

de Crónica
Córdoba
y sus Pueblos

XIV



Córdoba, 2008

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

de **Crónica**
Córdoba
y sus Pueblos

XIV

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Servicio de Publicaciones de la Diputación de Córdoba

Córdoba, 2008



Iltre. Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónicas de Córdoba y sus Pueblos, XIV

Consejo de Redacción

Coordinadores:

Juan Gregorio Nevado Calero

Fernando Leiva Briones

Vocales:

Manuel García Hurtado

Miguel Forcada Serrano

José Manuel Domínguez Pozo

Antonio Alcaide García

Foto Portada:

Plaza de la Constitución, Villa del Río, (Córdoba)

Edita: Iltre. Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Imprime: Imprenta Madber, S.L.
Pintor Arbasia, 14 Local
14006 Córdoba

ISSN: 1577-3418

Depósito Legal: CO.- 1.536 - 2008

Aproximación a la cultura del olivo y del aceite en Carcabuey (Córdoba)

Rafael Osuna Luque
Cronista Oficial de Carcabuey

En Carcabuey los olivos son los protagonistas del campo y de casi todo lo que sucede. El tiempo meteorológico, la evolución de la cosecha, el precio de los jornales, la venta del aceite... Todo gira en torno a su mundo y lo que le sea extraño resulta anecdótico. Y hay razón para ello, ya que la mayor parte de la superficie municipal está ocupada por el olivar, sólo cuando la falta de suelo impide su desarrollo o cuando las pendientes son muy pronunciadas, el olivo está ausente. Ha sido el cultivo que mejor se ha adaptado a estas tierras y ha ocupado la casi absoluta superficie agraria hasta convertir a Carcabuey en un típico ejemplo de monocultivo agrario. La importancia adquirida por este cultivo justifica una reflexión sobre su implantación y desarrollo, que no ha sido resultado del azar, sino una inexorable decisión de sus habitantes. Por tanto, el aceite se convierte en un referente cultural impregnado de valores que representan un modo de vivir y pensar¹.

Sin embargo, el predominio del olivar es un fenómeno relativamente reciente. A mediados del siglo XVIII, el Catastro de Ensenada nos indicaba que la superficie dedicada a los cereales era tres veces mayor que la dedicada al olivar (1.000 fanegas de olivar por 3.033 de cereal). La misma fuente también nos informaba de que una cuarta parte de los olivos existentes eran de buena calidad y que estaban plantados sin formar hileras y sin orden. A finales del siglo XIX el cultivo más importante era el viñedo, aunque seguido muy de cerca por el olivar (2.048 Has de viñedo, por 1.748 de olivar). En el año 1972 se invierte la situación inicial y el olivar multiplica por más de tres la superficie dedicada a los cereales (3.396 Has. frente a 900).

¹ GARRIDO GONZÁLEZ, L.: *Olivar y cultura del arte en la Historia de Jaén*. Instituto de Estudios Giennenses, Diputación de Jaén, 2005, p. 9. También, FÉLEZ, J. L. y PALACIOS RAMÍREZ, J.: *La cultura del aceite en Andalucía*. Fundación Machado, Sevilla, 2002, pp. 20-21.

Evolución de la superficie dedicada a los diferentes cultivos en Carcabuey

	Año 1752	Año 1891	Año 1972
CULTIVOS	Fanegas	Hectáreas	Hectáreas
Olivar	1.000	1.748	3.396,5
Cereal	3.033	1.290	900,7
Viñas	625	2.048	14,3
Huertas	208	190	243,9
Cereal-Encinar	-	-	-
Inculto	2.934	2.568	3.007,6

Fuente: Ortega Alba, 1975 y elaboración propia².

No resulta fácil saber los lugares que primeramente se plantaron de olivos, no obstante, podemos presumir que fueron los que poseían los titulares del marquesado, pues era costosa la inversión inicial y a las gentes del común les resultaba muy difícil. El marquesado tenía parcelas de olivos en las zonas de Fuente de la Encina, Cañada del Molino, Fontanar, Moralejas, Las Palomas y Arroyo Trujillo.

La estructura de la propiedad ha estado caracterizada por la destacada presencia de las pequeñas propiedades, ya que el 78 por ciento de las mismas han sido inferiores a las cinco hectáreas. No han tenido significación las grandes propiedades y en Carcabuey lo que ha predominado ha sido la pequeña y mediana propiedad. En los últimos años se ha producido un proceso de concentración parcelaria sin que haya existido ningún tipo de directriz previa para ello. La emigración de un gran número de pequeños propietarios, la jubilación de numerosos agricultores y la reducción de mano de obra que se ha producido ha favorecido la disminución del número de explotaciones. Han sido los agricultores más jóvenes y emprendedores los que se han beneficiado de este proceso que se ha desarrollado en el marco de una época dorada del olivar que les ha permitido hacer frente a numerosos proyectos e inversiones.

Los nuevos agricultores tienen muy poco que ver con las generaciones anteriores. Son personas relativamente jóvenes y emprendedoras que han dedicado importantes cantidades de dinero a la modernización de sus empresas agrari-

² ORTEGA ALBA, F.: *El sur de Córdoba. Estudio de Geografía Agraria*. Tomo II. Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, Córdoba, 1974, pp. 23 y ss.

rias. Han mecanizado sus explotaciones, están bien informados sobre las técnicas y cuidados de sus cultivos y han reforzado los proyectos cooperativos para mejorar los rendimientos de su actividad. El resultado final ha sido un aumento de la cantidad y de la calidad del aceite -sin duda, uno de los mejores-, así como un avance sustancial en su modo de vida.

Los cambios producidos en su principal actividad económica han tenido un fiel reflejo en la villa. Las viviendas han sido reformadas y dotadas de todas las comodidades, se ha renovado la flota de vehículos del municipio y en los signos externos de la vida diaria se perciben los avances producidos en el nivel de renta de sus habitantes.

1.- Una tradición en el mundo mediterráneo y en Carcabuey

El olivo es un árbol de escasa altura, muy longevo, con un tronco corto y grueso que tiene formas que varían según las especies y los lugares. Tiene la hoja perenne, aunque la renueva al cabo de varios años. Las flores son blancas y pequeñas dispuestas en racimos que florecen hacia el mes de mayo. El fruto son las aceitunas que tienen forma ovoide y color verde al principio, pero a medida que maduran cambian hacia una tonalidad pardusca o negra; y la maduración se produce entre los meses de noviembre y enero. El olivo es sensible al frío y al calor extremo, el clima más adecuado es el templado y generalmente se cultiva en zonas donde la temperatura media del mes más calido está comprendida entre 22 y 33 °C y la del mes más frío es superior a 4 °C. En España las zonas olivareras reciben una media de precipitaciones que oscila entre los 500 y los 650 litros por m². Se adapta bien a los suelos pobres, pero prefiere los suelos calcáreos y permeables, así como las zonas de poca pendiente y agradece que la separación entre unas plantas y otras ronde los diez metros. La poda ha de favorecer la recolección y para ello se debe rebajar la altura de las primeras ramas, reducir el diámetro de la copa y airear las ramas para facilitar la floración. El abonado y los diferentes cuidados del árbol también influyen y son los que propician su mayor o menor producción.

El olivo y el aceite siempre han estado unidos a los mitos y a las religiones más antiguas del Mediterráneo. La mitología clásica considera que fue la diosa Atenea, protectora de la ciudad de Atenas, la que introdujo el olivo en el Ática, aunque el invento del aceite parece que se debió a Cecrope, fundador de Atenas, o a Aristeo, hijo del dios Apolo y de la ninfa Cirene. Cuando el dios Poseidón regaló a los habitantes del Ática un lago sagrado en la Acrópolis con la intención de disputarle la soberanía de la ciudad a Atenea, la diosa reaccionó haciendo brotar un olivo. La decisión de los dioses le fue favorable porque el

olivo vivía centenares de años, daba frutos comestibles y producía un aceite maravilloso que tenía múltiples utilidades. Servía como alimento de gran valor nutritivo, se utilizaba para el cuidado del cuerpo, curaba las heridas y las enfermedades, y era fuente de luz en muchas viviendas y templos.

El aceite era utilizado por los atletas griegos porque mantenía los músculos flexibles, razón por la que los deportistas, después de las competiciones, se limpiaban el aceite, el sudor y el polvo con un estrígilo. Con ramas de olivo se coronaban los vencedores de las competiciones deportivas y de las guerras, y fue símbolo de la paz, la fama y la riqueza. El olivo ha sido el árbol más venerado por los pueblos del Mediterráneo, siempre estuvo vinculado a las ceremonias religiosas y fue imprescindible en el culto a los dioses y a los muertos. En la Biblia también aparece con frecuencia y así, por ejemplo, fue una paloma con una ramita verde de olivo en el pico la que anunció a Noé el fin del diluvio universal y, entre palmas y olivos, fue como entró Jesús en Jerusalén. También en el Corán el olivo se menciona en multitud de ocasiones y siempre se resalta su carácter sagrado.

El olivo u *Olea europaea* L. se encuentra actualmente distribuido por todo el mundo, generalmente, entre las latitudes 30° y 45° del Hemisferio Norte y Sur. Es la única especie de la familia *Oleaceae* con fruto comestible y se distingue entre el olivo cultivado (especie *sativa*) y el olivo silvestre o acebuche (especie *sylvestris*)³. Se considera que el olivo que conocemos tiene un origen híbrido y procede del entrecruzamiento de varias especies del género *Olea* que tendrían orígenes diversos: África, Arabia, India y Afganistán. El olivo es resultado de un proceso de domesticación que se inició varios miles de años antes de nuestra era, probablemente durante el Neolítico, entre el 6.000 y 5.000 a. C., en la zona de Asia Menor comprendida entre el Mediterráneo, el Cáucaso e Irán (Turquía y norte de Afganistán), aunque también es posible que hubiera aparecido en la zona de Oriente Medio (Siria, Líbano y Palestina). Hacia el 5.000 a. C. sabemos que en Egipto se extraía aceite por procedimientos mecánicos y que después se utilizaba para iluminar los templos; también conocemos que hacia el 2.500 a. C. aparecen en Micenas las primeras tablillas escritas con referencias al olivo.

³ El olivo pertenece a la familia botánica *Oleaceae*, que comprende especies de plantas distribuidas por las regiones tropicales y templadas del mundo. Hay 35 especies en el género *Olea*. Incluida en la especie *Olea europaea* L. están todos los olivos cultivados y también los acebuches u olivos silvestres. Hay diferencias de opinión sobre cómo subclasificar dentro de la especie, pero generalmente se considera que los olivos cultivados pertenecen a la subespecie *sativa* y los olivos silvestres (acebuches) a la subespecie *sylvestris*. BARRANCO, D.; FERNÁNDEZ-ESCOBAR, R.; y RALLO, L.: *El cultivo del olivo*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, y Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 2004, p. 39.

Es probable que la zona comprendida entre Palestina, Creta y Egipto fuese la primera en utilizar el aceite de forma habitual, pues las evidencias arqueológicas más antiguas han aparecido al norte del Mar Muerto⁴. En Creta se han descubierto representaciones artísticas con motivos relacionados con el olivo y en Egipto también aparecen motivos parecidos en las tumbas de los faraones. En la cultura egipcia, además, el aceite se usaba en el proceso de momificación y tenía alta consideración desde el punto de vista religioso.

Resulta difícil establecer el inicio exacto de la utilización del aceite de oliva, aunque es seguro que gozó de gran aprecio en las culturas más antiguas del Próximo Oriente por su papel en la alimentación, en el cuidado personal y en la iluminación. El hombre primitivo debía conocer y consumir aceitunas, pues durante el invierno no abundan los frutos en el campo. Probablemente, se consumían preparadas en salmuera o después de haber sido secadas, que es cuando perdían su amargor. Mediante el secado se perdía el agua pero se conservaba la grasa y se hacían evidentes sus virtudes como alimento, ungüento y combustible.

El aceite acompañó al hombre desde los tiempos más remotos y su cultura, poco a poco, se extendió hacia el Mediterráneo occidental. Desde esta primera zona originaria, el olivo pasó al área de influencia de Grecia, lugar en el que también tuvo carácter sagrado, ya que con su madera se tallaban las imágenes de los dioses y con sus hojas se hacían las coronas para los vencedores de las Olimpiadas. En bastantes de las páginas que Homero escribió en la Iliada y la Odisea abundan las referencias sobre los olivos; Ulises y Penélope desarrollan muchas de sus aventuras con el olivo como protagonista, no en vano tenían un lecho de madera de olivo y la estaca que acabó con la vida de Polifemo también procedía de un olivo.

En todo caso, el cultivo del olivo se extendió porque el aceite fue uno de los mejores productos en los intercambios comerciales con otros pueblos. Los comerciantes fenicios y griegos propagaron su cultivo en las colonias que fundaron por todo el Mediterráneo y así fue como el olivo llegó a la zona constituida por Sicilia y sur de Italia, desde donde posteriormente se extendió hacia Marsella, Roma y Cartago. Desde todas estas ciudades, el olivo alcanzó los lugares más remotos de la costa septentrional y meridional del Mediterráneo.

⁴ La evidencia arqueológica más antigua del inicio del cultivo se ha localizado en el yacimiento de Teleylhat Ghassul, al norte del Mar Muerto (3500-4000 años a. C.). RALLO, L. y OTROS: *Varietades de olivo en España*. Junta de Andalucía, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Ediciones Mundi Prensa, 2004, p. 19.

La mitología romana también está ligada al olivo pues, bajo este árbol, la loba amamantó a Rómulo y Remo, los fundadores de Roma. Su madera sólo se podía quemar en el altar de los dioses y autores como Virgilio, Ovidio, Plutarco o Catón alabaron sus bondades y difundieron los métodos para sacar provecho de su cultivo. El aceite de oliva, según Estrabón, identificaba a los romanos y las grasas animales, a los pueblos bárbaros. Por todo ello, no extraña que Columela afirmara que el olivo era el primero de todos los árboles.

Al principio el aceite se utilizó más para la cosmética que para la alimentación y se consideró un artículo de lujo alejado del poder adquisitivo de la gran mayoría. Se mezclaba con agua, pétalos de rosa o hierbas silvestres y proporcionaba elasticidad y bienestar a las pieles patricias que los esclavos masajearan en las termas. Sin embargo, su uso se amplió y acabó formando parte indispensable de la gastronomía romana, hasta tal punto que fue el signo de distinción de este pueblo con respecto a los pueblos bárbaros. En la Iliada se narra como los soldados se friccionaban el cuerpo con aceite antes de entrar en batalla y de todos es sabido que los atletas griegos hacían algo parecido.

Es seguro que se recolectaron olivos silvestres o acebuches en la península ibérica desde tiempo inmemorial y que la población nativa conoció el aceite de acebuche, aunque su uso fuera limitado⁵. Era un aceite de mala calidad que probablemente no gustaba a los pueblos colonizadores, razón por la que importaban los que se fabricaban en el Mediterráneo oriental. Los acebuches en Andalucía están por todas partes y su manipulación originó diferentes clases de olivos, aunque los fenicios trajeron especies propias y, sobre todo, las técnicas para su obtención. Estas aportaciones se produjeron a partir del 1050 a. C. cuando este pueblo mantuvo relaciones comerciales con el mítico pueblo de Tartessos que se asentaba en el Bajo Guadalquivir⁶. Entre los siglos VII y II a. C. su cultivo se extendió bajo el control de cartagineses y colonizadores griegos y, por esta razón, cuando los romanos llegaron ya existía un sustrato que propició el posterior desarrollo en todo el territorio hasta convertir al aceite de oliva en una de las mercancías típicas de la exportación de Hispania a Roma.

⁵ “Es seguro que la primera olivicultura de nuestro país se apoyó sobre las abundantes poblaciones de acebuches, cuya existencia está probada no sólo por la aparición de restos procedentes del Neolítico, sino por las referencias que a ellos hacen los primeros escritores que describieron Hispania. Los griegos llamaron *Kotinoussa* a la isla de Cádiz, de *Kotinos* (acebuche). Pomponio Mela nos habla de un bosque llamado *Oleastrum* cerca de Cádiz. DÍAZ ALONSO, A.; LOVERA PRIETO, C. y LOBILLO RÍOS, C.: *Nuestro aceite de oliva*. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, Córdoba, 1993, p. 22.

⁶ Estos contactos favorecen un desarrollo precoz de la cultura del olivo y, a partir del siglo VII a. C., tiene lugar la fabricación local de ánforas de aceite imitando los modelos fenicios. BRUN, J. P.: *Archéologie du vin et de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*. Editions Errante, Paris, 2004, pp. 193-195.

En el Valle del Guadalquivir el olivo alcanzó especial relevancia a causa de la bondad de los suelos y de que el transporte fluvial y marítimo facilitaba la exportación del aceite. Abundan los testimonios sobre la importancia de los olivos en el área comprendida entre Córdoba y Sevilla y sabemos que se utilizaban embarcaciones especialmente preparadas para hacer llegar el aceite hasta Roma en ánforas de 50 litros de capacidad. Existen diferentes tipos de ánforas romanas, aunque casi todas se caracterizan por terminar en una base apuntada para permitir su apilamiento en los navíos y su descarga en las playas, donde quedaban clavadas en la arena.

Es bastante probable que la exportación de aceite no estuviera basada en una explotación intensiva del olivar, sino en la expansión generalizada del cultivo. Los testimonios antiguos apenas conceden relevancia a las técnicas de este cultivo e incluso aconsejan no plantarlos en tierras buenas sino en suelos cascajosos o marginales, y todo parece indicar que su explotación se compartía con otros cultivos o con el ganado. Por esta razón se recomendaba que el árbol tuviera un solo pie, que fuera alto y que estuviera bastante separado del resto⁷.

Según los testimonios del gaditano Columela y del aragonés Marcial, el aceite de oliva era una de las mercancías más valoradas y el sur de la península ibérica, una de las principales zonas productoras. Un hecho que sorprende porque hasta el cambio de Era, en la Bética se importaba aceite desde el sur de Italia. Fue hacia el año 20 a. C. cuando este cultivo sufrió una profunda crisis en Italia que favoreció la plantación masiva de olivos en el sur de Hispania, razón por la que se incrementó la producción de tal forma que en el año 211 la mayor parte del aceite almacenado en Roma ya procedía de esta región. Desde la capital del Imperio, la preciada mercancía se distribuía por todas partes a través de los ríos Rhin, Ródano y Saona para atender la demanda de los campamentos militares, buenos conocedores de las excelencias del aceite procedente de la Bética. En las orillas de esos ríos han quedado numerosos vestigios de las ánforas empleadas en el transporte de este aceite.

En Roma el consumo era masivo si tenemos en cuenta que con las ánforas rotas que acababan en el vertedero se originó un montículo de más de 35 metros de altura y un kilómetro de perímetro. El denominado monte Testaccio está formado por los restos de más de 25 millones de ánforas, la mayoría pro-

⁷ Según los testimonios de Plinio y Columela habría que deducir la existencia de unos 30-35 pies de olivos por hectárea de superficie, cifra muy inferior a las actuales, comprendidas entre los 90 pies de las zonas tradicionales y los 300-400 de las zonas especializadas. SÁEZ FERNÁNDEZ, P.: "La tríada mediterránea en la Bética Romana". *La tríada mediterránea a través de la Historia*. Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, Granada, 1997, p. 64.

cedentes de la Bética, utilizadas para importar unos 6 millones de litros por año. Los centros más importantes de producción de estas ánforas se han localizado entre las ciudades sevillanas de Alcalá del Río y Lora del Río y la ciudad de Córdoba⁸. A través del río Genil, estas actividades se extendieron y los centros de producción de ánforas y de aceite llegaron hasta las inmediaciones de Carcabuey siguiendo los valles de los afluentes del río Anzur.

En la provincia de Córdoba se han documentado numerosas zonas de explotación del olivar y de puertos fluviales destinados a cargar el aceite. Desde estos lugares, la mercancía se trasladaba hasta Sevilla en embarcaciones de poco calado y aquí se volvía a cargar en naves más grandes que eran las que hacían el traslado hasta Roma. Por tanto, desde los puntos más alejados de la provincia se trasladaba el aceite hasta las zonas de recogida o embarque utilizando la amplia red de calzadas que se dirigían hacia los principales cauces fluviales. Para estos traslados se utilizaban animales de carga y odres, ya que los recipientes de cerámica eran más frágiles y ofrecían menor seguridad⁹.

La presencia de numerosos hallazgos arqueológicos relacionados con la obtención de aceite en las proximidades de *Ipolcobulcula* (Carcabuey) demuestra que se trataba de una actividad económica muy importante en esta zona¹⁰. En la Subbética son frecuentes los hallazgos de restos de prensas romanas y se han inventariado 15 yacimientos en los que han aparecido un total de 18 prensas de aceite¹¹. En el término del actual municipio de Carcabuey se han encontrado varios restos de pies de prensas de aceite (Los López, El Barranco y El Castillejo) y varios hornos cerámicos (Genilla, Fuente Barea y Alcantarilla) en los que se fabricaban recipientes para facilitar su explotación¹². El hecho de que los principales hallazgos se encuentren próximos al municipio de *Cisimbrum*

⁸ Por lo que al *Baetis* se refiere, casi todos los hornos aparecen concentrados en la margen izquierda, la amplia faja olivarera, porque la ribera derecha está limitada por las cercanas estribaciones serranas. Junto a los ríos se encuentran, además, los bancos arcillosos. Los cauces fluviales eran la salida natural para el transporte del aceite envasado en ánforas. RODRÍGUEZ NEILA, J. F.: *Historia de Córdoba. Del amanecer prehistórico al ocaso visigodo*. Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1988, p. 396.

⁹ Toda esta compleja estructura económica, que proporcionó grandes dividendos a los ricos hacendados cordobeses, estuvo funcionando ininterrumpidamente desde el s. I al s. III d. C., con un período de apogeo que podemos fijar aproximadamente entre el 140 y 160 d.C. RODRÍGUEZ NEILA, J. F.: "Córdoba hispano-romana". *Córdoba y su provincia*. Ed. Geve, 1985, p. 147.

¹⁰ Buena prueba de ello la tenemos en el municipio vecino de Fuente Tójar donde abundan los testimonios arqueológicos. LEIVA BRIONES, F.: "Producción de aceite en Fuente Tójar (Córdoba) en época romana. *Crónica de Córdoba y sus pueblos*, nº 5, 1998, pp. 187-216.

¹¹ CARRILLO DIAZ-PINÉS, J. R.: "Testimonios sobre la producción de aceite en época romana en la Subbética Cordobesa", *Revista ANTIQVITAS*, 1995, pp. 53-9.

¹² OSUNA LUQUE, R.: *Historia de Carcabuey*. Ayuntamiento de Carcabuey, 2002, p. 121.

(Zambra) no es casual si tenemos en cuenta que en ese lugar está documentada la presencia de importantes transportistas de aceite. La familia de los *Valerii Valeriani*, por ejemplo, es una de las que se encargaba de exportar aceite hasta Roma. Es muy probable que la revitalización que se produce en *Ipolcobulcula* a partir de la segunda mitad del siglo I esté relacionada con su condición de "*municipium Flavium iuris latii*" y con la producción de aceite. Mediante ánforas del tipo Dressel 20 se transportaba el aceite, eran envases voluminosos y pesados pero baratos, tenían capacidad para unos 65-70 litros y pesaban vacíos unos 28-30 kilos. Generalmente presentan unos grabados o *tituli picti* que han permitido estudiar su procedencia y otros datos sobre su contenido (alfarería, lugar en el que se ha producido y puerto de embarque).

2.- Evolución histórica del cultivo

2.1.- La Edad Media

La desarticulación y desaparición del Imperio Romano repercutió negativamente sobre el comercio del aceite pero, tras la crisis, los olivos recuperaron parte de su protagonismo económico. Los visigodos hicieron lo posible por mantener las bases fundamentales de la economía anterior y en el siglo VI, San Isidoro de Sevilla dejó testimonio de que los olivos estaban muy extendidos por toda la península ibérica. Él mismo aconsejaba para la alimentación, el consumo de verduras, legumbres, pan y aceite.

A partir del año 711, los musulmanes revitalizaron la economía de *al-Andalus* y en la agricultura se produjo una mejora sustancial en las técnicas de la olivicultura. El olivo se extendió desde Lérida hasta Gibraltar y desde el Algarbe hasta el cabo de Gata, aunque la mayor densidad olivarera estuvo en la zona del Aljarafe sevillano¹³. En el término de Carcabuey los olivos continuaron teniendo importancia si tenemos en cuenta las fuentes históricas, ya que refieren la existencia de este cultivo en tres ciudades situadas en sus alrededores: Baena, Cabra y Priego¹⁴. Debemos hacer esta deducción porque Carcabuey

¹³ Esta zona sevillana suministraba grandes cantidades de aceite a todas las tierras de *al-Andalus* y los cronistas y viajeros que la conocieron la describen como un lugar muy denso de olivos en los que apenas quedaban espacios libres de arbolado. GUZMÁN ÁLVAREZ, J. R.: *El palimpsesto cultivado. Historia de los paisajes del olivar andaluz*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Sevilla, 2004, p. 49.

¹⁴ Según al-Razi, Cabra estaba rodeada de olivares en una distancia de cuatro millas y en Baena abundaban los olivos, las higueras y las viñas. ARJONA CASTRO, A. y ARJONA PADILLO, N.: *Cabra, capital del sur de Córdoba en al-Andalus*. Ayuntamiento de Cabra, 1998, p. 42. También en el recorrido que Idrisi realizó por las poblaciones cercanas, el viajero dejó constancia de la importancia de los olivos. IDRISI: *Geografía de España*. Reproducción facsímil, Valencia, 1974, p. 13.

ocupa el centro de la zona referida, si bien no existen testimonios expresos sobre este particular. Las referencias son más explícitas para el caso de Priego, ciudad próxima que fue objeto de atención por parte de diferentes cronistas y viajeros. Son varios los viajeros que describen la comarca de Priego como un lugar montañoso en el que hay ríos que mueven molinos y en el que abundan los olivos¹⁵.

Los agrónomos andalusíes revisaron los conocimientos anteriores elaborados por Varrón, Casiano o Columela e introdujeron sus propias aportaciones, dando lugar a beneficiosas recomendaciones para el cultivo del olivar. Entre ellas, la elección de suelos adecuados y de zonas bien orientadas, la distancia que debía existir entre los olivos, el incremento en el número de vueltas de arado, la extensión de las prácticas de abonado y la elección del mejor calendario para la recogida de la cosecha.

Los musulmanes ampliaron los usos gastronómicos del aceite, ya que no utilizaban la grasa de cerdo por motivos religiosos; también incrementaron el consumo de aceitunas preparadas en salmuera. Fue un cultivo de gran importancia económica y en el que dejaron una profunda huella, pues fueron los responsables de gran parte de los vocablos castellanos que hoy utilizamos¹⁶. Acebuche, aceituna, aceite, alpechín y almazara son ejemplos de la importante contribución que los musulmanes hicieron a la cultura del olivo y del aceite¹⁷. En cuanto a la importancia comercial que alcanzó este producto basta indicar que en el siglo XII, el aceite de *al-Andalus* llegó hasta la tierra de los Francos, el Magreb y el Mediterráneo oriental.

En el siglo XIII la agricultura en general experimentó una profunda crisis, ya que la presencia de los castellanos en el Valle del Guadalquivir incrementó la conflictividad e impidió el desarrollo de las actividades agrarias, razón por la que muchas tierras se despoblaron y abandonaron. Hasta la conquista definitiva del reino de Granada, a finales del siglo XV, la inseguridad se hizo habitual en muchas tierras y ciudades. La amenaza permanente dificultaba las actividades agrarias, mientras que favorecía las prácticas ganaderas y el cultivo

¹⁵ Para el caso de Priego, que es la población más cercana, tenemos el testimonio de Al-Muqaddasi, que en el siglo X destacaba que: "Abundan las moreras, los olivos y las higueras". MARTÍNEZ ENAMORADO, V. "Sobre Madinat Baguh. Aspectos historiográficos de una ciudad andalusí y su alfoz". Revista *ANTIQUITAS*, nº 9, 1998, pp. 129-149.

¹⁶ MONTES RUIZ, R. y LÓPEZ PALOMO, L. A.: "Una industria tradicional en la provincia de Córdoba: la almazara". *El patrimonio tecnológico de Andalucía*. Junta de Andalucía, Consejería de Educación y Ciencia, Sevilla, 1997, p. 140.

¹⁷ MARTÍNEZ MARÍN, J. y MOYA CORRAL, J. A.: *El léxico del olivo y la almazara en la provincia de Jaén*. Universidad de Granada. Instituto de Estudios Giennenses, 1982, 254 pp.

de especies de rápido crecimiento, ya que éstas propiciaban el desplazamiento en situaciones de peligro. Por otra parte, se hizo habitual la tala y la quema de árboles con el fin de perjudicar la economía y el arraigo de la población enemiga. Por todo ello, se perjudicó el cultivo del olivar que experimentó una prolongada crisis, especialmente, en lugares como Carcabuey, cuyas tierras permanecieron en la frontera durante mucho tiempo¹⁸. Fue un territorio disputado por cristianos y musulmanes, de tal forma que, tanto unos como otros, lo defendieron y atacaron sin que pudieran evitar que grandes extensiones de superficie quedaran convertidas en eriales y monte bajo.

En el siglo XIV Carcabuey estaba rodeado de frondosa vegetación y existían afamados cazaderos, prueba evidente de que las zonas cultivadas eran una excepción y que su población había quedado muy menguada. Así nos aparecen descritas sus tierras en el *Libro de la Montería* de Alfonso XI, una fuente histórica que nos muestra un territorio de gran riqueza cinegética a causa de que el monte y el matorral habían usurpado las zonas menos aptas para los cultivos¹⁹.

2.2.- La Edad Moderna

La recuperación demográfica que se produce durante el siglo XVI favorece la puesta en cultivo de nuevas tierras, principalmente, en dehesas, yermos y baldíos. A pesar de que los desmontes y roturaciones se enfrentaban al obstáculo de los privilegios de la ganadería, ya que se prohibían los cerramientos y se fomentaban las servidumbres a favor de los ganados, lo cierto es que el proceso no se detenía y que favorecía el aumento de la producción. La mayor parte de estos productos se exportaban aunque también es cierto que se produjo un incremento del consumo interno.

Por lo que respecta al aceite, sabemos que las tropas y los colonizadores castellanos lo incorporaron pronto a su gastronomía, pues con anterioridad había sido considerado como una grasa plebeya propia de moriscos y judíos²⁰. En la

¹⁸ Tras la conquista cristiana, el viñedo y los cereales fueron los cultivos que más se desarrollaron en el territorio de la abadía de Alcalá la Real, no obstante, Carcabuey era uno de los municipios en los que el porcentaje de olivos era más importante, desde el punto de vista comparativo. MARTÍN ROSALES, F.: "Estudio histórico del olivar en los pueblos de la Sierra Sur". Revista *El Toro de Caña*, nº 6, 1997, p. 247.

¹⁹ ARJONA CASTRO, A. (1988): "La comarca de Priego a mediados del siglo XIV, según el Libro de la Montería de Alfonso XI". Revista *Fuente del Rey*, nº 57-58, pp. 8-11. También, OSUNA LUQUE, R.: *op. cit.*, pp. 172-173.

²⁰ Los castellanos, montañeses y gallegos no estaban acostumbrados al aceite y usaban básicamente manteca de cerdo porque encontraban recio y desagradable el aceite de oliva. MARCH, L. y RÍOS, A.: *El libro del aceite y la aceituna*. Alianza Editorial, Madrid, 1997, p. 146.

España de los Reyes Católicos, el gazpacho, para cuya elaboración se necesita el aceite, constituía uno de los platos básicos de la dieta alimenticia de Andalucía. Y en esa misma época, del testimonio de Alonso de Herrera se deduce que el olivo alcanzó un auge importante²¹. Se ha hablado de una época dorada para el olivar que llegaría hasta la primera mitad del siglo XVII y en la que tuvieron gran protagonismo las órdenes religiosas, especialmente los jesuitas, que promocionaron y difundieron este cultivo.

El aceite también se utilizaba para la iluminación y para la fabricación de jabón. Para fabricar jabón se destinaba el aceite de peor calidad, se formaba un empaste con los ingredientes, luego se hacía hervir durante varias horas y después se dejaba enfriar la pasta. En Carcabuey aún existe una calle con el nombre de "Jabonería" donde está constatada la presencia de varios molinos y la fabricación de jabón. El aceite también ha sido utilizado en el mundo rural como lubricante para la maquinaria y los aperos de labranza, sin olvidar su uso para engrasar bisagras, armas y relojes.

El aceite llegaba de forma habitual a otras regiones españolas, especialmente, a Galicia y Madrid. También se exportaba a Europa y a América, si bien, a este último destino de forma más modesta de lo que a veces se ha indicado, pues el aceite no fue un producto beneficiado en las exportaciones, ya que en el cómputo total no superaba el 5 % de las mercancías²². En todo caso, fueron las tradicionales zonas olivareras de Sevilla, el Aljarafe especialmente, y algunas de Cádiz las que más percibieron el aumento de la demanda. También merece señalarse la expansión del olivar que se produjo en la zona cordobesa comprendida entre Córdoba, Castro del Río y Bujalance²³.

²¹ Sin embargo, no en todas las zonas se produjo una extensión rápida pues en Jaén, durante la segunda mitad del siglo XV, se importaba el aceite desde Sevilla y después se distribuía en la ciudad o se vendía a los habitantes de Granada. RODRÍGUEZ MOLINA, J.: *La vida de la ciudad de Jaén en tiempos del condestable Iranzo*. Ayuntamiento de Jaén, 1996, p. 163.

²² Con respecto al aceite, las exportaciones a las Indias se han evaluado entre 6.000 y 8.000 arrobas por año, lo que significa un porcentaje bastante escaso de la producción. GUZMÁN ÁLVAREZ, J. R.: *El palimpsesto cultivado...* p. 148

²³ Hay numerosos trabajos referidos a esta zona que contienen referencias a este tema. Algunos se publicaron hace tiempo, es el caso de LÓPEZ ONTIVEROS, A.: "Evolución de los cultivos en la Campiña de Córdoba del siglo XIII al siglo XIX", *Papeles del Departamento de Geografía* (Universidad de Murcia), nº 2, 1970, pp. 9-75. Y otros, son más recientes: GUZMÁN ÁLVAREZ, J. R.: *Geografía de los paisajes del olivar andaluz*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Sevilla, 2004, pp. 220-230. También hay trabajos referidos a municipios concretos de la zona:

- NARANJO RAMÍREZ, J.: *Cultivos, aprovechamientos y sociedad agraria en la campiña de Córdoba*. Concejalías de Fernán Núñez y Montemayor y Areas de Geografía de la Universidad de Córdoba, 1991, 321 pp.

Durante el siglo XVII se produjo una crisis general con repercusiones graves en la demografía y la economía. Las inundaciones, sequías, crisis de subsistencias, hambrunas y epidemias diezmaron a la población y paralizaron la actividad económica. Una situación que cambió cuando, en los albores del siglo XVIII, se produjo un incremento en la población y un desarrollo de la agricultura que, en el caso del olivo, fue espectacular. El precio del aceite se incrementó y se comenzaron a plantar olivos, a pesar de que la operación requería invertir entre 7 ó 10 años en la crianza. Si durante la centuria la relación entre trigo y olivo alcanzó cierto equilibrio, a final de ese siglo, la relación se rompió a favor del olivar porque las importaciones de cereal americano coincidieron con la elevación de precios del aceite²⁴.

A mediados del siglo XVIII, en los municipios de la Subbética Cordobesa se había producido un incremento de la superficie cultivada, aunque existían fuertes contrastes entre los municipios orientales y los occidentales²⁵. En los primeros –Carcabuey pertenece a este grupo– la proporción de inculto estaba en torno al 60 % mientras que en los municipios de la parte occidental las cifras eran de la mitad o menos. La superficie dedicada al olivar también mostraba diferencias entre un sector y otro: los municipios occidentales entre el 20-30 % de la superficie y los orientales con cifras entre el 5-10 %. La causa de esta última diferencia se explica porque en los municipios orientales eran los nobles los que mantenían vigentes normas que impedían a los colonos la plantación de olivos o cultivos no anuales.

-
- NARANJO RAMÍREZ, J.: *Génesis del paisaje agrario olivarero en la campiña de Córdoba (Aguilar y Moriles en el siglo XVIII)*. Excma. Diputación Provincial y Ayuntamiento de Aguilar de la Frontera, 1998, 245 pp.
 - DOMINGUEZ BASCÓN, P.: *Agricultura y desarrollo económico desigual en zonas rurales. Puente Genil y Santaella. Siglos XVIII-XX*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. Estudios de Geografía, nº 1. Córdoba, 1990, 369 pp.

²⁴ Las familias andaluzas y españolas en general se fueron acostumbrando a partir del siglo XVII al sabor del aceite. Pero conviene no ser demasiado optimistas. La mayor parte del aceite de oliva consumido por las familias, las instituciones eclesiásticas y las de beneficencia era destinado a la iluminación de candiles y a la fabricación de jabón. GARRIDO GONZÁLEZ, L.: *Historia del olivar y del aceite en Andalucía*. Ed. Sarría, Málaga, 2004, p. 34

²⁵ Una prueba de la importancia que alcanzó el cultivo del olivar en bastantes poblaciones es que el calendario de las nupcias se modificó hasta el punto de que se redujeron los matrimonios durante los meses de diciembre y enero debido a que en esos momentos se realizaba la recolección de la aceituna. CALVO POYATO, J.: *Del siglo XVII al XVIII en el sur de Córdoba*. Diputación de Córdoba, 1986, p. 406.

2.3.- La Edad Contemporánea

Desde mediados del siglo XVIII y hasta el primer tercio del siglo XIX, se produce una expansión importante de la superficie del olivar en diferentes comarcas andaluzas. En el caso de la Subbética Cordobesa, la superficie olivarera ocupaba en 1752 el 18,8 % de la superficie cultivada; en el año 1840, el 21,7 % y en el año 1891, el 42,5 %. Llama la atención el hecho de que este incremento no se produjo en todos los municipios al mismo tiempo, pues, en el partido judicial de Priego, en el que se incluye Carcabuey, el retraso fue muy grande. Si observamos los datos de la tabla comprobamos que en el año 1872 la superficie de olivar en la zona de Priego es muy inferior a la que existe en Cabra, Lucena, Rute y Baena; sin embargo, esa diferencia no existe en el año 1922. La causa de este hecho se explica por la desamortización tardía de los bienes del duque de Medinaceli en Priego.

La evolución de la superficie de olivar en diferentes ámbitos geográficos (Has)

	Año 1858	Año 1872	Año 1888	Año 1900	Año 1922
Córdoba	95.757	190.270	191.045	230.489	
Andalucía	410.914	656.813	642.985	742.942	
España	858.238	—	1.153.819	1.253.240	
<i>Partidos Judiciales</i>					
Priego		2.501	3.410		15.489
Rute		13.890	13.889		14.160
Cabra		14.478	14.477		15.629
Lucena		23.584	23.583		22.500
Baena		12.143	12.130		14.468

Fuente: Zambrana Pineda, 1987 y elaboración propia²⁶.

Con el triunfo de la revolución liberal que se produce en España durante la primera mitad del siglo XIX, la burguesía puso en marcha un programa de reformas económicas y sociales que favorecieron al cultivo del olivar. La des-

²⁶ ZAMBRANA PINEDA, J. (1987): *Crisis y modernización del olivar*. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 472 pp.

aparición del régimen señorial redujo los arrendamientos y facilitó la sustitución de los cereales por los olivares, a la vez que abolió el monopolio de la molienda. El incremento que se produjo en el olivar entre los años 1858 y 1880 está relacionado con la liberalización y la puesta en cultivo de las tierras desamortizadas y con el incremento de precios que se originó por la exportación de aceite a Europa²⁷. Por otra parte, el desarrollo del ferrocarril favoreció la distribución y el fomento del mercado interno sin incrementar los costes; entre los años 1865 y 1877 llegaron a Málaga, desde el interior de Andalucía (Jaén y sur de Córdoba), cerca de 1,5 millones de quintales métricos de aceite²⁸. También se crearon nuevos centros de distribución para el aceite y se produjo una especialización de los mercados que no fue favorable para Andalucía. En esta región se ofertaban aceites de peor calidad que en Aragón o Cataluña porque se utilizaban procesos de extracción muy deficientes. La práctica generalizada del atroje²⁹ de la aceituna y la utilización de utillajes anticuados originaba caldos de mala calidad que fueron los que se perjudicaron primero cuando se redujo la demanda europea a finales del siglo XIX³⁰.

En general, la superficie olivarera creció en España entre los años 1858 y 1880, momento en el que se paraliza e, incluso, retrocede. Fue una crisis agrícola y pecuaria que afectó a toda Europa y que estuvo motivada por la llegada de aceites de semillas y grasas animales desde países no europeos. El impacto sobre Andalucía fue grande porque sus aceites tenían menor aceptación en el mercado y, como consecuencia, su precio se redujo una media del 23 % entre 1880 y 1896. A pesar del menor precio, el mercado interior no pudo compensar

²⁷ Las desamortizaciones y las políticas agrarias impulsadas por los gobiernos de corte liberal decimonónicos fomentaron el cultivo del olivar. Este cultivo se convirtió en referente de la modernización económica auspiciada por la economía capitalista, debido a sus enormes posibilidades de comercialización en el naciente y floreciente mercado español. ANTA, J. L., PALACIOS, J. y GUERRERO, F.: *La cultura del olivo: ecología, economía y sociedad*. Universidad de Jaén, 2005, p. 27.

²⁸ GARRIDO GONZÁLEZ, L.: *Op. cit.* p. 108.

²⁹ La escasez de almazaras o la insuficiencia de las mismas obligaba al entrojado o almacenamiento de la aceituna recolectada en los propios patios de las almazaras durante semanas e incluso meses. A pesar de las críticas que estas prácticas originaban, hasta bien entrado el siglo XX no es posible que las almazaras molturen la aceituna sin grandes acumulaciones. FUENTES, F.; ROMERO, T.; VEROZ, R.: "La industria aceitera en el siglo XIX. Referencia a Córdoba y al Molino Alvear". *Estudios Regionales*, nº 52, 1998, p. 22.

³⁰ Los viajeros extranjeros que visitaban España critican la calidad del aceite, así, Robert Southney afirma que: "En este país de olivos lo envenenan a uno con el aceite más infame, porque dejan que el fruto se enrancie antes de prensarlo y sacarle el jugo". También Alejandro Dumas afirma que: "El aceite es infecto y tienen una horrible manera de freírlo (...) para obtener doble cosecha dejan enranciar las aceitunas; éstas comunican a los aceites un insoportable hedor a podredumbre y lo mismo he podido comprobar en los aceites de Grecia, Siria y Egipto". ESLAVA GALÁN, J.: *Las rutas del olivo. Maseru en el olivar*. Soproagra S. A., Jaén, 2000, p. 137.

las pérdidas producidas en el mercado exterior porque el poder adquisitivo de las clases populares era bajo. Por otra parte, la bajada del precio incrementaba el consumo interno pero reducía los beneficios y, por tanto, se impedían las reformas necesarias para mejorar la calidad y recuperar las exportaciones.

Los olivicultores andaluces en este trance optaron por reducir los costes de producción mediante la disminución del laboreo y de los gastos laborales. Al mismo tiempo llevaron a cabo un proceso de modernización de las almazaras con la incorporación de las prensas de husillo e hidráulicas.

En este contexto se produjeron también dos hechos relevantes: el derrumbe del viñedo a causa de la llegada de la filoxera y el incremento de las exportaciones durante la Primera Guerra Mundial a causa de la caída de los aceites de Italia, país implicado en el conflicto. La consecuencia de todo fue el incremento de los plantíos y la existencia de una etapa favorable para el olivar, dando lugar a lo que se conoce como "edad de oro" y que está comprendida entre los años 1913 y 1933. Para expresar de forma breve lo sucedido vale el siguiente ejemplo: en el año 1900 había en Andalucía 743.000 Has de olivos y en el año 1935 la cifra fue de 992.000.

Tras la guerra civil, son los cereales los cultivos que se desarrollan en las tierras campiñesas, si bien en las zonas de pendientes pronunciadas fueron los olivares los que se consolidaron definitivamente. Mientras en la Campiña de Córdoba el incremento de la superficie de olivar, desde finales del siglo XIX hasta el año 1975, tuvo porcentajes comprendidos entre el 15 y 55 %, en la Subbética Cordobesa la cifra fue del 250 %. Entre los años 1930 y 1970 todas las provincias andaluzas, excepto Almería, incrementaron la superficie de olivar. El aumento del consumo de aceite en España fue una razón de peso para explicar este fenómeno.

A partir de los años setenta la situación del olivar cambió porque el precio del aceite no compensaba el incremento de los jornales que se producía por el descenso de la población agraria y las consecuencias de la emigración. La situación del olivar entre los años 1975 y 1985 fue crítica. Descendió la superficie de cultivo y se arrancaron muchos olivos, sobre todo, en municipios de campiña o suelos fértiles que orientaron sus producciones hacia cultivos herbáceos extensivos. Había una situación de crisis y nadie esperaba un cambio, sin embargo, la entrada de España en la Comunidad Económica Europea modificó la situación. A partir de 1986 las expectativas del olivar se multiplicaron y como consecuencia la superficie dedicada al olivar en Andalucía, en el periodo 1985-2000, se incrementó un 23 %.

3.- Evolución de los modos de realizar la recolección

La recogida de la aceituna depende de si aún está en el árbol o si ha caído al suelo a causa de la avanzada maduración, el viento o el efectos de las plagas y enfermedades. Los tratadistas más antiguos coinciden en señalar que la recolección de la aceituna se debe hacer sin dañar el fruto y sin perjudicar al árbol, razón por la que el sistema de ordeño aparece como el más recomendable³¹. El obrero es el encargado de coger el fruto desde el suelo o desde una escalera y depositarlo en un recipiente que lleva, generalmente, colgado en el pecho o bien dejarlo caer sobre las lonas, mantas o fardos que cubren el suelo. Se trata de un método que garantiza la calidad del fruto, pero que presenta dos serios inconvenientes: la lentitud del proceso y su elevado coste.

En consecuencia, no extraña que haya sido el sistema de vareo el que se haya impuesto en las labores de recolección de la aceituna³². Consiste en utilizar largas varas de castaño o similar cuya longitud oscila entre los dos y cuatro metros, mediante los que se golpea el árbol hasta conseguir el desprendimiento de la aceituna. Por supuesto, no sólo se producen daños en el fruto sino que también se destrozan los tallos tiernos, no obstante, su efectividad es grande y, por ello, este método se ha generalizado³³.

La recogida de la aceituna se hacía con rapidez y era inevitable que junto al fruto hubiera hojas, tierra y pequeñas piedras que debían ser eliminadas. Para ello se utilizaba la zaranda, una especie de criba metálica que manualmente permitía la separación de los elementos indeseables que acompañaban a la aceituna.

³¹ "Ya al tratar de la recolección de las aceitunas, aconsejaba Varrón que se efectuara a mano y con escaleras proscribiendo el vareo... Se efectúa cogiendo los tallos y las ramitas tiernas de los olivos y dulcemente, hacia abajo, siempre en la dirección misma del crecimiento de los tallos y jamás en contra, a fin de que se desprendan las aceitunas. Operando así, se obvian los graves inconvenientes que hemos censurado al ocuparnos del método de vareo". PEQUEÑO, D. (Edición facsímil, 1879): *Nociones acerca de la elaboración del aceite de olivas*. Imprenta de la Sociedad Tipográfica, Madrid, p. 136.

³² "Y no se crea que sea cosa peculiar de los tiempos modernos, declamar contra el vareo de los olivos; nada de eso, el patriarca de la agricultura española, el gran Herrera, se esforzó inútilmente para desterrar de las prácticas agrícolas tan perjudicial método de recolectar la aceituna, y hasta creo que en los tiempos remotos se hizo una ley que prohibía a los jornaleros varear los olivos, sin permiso del propietario. La verdad, señores, es que tanto los agrónomos antiguos como los modernos, están conformes en que el vareo es impropio de las buenas prácticas culturales". PUENTE, J. D. de la: *Cultivo del olivo en la provincia de Córdoba*. Imprenta del Diario Córdoba, 1879, p. 17.

³³ Como la aceituna procede de las yemas de dos años, si se recoge a vareo, al apalear las ramas se tiran o se destrozan las aceitunas que tienen y las yemas que al año siguiente han de producir fruto. Por eso después de un año de gran cosecha, como hay que varear mucho para que caiga tanto fruto, se destrozan y hacen caer yemas en abundancia; al año siguiente habrá menos cosecha, habrá que varear menos y se hacen menos destrozos, por lo cual al tercer año la cosecha volverá a crecer. SOROA, J. M. de: *El aceite de oliva*. Editorial Dossat, Madrid, 1944, p. 61.

Para aproximarnos a la forma en la que se realizaba la recolección de la aceituna con anterioridad a los cambios experimentados en las últimas décadas, vamos a seguir la descripción realizada por M. Molina González en un reportaje periodístico premiado por la *Revista Adarve* y titulado: “La recolección de la aceituna hace 50 años”. Su autor, indicaba que: “El comienzo de la jornada dependía de la distancia a la que hubiese que desplazarse. Había fincas que se encontraban incluso a diez kilómetros desde el domicilio y que se recorrían siempre a pie. Por tanto, sobre las cinco o seis de la mañana había que estar levantados para dar de comer al ganado y preparar los aperos de la faena. Los hombres echaban paja a los mulos... mientras las mujeres preparaban dos comidas: la de primera hora de la mañana y la del almuerzo. La primera debía ser muy fuerte para soportar el pesado día de trabajo: migas, puchero o huevos fritos con chorizo. La segunda se preparaba para consumir fiambre a mitad de la jornada: huevos cocidos, remojón de naranja y bacalao, productos de la matanza del cerdo y embutidos”.

Cuando se llegaba a la finca es cuando aparecían los primeros rayos del sol y era el momento en el que la tarea se dividía según sexos: “Los hombres vareaban y las mujeres recogían las soleras (sin fardos) en las espuestas. A veces, como el suelo estaba casi constantemente helado debajo del olivo, se preparaban unos dediles cortando y vaciando bellotas por la mitad, que se colocaban en las puntas de los dedos. También se colocaban un saco delante para proteger del frío y amortiguar el dolor de las rodillas al estar constantemente en la tierra... Para paliar el frío de las manos se echaban piedras en la candela que se encendía nada más llegar al tajo y se depositaban en las espuestas poniendo de vez en cuando las manos sobre ellas... Así transcurría la jornada hasta la hora del almuerzo –alrededor de la una de mediodía-. El descanso duraba hasta el último bocado. Inmediatamente se volvía a la tarea y así hasta que el sol se iba –cinco o seis de la tarde, dependiendo del mes-. La jornada, sin embargo, no finalizaba hasta que se llegaba de vuelta a la casa, por supuesto, con más dificultades que en el camino de ida porque el cuerpo estaba resentido del duro esfuerzo realizado”.

La recolección de la aceituna mediante maquinaria se ha acelerado en las últimas décadas, en parte, por el descenso de la población activa agraria, aunque también por la necesidad de reducir costes y por el aumento de la capacidad de inversión de los agricultores. También por las continuas mejoras introducidas en la industria del sector que ofrecen una variada oferta de productos adaptados a casi todo tipo de explotaciones³⁴.

³⁴ PORRAS PIEDRA, A.; PORRAS SORIANO, A. y SORIANO MARTIN, M. L.: *Recolección de aceituna. Conceptos necesarios para su mecanización*. Editorial Agrícola Española, S. A. 1999, p. 118.

El sistema de vibración es el más efectivo para provocar el desprendimiento de la aceituna, precisa de un elemento vibrador que se acopla a un tractor o bien de maquinaria especializada. Su utilización requiere olivos de una determinada edad y también la existencia de una orografía apropiada. Cuando existen plantaciones de cultivo intensivo o superintensivo se utilizan máquinas en forma de túnel cuya eficacia resulta inigualable, sin embargo, su uso fuera de este tipo de explotaciones no es posible.

El vareo manual y el mecánico se utilizan en las fincas de reducidas dimensiones y como complemento al sistema de vibración. El vareo mecanizado se realiza mediante una máquina con forma de mochila que lleva un operario sobre la espalda a la que se le adapta una vara que vibra y facilita el desprendimiento del fruto. Aunque es pesada y produce mucho ruido, no precisa gran inversión y tampoco es agresiva con el árbol, razón por la que su uso se ha generalizado.

La recogida manual de la aceituna desde el suelo prácticamente ha desaparecido porque la mano de obra es costosa y porque hay máquinas que realizan esas funciones. Los rodillos tampoco se emplean porque es un método muy agresivo con la aceituna, ya que con los pinchos se rompe la piel del fruto y se generan fermentaciones perjudiciales para la calidad del aceite. Es frecuente el sistema de barrido de la aceituna, aunque para ello se requiere que con anterioridad el suelo haya sido preparado y allanado. Con un rastrillo o escoba se junta la aceituna para favorecer su recogida sin que se produzca la rotura del fruto como sucedía con el sistema anterior. Pero el sistema más habitual es el empleo de máquinas sopladoras o aspiradoras que aplican la fuerza eólica generada por un ventilador o un extractor para facilitar el agrupamiento de las aceitunas o su recogida.

4.- Evolución de los sistemas de molturación

En un principio, el proceso de fabricación de aceite de oliva era muy simple y las fases de trituración, prensado y extracción no estaban bien separadas ni definidas. Para producir pequeñas cantidades de aceite bastaba con aplastar aceitunas en un cuenco y añadirle después agua caliente para facilitar la decantación. Las aceitunas se machacaban sobre piedras cóncavas mediante la utilización de mazos o cilindros de madera o bronce. Pronto se demostró que el pisado de la aceituna era una operación más efectiva y se comenzaron a utilizar sandalias de esparto siguiendo un método similar al que se utilizaba para la obtención del vino. Las aceitunas se echaban en un saco y se pisaban sobre una artesa o cajón grande de madera.

Sin embargo, cuando la cantidad de aceituna que había que molturar era grande se precisaron otros métodos más efectivos, descritos por Catón (s. II a. C.) y Columela (s. I). Uno de los más utilizados fue el de la cuba y los rulos cilíndricos. Consistía en echar las aceitunas en el fondo de grandes recipientes de piedra rectangulares que se trituraban cuando los rulos cilíndricos se desplazaban de un lado para otro. Otro de los métodos, en este caso referido por el propio Columela, consistía en la utilización de artilugios parecidos a los trillos que en las eras cortaban y separaban los cereales y que, en este caso, se empleaban sobre superficies especiales para aplastar la aceituna.

Se produjo un avance importante cuando el movimiento rotatorio se sustituyó por el circular continuo, hecho que tiene lugar con el *trapetum* y la *mola olearia*. Estos molinos de fricción³⁵ fueron los que realmente dieron la respuesta a las necesidades de la molienda, especialmente, el *trapetum* o molino de piedras verticales semiesféricas y la *mola olearia* o molino de piedras cilíndricas. El primero constaba de un sólido basamento de roca volcánica tallado en forma de mortero sobre el que giraban dos muelas del mismo material atravesadas por una palanca que empujaban dos personas en sus extremos para facilitar su giro y movimiento. Esas muelas se podían graduar en altura para que no mantuvieran contacto con el fondo del mortero y evitaran la trituración de los huesos, ya que restaban calidad al aceite. Había un orificio que permitía la salida del líquido y favorecía la operación trituradora. En el molino de piedras cilíndricas o *mola olearia* se friccionaba la aceituna depositada sobre una solera de piedra basáltica mediante el movimiento de una o varias muelas cilíndricas que permitían moler sin romper el hueso de la aceituna. El sistema consistía en un basamento circular cuyo diámetro oscilaba entre 1,40 y 2,37 metros y con una inclinación hacia el centro, lugar en el que había un eje vertical fijado en el techo al que se unían las muelas mediante otro eje que se hacía girar con la fuerza de un animal o por medio de esclavos. El diámetro de las muelas variaba entre 0,80 y 1,30 y la altura entre 0,30 y 0,70 metros. Tanto el empiedro o solera como la rula o muela eran de piedra granítica o basáltica muy homogénea para evitar los desprendimientos. Este sistema de molienda se utilizó con profusión en el Mediterráneo occidental y en la Bética.

El proceso de molturación mejoró con la utilización de los molinos rompedores, que reciben ese nombre porque producían la ruptura del mesocarpio de la aceituna. Aunque podían utilizar diferentes tipos de piedras (verticales,

³⁵ Andrés Arrambarri distingue tres tipos de molinos de fricción: Galerie-Gouttiere o de piedras horizontales, *trapetum* o de piedras semiesféricas y *mola olearia* o de piedras cilíndricas. ARAMBARRI, A.: *La oleicultura antigua*. Editorial Agrícola Española, S. A., Madrid, 1992, pp. 55-62.

truncocónicas y cónicas), todos tenían la misma estructura³⁶. Constaban de un basamento circular de mampostería de casi 3 metros de diámetro y elevado unos 0,40 metros del suelo sobre el que se levantaba un eje central o árbol vertical, de madera o hierro, que encajaba en una viga bien empotrada en los muros del edificio y que giraba sobre un eje con movimiento rotatorio. Formando cuerpo con el eje vertical y atravesando el eje de las piedras se colocaba la palanca en cuyo extremo se enganchaba el animal para producir el movimiento. Este animal llevaba los ojos tapados y recorría el andén alrededor del alfarje. Al principio la fuerza de tracción la ejercían los hombres, pero después fueron los animales quienes los reemplazaron hasta que la energía eléctrica los hizo innecesarios.

El molino de piedra vertical podía tener una o dos piedras y en este último caso podían ser paralelas o perpendiculares entre sí. A pesar de sus ventajas, este sistema de molienda cambió de forma sustancial entre 1860 y 1935. El objetivo era aumentar la capacidad de trabajo de los molinos y se consiguió cuando se sustituyó la muela cilíndrica vertical por los rulos cónicos, en una primera fase, y por los rulos truncocónicos, en una fase posterior. El rulo es un cono truncado en el que las generatrices forman un ángulo muy abierto que permite aumentar la superficie de contacto con la solera. Además, el rulo permitía dar vueltas alrededor del árbol y al mismo tiempo sobre sí mismo. A estas innovaciones que permitieron aumentar la línea de contacto de los rulos hay que sumar el incremento de la velocidad que se consigue cuando fueron movidos por una fuerza superior a la caballería. Razones ambas, por las que, entre 1860 y 1870, hubo en Andalucía furor por reformar los molinos.

Hasta los años sesenta del siglo XX los molinos de rulos se utilizaban masivamente, sin embargo, a partir de ese momento, son los molinos de martillos o trituradores mecánicos los que comienzan a ocupar su lugar. Aunque presentaban la ventaja de realizar con rapidez y a bajo precio el proceso de molturación, tenían dos inconvenientes: alteraban las características organolépticas del aceite (aceites amargos) y desgastaban las partes metálicas con lo que existía riesgo de contaminar el producto. Los molinos de rulos eran lentos y necesitaban mucha mano de obra, pero no provocaban emulsiones ni calentamientos.

³⁶ ARRAMBARRI, A.: *op. cit.*, pp. 63-86.

5.- Evolución de los sistemas de prensado

Entre los sistemas más antiguos ideados para obtener aceite está la presión directa con la ayuda de grandes piedras y el sistema de torsión. En el primer caso basta con colocar peso sobre las aceitunas maduras para conseguir exprimir su contenido. El segundo sistema era utilizado en Egipto y Creta en el III y II milenio a. C. y consistía en introducir las aceitunas maduras o machacadas en sacos recios y resistentes que se retorcían hasta obtener el preciado líquido. A veces, se colocaban palos en los extremos para aumentar la presión sobre la masa e incrementar la salida del líquido. Finalmente, cuando se obtenía la masa oleosa se le añadía agua caliente para facilitar la operación de decantación. En todos los sistemas de decantación se empleaba agua porque el aceite es más ligero y flota sobre ella. Esta operación se hacía en grandes vasijas, *pithoi* griegas o *dolia* romanas, o bien en depósitos contruidos de mampostería en el suelo.

Entre los métodos más sencillos ideados para exprimir el aceite de la masa resultante de la molturación de la aceituna están las prensas de presión directa y en este grupo hay tres tipos principales, según Arambarri: las de torre, cuña y capilla. En las prensas de torre se hacía descender una piedra gruesa sobre otra para presionar la masa de la aceituna. En las prensas de cuña, que se usaban en el siglo I a. C., la presión se producía porque la pasta se colocaba entre varias traviesas sujetas por travesaños en los que se introducían cuñas de madera para favorecer la presión. En las prensas de capilla se utilizaban uno o varios tornillos de madera que hacían descender una plancha de madera sobre los capachos y al presionarlos contra la base se obtenía el aceite.

Se produjo una gran evolución en este tipo de prensas cuando se comenzó a aplicar la ley de la palanca, hecho que multiplicó el trabajo realizado gracias a la acción de una viga de especial longitud. Las prensas de presión directa fueron sustituidas por las de presión por palanca, entre las que se distinguen otros tres tipos: las de palanca y torno, prensa de viga y husillo, y prensa de viga y quintal. En todas ellas la masa de la aceituna se coloca en un punto intermedio entre la potencia o presión ejercida en el extremo de la viga y el punto de apoyo o contrapeso de la torre.

La prensa de palanca y torno está descrita por Catón y Vitrubio. Se componía de travesaños móviles y de una gran palanca que podía ser de una sola pieza o de varias ensambladas. Las medidas podían alcanzar los 7,5 o 9,5 metros con un diámetro de 0,50 metros y un peso de 1.300 kilos. Constaba de un fuerte madero o palanca que tenía su parte más gruesa atravesada por un pasador sujeto a dos montantes verticales de madera, donde podía bascular. En el ex-

tremo opuesto había un torno que subía o bajaba la palanca y comprimía la masa de aceitunas colocada en la platina, entre capachos de esparto. La presión se ejercía sobre un pie de prensa que tenía unos pequeños canales por los que corría el aceite. El aceite obtenido se conducía a unos depósitos para que se depositara el alpechín por decantación y después pasaba a un gran recipiente para su almacenamiento.

En las prensas de viga y husillo se reemplazaba el torno y las cuerdas del torcular por un tornillo sinfín o husillo. La presión sobre las aceitunas se hacía de forma gradual al girar el tornillo. En las prensas de viga y quintal se colocaba en la base del husillo una piedra o bloque llamado quintal o contrapeso³⁷. Este tipo de prensa se utilizaba aún hacia el año 1930 en España y no fue inventado por los árabes como se suele creer, sino que ya se conocía en la época de Plinio. Es probable que los árabes introdujeran modificaciones para conseguir mayor tamaño y potencia, razón por la que se les denomina prensas arábicas.

A comienzos del siglo XIX no imperaba ningún modelo de prensa en particular y se utilizaban casi todos los mencionados anteriormente construidos en madera o piedra. Sin embargo, a finales de siglo se produjeron varias novedades. Por un lado, aumentó la superficie olivera y la producción, mientras que, por otra parte, se incrementó la competencia por la importación de aceites de semillas oleaginosas. El resultado es que se comenzaron a fabricar prensas de metal de menor tamaño pero mayor resistencia y que, durante el último cuarto del siglo XIX y primer tercio del siglo XX, se sustituyeron las prensas de viga o de torre por las de husillo e hidráulicas³⁸.

La primera prensa hidráulica que se instaló en España fue en Montilla en el año 1834 con unos resultados sorprendentes, ya que prensaba durante un mes 5.700 fanegas de aceituna mientras que las tradicionales sólo conseguían 480 fanegas³⁹. Además, las primeras necesitaban 8 horas para efectuar un cargo

³⁷ Véase el funcionamiento de esta prensa y su explicación en MONTES RUIZ, R. y LÓPEZ PALOMO, L. A. (1997): "Una industria tradicional en la provincia de Córdoba: la almazara". *El patrimonio tecnológico de Andalucía*. Junta de Andalucía, Consejería de Educación y Ciencia, Sevilla, 1997, pp. 145-147.

³⁸ A principios del siglo XX había en Córdoba capital cuatro fábricas dedicadas a la fabricación de prensas hidráulicas y otras máquinas auxiliares de la almazara: Bernardo Alba, Serrano Ruiz y Cía., González Hermanos y La Sultana, a las que se unieron otras dos en 1911, La Cordobesa y Serraleón. TORO JORDANO, M. D. y OTROS: *El sector productivo de aceite de oliva virgen en la provincia de Córdoba*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Sevilla, 2003, p. 56.

³⁹ Según Diego Pequeño, esta prensa la llevó a Montilla el rico e inteligente hacendado don Diego de Alvear. PEQUEÑO, D.: *op. cit.*, p. 295. También, FUENTES, F. J.; ROMERO, T.; VEROZ, R.: *op. cit.*, pp. 15-50.

con una fuerza de 30 toneladas y las prensas hidráulicas hacían el mismo trabajo en 4 horas con una presión de 400 toneladas. La ventaja aún era mayor si se utilizaba vapor o electricidad. También había grandes diferencias entre los dos tipos según el número de capachos utilizados: en las prensas de viga se colocaban entre 20 y 30; en las de husillo, hasta 50; y en las hidráulicas, entre 60 y 75.

A pesar de las innovaciones técnicas introducidas, el problema de la calidad de los aceites no se superó. Durante el primer tercio del siglo XX, este objetivo fue prioritario y en algunas almazaras de las provincias más olivareras, incluso, se hacía una primera presión sin utilizar el escalde con el fin de obtener aceite fino o de máxima calidad. Sin embargo, lo normal en la mayoría de las almazaras era hacer varias presiones con escalde y después mezclar los caldos para obtener aceite de tipo corriente de inferior calidad. Pedro Alcalá-Zamora nos proporciona un preciado testimonio sobre la forma de realizar la extracción del aceite en Priego a mediados del siglo XIX y los diferentes tipos o calidades resultantes⁴⁰. El aceite de más calidad se produce una vez “puesta la masa en los capachos y dado el primer estrujón”, posteriormente, se deshace el orujo prensado y “se le echa a cada capacho toda el agua caliente que pueda admitir la pasta y en esta conformidad se carga de nuevo la viga o prensa para exprimir por segunda vez”. El aceite resultante es de peor calidad “porque sacará más color y será mucho menos fluido que el primero”. Aún es posible obtener un poco más de aceite si hervimos el orujo en una caldera y lo volvemos a prensar, pero “será de muy mal gusto y calidad por llevar consigo el aceite de la pepita y la resina del hueso que lo hará amargo”.

Incluso avanzado el siglo XX persistían los hábitos tradicionales, tal como nos demuestra el cronista prieguense Alcalá Ortiz⁴¹ en un artículo sobre los molinos antiguos de Priego: “Llegada la mercancía, los molineros se ponían sobre sus espaldas un saco a modo de capucha franciscana y cargaban en ellas los de aceitunas que vaciaban en el gigantesco montón. A la entrada del molino se amontonaba la aceituna en compartimentos separados para cada cosechero y allí se dejaba bastantes días hasta que estuviera cocida. Porque se necesitaba entonces que estuviera casi podrida para que el proceso de molienda fuera más fácil. Muchos cosecheros se llegaban al molino y preguntaban: *¿Cuándo vas a empezar con la mía?* A lo que el molinero contestaba con la misma coletilla: *Cuando esté caliente*. Llegado a este punto se procedía a la molienda”.

⁴⁰ ALCALÁ-ZAMORA, P.: “De la extracción del aceite de oliva”. Revista *Fuente del Rey*, nº 220, 2002, pp. 15-16.

⁴¹ ALCALÁ ORTIZ, E.: “Molinos aceiteros. De lo antiguo a lo moderno”. Revista *Adarve*, nº 464, 1995, p. 16.

Hubo otras iniciativas destinadas a mejorar la calidad: el abandono de las tinajas para almacenamiento, el aclarado mayor de los caldos y la utilización de bombas para trasvasar el aceite. A pesar de todo, el aceite seguía adoleciendo de los problemas de enranciamiento a causa del poco cuidado que se ponía en la fabricación, de las deficientes condiciones de conservación y de la elevada acidez que alcanzaba el aceite como consecuencia de la fermentación producida por el excesivo atrojamiento.

Tipos de prensas utilizados en Andalucía y Córdoba

	Hidráulicas vapor	Hidráulicas Sangre	Hidráulicas Mano	Husillo	Rincón	Viga	Total
Andalucía 1857	—	197	—	127	360	3.956	4.640
Andalucía 1878	88	101	—	736	809	2.842	4.576
Córdoba 1878	22	28	—	329	370	947	1.696
Andalucía 1900	105	85	—	335	285	572	1.382
Andalucía 1930	1.789	200	438	523	217	197	3.364

Fuente: Pequeño, 1879; Zambrana 1987 y Arambarri, 1992. Elaboración propia.

A partir de la década de los años cuarenta, las prensas hidráulicas y la energía mecánica se generalizan y estarán vigentes durante varias décadas más, de tal forma que hasta finales de los años setenta, el bosque de correas que caracterizaba a las almazaras no se sustituyó por la propulsión automática de cada máquina. Aunque en lo básico se trataba del mismo sistema de extracción, poco a poco, se introdujeron cambios importantes porque se sustituyeron los grandes rulos de piedra por máquinas trituradoras, se perfeccionaron las batidoras y se automatizaron las bombas de las prensas.

Características de las almazaras de Carcabuey y Córdoba en la campaña 1957/58

	Nº	Fuerza motriz empleada			Nº
	Almazaras	Electricidad	Vapor	Gasoil-gasolina	Empiedros
Córdoba	674	510	10	87	714
Carcabuey	12	10	2	—	12

	Nº Prensas		
	Hidráulicas	Husillo	Otras
Córdoba	714	960	4
Carcabuey	18	—	—

Fuente: Reseña Estadística Provincial. Elaboración propia.

No obstante, la auténtica transformación técnica se produjo con el sistema de la centrifugación, verdadero responsable de la desaparición de casi todas las máquinas inventadas hasta entonces. Este sistema aprovechaba la diferencia entre los pesos específicos del aceite, el agua y el orujo mediante un tambor horizontal que giraba a gran velocidad⁴². La operación se realizaba de forma continua; en una primera fase, el separador centrífugo separaba el orujo o parte sólida de la mezcla líquida formada por el aceite y el agua y, en una segunda fase, mediante la centrifugadora vertical, se producía la separación del aceite y el agua. En el sistema continuo, la utilización de máquinas rotativas horizontales o decánter redujo casi un 40 % el coste de producción por tonelada de aceituna y resultó especialmente rentable en almazaras de gran capacidad. En la campaña 1979-80 algunas almazaras habían introducido el sistema de extracción continuo, si bien era mayoritario el sistema tradicional. Según López Ontiveros, el 55 % de las cooperativas cordobesas utilizaban el sistema tradicional; el 18 %, el continuo y el 27 % utilizan los dos sistemas.

Al principio los decánter tenían sólo dos salidas, una para el aceite y otra para los residuos con el inconveniente de que era difícil separar los diferentes componentes. Por esta razón se impusieron los decánter de tres salidas que separaban el aceite, el agua de vegetación y los sólidos. La desventaja de este último sistema era que requería la adición de bastante agua para fluidificar la pasta

⁴² Los componentes de la pasta de aceituna tienen distintas densidades. Por ello en el interior de la centrífuga estarán sometidas a distintas fuerzas y ocuparán distintos anillos al someterse al giro. Los sólidos, más densos, ocupan la parte exterior. El agua de vegetación, con densidad intermedia, se depositará a continuación. El aceite, con la densidad más baja irá a la zona más próxima al eje. CIVANTOS LÓPEZ-VILLALTA, L.: *Obtención del aceite de oliva virgen*. Editorial Agrícola Española, S. A., Madrid, 1999, p. 153.

durante el batido con lo que el volumen de efluentes era de aproximadamente 1 litro por kilo de aceituna transformada. El porcentaje de alpechines contaminantes se incrementó y el impacto ecológico obligó a una regulación en el año 1983 que motivó la búsqueda urgente de soluciones técnicas. Por esta razón, en la campaña 1991-92 se introdujo en España el nuevo sistema ecológico de 2 fases que permitía la separación del aceite sin la adición de agua, con lo que se reducía la producción de alpechines. Además, presentaba la ventaja de que la calidad del aceite obtenido era mayor porque presentaba un contenido en polifenoles más elevado que el aceite del sistema de tres fases. El aceite tenía mayor capacidad antioxidante debido a que estas sustancias fenólicas protegían al aceite del ataque del oxígeno del aire, impidiendo así el enranciamiento. Con todo ello se acentuaban las notas de frutado, amargo y picante en el aceite, razón por la que se ha difundido notablemente por toda la geografía española.

6.- Evolución de los sistemas de decantación, clarificación y almacenamiento

Se han utilizado dos métodos diferentes para facilitar la separación de los dos componentes, según Soroa: la acción de la gravedad y la fuerza centrífuga. El primero consiste en dejar en reposo el líquido procedente de la extracción para favorecer que los residuos se almacenen en el fondo y el aceite se quede en la superficie del recipiente. El método basado en la fuerza de la gravedad es el más simple y, por tanto, el que se ha utilizado hasta hace poco tiempo. Para llevar a cabo el proceso de decantación o descuelgue, el aceite se trasladaba hasta grandes tinajas de barro o bien hasta pozuelos de mampostería, ambos vidriados o revestidos de productos para impedir la oxigenación y el enranciamiento. Estos recipientes tenían una abertura superior y otra inferior, de tal forma que a medida que entraba más líquido, el aceite buscaba la salida superior y pasaba a otro recipiente y los residuos se depositaban abajo y se extraían por el registro inferior. Los recipientes podían situarse todos al mismo nivel o de forma escalonada para facilitar el tránsito de los líquidos.

El principal inconveniente que presentaba este método era la lentitud del proceso, razón por la que periódicamente se requería la realización de una serie de operaciones. Había que vigilar que la acumulación de residuos no fuera excesiva y para ello se debían extraer los sedimentos con periodicidad. También había que realizar varias operaciones de trasiego de aceite para cambiarlo de recipiente y favorecer su movimiento y nuevas decantaciones. Cuando el trasiego se hacía de forma manual se utilizaban recipientes apropiados que evitaban los derrames y la excesiva agitación. Estas operaciones se hicieron innecesarias cuando se introdujeron en las almazaras la energía eléctrica y las bombas mecánicas que agilizaron el proceso y dificultaban la oxigenación.



**Iltre. Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales**

