Ángel Paule Rubio.

Si ojeamos la Biblia, encontraremos citas notables, comparaciones, parábolas… donde el olivo es el símbolo de la sabiduría. El Eclesiastés XXIV dice: “La sabiduría es como un hermoso olivo colocado en medio de la llanura”. En el siglo XX diríamos: “El olivo es la cultura villanovense y, por extensión, la civilización de la Sierra de Gata”.

¡Qué hermosa es la leyenda del origen del olivo! La mitología dice así: Minerva y Neptuno discutieron sobre quien pondría nombre a Atenas. Pusieron por condición que sería aquel que inventara lo mejor y más útil para la humanidad. Neptuno golpeó con su tridente en el suelo y creó el caballo. Minerva clavó su lanza y creó el olivo. Minerva había ganado.

Lanzas y lanzas clavadas en el corazón de Villanueva de la Sierra. Vida e historia están unidas al mitológico olivo, cultura y civilización penden de sus ramas cual azabachescas aceitunas. Ríos de oro de un amarillo melifluo han llenado nuestra idiosincrasia y han formado nuestro estilo.

Alegría del ayer, nostalgia del hoy. Antaño, cánticos, júbilos, emoción. Hogaño silencio, tristeza, apatía.

Los viejos de tez aceitunada, surcada de arrugas cual ríos de salino sabor, llegan al suelo como verdaderos fertilizantes, cual una continua oración, cuentan historias a sus nietos: llega la aceitunera. Allá hace setenta, ochenta o más años. Amanece, llueve. No importa. Casi los pies descalzos, tal vez para que el agua no se encharque. Sale por el agujero de la bota. Es igual. Llegan las cuadrillas de Villas del Campo, Pozuelo, Guijo, Santibañez el Alto y el Bajo, Hurdes, Ahigal. Vienen a coger aceitunas. Villanueva es una babel. Confusión. Mujeres, mozas, hombres, mozos, también niños. Salen en cuadrillas. Van a jornal. Grupos grandes, medianos y chicos nutren y completan la familia del amo, según su cosecha. Llegan al olivar. Las mujeres y los niños a recoger las aceitunas una a una del suelo, de entre las piedras, sacadas del barro. Cantan, ríen, gritan y chillan. Por allí se oye un ji, ji, ji…!!! Algún mozo llega, se aproxima al corte. Nuevos jíes… A por él, dicen las mozas animadas por alguna vieja… ya está. ¿Huye?, ¿se enfrenta? Difícil dilema. Como toro bravo acorralado se defiende. Ellas ríen, disparatan. ¡Fuera pantalones! ¡marica! ¡no tienes nada! ¡estás capado!, dicen otras.

Por fin una voz autorizada dice: ¡Se acabó! El mozo cabizbajo se marcha, jurando y perjurando. Es así, paciencia. Pasar por un corte, es cosa de héroes. Los hombres cuando caminan solos, rodean. Cuando van en grupo… ¡ah!, dicen: ¡vamos a la juerga! Picarescas escenas.

Más allá otro y otro grupo. Se oye el repiquear de las varas tirando las aceitunas. Es un grupo de vareadores que conjugan en síntesis de vibraciones las coplas de sus gargantas y el tintinear de las varas. Las aceitunas caen, saltan, juegan. Es una bella oración a la Naturaleza. Todo el campo es un armonioso jolgorio. No hay infarto. Todo el mundo está allí, bajo los olivos, hasta las recién paridas mujeres llevan sus hijos en una artesuela y debajo del olivo, a la orilla del pareón a su resguardo o en la abrigada solana, lo colocan. Así se hacen fuertes los hombres de Villanueva mirando al olivo, oyendo canciones, escuchando el ruido de las varas, el jijear. Así somos los de Villanueva. Nos distinguimos. Es nuestro estilo. Yo también estuve en una artesuela. Bajo el olivo. Mi madre casi centenaria me lo ha dicho, me lo dice. Me emociono y… Así somos y queremos ser. Para qué cambiar. Hombres recios de conquistas, sin miedos, enjutos, surcados de arrugas, pero eso sí, la frente alta, no por la soberbia, sino por la lealtad, por la bravura.

Detrás de un viejo burro, cargado con tres sacos de aceitunas va el acarreador, como si fuera contando los pasos del jumento, encendido su cigarro y con las manos en los bolsillos. Van camino del moino, del lagar. De vez en cuando sus labios se abren para lanzar unas guajiras. Todos los caminos están llenos de acarreaores. Llevan blusones de lona, pantalones de pana y sobrero de paño. Llueve, pero esto no importa. Es habitual. Las aceitunas no se pueden dejar. Es trabajo de tres o cuatro meses. Cuando antes se cojan, mejor, pues el agua y los tordos son nuestros peores enemigos. Hay pinos que dan tres o cuatro sacos de aceitunas. No bromeo. Es historia.

Vamos a comer. Haz una buena fogata. El remuñior saca rachas de olivo, que es madera seca, pocha. Corta alguna rama. Arde. Las cuadrillas se sientan a su alrededor sobre las cestas. El humo va para las más guapas. La gente llora y ríe. Se cambian de lugar. Aquí se está mejor. Una ventolera de aire y… otra vez se deslizan las lágrimas por sus mejillas. Un mojeteo para los días de sol, es un excelente manjar. Aceitunas, cebollas, sal, aceite, vinagre y ajo, todo mezclado en una gran cazuela de barro o porcelana es el mojeteo. Comen en grupo, todos de la misma vasija. Detrás unos higos pasos, una sardina o un trozo de

morcilla. El chorizo se deja para los días de fiesta. Poco tiempo dura el ágape. De nuevo sobre las cestas. Se llenan. Espera el remuñior con el saco abierto. Allí van las aceitunas. Negras, algunas verdes, estripadas unas, otras pasas. Todas al saco. Ya está lleno. Otro y otro.

Termina la jornada. La gente camina cansada con ganas de llegar a sus casas. Cuelgan en las llares las botas, pantalones y demás ropa mojada. Hay que sacarlos. Tiene que servir mañana.

Los forasteros van a los corrales, allí está su aposento. Un candil tenuemente ilumina la escena. Mantas sobre sacos llenos de paja es su lecho. Cenan pronto. Hay algo importante. Se oye el tamboril. Ya están ahí los mozos, van a bailar. El corral se convierte en una maravillosa verbena. Cantares de época, el tamboril y la flauta del tío Sixto entonan tarsicorianas canciones. Los hombres y mujeres esperan la jota. ¡Qué bonita! ¡Qué piernas! Cómo se mueven. La vuelta. Date la vuelta. Qué picaresca, sal y pimienta tiene el zapatazo y… le ha “levantao” la falda. La moza se ríe, no con menos picardía. Bendita ilusión. De allí a otro corral, nos están esperando y la escena se repite.

Ya es tarde hay que dormir. Hasta mañana. Adiós hasta mañana. El candil se apaga, la lumbre se esconde bajo el rescoldo de la ceniza que servirá para alumbrar y calentar el nuevo día.

Así es una jornada de nuestra aceitunera.

Cuando el amo termina, se hace una fiesta. Ya llegamos del acabijo. Suele ser el mejor sitio, más ameno y caliente. Aquel día nadie lleva merienda, es de cuenta del amo. Todo está dispuesto: carne, chorizo, queso añejo, casi siempre de cabra, vino de pitarra y como postre buñuelos de caña rebozados en miel, también de la tierra.

Se come, se charla, mientras el amo anima a comer. El vino que no pare, dice. ¿Es de tu cosecha? ¿Cuántos años tiene? tres o cuatro. Echa un par de nudos, la garganta sube y baja dos o tres veces, mientras el vino baja raspando y calentando nuestras sedientas gargantas. Comes poco. ¡Dale! Un día es un día. La reunión se anima. Surgen algunas notas. La gente rompe el hielo. Un chiste picante y otro trago. Así van las cosas mientras los estómagos se

llenan. Ya no puedo más, pero hay que dejar un hueco para el sabroso buñuelo. Se hace un esfuerzo, se pega un salto y… ya cabe.

Sale el corte hacia el pueblo. Canciones de aceitunera el estrepitoso jijear, la vuelta al pueblo y a bailar. Es el acabijo del tío Fulano. El baile se llena, cazuelas, almireces, tamboril y flauta componen los instrumentos del momento. Ya es muy tarde la fiesta termina. Así son los acabijos de mi pueblo.

Ya están las aceitunas en los lagares. Van llegando a lomos de animales. Empieza la molienda para sacar el preciado y amarillento líquido, riqueza de Villanueva. Hay un camino y un arroyo inseparable, que tienen historia. Se llama "Arroyo de los Lagares". A ambos márgenes se alzan toscas construcciones con rudimentarias maquinarias, geométricos chuiqueros de piedra de 3x4x1,5 los más grandes. Cada uno pertenece a una familia: Chilanes, Guillermatos, Duranes, Del Tío Recio. He contado dieciocho. Son de todas formas, estilos y épocas.

Os invito a hacer conmigo un recorrido antes que el caer del tiempo, el olvido, la indiferencia hagan de estos muros, de estos rudimentarios y manuales métodos, un montón de ruinas, un recuerdo y a veces… nada.

Estos colosos del pasado, minúsculos del presente, están llenos de afectividad. Allí se contaban historias. Cuantas veces al calor de la hornilla se veían sentados abuelos, padres, hijos y nietos, viendo el deslizar del aceite, oyendo el chirriar de la rueda, el ronronear de la piedra, el rompido del agua. Así de bello. Hermoso cuadro para un Goya o para un Dalí, o no menos cadencioso para un Beethoven o para los Beatles.

Empezamos: con la cinta métrica, lapona en una mano, libreta y lápiz en la otra iniciamos el periplo.

En la sierra de Dios Padre nacen varios regatos o regateras. Entre ellas enumero dos: una nacida en la Peña Serrana, llamada de Las Higueras, y otra nacida en la Mata de los Chilanes, llamada del Zaudillo. Ambas pobres en agua, secas en verano. La confluencia se realiza a unos cien metros aguas arriba de la Fuente del Arroyo. Fuente con agua potable, sabrosa y en uso. De construcción de piedra de granito en perfectas condiciones. Desde esta

confluencia hasta su desembocadura en el río Tralgas, se le llama Arroyo de los Lagares, nombre que sin duda viene de los lagares enclavados en sus orillas.

De estos lagares nos vamos a ocupar.

1.- Lagar del Tío Pedro: llamado así por el nombre de su propietario. Características: Corralada a ambas partes del arroyo. Prensa hidraúlica. Motor eléctrico. En funcionamiento. A cincuenta metros aguas debajo de la Fuente del Arroyo.

2.- Lagar de Gonzalo Casasola: Características: Corralada a ambas partes. Dos prensas hidraúlicas. Motor eléctrico en funcionamiento.

3.- Lagar de los Guillermatos: llamado así por el nombre de sus dueños. Características: Corralada al margen derecho. Prensa hidraúlica y motor eléctrico. En funcionamiento.

4.- Lagar los Chilanes: llamado así por el apodo de sus dueños. Características: Corralada al margen derecho. Prensa hidraúlica. Motor eléctrico. Hoy comprado por la Cooperativa del Campo de Dios Padre donde está instalada.

5.- Lagar de los Benitos: por nombre de su dueño. Características: Corralada al margen derecho. Prensa hidraúlica. Motor eléctrico. Hoy propiedad de la Cooperativo de Dios Padre. Forma parte del inmueble.

6.- Lagar El Vínculo: enclavado en la calleja del Vínculo, que sale de la calle M. Durán, frente al antiguo bar Puertas, divide las eras de Tío Pantaleón y otro edificio de su propiedad. Llega hasta el arroyo. Desde la calle al molino hay unos cien metros, siguiendo la dirección de la calleja indicada. Características: no quedan restos. Según noticias era de viga y rueda de madera.

7.- Lagar Molino Cimero: Propietario Melecio Mateos. Características: Corralada al margen derecho. Rueda metálica vertical con cajilones de enormes proporciones. Recogida de aguas por canal naciente en el arroyo de “Los Mártires”, cruza la carretera por las eras, bordea la laguna, continúa por el lado derecho hasta la “Cruz del Cristo” por donde la atraviesa haciendo balsa. A cien metros de la Cruz está el lagar.

Cuando el agua se acababa molía con tahona. Era un montaje de cuatro ruedas o morejones que giraban en un alfange movido por mulas que daban vueltas alrededor de la tahona. Una vez molida la aceituna iba a la prensa, que era hidraúlica. Después se le acopló un motor de gasolina. Molía cosecha propia.

Las características de la rueda son: radio exterior 3,5 metros, 62 cajilones. Anchura de la rueda 0,38 metros. 11 radios dobles. 11 tensores dobles. Caída del agua sobre ella 9 metros. Al moverse mandaba la fuerza horizontal hacia el interior por un eje que convertía en horizontal la fuerza por sistema de ruedas dentadas, moviendo un morejos que trituraba las aceitunas.

8.- Lagar La Gasca: Características: Corralada al margen izquierdo. Rueda metálica con cajilones. Prensa hidraúlica. Hoy derruído. En su lugar y con las piedras se ha hecho un huerto. Está a 200 metros del anterior.

9.- Lagar La Barrera: Corralada margen derecho. Rueda metálica con cajilones. Prensa

hidraúlica. Últimamente funcionaba por motor de gasolina. Es de socios. Conservado.

10.- Lagar Los Migueles: Corralada al margen derecho. Rueda metálica con cajilones. Prensa de viga con huso. Derruido. Conserva las paredes. A 50 metros del anterior.

11.- Lagar El Capitán: Por profesión militar de su dueño. Hoy llamado de Los Ricartes. Molino a la izquierda. Corralada a ambas partes. Rueda metálica con cajilones. Prensa hidraúlica. Es de socios. Se conserva: hornilla de 1,5 metros de diámetro. Junto a ella pila de cantería de 94 centímetros. Alfange de tahona de diámetro exterior de 3,2 metros e interior de 2,98 metros con solar de cantería. Tres morejones de diámetro: 54 centímetros, 64 centímetros y 84 centrímetros. A 200 metros de anterior.

12.- Lagar El Riscal: Características: Son dos molinos unidos. Caño común, uno de aceite con rueda metálica y otro de harina con cárcavo. Chiqueros a la derecha. Derruído.

13.- Lagar de A Medias: Hoy de D. Isaías Domínguez Barroso. Características: Rueda de madera. Más tarde de hierro con cajilones. Prensa de viga con huso con seis capacetas hechas a mano. Chiqueros y molino a la izquierda. Observación: El morejos tomaba la fuerza por abajo, por tener el eje de la rueda más bajo que el nivel del alfanje. Conserva tres tenajas de barro (tenajero) enterradas hasta la boca. Piedras de tahona para molturar cuando se terminaba el agua. Debajo del morejón hay una habitación por donde pasaba el eje de la rueda. Al lado del morejón paralelo a la rueda estaba la espechinera (depósito de asperchines). Hornillo en la pared oeste al lado de la viga en un rincón. Chineros a ambas partes. Camino empedrado de dos metros de ancho. Bajando por el lado derecho, atraviesa el arroyo, llega al molino y sale por el lado izquierdo de aguas abajo.

14.- Lagar de La Tendera: Llamado de Los Duranes, por su propietario. Características: Rodezno metálico. Anteriormente de madera. Caño de caída del agua en perfectas condiciones. Balsa para recoger agua de 20x10x2,5 metros. Tiene dos prensas de viga. Conserva dos tenajeros de tres tenajas de diámetro de 90 centímetros. El cuarterón (bloque granítico de forma troncocónica de diámetro de 1 metro y 80 centímetros respectivamente). Altura 90 centímetros. Peso aproximado 1000 kilos. Dos morejos de granito. Dos armaduras pétreas donde iban las vigas. Dada su buena conservación y antigüedad hago esquema del mismo.

(Lámina 1).

15.- Lagar del Manrique: Situado en el arroyo del Manrique. Arroyo paralelo al arroyo descrito. Junto al puente de las Muelas. Características: Corralada al margen derecho. Rueda metálica con cajilones. Prensa hidraúlica.

16.- Caga de Canana: Hoy propiedad de Valentín Domínguez y Gonzalo Simón. Está situado frente a la fuente del palacio. De reciente construcción. Doble finalidad: aceite y harina. Prensa hidráulica y motor de carbón que a la vez producía electricidad.

17.- Lagar del Río: En el río Tralgas. Lindante con fábrica de orujos. Propiedad de socios. Propietario mayor D. Ángel Rubio Machado y hermanos. Características: Carcavo. Prensa hidráulica. Anteriormente el rodezno era de madera. Tenía tahona. Hoy está totalmente debajo de un ingente montón de orujillo extractado que no se ve nada de su construcción y que difícilmente se volverá a ver. Se encuentra tal y como un día se dejó después de un

normal funcionamiento, sin haber retirado ningún enser.

18.- Lagar de los Duranes: Enclavado en el río Tralgas. En lo que hoy es fábrica de orujo en funcionamiento. Tahona. Carcavo con rodezno. Viga. No quedan restos.

Una vez enumerados quisiera hacer historia de sus funcionamientos y cambios estructurales a través del tiempo: El lagar tradicional constaba de una tahona de forma circular con cuatro morejones unidos por andamiajes de madera movidos por caballerías que girando molían las aceitunas. Una vez trituradas se llevaban a una prensa que constaba de seis capacetas circulares de 1,52 de diámetro, colocadas en una plataforma granítica también circular con canal en forma circular y un resalte para que no se saliese el líquido de unos 10 centímetros. Sobre estas capacetas repleta de masa triturada se colocaba una viga de 10 metros de larga por 1 metro de diámetro con su parte más ancha y 0,50 metros por el otro extremo, la viga que cito fue llevada desde el sitio “El prado” distante dos kilómetros del lagar hasta allí. Fue arrastrada por bueyes y tardaron en llevarla 15 días. Esta viga se apoyaba por la parte más delgada en dos canterías verticales de 1,83 metros de altura por 0,30 y 0,65 de lados básicos, separadas 0,60 metros con dos agujeros de 10 centímetros de diámetro por donde pasaban dos palos de madera de encina. Entre ambos palos iba la viga por su punta más delgada que caía sobre las capacetas. Seguidamente llevaba un agujero por donde pasaba un huso roscado de posición vertical y que sujetaba y mantenía la viga en alto. Este huso tenía la misión de subir y bajar para aplastar las capacetas. Al final estaba el cuarterón de forma troncocónica de peso entre 1000 y 1500 kilos sujeto a la viga para aprisionar más a las capacetas, haciendo que el líquido almacenado en la masa saliese y bajase a la plataforma dicurriendo por los canalillos hasta la tenaja central, llamada de la calda. Desde allí por diferencia de densidades y de no miscibilidad del aceite pasaba alas tenajas laterales limpia de impurezas y agua. Hago notar que a la masa se le añadía agua caliente para facilitar mejor la expulsión del líquido, que juntos, agua y aceite, bajaban a la ya precintada tenaja central.

El triturado se hacía con tahona movida por caballerías.

Este arcaico sistema ha sufrido transformaciones.

De la tahona se pasa a la rueda de madera vertical movida por una caída de agua, que llevaba la fuerza hacia un morejón que se movía en un alfange. La viga seguía sus funciones.

Posteriormente la rueda de madera dejó su puesto a la de hierro y la viga era sustituida por la prensa hidráulica.

Hoy, ya son instalaciones oleícolas que, conocidas por todos, no merecen consideración, por el momento, histórica.

La vida en un lagar, de aquellos de nuestros abuelos de aquellos que contados ahora parecen fábulas, mitos, leyendas.

Una jornada en un antiguo lagar es una historia llena de emoción.

Yo he vivido los últimos coletazos, ya adulterados por los cambios sociales, económicos, culturales. Intento revivir, sacar del fango una de aquellas jornadas de trabajo.

…Son las seis de la madrugada. Tío Segundo y tío Valeriano se levantan. No hace falta vestirse. El uno levanta la compuerta. El agua se desliza. El rodezno se mueve. El morejón gira. Las aceitunas crujen. El engranaje chirría. El otro atiza el fuego. La hornilla vomita fuego. Los carezos arden con llama viva, azulada, chispeante. El agua del calderón se calienta, hierva. La prensa desciende y las capacetas sueltas se vacían. Sus orujos van a montón. Mientras, el morejón rueda y rueda y la aceituna queda convertida en una masa negruzca, poco compacta, donde se aprecia el aceite virgen, de hebras doradas.

Las capacetas se llenan de esta masa. Se aprietan en la prensa. El aceite discurre. El agua hirviente desprende mejor el líquido cayendo la mezcla en la teneja de la calda. De allí a las dos tenajas laterales. El cargo ha terminado. Ha durado cuatro horas.

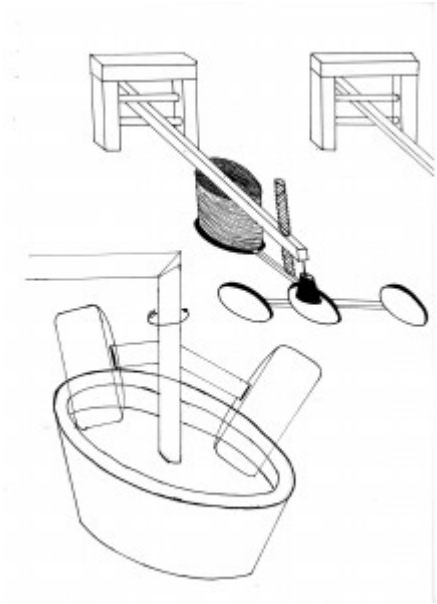
Los lagareros echan un trago. Es un vino añejo, que el amo ha llevado en un gesto desprendido y afectivo. Todos lo hacen. Toma un trago, dice el tío Valeriano al viejo que está sentado en el tajo de corcho, el otro, el de madera, lo ocupa el cronista, que también paladea el baconiano líquido. Buen vino tiene el tío Telesforo. Siempre lo tuvo bueno.

La rueda runrunea, el morejón se desboca, el carozo arde *"Media vida es la candela, pan y vino la otra media"*.

Las mujeres de los lagareros llegan. Llevan la comida. Todos comen. El ser lagarero es buen negocio. Se gana mucho. Por ello la familia come contenta, con ilusión.

Tres muchachos llegan. Van a mojar sopa. Una rebanada de pan pinchada en un palo de jara se pone cerca del fuego, se calienta, se dora y ya está. Con el pan pinchado se mete en la tenaja del aceite, se moja bien, se escurre y a comer. ¡Qué rico! ¡Qué manjar! Algunos lo aliñan con zumo de naranja y unos granos de azúcar. Sabrosísimo. No hay nada que le iguale. Detrás vienen otros y otros, niños y niñas. El tío Juan bromeaba. El ruido no cesaba e impedía una conversación normal, había que hablar alto. Una voz se dejaba oír. Preguntaba si las patatas las habían metido en el rescoldo de la ceniza. Una mujer afirmó. Ya están asadas. Sácalas. Así lo hizo la mujer y ofreció a los contertulios. Todos tomaron una y puesta sobre la rodilla de un puñetazo se dejó ver el blanquear de su carne. Un poco de aceite, un polvillo de azúcar. Eso sí que estaba bueno. Los labios eran paseados por la lengua que extraía dulcemente el delicioso aroma, el enigmático dulzor.

La tarde termina y las mujeres de los lagareros dicen adiós. Ellas marchan y ellos quedan. Un caldo de patatas con bacalao, unos torreznos de tocino y unos nudos de vino y a dormir.

Una capaceta en el suelo y sobre ella una saca con paja y sin quitarse la ropa a excepción de las botas, se tumban a dormir, a orillas de la hornilla, junto al fuego. La ropa impregnada de aceite es fría, necesita calor. Aquellos dos hombres, ángeles del momento, sueñan, dormitan, roncan profundamente. El deber cumplido les ha deparado un dulce descanso. Duro trabajo es el de lagarero. Dos o tres meses dura la campaña. Dos o tres meses que el erotismo, el sexo está ausente de sus mantas. No hay lugar, ni tiempo, ni deseos. Parece que el trabajo domina los instintos y enriquece el amor platónico desprovisto

de toda materialidad. ¡Qué felices eran mis lagareros! El tío Segundo y el tío Valeriano. Octogenarios ambos. Cuando nos vemos un abrazo y recordamos, y el rostro se rejuvenece y… ¡Qué tiempos aquellos!