

LÉXICO Y REALIDAD EN EL MUNDO DE LAS ALMAZARAS DE LA REGIÓN MURCIANA

A. GONZÁLEZ BLANCO

Con subvención de la Diputación Provincial, que en aquel momento canalizaba el impulso a la investigación de la zona de Murcia, iniciamos hace años un trabajo sobre molinos de aceite y vino en el ámbito regional.

Uno de nuestros intereses fue el ir recogiendo el léxico almazarero y aunque todavía nuestra investigación sigue en curso¹ y por tanto no podemos ofrecer resultados definitivos, juzgamos de interés el presentar algunas perspectivas del horizonte que nuestro trabajo permite descubrir.

II. UN CONTRASTE

La lectura de la obra de J. Martínez Marín y J.A. Moya Corral, *El léxico del olivo y la almazara en la provincia de Jaén*² nos permitió comprobar que, a pesar de que nuestra encuesta ha sido mucho más reducida hasta ahora y con el interés centrado más bien en la arqueología antigua e industrial, el material léxico que teníamos recogido en lo que a almazaras se refiere superaba con mucho al detectado en la provincia de Jaén. El hecho no dejó de sorprendernos y el análisis del mismo es lo que hoy presentamos

1 Algunos frutos de este trabajo van saliendo a luz así p.e. A. González Blanco, P. Lillo Carpio, A. Guerrero Fuster y S. Ramallo Asensio, «La industria del aceite en la zona de la actual provincia de Murcia durante la época romana (primera aproximación al tema)», *Producción y comercio de aceite en la antigüedad, Segundo Congreso Internacional*, Madrid (Universidad Complutense) 1983, pp. 601-610; A. González Blanco, «La almazara de Doña Margarita Rubira Ruiz, de Abanilla», *Anales de Prehistoria y Arqueología (Homenaje a D. Jerónimo Molina)* 7, 1991, Murcia; A. González Blanco y F. Peñalver Aroca, «Las almazaras de Cehegín», *Alquiper. Revista de Historia* (Cehegín), 1991, 34-54; A. González Blanco, «Pressoirs à Huile d'époque romaine dans la Péninsule Ibérique», *Bulletin de Correspondance Hellénique. Supplément XXVI, La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Oil and Wine Production in the Mediterranean Area* (Ed. par Marie-Claire Amouretti et Jean-Pierre Brun), Paris 1993, 397-411.

2 Lo editó en 1982 la Universidad de Granada y el Instituto de Estudios Gienenses.

III. NUESTRA APORTACIÓN AQUÍ

Vamos a ofrecer el léxico que tenemos recogido y a ofrecer algunos problemas que presenta, así como las matizaciones que de la experiencia se pueden deducir sobre encuestas etnográficas.

IV. LÉXICO ALMAZARERO EN LA REGIÓN DE MURCIA (SELECCIÓN)³

Aceite de Oliva: Es el líquido graso obtenido del mesocarpio de las aceitunas, fruto del olivo (*Olea europea*). Sus condiciones y denominación varían según la variedad del árbol, la madurez de los frutos y el procedimiento de obtención. Prescindimos aquí de explicitar su clasificación y denominaciones por falta de espacio.

Aceites lavados: Son los que se obtienen del orujo, previos repetidos lavados.

Aceite de pasta remolida: Es el aceite que se obtiene tras haber realizado la primera prensada, rociando la pasta con agua caliente, remoliéndola y colocándola nuevamente en la prensa. Es bueno como aceite industrial.

Aceite de segunda prensada: Es el que se obtiene cuando los capachos se lavan con agua fría o caliente, según la estación, para reunir las pequeñas cantidades de aceite que quedan adheridas y que luego se recogen aparte.

Aceite de pozuelo o infierno: Es el que se obtiene de los pozuelos o bombas donde se deposita el alpechín.

Aclarador: Es el depósito en el que se recoge el aceite apenas salido de la prensa para que se aclare.

Agua de vegetación: Es uno de los componentes de la aceituna, con el aceite, el hueso, el epicarpio y la pulpa.

Aguaza: cfr Morcas o Alpechín.

Alfarje: Es el canal o superficie (según si el molino es de rulos o de piedra cilíndrica) de la solera en la que se muelen las aceitunas al pasar sobre ellas la máquina trituradora.

Alpechín: Es el conjunto de residuos que quedan al separar el aceite del resto del líquido que se obtiene de la pasta de las aceitunas. Lo forman el agua de vegetación y resto de materias que lleva en suspensión.

Alpechinera: Es el lugar en que se recoge el alpechín. Recibe a veces los nombres de *infierno*, *balsa de heces* etc.

Apaleo: Es la operación de remover con una pala las aceitunas entrojadas para evitar que fermenten.

Apurar el aceite: Es recogerlo de la tinaja o cubo al que cae desde la prensa para echarlo en los aclaradores. Se recoge con un «apurador» de madera o mejor de hojalata. A veces el «apurador» es una escudilla de calabaza de cuello largo de pescadores.

Árbol o eje: Se llama a la pieza del molino de rulos que situada verticalmente en el centro de la solera sirve como eje en torno al cual giran los rulos. En las prensas de viga se

³ Hemos señalado con asterisco aquellas palabras que no aparecen en el léxico recogido de la provincia de Jaén.

- llamaba *árbol* a los postes verticales que servían de punto de apoyo a la palanca que la prensa constituía.
- **Arquitrabe*: Llámase a la parte de las prensas hidráulicas que corona las columnas que constituyen la estructura en el interior de la cual se ejerce la presión.
- **Banco* o *mesa*: Es el mueble destinado a recibir la pasta molida entretanto se llenan las «jaulas». Generalmente era de madera y se colocaba en el mismo local del molino. Su tamaño debía ser tal que permitiera contener toda la pasta de una «molienda» o un «pie de prensa» y además diera espacio para rellenar las «jaulas».
- **Burro*: Es el torno empleado en las «prensas genovesas» para hacer bajar la tuerca.
- **Caldereta*: Era el cubo empleado para recoger el aceite de la fuente para transportarlo a los aclaradores. Era llenado con el «casco» o «apurador».
- **Calentar las aceitunas*: Era la operación que su nombre indica, destinada a hacerlas fermentar, procedimiento que se ha empleado en algunos lugares en diversas épocas por razones varias.
- **Cantimploras*: Eran depósitos en serie, destinados a echar allí el líquido compuesto de aceite y «morcas», de segunda a tercera prensa con el fin de que, por decantación, se pudiera ir separando el aceite y así recogerlo.
- Capachos, capazos, *jaulas* o **espórtulas*: Son los instrumentos en los que se coloca la pasta para someterla a la acción de la prensa. Suelen ser circulares y compuestos de dos discos, unidos por el borde, de forma que en el superior el disco quede reducido a un sector circular. Para rellenarlos hay que colocarlos de forma que presenten la boca abierta a la vianda. Pueden ser de junco marino, de hojas de palma enana o de fibras del agave americana. Otras veces son de pelos de cabra o de sacos de terliz o de lana, envueltos en otros sacos de crin.
- Capacho de los tantos*: Era el capacho que se empleaba para recoger del piñuelo de la molienda una determinada cantidad de cada partida de aceituna, que se empleaba para encender el horno de la almazara.
- Caquero*: Era el «apurador» de calabaza aludido arriba.
- Carraca*: Llámase «cabeza de carraca» a aquella prensa en la que el dispositivo a modo de la carraca no hace necesario mudar la palanca al final de cada revolución.
- Casco*: Era el «apurador» de hojalata.
- Cocio*: Es lo mismo que cuenco. En las almazaras servía para depositar el aceite obtenido hasta que los propietarios lo recogían para llevárselo.
- Corambres*: Eran los pellejos empleados para transportar el aceite.
- Cuba*: Era un recipiente formado por duelas de madera o de hierro en el que se colocaba la pasta apenas sacada del molón cuando se quería obtener aceite virgen.
- Descolgarse el aceite*: es despojarse de las substancias que tiene en suspensión.
- Desenjaular la pasta*: es la operación de vaciar los capachos o las jaulas una vez realizada la operación del prensado.
- Desflorar el aceite*: es la operación de separarlo del agua de vegetación en la fuente de la prensa. Para tal operación se emplea un cucharón, una pala o cuchara más ligera o los llamados «apurador», «caquero» o «casco» citados más arriba.
- Digerir la pasta*: es darle tiempo al ir la prensando para que vaya soltando el aceite, para lo cual se requiere que la presión sea prolongada pero con descansos en los impulsos de

las prensas de palanca, o bien prolongada por la lentitud y continuidad de impulso en la prensa de viga o en las hidráulicas.

Duelas: Es lo mismo que *planchas* o *chapas*.

Empiedro: Equivale a *solera*.

Esportines: Equivale a *capachos*.

Fuente: Llámase así al depósito al que cae el aceite que sale de la prensa al ejercerse la presión sobre la pasta.

Horno: Es el hogar que hay en toda almazara para calentar agua que se emplea en calentar la pasta tras de su *molienda*. Este calentamiento primeramente se hacía mediante el rociado de la pasta con agua caliente y más recientemente se hacía y se hace aún mediante el calentamiento térmico de las batidoras de la pasta.

Huso o *husillo*: Es una especie de tornillo que en las prensas antiguas solía ser de madera. Las tuercas al enroscarse sobre el huso hacían la presión sobre la materia a prensar. Eran múltiples las formas en que el huso entraba en la composición de las diferentes clases de prensas.

Infierno: Llámase así a una balsa de mampostería, algunas veces de madera en la cual se recogen las aguas de vegetación que quedan después de haber separado el aceite y las heces. Llámase también *purgatorio*, *alpechinera* y también *balsa para el agua de vegetación*. En algunas partes se llama *infierno* al horno de la almazara.

Lanza o *brazo*: Se llama así a la barra que atraviesa el centro de la muela vertical y se prolonga horizontalmente fuera de la *solera* para que pueda aplicarse la fuerza animal.

Lobo: En los tiempos de control del aceite se designaba con ese nombre al depósito oculto en el que el almazarero recogía el aceite del suelo de la almazara.

Malacate: Era un mecanismo que a veces se añadía al molino para aumentar la fuerza motriz. Consistía en un engranaje por el que, en vez de ejercerse directamente la fuerza del animal que daba vueltas en torno a la solara, se ejercía indirectamente haciendo que el giro del animal hiciera girar una rueda mayor que engranándose con una menor le hiciese girar más rápidamente o en sentido inverso perdiera en rapidez pero ganara en fuerza motriz.

**Molones*: Equivale a *rulos*.

**Morcas*: Son las partículas que el agua de vegetación lleva en suspensión y que quedan como residuo de la misma. Llámase también *alpechín* o *aguazas* etc. También se llaman *morcas* a los residuos que el aceite deposita por sedimentación en las vasijas en las que está almacenado durante largo tiempo. Las *morcas* llevan aceite y se puede extraer aunque sólo sirve para usos industriales. Constituye un excelente abono.

**Nata*: Llamábase al aceite turbio que flotaba sobre el agua de vegetación en la *fuenta* de la prensa.

**Orejas*: Llamábanse unos refuerzos de hierro que fortalecían la tuerca de madera para que pudiera recibir y aguantar la fuerza de las barras que la hacían girar.

Orujo: Es lo que queda en los *capachos* después de las diversas prensadas. Fundamentalmente es el hueso de la aceituna. Por eso se le llamaba también *huesillo* o *piñuelo*.

Orzas: Es lo mismo que *zafras* o *tinajas*.

Paletas: Son unos aditamentos de algunos molinos de rulos que sirven para arrastrar la pasta ya molida. Se llaman también *raederas* y *rador* en algunas partes.

Pesas: Son cargas que se colocan junto con el disco de madera sobre la pila de capachos que componen el pie de prensa.

**Pico*: Llámase así el punto por donde le base de la prensa desemboca en la *fuelle*, o *depósito*.

**Pie de gato*: Forma gráfica para designar los vasos comunicantes que se emplean como sistema para que el agua de vegetación vaya saliendo de la fuente o depósito al que cae desde la prensa. Al ser el agua más densa que el aceite, queda debajo y por ello sólo tal agua pasa al vaso comunicante por el que va desaguándose.

**Portilla*: Llámase a la abertura que presenta el canal de la solera y por la que las *raederas* o *radores* van obligando a salir a la pasta ya molida que cae en ese canal. La pasta se recogía y se colocaba en los capachos o bien en las almazaras más mecanizadas cae y es conducida al tornillo sin fin de la batidora.

**Purgar las aceitunas*: Es intentar mejorarlas añadiéndoles algo de sal y colocando sobre ellas grandes piedras para que haga más efecto, cuando por efecto de la fermentación se hallan ya reducidas a un montón casi informe.

**Raederas*: véase *paletas*.

**Rasera*: Es como en algunos lugares se llama al *apurador*.

Rastrillo: Suele cubrir la *portilla* por donde sale la pasta de la solera, arrastrada por la *raedera*.

Remoledora: Era una máquina que se puso en uso a fines del siglo XIX y que servía para volver a moler la pasta después de la primera prensada. Estaba formada por una tolva, un primer par de cilindros con puntas agudas, un segundo par con dientes romos, una correa de transmisión, un engranaje, motor y un sostén.

**Rueca*: A veces la base del huso de las prensas de hierro está agujereada en forma de rueca y en tal caso se necesita el auxilio de palancas o barras de tamaño creciente para ir aumentando le presión.

Rulo: Es el cuerpo de granito de forma cónica que gira sobre su cara lateral moliendo las aceitunas al girar. Es lo mismo que *molón*.

Solera o *empiedro*: Se llama así la base del molino sobre la que ruedan los molones.

**Taza*: Llámase a la solera con su reborde y el canal que hay en la parte exterior de la solera, pero dentro del reborde.

**Torno*: Equivale a *burro*.

Torre o *castillo*: Se llama así al pie de los capachos apilados sobre la base de la prensa.

**Trapiches*: Es lo mismo que almazaras. Es interesante notar que la palabra debe derivar del antiguo *trapetum*.

**Trejilla*: Es una especie de recogedor de hojalata que servía para coger le pasta molida del canal de la solera. La cabida de la *trejilla* era le misma cantidad que cabía en un capacho, de forma que con cada cogida se llenaba uno de ellos y con una molienda se hacía un pie de prensa.

Trojes o *alforines*: Son los depósitos en los que se conservan las aceitunas hasta que se las muele.

Tuerca: Se llama a la pieza de madera que se enrosca sobre el *huso*.

Turbios: es lo mismo que *morcas*.

**Vianda* o *pasta*: Es la pulpa que resulta al moler las aceitunas.

**Viga*: En las prensas antiguas, cuyo origen se remonta a la prehistoria y que fueron muy perfeccionadas en el mundo griego y han seguido en uso hasta nuestros tiempos, es el madero del mayor tamaño posible que servía para ejercer presión sobre los capachos apilados, en virtud de su peso y de la carga a que se la sometía en uno de sus bordes.

**Zafras*: Es lo mismo que *tinajas*.

V. LENGUA Y CULTURA EN EL CAMPO DE LA ANTROPOLOGÍA CULTURAL

Si observamos que el material que aquí presentamos es, en su mayor parte, un conjunto de vocablos que ya no tienen objeto en las modernas almazaras en las que, por haber cambiado la técnica, las antiguas «máquinas» han desaparecido en su práctica totalidad, será fácil comprender por qué es material que no aparece en el libro citado sobre el léxico del olivo y la almazara de la provincia de Jaén. En efecto esta obra es un trabajo de campo, orientado a la recogida del lenguaje actual en uso y fundamentalmente con orientación lingüística y con la finalidad de determinar isoglosas y áreas léxicas.

Por el contrario nuestra encuesta iba destinada a profundizar en el conocimiento de la arqueología de las prensas o molinos de la antigüedad y en la pervivencia de la técnica antigua hasta los tiempos recientes o actuales. Ello nos hizo preparar nuestras preguntas no simplemente con encuestas prefijadas de antemano sino fundamentalmente con un estudio en profundidad de la bibliografía existente sobre el tema del aceite y sus técnicas de elaboración en la antigüedad y siglos pasados hasta la revolución industrial⁴, de forma que cuando las personas interrogadas no respondían a nuestros requerimientos de modo que nos satisficiera, seguíamos preguntando para averiguar si conocían algo de lo que nosotros en parte ya sabíamos sobre la técnica de la extracción del aceite, con lo que conseguíamos despertar recuerdos adormilados y recuperar un léxico que ya no está en uso y con ello una realidad que ya sólo está en los museos o abandonada y enterrada en el ámbito rural, del cual va desapareciendo a grandes velocidades por su inutilidad aparente, su volumen y estorbo y su incompreensión.

Cuando la cultura cambia al ritmo al que nuestros tiempos la están viendo cambiar y realidades que se presentan como los últimos logros de la moderna mecánica en un plazo de cinco años aparecen como antiguallas inservibles⁵, el lenguaje cambia al mismo ritmo y la encuesta lingüística ya no recoge más que una mínima parte de la realidad de hace pocos años.

4 La bibliografía existente es inmensa. Para el mundo antiguo sigue siendo insustituible H. Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, Copenhagen 1932. Una buena parte de la bibliografía agrícola y almarazera para los siglos modernos puede verse en Braulio Antón Ramírez, *Diccionario de la bibliografía agronómica*, Madrid 1869. Y hemos también de recordar obras como A. Aloí, *El olivo y el aceite*, Valencia 1899, así como numerosas enciclopedias agrícolas que se han publicado en los siglos XIX y XX.

5 Por recordar ejemplos de este proceso citemos el caso de las linotipias, orilladas de la noche a la mañana por la aparición de la máquina de composición por computador o el proceso de los automóviles más lento, pero no menos inflexible.

VI. LA REALIDAD CAMBIANTE DE LA TÉCNICA ALMAZARERA EN LA REGIÓN MURCIANA

Si se piensa que en 1954 todavía una gran parte de las almazaras existentes en le región de Murcia constaban de prensas de viga y husillo⁶ y que en 1986 ya hay algunas almazaras con sistema continuo a base de modernas centrifugadoras y se tiene en cuenta que la producción de aceite en esta región ha disminuido en una proporción difícil de determinar pero que puede estar en torno al ochenta por ciento, se comprenderá que los antiguos almazareros aún viven en un porcentaje notable, que hay muchas almazaras antiguas todavía en pie, aunque abandonadas y semiderruidas y que el antiguo léxico es recuperable si se pregunta por él, pero sólo si se lo recrea en ambiente artificial. El lenguaje corriente, incluso en las almazaras sólo retiene del campo semántico aquella selección de palabras que designan elementos aún hoy en uso.

Estamos, pues, ante uno de los muchos ejemplos en los que las formas de vida y de trabajo están cambiando y su estudio exige una dosis de conocimientos «arqueológicos» sin los que se entiende mal y se pierden muchas dimensiones de su riqueza creativa y léxica.

6 En una relación existente en el Archivo Municipal de Cehegín, de las catorce almazaras enumeradas como activas en 1954, aún hay tres que trabajaban con prensas de husillo (Véase A. González Blanco y F. Peñalver Aroca, «Las almazaras de Cehegín», *Alquibir* I, 1991). La de Doña Margarita Rubira Ruiz de Abanilla (Véase: A. González Blanco, «La almazara de Doña Margarita Rubira Ruiz de Abanilla», *Anales de Prehistoria y Arqueología* n. 7. Homenaje a D. Jerónimo Molina, 1991) todavía trabajaba con tres prensas de viga y husillo y la relación de prensas de viga en el campo se puede aumentar en esas fechas de un modo indefinido.