

HISTORIA

EL CRONISTA DE AZUÉBAR RECOGE EN UNA PUBLICACION LA HISTORIA DEL CULTIVO DEL OLIVAR

Azuébar, que al igual que otros pueblos de la Siera de Espadán posee almazara propia, produce uno de los mejores aceites del Mediterráneo tanto por su sabor como por su escasa acidez. El cronista oficial de este municipio realiza un breve repaso por la historia del cultivo del olivar y las técnicas empleadas en la Sierra de Espadán.

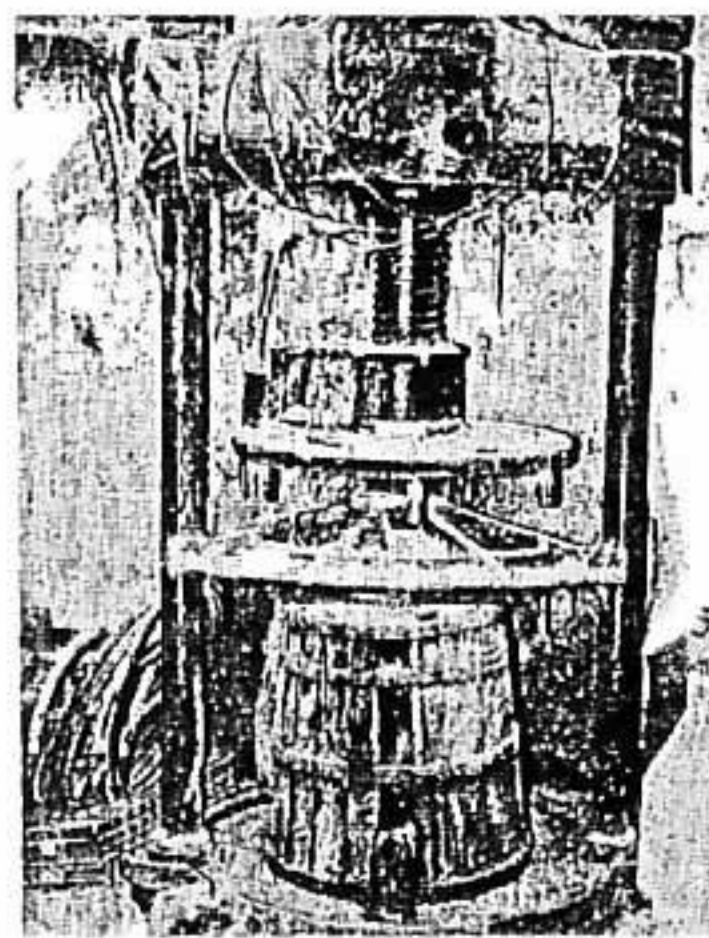
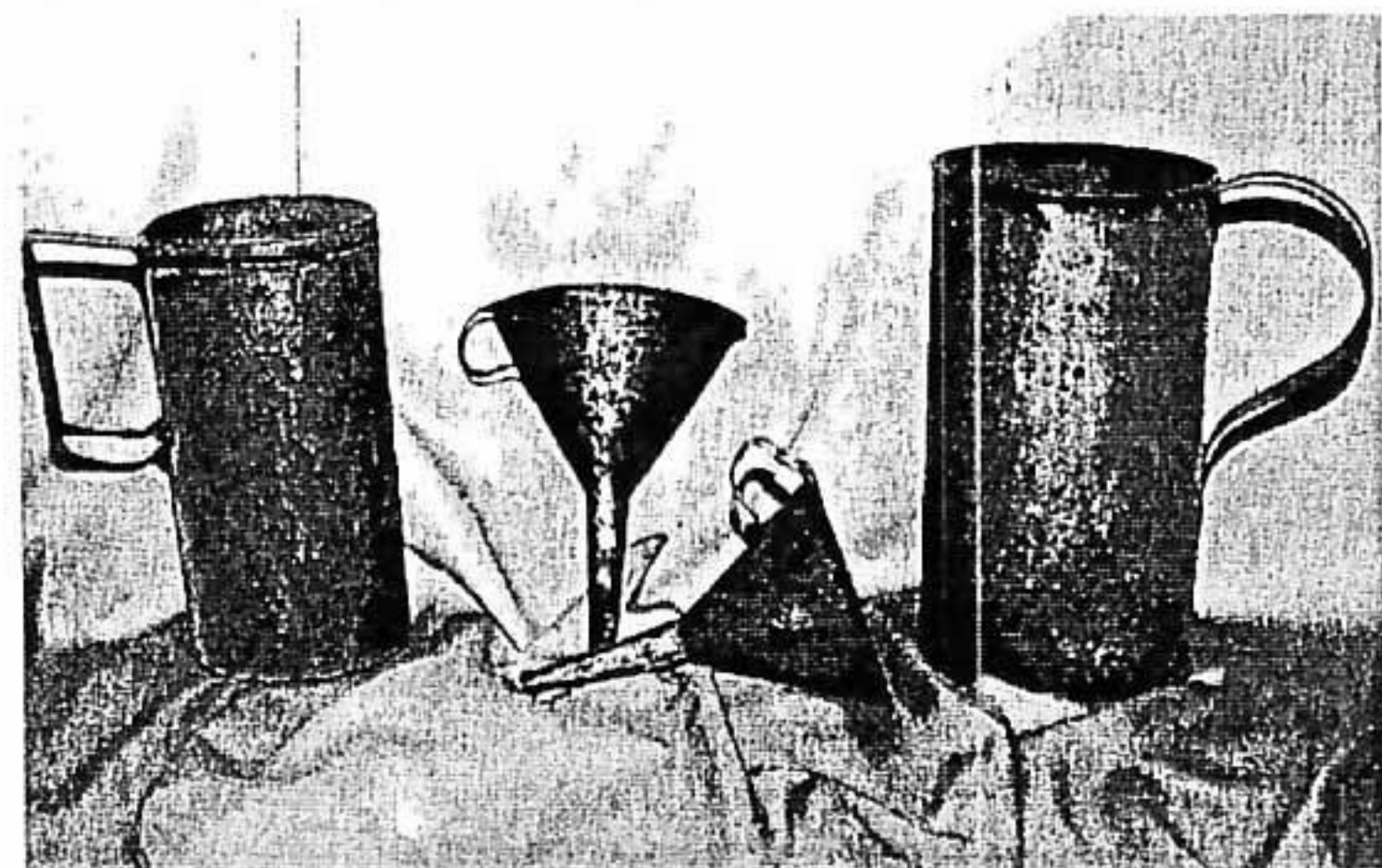
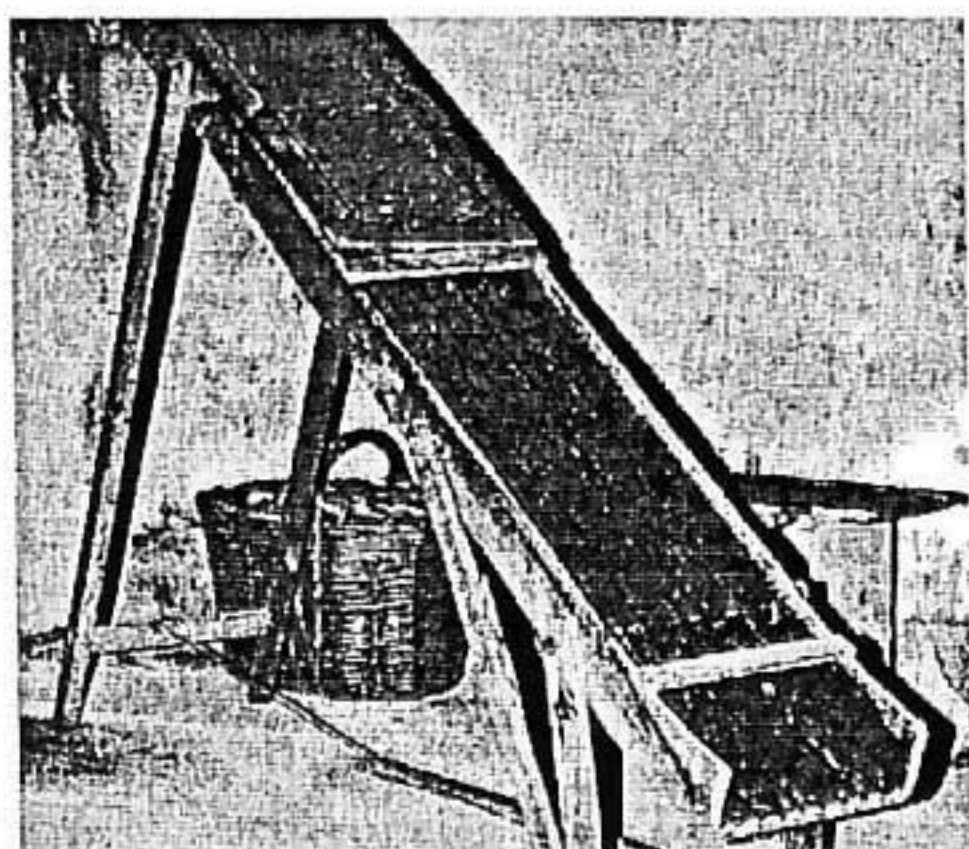
José Martí \* ■ AZUÉBAR  
FOTOS: JOSÉ MARTÍ

Se cree que el cultivo del olivo pudo comenzar a desarrollarse entre los años 4000 a 3000 a. C. y debió iniciarse en los territorios que comprenden los actuales países de Siria e Irán o bien en las antiguas colonias fenicias (Palestina, Líbano). El propio significado de la palabra con que se denomina a esta especie arbórea quizá derive del griego Elaia, que proviene del vocablo semítico Ulu. De ahí la palabra latina Oleum (Oli).

En las tierras comprendidas entre las actuales provincias de Castellón, Valencia y el norte de Alicante, el paso de los pueblos colonizadores dejaron una importante huella material (restos de objetos), lo que incluiría esta zona como lugar relevante dentro del circuito comercial del mediterráneo. Este aspecto comercial de los pueblos fenicios y griegos no se limitó a los intercambios comerciales sino que influyeron decisivamente a lo largo de cinco siglos sobre el proceso de aculturación de la población indígena y el posterior desarrollo de la Cultura Ibérica. Así, a los fenicios se debe, entre otros, la introducción del torno del alfarero, el gusto por la cerámica pintada, el conocimiento del trabajo del hierro, el empleo del adobe en la construcción, nuevas técnicas agrícolas, y el cultivo de la vid y el olivo.

El olivo (*Olea europaea*), al parecer fue introducido en la península por los fenicios, que enseñaron la técnica de injertar el acebuche u olivo silvestre (*Olea europea oleaster*). Aunque también existe la creencia de que el olivo, oriundo del Asia Menor, fue transportado a España por los tordos y mirlos, que hacen todos los años su viaje de emigración desde Asia a toda la costa mediterránea y traían los huesos de la aceituna en sus buches, esparciéndolos por los campos. Reafirma esta creencia el conocimiento de que esta clase de semillas conservan mucho tiempo sus propiedades germinativas.

Los romanos cultivaban productos parecidos a los que por entonces, e incluso antes, se obtenían en España. Y aunque utilizaron los mismos sistemas de cultivo del olivo que empleaban los griegos, fue bajo el dominio del Imperio Romano que el olivo se expandió por todo el litoral mediterráneo. Tal era la abundancia de olivares en aquella época que el propio emperador Adriano adoptó la rama del olivo como sím-



De izquierda a derecha y de arriba a abajo, abental, etiqueta de aceite virgen de oliva de la cooperativa San Isidro Labrador de Azuébar, medidas de aceite y embudos, y prensa manual de fundición.

# La cultura del olivo en la Serra d'Espadà

bolo de la España romana.

En las cercanías de Roma se constataron multitud de fragmentos de ánforas destinadas al transporte de aceite, en las que se puede leer los nombres de poblaciones como Sagunto, tan cercana a la Sierra de Espadán. El transporte del aceite lo realizaban las naví oleari, barcos especiales que llegaban al puerto de Ostia, desde donde era llevado a Roma.

En las ciudades romanas, se han podido encontrar algunas viviendas que destinaban su planta baja a tienda en la que vendían el aceite y disponían de una almazara con prensa manual para exprimir las aceitunas. El aceite se conservaba en grandes tinajas semienterradas en el suelo, de donde se extraía mediante medidas y cántaros apropiados.

Durante la ocupación musulmana de la Sierra de Espadán, predominaban los cultivos de secano y se desarrollaron los cereales, la vid, el esparto y, cómo no, el olivar. En este territorio que había menos agua se emplearon elevadores hidráulicos de distinta índole, como las norias, tan frecuentes en Azuébar. Aluden a estos tipos de riego llevado a cabo por los musulmanes palabras como alberca, aljibe, etc. La palabra árabe Zaitum, derivó en el castellano Az-Zait (Aceite). También el olivo silvestre, olivastro o acebuche proviene de las tribus bereberes, que lo denominaban Zenboudje.

Después de la expulsión de los mo-

riscos de la Sierra de Espadán en 1609, surge durante el s. XVII una caída de la producción agraria en general debido a la grave repercusión que la expulsión y las epidemias de peste tuvieron sobre el poblamiento y su estructura. En el s. XVIII resurge la agricultura y es durante este siglo cuando se plantaron una gran cantidad de olivos en esa comarca.

En 1770 el obispo de Segorbe Fr. Alonso Cano impulsó en los pueblos de la diócesis la plantación de olivos, ofreciendo a los labradores tres reales por cada olivo que plantasen. Y, a pesar de que el cultivo del olivo, como quedó establecido con anterioridad, estaba presente en nuestra sociedad desde tiempos inmemoriales, son de esta época (1770-1781) gran parte de los olivares de los pueblos del obispado.

En el Archivo del Reino de Valencia se guarda un importantísimo documento datado en el año 1766, por el que ha quedado constancia de las vicisitudes que tuvo que franquear Bautista Molina, vecino de Azuébar, para la construcción de una almazara. La primera que se construyó en Azuébar tras la expulsión de los moriscos, según se deduce de la lectura del citado documento dirigido al Baile General. Por su extensión tan solo haremos alusión al párrafo en que se describen los *artilugios* usados para la obtención del aceite: «Se encuentra dos cruceros de madera con una manilla, esta plantificado, prensa con sus manillas

y todos los aderezos de piedras y solo falta plantificarlo en su puesto para hacer azeyle».

## LABORES DEL OLIVO

Las tareas relacionadas con el olivar requerían constancia y una laboriosa dedicación, los olivos en Azuébar crecen en lugares inverosímiles, incluso en rocas casi inaccesibles y en muchas ocasiones ocupando pequeñas parcelas de poco más de dos metros cuadrados.

Era necesario picar uno a uno los olivos, abonarlos y podarlos cada año. El arado del olivar se realizaba con la ayuda de un animal.

La recolección de las aceitunas se realizaba en invierno. Mayores y niños marchaban temprano al olivar, cuando la escarcha aún cubría los campos. Vareando el olivo se consigue desprender las aceitunas del árbol, éstas van cayendo sobre mantas que previamente habían sido extendidas alrededor del olivo. Se aprovechaba el momento para realizar una primera *limpieza* separando las hojas y suciedades producto del vareo. Para ello se hacía servir el desnivel de los bancales, colocando una manta y dejando caer las aceitunas por ella intentaban quitar todo aquello que acompañaba a las aceitunas: hojas, etc.

El transporte de las aceitunas a la almazara se realizaba por medio de animales con bastes, en ocasiones se utilizaba el carro.

Llegadas las aceitunas a la almaza-

ra, debían quitarse en su totalidad las hojas para dejar las olivas limpias. Para ello se utilizaban los aventales, una especie de toboganes con el piso formado por varillas de madera (posteriormente de hierro), separadas entre sí lo suficiente para que se colaran únicamente las hojas y no las aceitunas.

Se pesaban antes de depositarlas en los algorines (del árabe, alhori), para almacenarlas antes de molerlas. Estos se encontraban adosados a un muro. Eran los depósitos donde los propietarios o usuarios almacenaban sus olivas hasta que llegaba el turno para moler. Los algorines estaban a disposición de todos los que utilizaban el molino. Lo habitual era que cada uno utilizara un solo algorín de forma que cada uno se llevara el aceite producto de su propia cosecha.

Cerca de los algorines, según almazaras, había un pesebre donde comían los mulos mientras aguardaban su turno para mover la piedra que desahacía las aceitunas.

En los meses invernales el trabajo no se interrumpía ni de día ni de noche. Cuando caía la tarde se encendían los candiles y no faltaba el aceite para alimentarlos. Iban llegando los que traían las aceitunas; mientras unos llenaban el algorín otros lo vaciaban, algunos echaban las olivas al avental, y otros atizaban el fuego que calentaba el agua contenida en una caldera.

Las aceitunas se depositaban en el molino llamado de sangre, porque era movido por la fuerza de un animal, el mulo. El mulo giraba moviendo la piedra troncocónica, el ruego o rullo, que trituraba las aceitunas convirtiéndolas en pasta. Cuando el ruego comenzaba a girar aplastando con su peso las aceitunas, uno de los ayudantes del torno, que permanecía atento al movimiento de la piedra, iba empujando con un palo las aceitunas para que permanecieran ordenadas en el camino del ruego. Poco a poco la masa de aceitunas se iba transformando en una pasta espesa y pesada. Si el *maestro del torno* observaba que la pasta estaba demasiado seca ordenaba que se añadiera agua caliente de la que hervía en el caldero.

La pasta de aceitunas obtenida se transportaba a los espartines, piezas de esparto en forma redonda, y así se iban apilando uno encima de otros en la prensa manual de madera, posteriormente de fundición y en las últimas épocas hidráulicas con energía eléctrica. Una vez colocados todos los espartines, la parada de la prensa o *pará*, la gran viga de madera torneada (tornillo), hacía bajar el plato por la acción de dos hombres que lo giraban con una palanca de madera. El plato oprimía las esteras que rezumaban aceite que conducido por unas pequeñas acequias iba a dar al *cosio*, recipiente donde se almacenaba el aceite. Este aceite de primera prensa se denomina aceite puro de oliva extra.

Al igual que en algunas poblaciones de la Sierra de Espadán (cada vez menos), Azuébar posee almazara propia ubicada en los locales de la Cooperativa San Isidro Labrador. En ella se obtiene un excelente aceite puro de oliva, indispensable componente de la llamada dieta mediterránea. Sin duda, el aceite de oliva de la Sierra de Espadán es uno de los mejores de España, tanto por su exquisito sabor como por su escasa acidez.

\* Cronista oficial de Azuébar