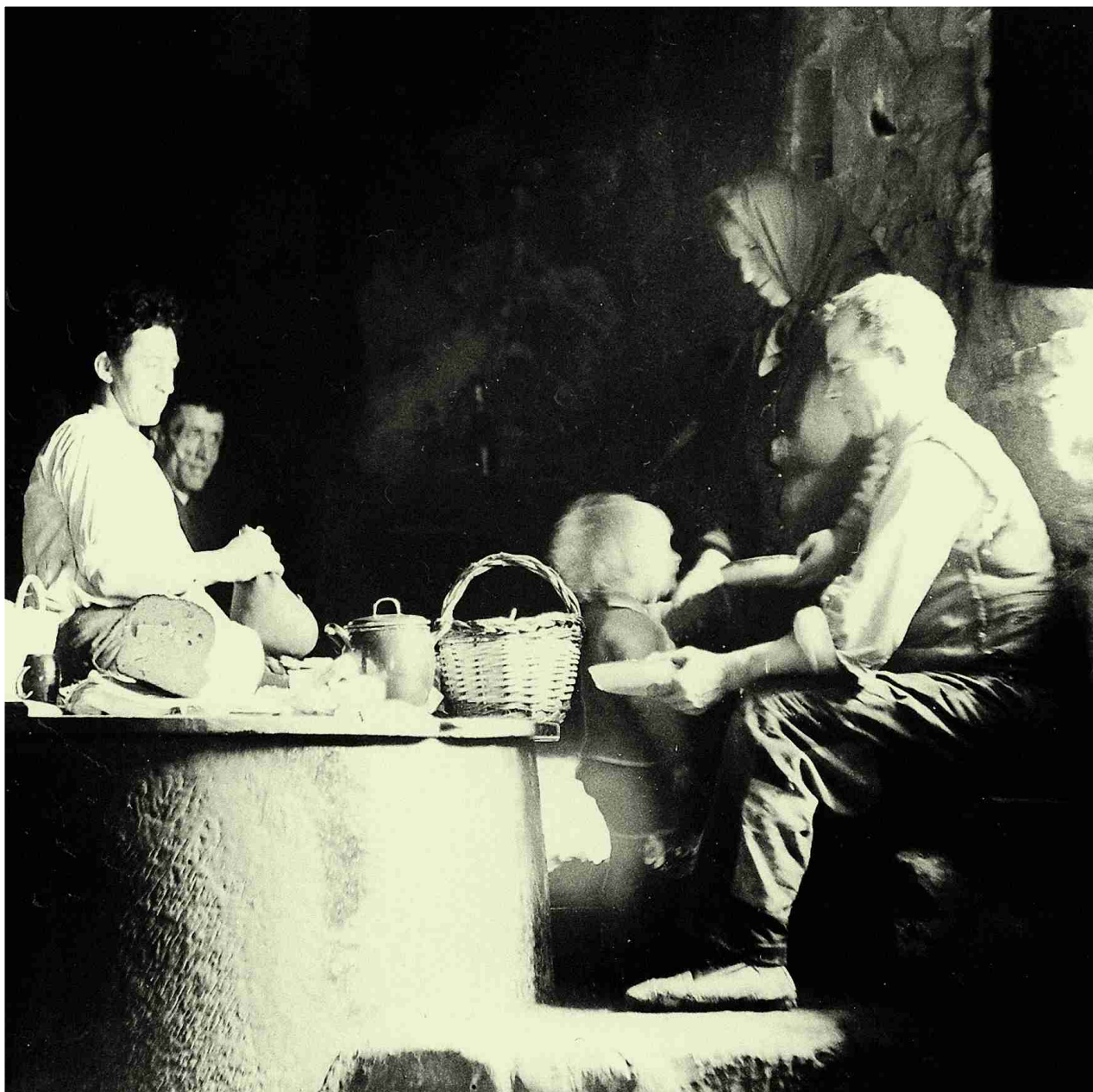


1

la Almazara
del árabe hispánico alma'sára, y éste del árabe clásico ma'sarah

la Almazara



Los orígenes de este molino hay que buscarlos entre los siglos XVII y XVIII, aunque siguió en uso hasta épocas muy recientes, cuando su explotación era compartida a manera de cooperativa por la mayor parte de los vecinos de Buera.

Las grandes dimensiones de la prensa de libra condicionan la estructura del edificio, de gran altura y cubierta a una sola vertiente.

La jornada del molino era de 24 horas, tiempo en el que se hacían 3 prensadas, cada una de ellas de 8 horas aproximadamente. La primera y última tarea era la limpieza del molino, pero además había que cargar las aceitunas del aljorín hasta la muela y llenar la tolva, cuidar de la molienda arrimando las olivas a la piedra, atender al animal de tiro, manipular la prensa y formar el cargo, vigilar el hogar y el agua caliente, sacar el aceite de los depósitos de decantación para su envasado...

El orujo que ardía en el hogar iluminaba el molino, junto con las lámparas y candiles alimentados con los aceites no aptos para el consumo: los lampantes.

el Algorín



Todo molino aceitero debía contar con un espacio reservado para almacenar el fruto que aguardaba a la molienda, a una temperatura constante para evitar que pudiera fermentar, lo que podría incrementar la acidez del aceite hasta estropearlo.

Las olivas eran transportadas hasta la almazara con sumo cuidado para que no sufrieran ningún daño, ya que una manipulación poco cuidadosa del fruto podía dar lugar a un aceite de mala calidad.

Para que el aceite fuera de calidad, las olivas debían procesarse en las 24 horas siguientes a la recogida.



la Muela



Las olivas se llevaban con capachos desde los aljorines hasta el molino propiamente dicho, que es el principal elemento, junto a la prensa, de la almazara. El peso de la rueda en movimiento trituraba el fruto sin separarlo del hueso y así se obtenía una pasta homogénea, espesa y pesada. Una mula uncida al eje de la piedra, giraba y giraba sin parar, mientras que las demás comían en un pesebre, cerca de los aljorines, aguardando su turno para mover la piedra.

El origen de este molino es la "mola romana" que evolucionó muy lentamente hasta la época actual. En el pasado, el hombre se valió de sus propios brazos o de la fuerza animal para realizar este trabajo. Pero con la llegada de las nuevas tecnologías, la fuerza animal fue reemplazada por la energía eléctrica.

En época reciente se incorporaron la tolva de alimentación de las olivas y la corredera, pieza que removía la pasta sobre la solera; antes, era necesario que un peón provisto de una pala, fuera empujando la pasta para dejarla en el camino que recorría la muela... Una vez lista, la pasta era llevada al otro elemento principal de la almazara: la prensa.

el prensado

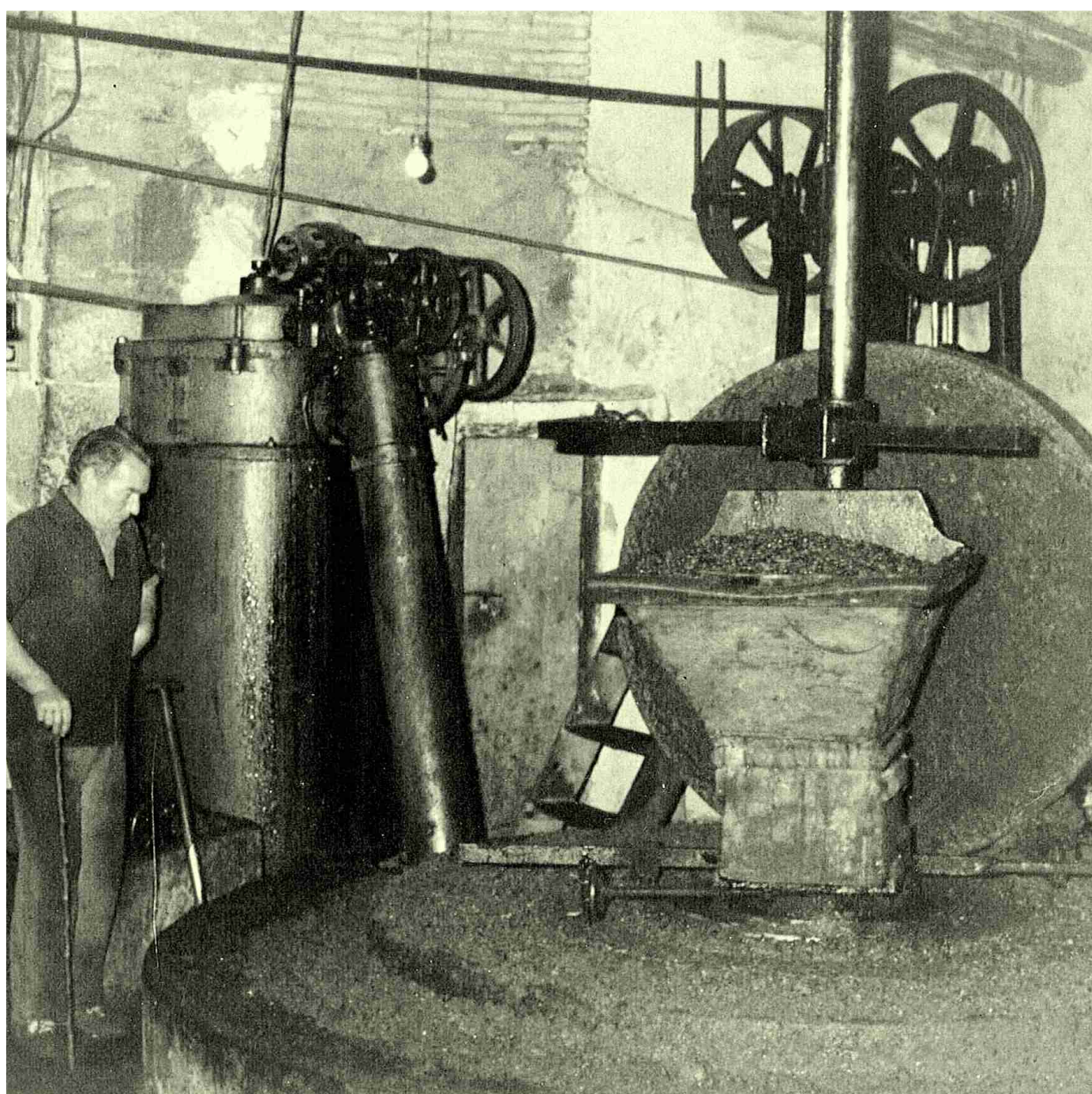


Tras la molienda y la obtención de la pasta, se procede al prensado: al ejercer presión sobre una mezcla con componentes sólidos y líquidos puede conseguirse separarlos.

La pasta molida se colocaba entre capachos y con el prensado se iba extrayendo el zumo oleoso. El sólido restante (el orujo de oliva) se utilizaba como combustible.

En esta almazara coexisten dos sistemas de prensado: la prensa de viga y quintal (siglo XVIII) y la prensa hidráulica (siglo XX).

el siglo XX



La extracción del aceite dio un giro a principios del siglo XX. Las prensas hidráulicas se impusieron con rapidez en todas las almazaras y la fábrica de aceite de Buera también se modernizó: se incorporó un motor en el molino que más tarde se electrificaría y hacia 1927 se instalaron la prensa hidráulica y esta batidora en caliente.

Un tornillo sinfín enviaba la pasta directamente a la batidora, donde se calentaba y homogeneizaba a fin de mejorar su rendimiento, antes de pasar a la prensa hidráulica.

Las prensas hidráulicas eran de tamaño muy inferior a las de viga, mucho más eficaces ya que ejercían una presión mayor sobre la pasta y de muy fácil manejo, pudiendo ser accionadas por un solo operario. Además se evitaba el riesgo de rotura, tan habitual en las prensas de viga.

la Prensa



Esta prensa constituye junto con la muela de piedra cilíndrica el fundamento de la mayoría de los molinos de aceite existentes entre los siglos XVII y XIX. Su uso decayó con la aparición de los sistemas hidráulicos de presión a principios del siglo XX. Estos monumentales mecanismos están hechos íntegramente de madera. Aunque ésta mide unos 9 metros, su envergadura, en muchos casos, se aproximaba a los 15 m.

A medida que los operarios hacían girar el husillo, el quintal de piedra (de unos 3.000 kg.) quedaba suspendido en la cola de la viga, ejerciendo una presión progresiva y lenta sobre los capachos, situados al otro extremo sobre una solera circular de piedra llamada regafia.

Tras el primer prensado, el aceite que se vertía era conducido por un canalillo hacia las pilas de decantación. Para extraer el que todavía quedaba en el orujo, tras escaldar la pasta con agua hirviendo, se hacía una segunda y hasta una tercera presión. Como el producto obtenido tenía una calidad muy inferior al de primera prensa, era fundamental que los aceites de diferentes prensados no se mezclasen.

Capachos



Son grandes esteras circulares que se utilizaban durante el proceso de prensado para filtrar el aceite y retener la masa sólida.

Estaban confeccionados con las largas hojas del esparto, una dura planta de la familia de las gramíneas. Debían fabricarse de 4 a 6 meses antes de usarse y haberse puesto a remojo en agua limpia durante varios días.

Esta fibra era flexible y al mismo tiempo lo suficientemente tenaz para soportar la presión y no romperse (cada capacho soportaba una presión de hasta 70 kg de peso por cm^2 en una hora de prensado y unos 200 usos).

Con ayuda de palas, la pasta se colocaba en capas finas en los capachos, en una cantidad determinada: poca pasta era perder el tiempo y de un capacho excesivamente cargado no se obtenía el máximo rendimiento. Además, había que saber repartir la masa para evitar que se rompieran, teniendo en cuenta que una presión excesiva podía impedir la salida del aceite.

decantación



Los depósitos que recogían el líquido obtenido tras el prensado se encontraban en este lugar. Allí se separaban espontáneamente los componentes líquidos del mosto oleoso, constituido por 1/3 parte de aceite y 2/3 partes de agua de vegetación o alpechín.

Bastaba dejar la mezcla de los dos líquidos en reposo durante cierto tiempo para que el aceite, que es más ligero, flotara, y el alpechín, oscuro y de fétido olor, junto con otras impurezas en suspensión (las heces, borras o morgas) precipitara al fondo de las pilas.

A los 4 ó 5 días se había conseguido una lenta purificación, pero con riesgo de que el contacto del alpechín y el aceite, alterara su calidad.

Con ayuda de alcuzas o jarras de hojalata, el aceite era fácilmente trasegado a otros recipientes situados detrás de la prensa y ya libre de impurezas quedaba listo para ser utilizado.

Infiernillos



El alpechín, las heces, turbios, borras, morgas o posos, es decir, las impurezas que quedaban en el fondo de las pilas tras la decantación, no se desechaban sino que eran utilizadas para fabricar jabón.

Su elaboración era muy sencilla. En un recipiente se vertía una mezcla a partes iguales de agua y grasa. Cuando había hervido se retiraba del fuego para añadirle lentamente la sosa, revolviendo bien la mezcla a fin de que reaccionase químicamente con los ácidos grasos contenidos en las borras. Así se producía la saponificación. La sosa es una sustancia química muy agresiva que afecta a los metales, por lo que los instrumentos para realizar la mezcla debían ser de madera, loza o vidrio.

Finalmente se vertía el jabón en los moldes y se dejaba enfriar hasta que era posible cortarlo en pastillas.

el aceite de Dulcis



Para trasvasar el aceite a los recipientes de boca estrecha en los que se trasportaría, eran necesarios embudos de hojalata que se dejaban escurrir en esta pileta. El aceite que día tras día se acumulaba aquí era donado al Santuario de Dulcis para iluminar la lámpara de la Virgen.

Es tradición que a los niños pequeños se les unte la lengua con aceite de esa lámpara para darles facilidad de palabra.



el hogar



Todas las almazaras debían contar con un hogar alimentado con leña o con el orujo (los restos sobrantes de la pasta de aceituna ya prensada). Siempre estaba encendido, ayudaba a los operarios a entrar en calor y les proporcionaba lumbre para cocinar en sus largas jornadas de trabajo.

La recolección de las aceitunas maduras se producía en plena estación invernal, cuando la escarcha y a menudo la nieve, hacían más crudo el ambiente: era necesario mantener templada la habitación donde estaban la prensa y el molino (unos 20°C) para que así resultara más fácil extraer el aceite.

Pero la finalidad del hogar era también proporcionar agua caliente para cuando fuera necesaria. Una vez extraído el aceite de la primera prensada (el de máxima calidad) se procedía a una segunda y hasta una tercera prensada. Se removía la pasta de las aceitunas contenida en los capachos y se escaldaba con agua hirviendo a fin de dilatarla y conseguir la salida de la mayor parte del aceite.

El agua se extraía de este pequeño depósito alimentado por la fuente situada calle arriba.

recipientes



Por medio de cucharas, jarras o cazos se trasvasaba el aceite de los depósitos a recipientes de hojalata o botos de piel de cabra para su distribución. Desde el siglo XVI hay constancia de un intenso comercio que llevaba el aceite del Somontano hacia las regiones levantinas, tráfico que dio lugar a una importante producción de botos de cuero.

En los patios de las casas había grandes pilas de piedra hábilmente talladas por manos expertas de canteros especializados, capaces de obtener paredes sumamente finas que aumentaban su capacidad. El aceite también se guardaba en tinajas, aunque cuando se vaciaban, los restos contenidos en los poros en contacto con el aire, se oxidaban, con lo que el aceite nuevo se veía irremediabilmente perjudicado.

Ya en las cocinas, se usaban recipientes de vidrio, vasijas de hojalata y otras más modestas de barro cocido.

el estraperlo



Desde 1939, los artículos esenciales (pan, patatas, legumbres, café, azúcar, carne, pescado y aceite) estaban racionados por el Estado en tasas. Sin embargo, nunca se distribuyeron las cantidades establecidas oficialmente debido a la falta de alimentos. En esas condiciones la única opción para asegurar la supervivencia era comprarlos en el mercado negro, donde los precios adquirirían unos niveles desorbitados. Surgió así la figura del estraperlista, dedicado al comercio ilegal y clandestino de los artículos intervenidos por el Estado y sujetos a tasa.

En Buera se molía de día, pero el torno continuaba trabajando clandestinamente, amparado por la oscuridad de la noche. El aceite se ocultaba en una gran cuba de vino, situada en la bodega de "Casa Rafel". Tras venderlo, se repartía el beneficio entre los vecinos.

En Barbastro también se molía de noche, pero sólo se admitían las olivas de unos pocos privilegiados. Muchas familias propietarias de extensos olivares, intentaron machacarlas con un martillo, estrujarlas entre fuertes trapos, pero todo era inútil e impotentes, se veían obligadas a comprar el aceite de estraperlo, ante la imposibilidad de moler las olivas propias.