboración de este producto.

Los molinos más antiguos que he-

O la que hace relación "a los noviaz-

mos localizado en la zona de estudio datan de 1905. Movidos por energía eléctrica, éstos se encuentran en las localidades de Vilches, Santo Tomé y Cazorla, y según nos informaron sus dueños éste será el último año que funcionen ya que económicamente no son rentables.

El proceso de molturación vamos a describirlo tomando como modelo éste de 1905, y a continuación citaremos los otros dos tipos de molinos más antiguos de los cuales hemos tenido noticia de su existencia.

Desde los "atrojes" se lleva en carretilla a una tolva situada en el exterior cuya parte superior se encuentra a la altura del suelo, por medio de un sinfín pasa al piedro sobre el que giran tres o cuatro rulos de piedra de forma cónica, que machacan la aceituna obteniendo la "masa".

Los rulos han de ser picados antes de la molienda. La masa pasa del canal a la termobatidora en la que se calienta hasta 40° para que salga mejor el aceite; de aquí a la prensa en cuyo centro se coloca un tubo vertical en el cual se van ensartando los "capachos", discos de esparto con un orificio central. Una vez colocado el primer capacho se toma una porción de la masa y se extiende en el mismo, a continuación se vuelve a colocar otro capacho y así sucesivamente hasta alcanzar la altura que tenga el "pie". Este conjunto es situado en la prensa hidráulica vertical, que comprime la pila durante una hora y media, haciendo que surja el aceite y la "jamila" (alpechín) por el exterior de los capachos, que pasan a los aclaradores, depósitos rectangulares forrados de baldosín blanco. En donde se produce la decantación, con la separación del aceite del alpechín, como final del proceso el aceite es trasladado a bidones.

Según nuestros informantes el proceso que se realizaba antiguamente era muy similar. Tenemos conocimientos de dos tipos de molinos que

se diferenciaban por la forma de sus prensas: el molino de viga y el de torrecilla. Su utilización es corriente a partir del siglo XIX. De estos dos tipos no hemos conseguido localizar ninguno, pero sí los pudimos conocer a través de las maquetas que de ellos existen en el Museo de Cazorla, en el Museo de Cazorla.

En ambos el molino propiamente dicho es de rulos pero de tracción animal ("molino de sangre"). En el primer tipo, molino de viga, la prensa está formada por una viga, formada a su vez por dos vigas ensambladas, que llega a tener hasta una longitud de quince metros. Uno de los extremos de la viga está atravesada por un husillo del que pende una gran piedra troncocónica denominada "pesillo". El otro extremo de la viga, cabeza, se asienta sobre un puente formado por dos grandes maderas verticales hincadas en el suelo. Hacia la mitad de la viga hay otros dos maderos, "vírgenes", cuyo fin es sujetar la viga, empotrados en una obra de mampostería. Muy cerca del puente está la plataforma circular donde se realiza el prensado de los capachos.

La prensa de torrecilla, se compone de una torre móvil que se levanta por medio de un tornillo y palancas.

En lugar de calentar la masa en una termobatidora, se le echaba agua caliente en cada capacho. En el prensado el aceite caía a una tinaja empotrada en el suelo; el aceite se recogía por medio de cazos, que por su mayor densidad se separaba del alpechín.

Transportándose a los aclaradores en donde era preciso trasegarlo aún repetidas veces al mismo tiempo que se depuraba.

El proceso de molturación era realizado generalmente por cinco hombres: un maestro conocido como "cagarrache" y cuatro operarios. El salario o bien lo recibían en metálico, o una parte en aceite para el consumo familiar.

No nos queda sino terminar agradeciendo a todas aquellas personas que nos informaron por su amable colaboración.

BIBLIOGRAFIA

- CASTILLO DE LUCAS, A.: *El aceite*. Diana, Madrid, 1968, págs. 1-13.
- GARCIA SERRANO, R.: *Notas históricas sobre la elaboración del aceite de oliva en la provincia de Jaén*. Sep. Actas I Congreso Nacional de Artes y Costumbres Populares. Instituto Fernando el Católico. Zaragoza, 1969, págs. 229-233.
- GUERRENU IHOLDI, Gerardo L. de: "La elaboración de aceite de oliva en la Rioja alavesa". *Ohitura*, núm. 3. Diputación de Alava, págs. 99 ss.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION: *El olivar español*. Madrid, 1972.
- M.A.P.A.: *Inventario Agronómico del olivar*. II. Jaén. Madrid, 1975.
- SAROA Y PINEDA, J. María: *El aceite de oliva. Estracción del mismo y la elaboración y aprovechamiento de los residuos de la elayotecnia*. Madrid, 1963.
- VARIOS: *Las raíces del aceite de oliva (aceites de oliva vírgenes)*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 1983.

