

Coscollano: la recogida de la aceituna, ayer y hoy

Por J. MARIANO SERAL

Las últimas generaciones han visto cómo la extensión de terreno dedicada al cultivo del olivo tradicional se ha ido mermando, dando paso al cereal que permite una mayor mecanización y requiere una menor mano de obra. Todavía en muchas márgenes de las parcelas persisten esos olivos centenarios, como indicativo del cultivo que se practicaba en toda esta zona.

Siguiendo esa tradición generacional y oficio, tomamos el "Camino Almunia", dirección al olivar, situado en la partida conocida como el "Bulbeto", en algunos tramos de dicho camino todavía se conservan algunos muros de piedra seca, de mampostería irregular, entre los cuales transitaban las caballerías con sus cargas a lomos, o tirando de los carros, la aparición de tractores y aperos de mayores dimensiones dio lugar a la necesidad de aumentar la amplitud del camino, haciendo desaparecer alguno de estos muros, que cumplían varias funciones: delimitar la propiedad, proteger los sembrados del paso del ganado, o cuando se trataba de un talud permitir abancalar el terreno para su cultivo. Desde el punto de vista geológico, en alguno de los desmontes del camino ha quedado visible la horizontalidad de la estratificación del terreno.

El día, aunque frío, ha salido parcialmente soleado, el otoño esta siendo escaso en precipitaciones, el verde del cereal no consigue romper las tonalidades marrones de las parcelas sembradas ya hace varias semanas. Levantamos la vista para contemplar la Sierra Guara, las nubes tomando formas caprichosas cabalgan sobre sus crestas dando origen a una débil borrasca, la brisa arrastra alguna de las gotas de lluvia, las cuales actúan como pequeños prismas descomponiendo la luz dando lugar al arco iris, es la grandeza de la naturaleza, dentro de la misma campaña de la recogida de la oliva (hoy en día en esta zona se reduce prácticamente a dos meses, noviembre y diciembre) este gran lienzo natural puede cambiar de colorido, tiñéndose de blanco las puntas de Cuello Bail, Fragnet, el Tozal de Guara y Cubilars a partir de las primeras nevadas. Siglos atrás, el recurso de la nieve también se aprovechaba como así lo constatan los pozos de nieve de Cuello Bail (en las faldas del pico Matapaños) y de Vallemona en plena Sierra Guara, también divisamos Petreñales lugar

por el cual transita la senda de paso dirección Nocito.

En pocos minutos llegamos al cauce del barranco del Sotal, dejamos a mano derecha un macizo de arenisca con alguna que otra oquedad fruto de la erosión, dicho barranco debido a la sequía de los últimos meses no lleva caudal alguno, a pesar de ello sus riberas presentan una vegetación más tupida, va aumentando entre las carrascas la presencia de cajicos con su hoja caduca. Con el frío del otoño la clorofila de sus hojas se va retirando, adquiriendo tonalidades doradas y amarillentas cambiando el colorido del paisaje.

Llegamos al olivar, en la entrada a mano derecha bajo unos bloques de roca arenisca, se aprecian unas pequeñas oquedades fruto de la erosión, que en más de una ocasión han servido de cobijo ante el inesperado aguacero, o para guardar alguno de los aperos de labranza. En los primeros metros de la parcela nos reciben varios olivos centenarios, nos lo indica el gran diámetro del retorcido tronco gris, con una gran multitud de oquedades, varios claros entre ellos ("faltas") pertenecientes a olivos que tiempos atrás fueron arrancados y con sus "toceras" (raíces), troncos y camales se hicieron caberas para obtener carbón vegetal, el hoyo resultante de extraer la olivera se tapaba con la ayuda de la "arrobadera". Conforme nos adentramos en el olivar vemos que el resto de olivos corresponden a una plantación más reciente. Son oliveras de tronco alto "están paradas altas", para poder "arrimar" antiguamente con las caballerías a la hora de labrar.

La oliva está negra, ha alcanzado el grado de maduración que permite su recolección, atrás ha quedado todo un año de trabajo, la poda cuando terminan los intensos fríos, hay que quitar los brotes, aclarar el ramaje, en años anteriores se podía oír el eco del seco golpe del filo de la "estral" sobre la rama que se quería cortar. Hoy en día los restos de la poda se queman o bien se dejan en alguna zona próxima del campo, las generaciones anteriores con las ramas hacían fajos que guardaban en el pajar, una vez que las hojas estaban secas se destinaban a la alimentación de las ovejas. En otras ocasiones las ramas se utilizaban para quemarlas en los hornos de las tejeras y contribuir a alcanzar la temperatura adecuada para la cocción de tejas y ladrillos. En la poda es necesario dejar algún renuevo. También es imprescindible el abonado, si es posible



Coscollano



Piedra utilizada en la molienda de las olivas



Vareando el olivo



Olivo

con estiércol, una buena "femada" para posteriormente labrarlas.

Cuando llegamos al olivar hay que "enmantar" la olivera, tarea que consiste en colocar las mallas bajo su perímetro, hoy son mucho más ligeras, ya que son de fibras sintéticas, antiguamente eran de esparto, cañamo, u otros materiales siempre de mayor peso, si el día era ventoso se llevaba un "pozal de latón" con piedras para colocarlas en las esqui-

nas de las mallas, para evitar que el viento las arrastrase.

En las primeras horas de la mañana la temperatura es baja, por lo cual se busca algún olivo que esté bien soleado, se hace una pequeña hoguera (hoy en día es necesario sacar permiso) aprovechando los restos de la poda del año anterior, para calentarse de vez en cuando. Después de enmantar comienza el vareo, se coloca la escalera para poder llegar

a las copas, buscando una horquilla de la rama para que se sujete y con la ayuda de una pequeña vara "gan-cheta" se inicia la labor. Las olivas van cayendo sobre las mallas, para posteriormente recogerlas y quitar las pequeñas ramas que caen al varear el olivo.

La recogida de la oliva era una actividad para la cual se requería abundante mano de obra, ya que había grandes extensiones de terreno dedicadas a este cultivo, (la ruta del vino y del aceite) dando de este modo trabajo a un gran número de vecinos del pueblo. La actividad diaria se iniciaba antes del amanecer con un almuerzo normalmente de legumbres: judías, guijas....

Una vez recogidas las olivas su transporte hasta el pueblo se realizaba en "covanetas" a lomos de las caballerías.

Para separar las olivas de las hojas se utilizaba el "aventall", este artilugio tenía forma rectangular, de marco de madera, en el cual se disponía varias tiras longitudinalmente de alambre tensado, con la suficiente separación entre tira y tira de modo que permitiese el paso de la hojas pero no de las olivas. Uno de los extremos del "aventall" apoyaba en el suelo y el opuesto sobre dos patas formando un plano inclinado, cuando se echaban las olivas resultantes de la recolección, las hojas caían entre los alambres al suelo, mientras que las olivas por su forma esférica giraban por el plano inclinado hasta llegar al otro extremo del "aventall" (todo gracias a la acción de la fuerza de la gravedad). En el recinto que se realizaba esta actividad se percibía ya el olor a aceite. Las hojas eran aprovechadas para la alimentación del ganado.

Posteriormente se procedía a la molienda, acción que tenía lugar en el "Torno", todavía se conserva este edificio, de mampostería trabajada (zócalo y pilares) y tapial, hoy tiene otro uso bien distinto, como medio de tracción se utilizaban las caballerías que hacía girar las piedras de moler, a fecha de hoy una de estas piedras se ha colocado en una de las calles del pueblo como elemento ornamental y reseña histórica, dejando así testimonio de la importancia que ha tenido en toda esta zona este cultivo. En la cara norte de este edificio había una pequeña balsa de agua ("el balsón"), siempre necesaria para realizar la tarea de la molienda, todavía es visible en la pared que daba frente a esta pequeña balsa una piedra trabajada que toma la forma de una pila de reducidas dimensiones.

En muchas de las viviendas también se conserva la pila del aceite, de forma cilíndrica, talladas a golpe de pico de un bloque de piedra arenisca. Camino de la Balsa Nueva, una roca fue trabajada con el objeto de contener algún elemento líquido (probablemente aceite) pero en la fase final del proceso se agrietó en la parte inferior, dejándola por este motivo en el punto de origen, integrándose en el paisaje y rompiendo su monotonía. También queda en el recuerdo de las personas mayores dónde se situaba en las viviendas el algorín (espacio destinado para las olivas).