

La Tradición de La Recogida de la Aceituna

DOMINGO, 27/11/2011. REDACCIÓN IDEAL ALCALÁ LA REAL



En la recogida de la aceituna las tareas tradicionales se mantienen en el tiempo, aunque la presencia de artilugios mecánicos como las vibradoras pone un punto de modernidad, no exento todavía de polémica sobre su eficacia.

Iniciada la recolección, con el árbol ofreciendo las aceitunas maduras en su copa (parte de ellas también en el suelo) su recogida hay que hacerla con sumo cuidado para no dañar las aceitunas.

El vareo es la técnica tradicional. Se realiza con la piqueta, una vara larga con cierta flexibilidad y con la que hay que golpear el ramaje del olivo para que la aceituna caiga en los fardos. Hay que golpear con oficio para no dañar las ramas, y de forma concienzuda para no dejar aceitunas en el olivo.



Por ello uno de los vareadores, a veces dos, "apura" por dentro y por fuera del olivo las aceitunas que han quedado. Mientras los hombres varean, las cogedoras y los cogedores (tarea que todavía desempeñan fundamentalmente las mujeres) van por delante recogiendo de rodillas las aceitunas del suelo en las esportillas.

Las aceitunas iban después a la limpia una especie de criba que primero fue de madera y luego metálica, inclinada sobre la vertical del suelo, por la que caían las aceitunas. Mientras la hojarasca caía al suelo por las rendijas de la limpia, las aceitunas iban a un esportón, antaño de esparto y después de goma, donde se le daba el último repaso quitando chinás, barro y el resto de hojarascas.

Hoy sin embargo la limpieza de la aceituna se suele realizar directamente en la almazara. De los esportones pasa la aceituna a los sacos, que se atan cuidadosamente y se acarrean al tractor o al todoterreno (es muy raro ver a las mulas con sus serones cargados de aceituna) para trasladar los sacos a la almazara, o al molino, como todavía se les llama en muchos pueblos. En la almazara se pesa, pasa a las modernas limpiadoras de nuevo y de ahí a las tolvas, para acabar en el sistema continuo de molturación, de donde saldrá ya el aceite.



La capacidad de los sistemas de molturación ya es tanta que la aceituna pasa poco tiempo almacenada en el patio de las almazaras. Así se evita que se "atroje" demasiado, porque ello supone pérdida de calidad en el aceite. El aceite nuevo pasa a los modernos depósitos de aluminio. Antes iba a los trujales, que ya no abundan. También han desaparecido, prácticamente, las viejas prensas, donde se montaban los cargos con los capachos circulares, en los que se prensaba la masa de la aceituna previamente molturada para exprimir el aceite.

Terminada la recolección de la aceituna en los "tajos", se procede a la corta. Podar el olivo requiere maestría. Hay que quitarle las ramas que no sirven, "darle aire", y propiciar así el crecimiento de nuevas ramas con renovados bríos y nuevos frutos. Las ramas cortadas al olivo, el ramón, se quema entre las claras de los olivos, o las camás, como se las denomina también. Este trabajo hay que hacerlo con sumo cuidado, teniendo en cuenta el viento que sopla para evitar que se puedan prender los olivos circundantes con la hoguera que se forma. Éste es el método para eliminar las ramas procedentes de la corta, no así los palos, que se venden, convenientemente cortados, o se emplean para el fuego doméstico.

Después de la corta y quema del ramón hay que arar el olivar. Una vez arado hay que hacerle bien los suelos, sobre todo si el terreno es propicio porque sea

llano. Hacer los suelos es apisonar hasta dejar llano un círculo de regulares dimensiones, según el tamaño del olivo, en torno al mismo.



Así cuando la aceituna caiga no cogerá chinás y menos barro si llueve. Cuando empieza a brotarle las nuevas ramas al olivo hay que desvaretar o chuponar eliminando con una hachuela las "varetas" o "chupones", fundamentalmente las que crecen en torno a la base del tronco. A su debido tiempo hay que fumigar contra las plagas, y echar abono para mejorar el rendimiento del olivo. Ahora se utilizan los abonos químicos, pero durante mucho tiempo era común abonar con el estiércol procedente de las mulas y borricos, que se esparcía en torno al tronco de los olivos.

Terminado el ciclo llega de nuevo, en diciembre, la recolección.

Las cuadrillas de aceituneros y aceituneras se concentran al alba en los portillos, lugares escogidos para salir hacia los tajos. A cargo del grupo va el manijero, encargado de dirigir las tareas de recolección. En el tajo se trabaja con ritmo. A medio día se hace un alto breve para comer y a media tarde, antes de que lleguen las sombras, se termina la tarea.

Al día siguiente se retoma la misma en el olivo donde se dejó. Si se va a "destajo" (tanto coges tanto ganas) el ritmo es muy superior. Cuando en un tajo se termina la recolección suele celebrarse todavía el remate o butiferia en el mismo tajo. Trasiega el vino y se mueven las tapas y los aperitivos para celebrar una recolección que si es buena y ha durado tiempo para sumar más jornales, mucho mejor.



Atrás quedaron otros modos de vivir la aceituna. Ya no se "tira el pañuelo al señorito" cuando va a visitar a su cuadrilla para pedir el aguinaldo. Ya no se realiza el ritual de aparejar al mulo o a la mula, de llenar la cántara de agua y cargarla en el serón. Ya se ven menos "enaguas" y más monos de trabajo y ropa deportiva. Ya no hay hachas, ni "asperones" para sacarles filo, y sí motosierras. Pero lo cierto es que el olivar ha cambiado para bien: ha evolucionado y ha sido capaz a la vez de mantener sus tradiciones.

FUENTE: Abraham Pineda. Badolatosevilla.es