

Villacarrillo costumbrista: La recolección de la aceituna.

Este relato, claramente idealizado, pretende rescatar del recuerdo la existencia secular arrastrada por generaciones de villacarrillenses, en un trabajo igualmente secular y atrasado, aferrado a técnicas antiguas e inmovilistas y a salarios exigüos. Aún faltan muchos años para que la sopladora, el vibrador y las mantillas hagan su aparición, y lo peor, para que aquel esfuerzo humano, para que aquella manera de vivir tan característica, comience a perderse en los recovecos de la memoria.

La madrugada es fría. En su oscuridad persistente, resalta el cielo guarnecido de luceros, grandes, brillantes, refulgentes con más intensidad por el frío de la noche. El viento cortante silabea frías palabras por las hendiduras de la ventana y pone de manifiesto la dureza del día que se avecina. Del alero del tejado que da al corral, se dejan caer una docena de arremocos, carámbanos perfilados formados al derretirse el colchón de nieve que días atrás ha dejado el temporal. El temporal interrumpió la recolección de la aceituna, iniciada al pasar el Día de la Madre, la Inmaculada. Los días más señalados de las Pascuas,

Nochebuena y Navidad, debido al nevasco (sic), han servido de incipiente asueto.

Concluyó la cimienza (sic), avanzó el mes de noviembre y se dispuso la impedimenta propia de la inmediata cosecha. Se revisaron los mantones, descuidados por un año en la penumbra de las cámaras, por si hubiera que reparar su lona basta de algún desgarrón. También se revisan las espuestas y los capachos; el almaraz (sic), en varios viajes de ida y vuelta, liga con fuertes hebras de esparto las sueltas tiras trenzadas. Se preparan las alargadas varas y se pasa la mano por su superficie rubia, suave, brillante. La zaranda se descolgó de la pared del tinado. La guía queda en prevención de ser solicitada por la autoridad rural.

Año Viejo vendrá y no cesará el trabajo, ningún día festivo de las Pascuas será de holganza. La campaña no repara en días de recreo. Pero estos días navideños son singulares: mantecados, manchegos, borra-chuelos, roscos de vino y de aguardiente, junto a otra caterva de dulces caseros, aparecen como ensalmo en las barjas (sic); la botella de aguardiente pasa de

boca en boca y anima el inicio del trabajo matutino; los villancicos entonados entre los troncos de la oliva, por las voces vivas de las mujeres. Se comparten con cariño los puñados de caramelos, obsequiados en la noche de reyes.

No ha venido la claridad del día y ya es la calle un incesante trasiego: mujeres arrebujadas en el mantón de lana negro, ultiman la compra del vino, o de la media docena de sardinas tuertas o de unas jicaras de terroso chocolate, en el comercio de comestibles que abrió su puerta muy temprano. Fluye del interior de la tienda, hasta el último rincón de la calle, el dulce aroma que suelta el aguardiente que sirve el tendero, de una botella de vidrio tallado, en pequeñas copas panzudas depositadas sobre el mostrador. Es constante el paso de caballerías. Sobre la montura, a un lado, las varas parecen encaminar al animal sugiriéndole la dirección que ha de seguir; anudada a la albarda la barja y el fardel que contiene el pan, constituyendo la única carga. Detrás, avanza otro animal con la levedad de los capachos vacíos sobrepuestos sobre su lomo. Hombres que se detienen para liar



el primer cigarrillo de la mañana y encenderlo con la lumbre prendida en la yesca. Voces de premura, gritos de olvido o de espera, se mezclan en un inicio prematuro del día. Barullo que, a poco, se difumina, dejando caer un manto de quietud y de silencio. Calma rota cuando la campana de la torre parroquial señale el comienzo de la jornada escolar y la chiquillería ocupe la calle por unos momentos camino de las cercanas escuelas.

Apenas serán perceptibles los caminos cuando las cuadrillas los transiten. La lejanía de las fincas y la andadura a pie, obliga necesariamente a iniciar la marcha muy temprano. En el olivar, la calidez de una presurosa luminaria palia el frío matinal y entre los ardores de sus ascuas incandescentes, se asa un lienzo de tocino o un trozo de longaniza envuelto en basto papel de estraza empapado en vino. Apenas el sol asoma, comienza la penosa tarea. Las varas sacuden con fuerza los ramos dormidos de los olivos; por encima de sus copas vienen y van en un baile constante. Las mujeres, arrodilladas, aguantan, impasibles bajo los ramos, el frío que les muerde los pies, que les atenaza las manos; frío que, de cuando en cuando, las mueve a arrimarse a la adormecida lumbre para recuperar la maña perdida, anhelando que se levante el sol y funda el escarchazo (sic) que ha dejado la noche.

Las aceitunas prendidas de las copas, de los costados y de los haldares (sic) de la oliva, caen sobre los mantones extendidos bajo los ramos. Al quedar la oliva despojada de fruto, brazos hábiles sacan el mantón a la camada y quitan los ramos tronchados. Desde el mantón cae la mixtura en enormes espuertas que son trasladadas a hombros de recios mocetones, hasta el lugar en el que se encuentra la zaranda. Rula el conglomerado sobre la inclinada superficie de alambre del apero, las aceitunas saltan haciendo pequeñas cabriolas hasta llegar a la espuerta que le espera al final del declive. Brillantes, jugosas y limpias colman los capachos hasta quedar henchidos. Las hojas forman un esponjoso rimerito bajo la criba.

Las bestias están preparadas. Cargadas con los capachos rebosantes de fruto, enfilan parsimoniosas el camino hacia el molino. Con el paso de la reata irán quedando atrás angostos vallejos, pequeños royo (sic) de agua clara dejada por las últimas lluvias, empinadas cuestas, desiguales caminos hollados por cientos de herraduras al paso de ida y de vuelta.

Cuando la recua llega al patio del molino, queda absorbida por una multitud de caballerías que aguardan para pesar la carga y entregarla a la molienda. De cuatro en cuatro quedan los capachos sobre la báscula y cuando el fiel se equilibra y se anota en un vale el peso de la partida, los serranos, empleados en el patio del molino, cargan sobre sus hombros los capachos y vierten su contenido en los trojes.

Espera la aceituna entrojada el final primordial de todo el proceso: la consecución de una grasa líquida de color amarillo verdoso, a la que los árabes conocían con el nombre de az-zait, el jugo de la oliva, cuya industria y consumo es fundamento de nuestra cultura.

Desde el patio se escucha amortiguado el giro veloz de las muelas de piedra silíceas sobre la solera. Al abrir la puerta de la almazara una multitud de sensaciones llegan hasta nuestros sentidos inmediata y simultáneamente, cualquiera de ellas pudiera ser la primera: la vaharada de calor que produce la excesiva temperatura que reina allí y aleja el frío prendido del exterior; el olor dulzón del jugo de las aceitunas recién prensadas, el del primer aceite joven, recién nacido; el ruido imposible que producen los rulos de piedra en su viaje circular; la oscuridad que ciega los

ojos hasta que se habitúan a la luz amarillenta de la precaria iluminación que emana de varias bombillas; un trozo de pan, tostado entre las ascuas de la refulgente lumbre, empapado en las delicias del aceite recién alumbrado, culmina el apacible cúmulo de cautivadoras impresiones.

Al lado del molino de rulos, varios operarios sirviéndose de cubetas, vierten sobre capachos de esparto circulares, colocados sobre una vagoneta, la pasta que recogen del alfarje o piedra baja del molino y la vierten entre capachos hasta que el pilar queda completado. Una prensa gigantesca comprime la columna oleica. Y así comienza a producirse el nacimiento del aceite; una catarata de grasa brota y se despeña entre el esparto que, ante tamaño aplastamiento, deja escapar el alma líquida y reserva la materia sólida del fruto. Ese primer aceite es el más apreciado. Debidamente canalizado, va decantándose sucesivamente, deshaciéndose de impurezas. Queda atrás un residuo sólido, el orujo y un residuo líquido oscuro y fétido que recibe el nombre de alpechín. El orujo, desecado y sin humedad alguna, queda amontonado en el patio del molino, formando una montaña retinta, una segunda utilización lo convertía en poderoso combustible. Los trozos de las enormes tortas onduladas, producto significado como "la jipia", servían a los chavales de arma arrojada en los juegos callejeros.

En el campo, en el olivar, el aperaor (sic) levanta el brazo en dirección a poniente, por donde se va el sol, y sobre la raya que perfila el horizonte vuelca tres dedos de su mano, esperando que el astro roce aquel que quedó en la parte superior, indicativo que quedan tres cuartos de hora para que se pierda tras el horizonte. Cuando así ocurre manda recoger los mantones: la jornada ha concluido. Será noche cerrada cuando lleguen las últimas cuadrillas a los muros del pueblo. Las mujeres comenzarán otra jornada: disponer la cena, una vuelta a las ropas, acudir a la fuente más cercana para llenar el cántaro del agua, la compra ... El varón refresca su rostro con unos manotazos de agua y se acerca hasta la taberna más inmediata a quemar, entre vasos de vino blanco y platillos de garbanzos salados, el tiempo que resta a la cena.

Si la lluvia cae, persiste y hace impracticable la recogida a la voz del aperaor "Recoger y al pueblo" le sigue una barahúnda en la que cada cual conoce su cometido. Se obra con prontitud para evitar que los caminos queden intransitables y hagan más difícil el regreso. Pese a ello la vuelta es infernal: el agua que cala hasta los huesos; el frío aguarda que se disipe el calor provocado por la celeridad, para dar su tarascada; el barro que detiene el paso y deja al cuerpo a merced de los dos anteriores, o deja inmóvil a la bestia, atascada en el ahogaero (sic). Qué desacierto, aunque eximido por la inocencia, cuando regresaban las cuadrillas en una jornada interrumpida por la lluvia y los pequeños, desde cualquier esquina, les cantábamos: "Aceituneros del pio, pio / cuántos capachos habéis cogido / capacho y medio porque ha llovió...". La ropa, harta de agua, queda extendida en los espaldares de varias sillas alrededor de la chimenea y allí la exhala convertida en precipitadas nubes de vapor, al calor reconfortante de la leña seca, que crepita quejumbrosa al consumirse en la lumbre.

Avanza la campaña de recogida, llega dinero nuevo a cuenta del trabajo realizado. Con ese primer estipendio, quedan liquidados "los apuntes" de la tienda de comestibles. Y cuando acuden al pueblo los cantaores, pues se va a ver el espectáculo que trae lo más puntero del panorama musical y teatral. Las compañías de Antonio Molina, Rafael Farina, Juanito Valderrama, La Niña de la Puebla" ... con graciosos

calicatos (sic) y algunas que otras señoras espectaculares, de liviana vestimenta.

Pone fin a los días de recolección un acto de regocijo, por más relajado y fraternal, que en algunas ocasiones cuenta con la participación de "el amo", que correrá con los gastos que pudiera ocasionar la botijuela, pues así se conoce por aquí esta celebración. Varias mujeres preparan la comida fuerte, generalmente arroz, que a medida que avanza la mañana hierve bullicioso entre gorgoritos. Las brasas reciben las chichas (sic) de la matanza del cerdo o de algún borrego tierno; en un lebrillo se elabora la cuerva, bebida esencial en estas celebraciones; circula la bota colmada de vino dulce, que deja en la barbilla y pechera de los inexpertos la impronta de su contenido. Caras enrojecidas revelan claramente la chispa que pone la bebida; a un paso estalla la desinhibición que da pie a alguno de los hombres para vestirse con una de las largas faldas de las féminas y con un poco de acicalamiento, adopta el travestido el porte amanerado de una señora; o el que con el tizne que desprende un tizón, se embadurna el rostro y con aire farandulero, se pasea por doquier con ademanes ampulosos; otro se arranca por aires flamencos imitando al mejor artista; le sigue la muchacha que desgrana una conocida tonadilla y la mujer ya mayor, que canta y recita la relación amorosa de dos jóvenes enamorados, recogida en un viejo cantar de antaño, hoy perdido.

La fiesta continúa hasta que el sol comienza a bajar buscando el confín. Todo queda recogido. La soledad y la quietud envuelven al olivar, únicamente permanece la fogata que ha levantado la quema de la última pava (sic). De regreso al pueblo una mirada atrás, descubre el mar verde de olivos, plácido como una mujer puerpera, cubierto por un sedoso velo blanco, sutil, translúcido, soltado desde el cielo, esbozado con la pálida luminosidad de los últimos rayos de sol.

Francisco Coronado Molero

