

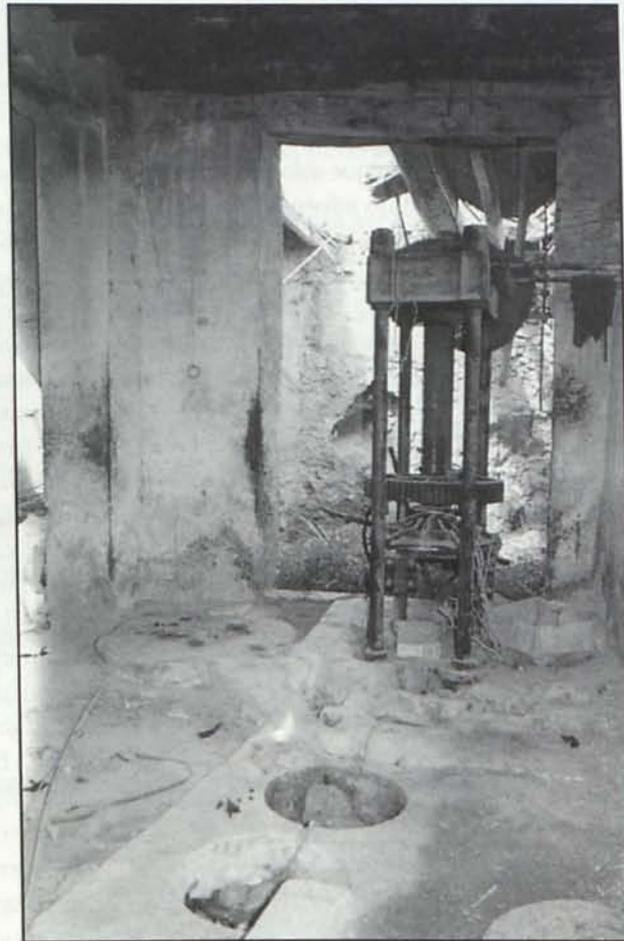
Un capítulo casi olvidado en la historia alhameña:

LAS ALMAZARAS Y EL ACEITE

JUANA M^a RODRIGUEZ LOPEZ

Reciben el nombre de almazaras o molinos de aceite aquellas instalaciones tradicionales en las que, por procesos relativamente sencillos, se extraía el aceite de oliva. Su nombre procede del árabe al-ma'sara (del verbo 'asar, exprimir'), "la que extrae". En sentido estricto la palabra determina tanto el conjunto de instrumentos que componen su función como el edificio que los alberga.

Dos son los elementos constitutivos principales dentro del sistema productivo del aceite de oliva: el molino y la prensa, acompañados por otros de no menos importancia aunque poco definitorios. Su sencillo funcionamiento, los elementos materiales y humanos que intervinieron hasta no hace mucho en la elaboración del aceite alhameño, nos permiten conocer algo de



Prensa de un husillo (1895) y recipientes para el aceite.

ese pasado no tan lejano y evocar un tiempo en el que la riqueza de la población eran sus olivos.

Las almazaras tradicionales constituyeron importantes instalaciones, exponentes de antiguos usos y prácticas económicas, cuyo

conocimiento puede resultar hoy muy apropiado para comprender la historia local. Han constituido, también, un vestigio de nuestro pasado que ante la indiferencia general ha desaparecido, sin que ello haya reportado ningún beneficio.

LORENZO CARA BARRIONUEVO

Las almazaras alhameñas

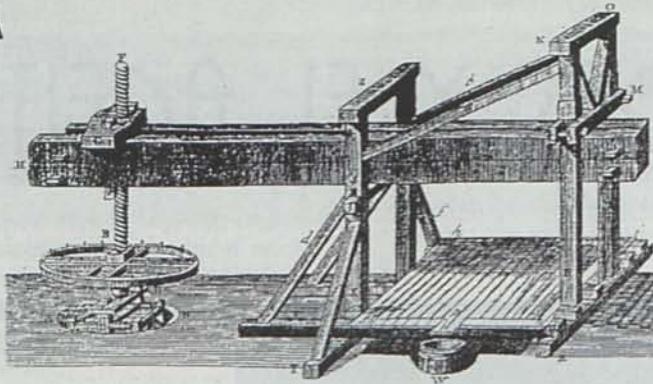
Estudiaremos un conjunto de tres almazaras, hoy en desuso, localizadas en las afueras de la población de Alhama de Almería, a lo largo de la carretera local del Molino.

La primera de ellas, inmediata a la población, es la llamada de los López o de Arriba, y ha sido derruida hace poco tiempo. Era un edificio compuesto por dos largas naves con un patio de separación. Fue construida a finales del s. XIX.

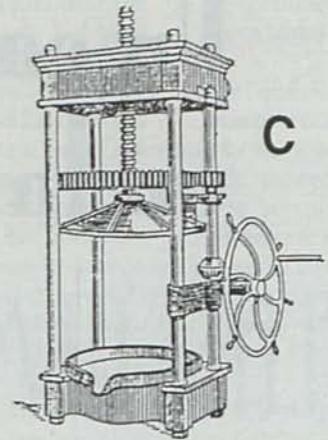
La almazara de Enmedio es la más antigua, de tal modo que es muy posible que sea la que aparece recogida en el Catastro del Marqués de la Ensenada (1752). Forma un contorno cuadrangular cerrado por una tapia, en cuyo lado meridional se situaba la nave de prensado, según una dis-



A



B



C

Distintos tipos de prensa

A.- Proceso de elaboración del aceite en un sarcófago romano.

B.- Prensa de viga según un grabado francés de finales del S. XVIII.

C.- Prensa de un husillo de inicios del S. XX

posición del todo semejante a la siguiente.

La almazara de Abajo completa el conjunto, situándose a unos 300 m. del pueblo. Constituye un recinto cuadrado de 56 m. de lado, de tapias de argamasa sobre zócalo de mampostería, ocupando parte del costado meridional la nave de prensado, contigua a otra que albergaba la molienda. Hasta hace bien poco, era uno de los últimos ejemplos provinciales de tecnología íntegramente primitiva, aunque desde hace unos veinte años sufre un proceso irreversible de deterioro, que ha acabado por derruir el edificio y sepultar la maquinaria.

Características y funcionamiento. Una perspectiva etnográfica

Estos edificios permiten documentar modos y costumbres desaparecidos, relacionados con un proceso industrial tradicional (Caro, 1981 y 1993), basado en la elaboración de un producto alimenticio tan vital para la sociedad antigua como el aceite de oliva.

El funcionamiento de una instalación de este tipo es tan sencillo como complejo en su práctica, por lo que estuvo sometido a un conjunto de saberes ancestrales no recogidos en

documentos y que solo podemos conocer recogiendo informaciones de otros lugares. Los describiremos según sus procedimientos básicos: 1) preparación de la pasta (molido); 2) separación de la parte líquida (prensado) y 3) separación del aceite del agua (trasvasado y decantado).

1.- La preparación de la pasta

Traída la aceituna, se almacenaba en pequeñas pilas, suficientemente resguardadas al interior en naves o cobertizos alrededor del patio, donde soltaban residuos. Cuanto antes se molieran las aceitunas, menor acidez tenía el aceite.

Tras horas o varios días, pasaban a

Los olivos fueron el único cultivo que sobrevivió a la pérdida de la fuente en 1522

la molienda para triturar la aceituna y convertirla en una pasta, sin romper el hueso, lo que se hacía en un molino de rulo de piedra accionada por fuerza animal, llamada volandera o móvil, cónica y generalmente doble,

que se movían circularmente sobre una pila o solera.

La potencia (medida en caballos de vapor, es decir la unidad de escala que expresa la potencia de una máquina y representa el esfuerzo necesario para levantar, a un metro de altura, en un segundo, 75 kilogramos de peso) de un buey es mayor que la de un caballo o la de un mulo (0,53 por 0,48 HP) en el rulo. Las piedras verticales fueron siendo sustituidas por las cónicas desde mediados del siglo pasado, pues la zona de contacto de la piedra con el alfarje es mayor. Siempre debía existir una perfecta limpieza y una adecuada temperatura en las instalaciones, y se intentaba molturar el fruto de manera rápida y uniforme para que no se calentara en exceso y con ello aumentase su acidez. Las aceitunas se molían según su procedencia, con el fin de no mezclar calidades. Se trituraban todo lo más durante media hora, removiendo la pasta (orujo) para evitar que se quebrara el hueso y que el aceite saliera amargo. La tarea de un día podía consistir en transformar de ocho a quince fanegas (1 fanega= 4 arrobas aprox.).

2.- El prensado

La pasta obtenida se prensaba, obteniéndose el líquido de la pulpa mediante presión. Como esta pasta no presenta adherencia se envolvía en capazos circulares de esparto.

Normalmente una almazara en el s. XVIII podía transformar el fruto de unas 52 H^a de olivos. Como para esas fechas apenas se cultivaban la mitad de superficie olivarera en la población, es necesario reconocer que producía muy por debajo de sus posibilidades.

La presión sobre la pasta se tenía que ir haciendo de forma gradual y constante, con el fin de evitar la rotura del mecanismo. Hay que tener en cuenta que según estimaciones, en el s. XVIII, la viga representaba de un 15 a un 20% del costo total de la instalación, mientras que el resto de elementos y utensilios oscilaban alrededor del 12%. En realidad, en el caso de la Almazara de Abajo se trataba de -al menos- de dos vigas, de casi 15 m., sujetas con abrazaderas de hierro y cuerdas. Tenían por eje y guía unos travesaños dobles (guia-

eras) que descansaban bajo un castillete o torre (capilla) que le servía de contrapeso superior. Las seras o cachos de esparto con la pasta descansaban en una solera (ragifa). Antes de utilizarlos debían de estar varias horas en agua limpia. Una vez conseguida la máxima presión útil, en la que sale ya el aceite con el alpechín (según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua, un líquido oscuro y fétido que sale de las aceitunas cuando están apiladas antes de la molienda, y cuando, al extraer el aceite, se las exprime con auxilio del agua hirviendo), se espera cinco minutos para que escurra la masa prensada (orujo). Con 5 kg. de aceitunas se conseguía 1 litro de aceite de primera presión: el llamado virgen, zumo desprovisto de agua y con apenas impurezas.

Tras esta primera presión, se sube

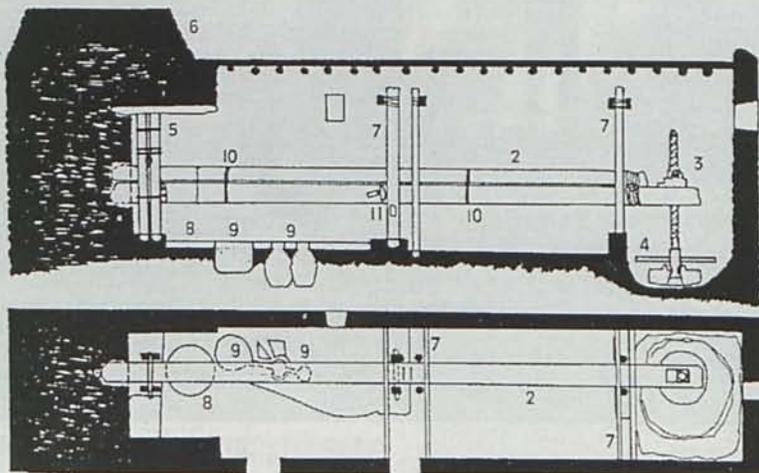
la viga y se introducen las cuñas o trabones entre la viga y el techo de la capilla. Después se procedía al desnuzamiento de la pasta u orujo para proceder a un segundo refinado. Para ello se apartaba en una habitación contigua donde se lavaba con una pequeña cantidad de agua caliente. Al producirse la segunda presión se obtiene un aceite de peor calidad que al fluir con más lentitud se orienta a otra poza, pilón o tinaja. Era el llamado aceite refinado, que necesitaba un proceso de rectificación o depuración para disimular su alta acidez y malos olores y sabores. Como los trabajos eran lentos (en un día apenas se exprimían 700 kg.), los operarios vivían en la almazara, comiendo y durmiendo en unos poyetes o bancos de obra adosados a la pared. Cuanto más se dilataran las labores de molienda, peor era la calidad del aceite obtenido.

Para apurar la pasta, se desmonta nuevamente la carga y se deshace el orujo seco. Al añadirle agua caliente, corre una gran cantidad de líquido que incluye el resto del alpechín, parte de la masa y cierta cantidad de aceite, grasa de menor calidad dedicada a usos industriales e iluminación.

3.- El trasvasado y decantado

El líquido extraído se vertía directamente sobre los depósitos inferiores o tinajas, pasando de unos a otros mediante ranuras practicadas en el suelo. A la entrada de la primera poza se colocaba un filtro para depurar las partes gruesas. Dejando reposar el líquido durante algún tiempo, el alpechín se iba al fondo mientras que el aceite puro pasaba a otra poza. A los varios días de reposo para decantar las impurezas, el aceite se trasegaba, operación que se repetía varias veces al año empleando una alcuza o jarra de hojalata.

Al reposar, los residuos sólidos (morcas o borras) caían al fondo; una capa negra o sentina con el agua quedaba intermedia; después se colocaba el alpechín, con morcas más ligeras y aceitosas; por fin, el aceite quedaba arriba junto con pocos restos no aprovechables. Mediante depuración por decantación o reposo y el



5 m.



Elementos de la Almazara de Abajo (1799)

- 1.- Mortero o molino de rulo.
- 2.- Viga o brazo principal con otro de apoyo.
- 3.- Equipo motor: tuerca o tornillo y peso (2.500 kg. aprox.). Para disminuir el roce se untaba con grasa.
- 4.- Pozo del peso.
- 5.- Plataforma que sirve de apoyo y contrapeso.
- 6.- Pirámide maciza de contrapeso.
- 7.- Palos verticales o guideras como bastidor y travesaños como elementos de apoyo.
- 8.- Meseta o cama de prensado.
- 9.- Tinajas subterráneas para trasegar el aceite.
- 10.- Abrazaderas de hierro para sujetar las dos vigas.
- 11.- Puente para impedir mayor presión.

trasiego a otra tinaja, se liberaba el aceite de las sustancias en suspensión. Se esperaba unos 4 meses para que madurara y perdiera cierto amargor, envasándose a continuación.

El procedimiento de decantación era largo y penoso (de cuatro a cinco operaciones en unos diez días), con trasvases y filtrados al colar el aceite por finas telas de algodón (Rodríguez, 1954). Aunque no está atestigüado aquí, en algunos lugares se empleaban algún tipo de rocas moli-

nas sin madurar), amarillo (de aceitunas maduras) y el blanquecino (de aceitunas demasiado maduras). Por su edad se diferencian el mosto (o recién extraído), fresco o joven (con menos de seis meses), maduro (hasta un año) y el viejo (más de un año y con tendencia a enranciarse). Por el sabor y olor se distinguen el amarguillo (astringente, obtenido de aceitunas verdes mezcladas con hojas), frutado (casi maduras) o dulce (sin olor ni sabor, del fruto extramaduro).

Las almazaras desde un punto de vista histórico

Este punto de vista centra su estudio a nivel evolutivo (la factoría como hecho histórico que evoluciona y como elemento de un desarrollo tecnológico) o contextual (relación con la población y su economía desde su construcción hasta su abandono).

Para su mejor comprensión dividiremos su estudio en tres aspectos.

A) Componente técnico

El elemento fundamental y defi-



Almazara de Arriba. Molino de aceituna.

das para facilitar la deposición de las impurezas. En cualquier caso, era imprescindible mantener la temperatura de las instalaciones entre 15 y 18 grados. Los residuos, junto con el aceite más basto, se aprovechaban en la elaboración del jabón, añadiendo sosa obtenida de las cenizas al quemar la barrilla (arbusto muy abundante en el SE de la Península Ibérica donde también se le conoce erróneamente por "salao"). El orujo, una vez librado del material duro, se destinaba a consumo animal.

El aceite se clasificaba según varios criterios (Rodríguez, 1954). Por su color en verde (obtenido de aceitunas

El elemento fundamental y definitorio es la prensa, que está basada en un principio técnico tan sencillo y eficaz como el del funcionamiento de una palanca

sin madurar) es la prensa, que está basada en un principio técnico tan sencillo como eficaz: el del funcionamiento de una palanca, de segundo género en la que la resistencia (materia a prensar) está situada entre la potencia (contrapeso con tuerca) y el punto de apoyo. Se forma entonces una máquina simple del tipo palanca que constituye funcionalmente una prensa de viga, característica de un período anterior al s. XIX.

La prensa de tornillo fue una invención relativamente tardía dentro del proceso tecnológico del prensado de los frutos (principalmente de la uva y la aceituna). Fue en tiempos próximos

al cambio de era, cuando Plinio (Historia Naturalis, XVIII, 317) describe un modelo muy semejante al que podemos ver en la Almazara de Abajo, pero de menores dimensiones. Vitrubio, el gran ingeniero romano, explica un modelo desarrollado (Arquitectura, V, 6, 3). Si Plinio conoció (s. I.) alfargos o brazos de hasta 15 m. de long., el tornillo se relaciona con los descubrimientos de Arquímedes y se aplicaba para hacer que bajara el extremo de éste (Arambarri, 1992).

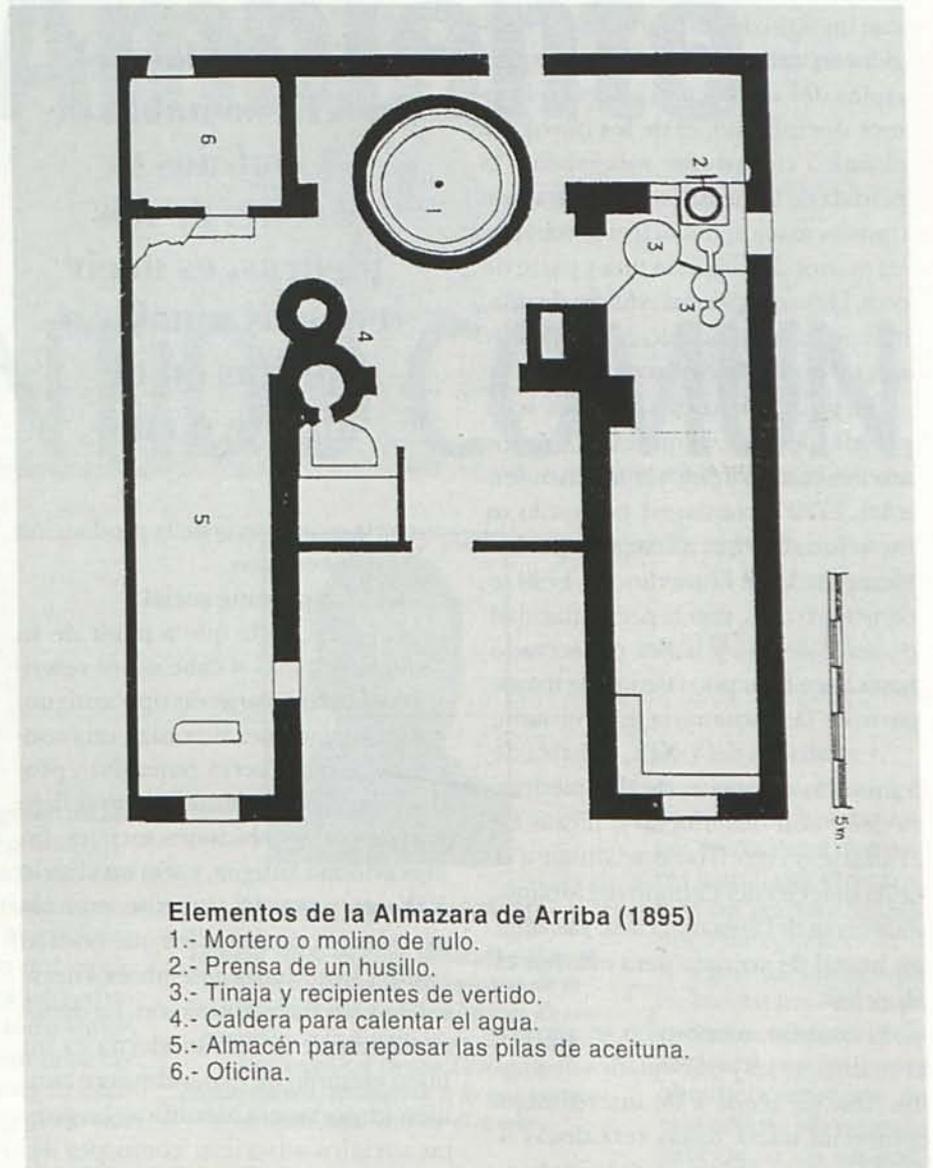
En época medieval, tanto en los reinos cristianos (Córdoba, 1988; Rodríguez, 1990 y 1991) como en los musulmanes, las dimensiones de estas instalaciones no cambiaron. Prensas de palanca con contrapesos debieron de tener la almazaras alhameñas de aquella época. Es posible, incluso, que no dispusieran de edificio como en algunos ejemplos norteafricanos (Dresch, 1930). Será a partir del s. XVI cuando se desarrollen las prácticas mecánicas, dando lugar a grandes complejos, como el más antiguo que nos ocupa (Rozier, 1801; Padilla, 1980).

En conjunto, durante los ss. XVI a la primera mitad del XIX no se producen cambios ostensibles de elementos en la España rural. Será a mediados de la centuria cuando se vayan introduciendo las prensas de husillo que se generalizaron a partir de 1880, sustituyendo sistemáticamente los antiguos métodos de prensado (prensa de viga y quintal, llamadas "árabes"). Estas nuevas prensas presentan un soporte de plato, siendo móvil el superior. Eran de sencillo manejo y pequeña dimensión por lo que podían multiplicarse dentro de un mismo edificio. A nivel de rendimiento, además, suponían un gran avance: por una parte su manejo podía hacerlo un solo operario, siendo casi inexistente el peligro de rotura que obligaba en las antiguas prensas de viga a extremar las medidas de precaución. El cuesco era una pieza redonda en la que la viga apretaba los capachos o seras.

La tipología de esta máquina nos permite situar cronológicamente las almazaras. Contamos además data-

ciones absolutas. En la de Abajo una inscripción en el extremo de la viga mayor indica AÑO DE 1799. Por su parte, un membrete en la visera superior de la prensa de la Almazara de Arriba

El empleo de tapial de argamasa (encofrado de tierra apisonada con alguna cal) en las dos almazaras más antiguas asegura la pervivencia de este antiguo aparejo constructivo y



Elementos de la Almazara de Arriba (1895)

- 1.- Mortero o molino de rulo.
- 2.- Prensa de un husillo.
- 3.- Tinaja y recipientes de vertido.
- 4.- Caldera para calentar el agua.
- 5.- Almacén para reposar las pilas de aceituna.
- 6.- Oficina.

recoge la siguiente inscripción NICA-SIO UTRERA/Representante y montador/Alhama de Almería/1 de diciembre AÑO 1895. Las prensas hidráulicas se introdujeron a mediados de siglo y en 1878 constituían ya el 17% del total en la provincia, la más adelantada de las andaluzas en la introducción de la nueva tecnología, según una memoria de la época.

En cuanto a la construcción de los edificios, resulta común a todas ellas el empleo de materiales locales y pobres. Los muros están levantados en mampostería de yeso. La techumbre es plana, con rollizos, cañizo y launa.

respalda la relación de la tecnología del s. XVIII con la medieval, distanciándose de la centuria siguiente.

B) Componente económico

La propia existencia de las almazaras y la coexistencia en su funcionamiento -según la tradición oral- nos indica que gran parte de los terrenos cultivables de la población estaban ocupados por el olivar y que éste era de regadío. Sólo desde mediados del s. XIX se fue abriendo paso el cultivo de la uva de mesa que logró desplazarlo a las áreas marginales para inicios de la presente centuria.

Este encuadre económico se pue-

de documentar con los datos extraídos del Libro de Apeo, redactado para la Repoblación (1573), del Catastro de propiedades promovido por el Marqués de Ensenada a mediados del s. XVIII, la información recopilada en el Diccionario de Madoz casi un siglo después y los datos recogidos en inventarios estadísticos de principios del siglo actual. Según el primer documento, el de los olivos fue el único cultivo que sobrevivió a la pérdida de la fuente en 1522, para cuya transformación había tres almazaras, en manos de la iglesia una y parte de otra. Hay vestigios del edificio de una, más próxima al pueblo en lo que hoy son terrenos de cultivo.

La situación no diferiría más de siglo y medio después, ya que el 71% de los árboles contabilizados eran olivos (en total, 2739 ejemplares) pero solo se mencionaba una almazara, probablemente la de Enmedio. En 1799 se construyó otra, con la particularidad de ser colectiva y haber conservado hasta hace bien poco tiempo la mayor parte de la maquinaria de prensado.

A mediados del s. XIX, se habla de 3 molinos de aceite, de dos piedras, es decir con dos muelas o piezas en el alfarje o rulo. Todas se sitúan a la orilla derecha del Camino del Molino, muy cerca del área edificada. Las unía un brazal de acequia para evacuar el alpechín.

El estudio económico se amplía al análisis de las posibilidades de producción de aceite y de intercambio comercial hacia zonas cerealistas o núcleos de población más importantes. Pero también resulta ilustrativo la identificación de los elementos extraños a la zona, cuya adquisición representaba una gran inversión en trabajo y capital. Tal es el caso de las viga de madera de pino-tea (especie de pino cuya madera es muy resinosa, de color rojizo, compacta y dura) sin "sangrar" empleada en la Almazara de Abajo y de la prensa metálica para la de Arriba. Mientras desconocemos el origen de la primera (aunque es probable su procedencia provincial, de algunos bosques en la sierras de Las Estancias o María) es casi segura la adquisición barcelonesa de la segunda.

Por último, la relación local entre cultivo y elaboración de aceite no fue directa pues normalmente las poblaciones de mayor capacidad económica acumulaban estas instalaciones por lo que se daba un transporte de

A mediados del s. XIX se habla de 3 molinos de aceite, de dos piedras, es decir con dos muelas o piezas en el alfarje o rulo

arriería o carretería de la producción a las más cercanas.

C) Componente social

No cabe duda que a pesar de su extensión y más si cabe si nos referimos a las almazaras de tipo antiguo, estas instalaciones suponían una concentración de fuerza (energía) y producción de excedentes como reflejo de complejas relaciones sociales. En la economía antigua, y aún en el siglo XIX y en parte del presente, eran los grandes propietarios los que podían realizar los grandes desembolsos necesarios para su construcción. La denominación de la más moderna es un buen ejemplo de ello. Adquiere también importancia identificar las pautas sociales adscritas, como por ej. número de operarios y relación laboral, existencia de maquila o pago en especie que suponen una economía poco monetarizada, etc.

Como una de las pocas posibilidades de inversión de los pequeños capitales locales, las almazaras estuvieron

expuestas a frecuentes cambios de propiedad. Por ejemplo, la Almazara de Arriba, el Nomenclátor (catálogo de nombres de pueblos) de 1860 la denomina de los Garcías, mientras que la de Enmedio era de López.

BIBLIOGRAFÍA

ALEA (Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía): M. ALVAR, con la colaboración de A. LLORENTE y G. SALVADOR (1961): Atlas lingüístico y etnológico de Andalucía. T. I. Granada.

ANUARIO ESTADÍSTICO DE LA PROVINCIA DE ALMERÍA. 1924. Almería, Edición E. Lacoste.

A. ARAMBARRI (1992): La oleicultura antigua. El olivo: su historia. El aceite: del pasado a la prensa de viga. El refranero. Madrid.

J. CARO BAROJA (1981): Los pueblos de España. T. II. Madrid.

J. CARO BAROJA (1993): De etnología andaluza. Málaga (reedición).

R. CÓRDOBA DE LA LLAVE (1988): "Aceñas, tahonas y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en la Córdoba del siglo XV". Hispania XLVIII/170; pp. 827-74.

J. DRESCH (1930): "Le massif de Moulay Idriss (Maroc septentrional)". Annales de Géographie XXXIX; pp. 496-510.

J. PADILLA GONZALEZ (1980): "La Hacienda de San José: un modelo de explotación olivarera en el siglo XVIII". I Col. Hist. Mod. Andaluza.

Córdoba.

D. PEQUEÑO (1879): Elaboración del aceite de oliva. Madrid.

J. RODRÍGUEZ MOLINA (1990): "La vida material en Andalucía (siglos XIII-XVI). Estado de la cuestión". Hispania 175; pp. 683-700.

J. RODRÍGUEZ MOLINA (1991): "Los molinos de aceite medievales andaluces". IX Jorn. d'Est. Hist. Locals. Palma de Mallorca, 1990; pp. 159-175.

M. RODRÍGUEZ PANTOJA (1954): El Aceite. Temas españoles 80. Madrid.

ROZIER, Abate (1801): Curso completo o Diccionario universal de agricultura. Traduc. Juan ALVAREZ. t. XI. Madrid; pp. 169-224.

1.- Generalmente todos los Ayuntamientos disponen de un original del Catastro. Resúmenes de todos los pueblos almerienses se encuentran publicados en el libro de J.L. RUZ MARQUEZ (1981): *Almería y sus pueblos a mediados del siglo XVIII*. Almería.

2.- Sebastián MIÑANO (1820-30): *Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal*. Madrid. Pascual MADOZ (1846-50): *Diccionario Geográfico Estadístico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid. Y Pablo RIERA y SANZ (1887): *Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España*. Barcelona.

3.- *Anuario de Almería (capital y provincia). Año 1925*. Patrocinado por el Excmo. Ayuntamiento de Almería.