

Camino del olivar. Aproximación al cultivo y cultura del olivar en el partido de Arenas de San Pedro

Daniel F. Peces Ayuso

Resumen

El olivo (*Olea europea*) es un árbol originario de las áreas costeras del Mediterráneo occidental. Su fruto, la aceituna, tiene una gran importancia como fuente principal del apreciado aceite de oliva. El olivo, asimismo, ha sido cultivado desde tiempos remotos por su madera noble y sus aceitunas para consumo directo. La región de Arenas de San Pedro (Ávila) posee casi un millón de olivos, actualmente en producción, la gran mayoría para auto-abastecimiento. Este artículo se centra en los requerimientos del ciclo vital de este árbol en la parte meridional de la provincia abulense e igualmente en las tradiciones asociadas.

Abstract

*The olive (*Olea europea*) is a tree native to the coastal areas of the Eastern Mediterranean region. Its fruit, the olive, is of major agricultural importance as the source of the notorious olive oil. The olive tree has also been cultivated since ancient times as a source of fine wood and olives for direct consumption. The region of Arenas de San Pedro (Ávila) holds close to 1 million olive trees on production, most of them for self-consumption. This article focuses on the requirements of the vital cycle of this tree in the southern part of Avila province and on associated local traditions as well.*

Con frecuencia se considera que el partido de Arenas de San Pedro es una tierra exclusivamente ganadera o turística. Así puede parecer a simple vista, pero no es del todo cierto. Sus habitantes compaginaron antaño, y todavía hoy lo hacen, las labores ganaderas y comerciales con otras agrícolas de gran importancia para su economía, sociedad y cultura tradicional; especialmente las labores relacionadas con la fruticultura. Quizás por estar inmersas en el exuberante bosque del Valle del Tiétar, pasan desapercibidas; así como por el abandono paulatino de cultivos tradicionales. Sin embargo, no todos ellos sucumben ante la terrible y mal concebida globalización. Subsisten cultivos — todos ellos de excelente calidad — como, las sandías y espárragos de Lanzahíta, los vinos del Barranco, los cerezos de El Hornillo y de El Arenal, los higos de Poyales del Hoyo y Pedro Bernardo, los piñones de La Adrada o los olivares centenarios de Arenas. Asunto, este último, que he elegido para dar al menos una pincelada y apuntar la importancia de la agricultura en el partido de Arenas de San Pedro.

Orígenes del olivo

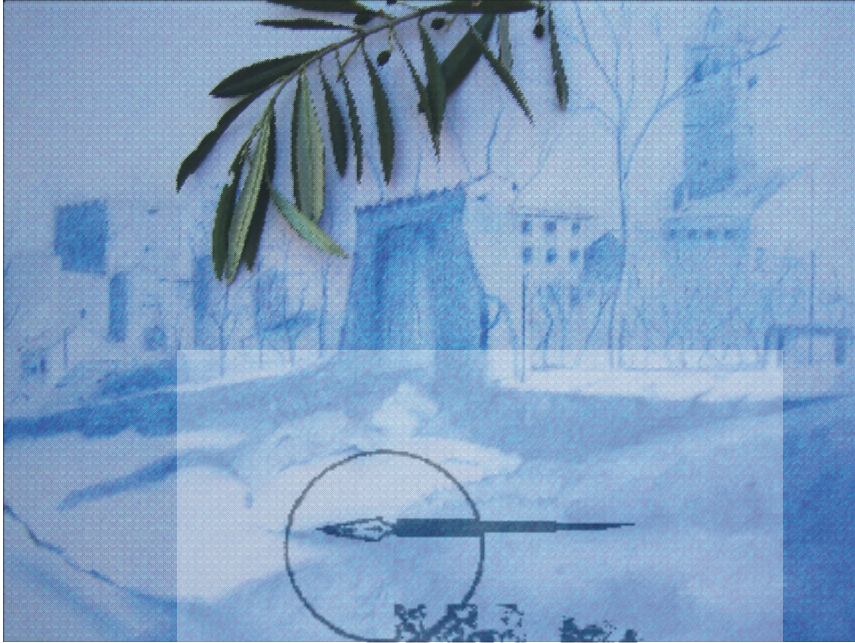
El olivo no es un cultivo autóctono ibérico, aunque sí existe una especie silvestre autóctona en estas comarcas: el *Olea Europaea var. Silvestres* u “Olivomacho” como se le conoce tradicionalmente en la comarca, al acebuche (del hispanoárabe Az-zabbüg). Arbolito de nula productividad aceitera utilizado tradicionalmente como alimento para los ganados; combustible, material usado en la artesanía, y sobre todo como excelente patrón donde injertar las diferentes variedades de olivo importadas.

Los primeros cultivadores de olivos fueron los habitantes de una amplia zona que va desde Asia Menor a Mesopotamia y Palestina. De esto hace unos 10.000 años, al final del Paleolítico; desarrollándose sobre todo en el transcurso del Neolítico. A Iberia llegó hace unos 3.000 años de manos de aquellos pueblos y culturas semíticas de incansables comerciantes y navegantes. Se le atribuye a los fenicios y posteriormente a cartagineses, griegos e israelitas la autoría de los primeros patrones e injertos del olivar ibérico primitivo. Y con ellos nuevas y más eficaces técnicas para su cultivo. Que unido a las excelentes condiciones climáticas y topográficas, convirtieron a la Península Ibérica en un lugar privilegiado para su cultivo intensivo.

En el siglo VI a.C. ya hay constancia de grandes extensiones deforestadas en pos del olivar. Olivares intensivos destinados a crear excedentes para su posterior comercialización a gran escala. Cuando llegaron los romanos, Iberia ya contaba con grandes zonas destinadas a este cultivo; convirtiéndose en uno de los principales productores y exportadores de aceite del Mediterráneo clásico, como en la actualidad lo sigue siendo la Península Ibérica.

Roma dividió la península en provincias. El valle del Tiétar y la sierra de Gredos formaban parte de un extenso territorio autogestionado por una tribu protocelta: los Vettones (del latín *vetustos*, los antiguos). Su territorio fue incluido en la provincia de la Lusitania. Los Vettones eran un grupo complejo, nunca una raza, ya que fueron la suma de diferentes mezclas e intercambios sociales. Conocían y practicaban la agricultura siglos antes de la llegada de los romanos. Así lo demuestran algunos de sus restos arqueológicos del siglo V a.C.: arados, rejas, carros, azadas, tijeras de podar, hoces, picos, palas o silos para almacenar, transportar y comercializar. Construían sus propias tinajas, jarras, cántaros, etc. Mantenían un intenso intercambio económico, artístico, social, religioso y cultural con la Turdetania a través de la ruta de la Plata.

De este tiempo “bisagra” entre la prehistoria y la historia vettona, que coincide con la conquista romana, podemos obtener las primeras pistas acerca del posible origen del olivar en el valle del Tiétar. Una de ellas se la debemos a ciertos comentarios que hizo por ejemplo Plinio, en los que hace referencia a las excelencias de las aceitunas



deshidratas o pasas de la Lusitania, por entonces muy bien valoradas; “un talento, dos óbolos”. Otra huella la obtuve al leer los comentarios del funeral de Viriato en el monte sagrada de Venus — El Piélago y Sierra de San Vicente— en el año 139 d.C. monte que según cuentan las crónicas, estaba rodeado de olivos.

No sería de extrañar, por tanto, que los vettones que habitaron esta comarca, conocieran y practicara el cultivo de los olivos, aunque esto no se puede confirmar a falta de algunas inversiones y estudios necesarios en los valiosos restos arqueológicos de la comarca de Arenas de San Pedro.

Poco más sabemos de las posibles huellas del olivar primitivo en estas tierras, hasta la reconquista castellana partir del siglo XI y sobre todo durante el siglo XII. Encontramos en libros cinegéticos buen número de topónimos que indican la existencia de este cultivo. Algunos de ellos, como “las dehesas de Valdeolivas”, se han mantenido hasta nuestros días. Nombres que tienen su origen en la desconocida Alta Edad Media, pero antes de la llegada de los castellanos, desde del siglo VIII hasta el XII, las tierras de Arenas fueron pobladas y gestionadas por grupos árabes de etnia bereber. Estos grupos islámicos y los hebreos tenían en el olivo la base de sus costumbres culinarias. Por eso no es de extrañar que durante su “control” en la frontera media o Tagr Al-Awsat, fuera posible que plantaran algunos olivares para su uso y autoconsumo, introduciendo nuevas y mejores técnicas de cultivo, regadío o mejorando la extracción del aceite, gracias a molinos que apro-

vechan la fuerza hidráulica de los abundantes arroyos y ríos. Sin embargo no fue esta tierra, por aquellos tiempos, un lugar donde poder “sembrar a largo plazo”. El acoso era constante. Sin embargo la herencia bereber en estas tierras es más que evidente. Solo hay que mirar buena parte de los topónimos, o escuchar hablar con su “deje” o habla aspirada característica de los serranos arenenses.

De estos tiempos de reconquistas datan la mayoría de los núcleos urbanos actuales. Incluido Arenas de San Pedro. Ciudad que explica su origen, basándose en una curiosa leyenda, atribuida como era normal por aquel entonces, a la aparición de Ntra. Sra. Santa María del Pilar de Arenas. Aparecida según la tradición oral, en el año 1059, a un vaquero. El vaquero se la entregó a unos frailes agustinos (cuya orden monástica y por supuesto su fundador, no existían por aquel entonces). Los ermitaños le levantaron una ermita alrededor de la cual se fueron estableciendo pastores de la comarca. Pocos años después y debido a su gran fama milagrosa, la imagen fue reclamada por sus dueños de Córdoba, y tras ganar varios pleitos, hasta allí fue llevada. Mas, transcurridos tres días, montada en una gran águila, volvía a su ermita posándose sobre “su oliva”: La Oliva de la Virgen. Así lo hizo por tres veces hasta que decidieron dejarla allí junto a su oliva, en su ermita de San Agustín. Desde entonces “la oliva de la Virgen” se consideró sagrada, atribuyéndole determinados poderes mágicos como el de procurar buen parto a las primerizas y embarazadas en general. Las cuales para tal fin, daban un número impar de vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj a partir de los tres meses de embarazo. Tres vueltas los meses impares hasta el noveno y último mes de gestación. En el recorrido rezaban algunas oraciones. Y muchas de ellas cortaban una pequeña ramita y la colgaban encima del lecho donde darían a luz. Sus frutos –y los de otras olivas- estaban destinados a sufragar los gastos en aceite para alumbrar a la Virgen durante todo el año. Sin embargo algunos informantes me contaron que la Oliva de la Virgen no daba aceitunas. ¿Sería un olivomacho? Ya no hay forma de saberlo. Hasta hace dos años aún se mantenía en pie la centenaria y venerada Oliva de la Virgen, así como los restos del convento agustino. Restos arqueológicos de gran valor que por desgracia, no supo valorar el obispado abulense, más interesado en negociar con su venta, que en su mantenimiento. Y a la desastrosa gestión de la corporación municipal arenense, que permitió la urbanización de tan insigne lugar. Gran pérdida, tremendo despropósito. Por suerte no pueden urbanizar, recalificar ni cambiar por dinero la sabiduría ancestral de nuestra rica y valiosa tradición oral. Tradiciones que nos cuentan quienes somos realmente, a través de quienes fuimos.

El olivo

El nombre de este árbol, olivo, etimológicamente hablando, es una variante del latín “*olivum*”, *Olea Europea*. Árbol de hoja perenne que puede llegar a superar los cinco metros de altura. Sus hojas son opuestas coriáceas, lanceoladas, enteras

y mucronadas en el ápice. Son de color blanquecino en el envés y verde intenso en el haz. Su tronco es muy ancho en la base, formando “pies”, es retorcido, muy fuerte y rugoso; de madera muy dura y olorosa. Es un árbol con gran cantidad de ramas muy intrincadas que varían dependiendo de la clase del olivo. Suele presentar nudos en las ramas. Su copa es grande, espesa y frondosa. Sus flores pequeñas y en racimos axilares de color blanco. Es un árbol de crecimiento lento, no llegando a ser verdaderamente productivo hasta los diez años de ser plantado (tiempo que se ha rebajado a la mitad actualmente gracias a las nuevas técnicas de cultivo). No obstante, han de pasar cincuenta años para que un olivo se halle en plena producción. Los olivos se plantan en los meses de octubre a enero, dependiendo de la variedad y la climatología anual. Conviene plantarlos cuando la luna está en “cuarto creciente”. Se pueden plantar: por semilla, por acodo —en aire y en tierra—, por estaca, o por injerto. En otras ocasiones los “olivos aviejaos” o improductivos, se renuevan dejando brotes o “chupones” que hacen al árbol dividir su tronco en tantos “pies” como “chupones” se dejasen crecer en ellos. Estos “chupones” o nuevos brotes que nacen de los “pies del olivo”, son seleccionados gracias a una serie de “nudos” especiales que crecen en algunos de ellos. Nudos que le dan un aspecto parecido “a los de las cuernas de las monteses”. Su disposición física en el suelo del olivar responde a tres formas tradicionales de plantarlos. Si hay espacio suficiente, se plantan formando filas paralelas o por “hileras”. Cuando el espacio es más restringido, se plantan en “triadas”, formando triángulos de tres en tres olivos. Y en los demás casos, allá donde hubiera sitio y se pudieran plantar.

El olivo es un árbol muy resistente a las sequías y al frío, pero aun no siendo muy exigente, no le gusta el exceso de agua. A ello se debe que los olivares dispongan de un intrincado e inteligente sistema de drenaje a base de acequias y canales que dragan las abundantes aguas del otoño y el invierno. Además el olivo tiene un sistema de raíces superficiales que lo protegen. Le gustan los suelos arcillosos, arenosos y con pedregal, suelos que abundan en esta comarca.

El olivo echa en otoño las yemas nuevas, pero éstas hibernan hasta la llegada de la primavera. Entre los meses de septiembre a enero, dependiendo de la meteorología y clase de olivo, madura la aceituna; fruto del que, entre otras cosas y como principal producto, se obtiene el aceite. La palabra “aceituna” deriva del hispanoárabe “Az-zaitouna”, y “aceite” de Az-zait”, jugo de aceituna.

La comarca arenense se ha caracterizado por dar personalidad a sus aceites gracias a la gran variedad de clases de olivos que se cultivan. Aceitunas que reciben diferentes nombres en los pueblos de la comarca, como la arenera *Redondilla* o *Menuera* para los del Hornillo. La *D’enagua*, *Gordera* o *Gordal* para los de Guisando. La *Urnal* o también llamada *Pichulilla*, *Pichulica*, *Cornicabra*, *Picúa* o *Jornalera* para los de Poyales del Hoyo. Otras son: la *Mollar*, *Carrasqueña*, *Arbequina*, *Manzanilla*, *Sevillana*, *Injerta*.... A estas clases hay que añadir otras variedades endémicas creadas gracias a los caprichosos microclimas, curiosos y caprichosos injertos o la



latitud en la que se cultivan. Los olivos ocupan una ancha franja que va de los 200 m de altitud a los más de 800 m de los olivares más altos del Arenal, San Esteban del Valle o Serranillos.

El olivo es un árbol becerro, lo que significa que un año da mucho fruto y al siguiente menos. Esto viene condicionado sobre todo por la paliza que se le da con las varas cada temporada de cosecha, ya que los olivos que no se “avarean” suelen dar la misma cantidad de fruta todos los años, variando según cada clase. En la comarca de Arenas hay una curiosa costumbre: para asegurarse cada año la cantidad de aceite necesaria al menos para el uso y gasto familiar, simplemente había que tener en el olivar un olivomacho o acebuche. De este modo al dueño o ama del olivar no le faltará nunca aceite, pues el olivomacho en la tradición arenense es un árbol sagrado relacionado con la fertilidad. Mucho se cuidan sus propietarios de cuidarlo y, por supuesto, no cortarlo. Lo alimentan, podan y cuidan aun sabiendo que este árbol no da fruto, ya que de este modo asegura la cosecha.

En los meses de febrero y marzo se podan o “remondan”. Preferentemente cuando la luna está en cuarto menguante. La poda incluye “el estallar los chupones”; es decir, cortar los brotes que nacen al pie y en el tronco del olivo con una navaja, hacha o un “calabozo”. Las hojas de las ramas podadas se usaban como alimento para los animales domésticos. A su vez, éstos estercolaban el olivar según “ramoneaban” y “triscaban” las ramas podadas de los olivos. Las más gordas eran utili-

zadas como combustible o como material para realizar diferentes trabajos de artesanía. Su madera es muy apreciada para hacer las clavijas de guitarras, y rabeles, cucharas, morteros, almireceros, tarras para la sal y el pimentón, etc. Obras todas ellas ricamente decoradas con un variado repertorio de figuras antropomorfas, zoomorfas, astrales, simbólicas, religiosas, florales, esquemáticas, de cortejo...

Una vez hecha y aprovechada la poda, se rozaba el olivar limpiando los bancales de hierbas que se amontonaban y quemaban. La ceniza resultante, junto con las heces de los ganados que allí pastaban, se utilizaba como abono. (Como curiosidad, en Arenas tenían por costumbre, recoger la ceniza de algunos olivares, para imponérsela a los fieles el miércoles de ceniza). Finalmente se limpiaban los canales por los que discurrían las excesivas aguas otoñales e invernales.

Una vez podado y limpio el campo, se le da la "primera vuelta de arao". El arado más utilizado es el romano, con vertedera de un solo tiro debido a lo escabroso y estrecho de los cerros y montes. Si no tenía vertedera el arado, había que dar dos vueltas, una trasversal y otra longitudinal, para poder llegar "más hondo" y arrancar mejor las malas hierbas. El tiempo y terreno que tardaba una caballería en arar durante una jornada se llamaba "huebra". Por huebras se contrataba a las yuntas para arar los olivares y demás cultivos. Luego se pasaba la reja para alisar un poco el terreno y se le "hacían los pies a las olivas". Esto es, se cava en círculo, en torno al tronco de cada oliva, y se abona.

En abril, para San Marcos, se bendecían los campos para protegerlos de las tempestades y sequías. Para ellos salían en procesión a los cuatro arrabales de Arenas, y desde allí hisopo en mano se bendecían.

Hasta los meses de mayo y junio, el olivar sólo era visitado para "amanear" o atar la caballería cada día al tronco de una oliva. Esta iba comiéndose la hierba y abonando la tierra al mismo tiempo. También se solía segar la hierba para llevársela a los animales domésticos. Y ya bien entrada la primavera, en los meses de mayo y junio, se le da al olivar la segunda vuelta de arado o "barbecho", como se dice tradicionalmente. Con esta segunda "barbechada", además de oxigenar el olivar, se eliminan las abundantes raíces de las hierbas. Después se le vuelve a pasar la reja para dejar liso el suelo y se van retirando las piedras.

Las piedras se reutilizaban en la construcción de los muros, bancales, portillos, casillos, etc. Las más pequeñas se iban amontonando y apilando, formando los circulares "majanos". Sobre todo durante los meses estivales, se aprovechaba para reparar muros, casillos o portillos caídos en el invierno, con el fin protegerlos del diente de los herbívoros domésticos y silvestres. Se dejaba un acceso o portillo a cuyas puertas no les faltaba el cerrojo y candado. También solían construir una pequeña vivienda de piedra de una planta con una o dos habitaciones, llamada "casillo". Los casillos tenían varias funciones. Servían como lugar donde guardar los aperos del olivar, protegerse de las inclemencias climatológicas, guardar o

vigilar las cosechas, etc. En los olivares que estaban más cerca de las aldeas y pueblos, no era extraño que se construyeran una “enramá” para el par de cabras, zahúrdas para los cerdos, la cuadra para la caballería o jaulas para las aves de corral. Si el olivar disponía de alberca o “reguera” para regar, no era extraño hacerse el huerto. En los olivares tampoco faltaban otros frutales, para el autoconsumo, como: guindas, cerezas, acerolas, camuesas, perahigos, albércigos, toronjas, limas, achufafais, granadas, membrillos, peras, cermeños, ciruelos, fresquillas, melocotones, naranjos, limones, caquis, vides, laureles, caquis, etc. La cantidad mínima de olivos en producción para cubrir el gasto anual de una familia media tradicional de siete miembros, es de unos cuarenta a sesenta. Dependiendo de la clase de olivo. A partir de estas cifras, se obtienen excedentes con los que comerciar..

A primeros del mes octubre se volvía al olivar para darle la tercera y última vuelta de arado. Una vez arado se le pasa la “grada” (reja) y el “rulo” (cilindro de piedra macizo que sirve para alisar y dar más firmeza al suelo). De este modo se dejaba la tierra del olivar lo más lisa, impermeable y compacta posible, facilitando así la inminente cosecha del fruto. Mientras se realizaba esta tarea, se recogían las primeras aceitunas para “guisarlas” y consumirlas como fruto. Las llamadas aceitunas “de mesa”. Especialmente las injertas, que suelen madurar a finales de septiembre. Por lo que no es de extrañar comer las primeras el 19 de octubre: San Pedro de Alcántara, fiesta principal de Arenas.

La segunda cosecha aceitunera es para la obtención de aceites. Y se lleva a cabo en los meses más fríos y lluviosos del año: diciembre, enero y febrero.

Durante todo el año, dependiendo de las “plagas” y enfermedades del olivo, había que “curarlas” o “sulfatarlas”, ya que no son pocos los males que acosan al olivar. Enfermedades para las que no había tratamiento hasta bien entrado el siglo XX. La única forma de atajarlas era sulfatar con cal, azufre o cobre los olivos. Las enfermedades conocidas por la tradición son: “La polilla del olivo” (*Prays oleellus*) que devora flores y fruto. La mosca del olivo (*Daucus oleae*), que tiene por costumbre poner sus huevos en el fruto arruinándolo. El gorgojo del olivo (*Rhynchites cibripennis*), cuyas larvas se alimentan del fruto. La mariposa de la muerte (*Acherontia atropos*) cuyas orugas devoran las hojas del olivo matándolo. El barrenillo (*Cuscuta cossus*). Y el gusano de los olivos (*Zaurana pyrina*), temible devorador de la madera. Sin olvidar el no menos temible arañuelo que en el medioevo asoló la comarca vecina, desde entonces conocida como Campo Arañuelo.

Otras enfermedades sin cura conocidas por la tradición, son: la tuberculosis de los olivos, producida por la bacteria *Pseudomonas Savastanoi*; así como la “podredumbre” de las raíces que producen la acción conjunta de dos bacterias: la *Rossellinia necatrix* y la *Armillaria menillea*. Las hojas pueden secarse gracias a la intervención de la infección que producen dos insectos: el repilo y el negrilla.

Estas plagas eran en buena medida contrarrestadas gracias a la acción intensiva de sus depredadores naturales, especialmente las aves y los mustélidos.

“El olivar arenense” es parte integrada del espacio natural que lo envuelve. Pero al mismo tiempo, forma en sí mismo un espacio ecológico definido y único con su propio ecosistema, ofreciendo múltiples recursos a los habitantes de la comarca. Recursos de todo tipo, como los gastronómicos: “ajosporros”, “collejas”, “lechuguillas”, espárragos silvestres o “tarallos” de nuez, de zarza o de esparraguera, tomillo, orégano, romero, hierba buena, poleo, hinojo, toronjil, llantén, achicoria, lúpulo, conejos, liebres, perdices, zorzales, tordos, culebras, lagartos, etc. Otros recursos son los farmacológicos relacionados con la medicina tradicional, como el “Culantrillo” y la “Bolsa del Pastor”, que se utilizaban para contrarrestar los dolores menstruales. La hiedra, utilizada como anticonceptivo tradicional. Y muchos otros: hipérico, belladona, estramonio, datura, rusco, arrayán, mielenrrama, cicuta, gordolobo, agrimonia, malvas, eneldo, angélica, bardana, árnica, aro, avena loca, borraja, berezo o brezo blanco y rosa, alcaravea, celidonia, digitales, helecho macho, cola de caballo, genciana, beleño, escaramujos, ruda, rusco, peonías, etc. E incluso otros recursos como los tintes naturales.

Hasta el siglo XIX, se recogía la resina que crece entre la corteza y el tronco del olivo para hacer perfumes y lacas. La caprichosa orografía de algunos olivares ofrece otros recursos como “la arena de fregar” o greda, que se recogía y vendía en paquetes envuelta en papeles. Se utilizaba para fregar los cacharros o para abatanar el paño...

En la comarca de Arenas de San Pedro hay dos tipos de propietarios de los olivares. Por un lado los abundantes, desperdigados y pequeños olivares de uso familiar que van de las cuarenta olivas a las cien. Y por otro lado los grandes olivares, propiedad de una minoría de terratenientes, que solían ocupar los mejores terrenos con varios centenares de olivos.

Tan sólo en la comarca de Arenas aún quedan más de un millón de olivos en producción. Aquí los olivares son parte importante en las dotes matrimoniales y en las herencias por defunción, entregándose los indistintamente a hombres y a mujeres. Se trata de una de las posesiones tradicionales más rentables sobre las que se mantenía, y aún se mantiene, una buena parte de la economía familiar.

Este sistema diferenciado de propietarios, tiene una muy honda tradición. En los últimos tiempos, los grandes propietarios han perdido su poder al tiempo que la agricultura ha dejado de ser rentable. Viéndose obligados a dividir y vender los grandes olivares a los pequeños propietarios.

Recolección, transformación, comercialización y creencias tradicionales en torno al olivar.

Las aceitunas de mesa

Las campañas de cosecha aceitunera son dos. La primera está destinada al consumo y comercialización de “las aceitunas de mesa”. Se lleva a cabo desde finales del mes de septiembre hasta finales del mes de octubre. Dicha campaña difiere sustancialmente dependiendo del tipo de propietarios olivareros. Cuando se trata de propiedades familiares, la cosecha es para el uso y gasto doméstico. En ella suelen colaborar los miembros de la familia con amigos y vecinos que ayudan “de impulsulta” o sin ningún tipo de interés o compromiso. También lo hacen por “tornadía”: *hoy me ayudas tú a mí y cuando sajes tú, te ayudo yo a ti*. Frente a este tipo de cosecha, está la de comercialización intensiva de grandes propietarios.

En esta primera campaña aceitunera, las encargadas de “ordeñar” los olivos, “sajar” y “guisar las aceitunas” solían ser mujeres. El ordeño de las olivas consiste en seleccionar y coger a mano, una a una, las mejores aceitunas de las ramas de los olivos. Nunca las caídas en el suelo. No hay una clase de aceitunas específica a la hora de recogerlas, cualquier aceituna vale. Basta con que sean “gordas” y estén maduras o a medio madurar, “pintonas”. Las primeras en madurar son las aceitunas injertas, a finales de septiembre. Para octubre maduran las *gordales*, las *sevillanas* y la *manzanilla*, por lo que generalmente suelen ser éstas las “ordeñadas”. No obstante también se recogen las otras clases de aceitunas verdes o inmaduras, como veremos a continuación.

Para recogerlas, no hay un momento del día específico. Basta con ir al olivar con cestas de mimbre donde depositar las aceitunas. Una vez recogida la cantidad necesaria (tanto si son destinadas al autoconsumo familiar, a su comercialización o a ambas cosas) había que “matarlas”, proceso a través del cual pierden el amargor. Para tal fin, se llevaban a casa y se amontonaban sobre mantas viejas en el suelo del zaguán o en la calle, a la puerta de la vivienda. Allí se iban “sajando” una a una, acto consistente en practicar generalmente tres o cuatro cortes longitudinales dependiendo del grosor de la aceituna. Los cortes o “sajauras” se hacen, bien con una navaja o cuchillo, bien con “la tabla de sajar”. Esta tabla es un cajoncillo de madera con una agujerillo en el centro en el que se insertan afiladas cuchillas. Al hacer pasar las aceitunas, una a una, por él, se van sajando solas. Este sistema acelera considerablemente el laborioso proceso. En él los dedos suelen quedar ennegrecidos y con algún corte, por eso al finalizar esta tarea solían lavarse las manos y heridas con agua caliente, zumo de limón, vinagre y jabón casero.

Tras esta labor, se van echando las aceitunas en un recipiente grande: tinajas, sacos de arpillera o cestones si es poca cantidad. El proceso tradicional de matar las aceitunas varía. Básicamente consiste en meterlas en agua fría y limpia, nunca



en agua clorada del grifo. Se dejan “al sereno”, lejos del hielo y de los rayos del sol, ya que las ablandan. Agua que hay que ir cambiando cada tres días durante unas cuatro o cinco semanas. Para evitarse en lo posible esta tediosa tarea, algunos añaden al agua sosa cáustica, cal o sal, costumbre poco recomendable. Otros prefieren poner las aceitunas bajo las “canales” o canalones, aprovechando el agua corriente y sobrante de las abundantes lluvias. A aquellos olivaderos que disponen de albercas o cauces acuíferos propios les basta con meter los cestos o sacos llenos de aceitunas en los pilones o directamente en la corriente. También había quien las echaba directamente en los cauces de ríos y arroyos metidas en sacos en los que introducían alguna piedra para hundirlos. Los ataban con una cuerda, sujetándolos al tronco de algún sauce o aliso próximo, con el riesgo de que las abundantes aguas de lluvia y lógicas crecidas de los ríos, se llevasen corriente abajo toda la cosecha y el trabajo. Fuera como fuese, cambiar el agua a las aceitunas, era una labor tan habitual y necesaria, como tediosa. Cuando en estas tierras un hombre tiene necesidad de orinar, suele utilizar una frase tradicional hecha diciendo: “voy a cambiar el agua a la aceituna”. Mientras que las mujeres, por su parte, “van a regar el perejil”.

Durante el proceso de maceración de la aceituna, hay quien les añade tomillo, sal u otras especias para que vayan cogiendo sabor y aroma. También había aceitunerías que no sajabán todas las aceitunas. Dejaban una porción de ellas “enteras” o sin sajar, metidas en agua dentro de las tinajas, sin tocarlas. De este modo aguantaban todo el año sin estropearse. Este sistema de alargar el proceso de matarlas sin sajarlas, tenía como fin poder disponer de aceitunas de mesa, incluso hasta la cosecha siguiente. También está la costumbre de “macharlas” con un canto rodado, sobre

todo las más grandes, acelerando así considerablemente el proceso. Menos extendida, pero no desconocida, es la costumbre de deshidratarlas hasta convertirlas en frutos pasos, especialmente la afrutada y dulce aceituna *mollar*. En este caso, a la hora de consumirlas, se echaban en agua aliñada con condimentos minutos antes de presentarlas a la mesa. O bien se consumían crudas sin ningún aliño.

Muertas las aceitunas, hay que sazonarlas, guisarlas o condimentarlas. Los condimentos tradicionales varían dependiendo de los gustos y costumbres heredadas de cada familia. Las especias más utilizadas son: sal, tomillo, orégano, laurel, cebolla, ajo, hinojo, poleo, toronjil, cáscaras de naranja y/o limón y pimentón. En la comarca arenense hay dos formas tradicionales de guisar las aceitunas. En crudo, es decir, añadiendo los condimentos sin más junto con la última agua limpia o bien haciendo un “cocimiento” con dichas especias. Una vez enfriado éste, se añade a la última agua.

Durante todo el proceso de matar las aceitunas, guisarlas y servir las, jamás se tocan con las manos o con cazos metálicos, ya que si las manipulamos de estas maneras, las aceitunas se ablandan y pierden. Para moverlas o servir las hay que utilizar siempre un cazo de madera. Cazo que colgaba del cuello de la tinaja atado con una cuerdecilla, para que no se perdiera. En caso de caer en el interior del recipiente, se podía sacar tirando de la cuerda sin tener que meter la mano.

Asimismo, las cáscaras de limón o naranja y el pimentón se añaden en el último momento, ya que también las ablanda. Para todos es muy importante la buena conservación y presentación del fruto, por eso tantos esfuerzos para evitar que se ablanden, especialmente cuando se destinan a la venta. Los pueblos de los valles del Corneja, Amblés y tierras del sur y centro de Castilla y León, eran los principales compradores. Gran parte del excedente aceitunero estaba destinado a estas poblaciones. El excedente se vendía a cambio de dinero o de otros productos carentes en esta comarca. Las aceitunas destinadas a la exportación se vendían verdes, sin sajar ni matar, al peso y transportadas en los serones de las caballerías. La labor de guisarlas la realizaban los compradores.

Tras la primera campaña recolectora u “ordeño” de las aceitunas de mesa en octubre, las tareas olivaderas tienen un mes de reposo hasta la segunda campaña aceitunera. Ésta se realiza en los meses de diciembre, enero y febrero. Durante este tiempo, la soledad de los olivares se ve interrumpida por la frenética actividad humana. El setenta y cinco por ciento de los habitantes del partido arenense abandonaban sus casas durante la campaña aceitunera desde la alborada hasta el “abriquer” (momento en el que el sol besa el horizonte de poniente).

Del mismo modo que en la primera campaña, en esta segunda recolección hay sustanciales diferencias entre las recolecciones de los grandes terratenientes y las de los pequeños propietarios. En cualquier caso la tarea comenzaba con las primeras luces del día. Empezaba con un desayuno compuesto generalmente

por la tradicional “sopa cana”, “patatas viudas”, leche migada o lo que tuviera cada cual en casa (higos pasos, castañas, queso de cabra o algo de carne adobada de la reciente matanza). Tras el desayuno, se cargaban en las caballerías los aperos necesarios: varas, costales, escobas, la comida y puchero, los niños o niñas más pequeños, etc. Se dirigían a pie hasta los olivares portando cada mujer o “cogeora” su propia cesta de mimbre. En ella solían llevar los “anda-capadres” o “vallaencapadres”, ropa vieja, ya que los olivares, en este tiempo, suelen estar embarrados y llenos de “chapatales”. Nada más llegar al olivar, el cabeza de familia encendía una lumbre que se utilizaba tanto para “poner el puchero” como para secar la ropa o calentarse las ateridas manos y pies. En las ramas del Olivomacho o dentro del casillo, las mujeres colgaban sus toquillas de “pelocabra” y se ponían los “andaencapadres”. Se ataban los grandes “mandilones” en los que algunas iban echando las aceitunas en lugar de en las cestas de mimbre. Una vez encendido el fuego y vestidos para trabajar, el ama del olivar ponía el puchero a la lumbre. Generalmente cocían en él legumbres (judías blancas, garbanzos, carillas...), algunas verduras (acelgas, coles, repollo, berzas, nabos...) y un poco de carne o grasa animal proveniente del cerdo sacrificado en la tradicional matanza serrana (morcilla de calabaza, morcilla de acelgas, chorizo sabadeño, tocino, ántima, huesos, tasajo...). En otros casos la comida principal del mediodía estaba compuesta por un caldero de patatas guisadas viudas o con costillas de cerdo adobadas y huevos “escalfaos”. Quienes se lo podían permitir optaban por carne asada a la brasa. Generalmente de cabra, oveja o carnero o algún ave de corral con la que preparar ricos caldos que “entonaran” y resarcieran de las inclemencias meteorológicas.

Mientras las mujeres se “aviaban” y ponían el puchero a la lumbre. Los hombres, que solían ir ya preparados para trabajar sin tener que cambiarse de ropas, comenzaban a “avarear” los olivos. Debido a la altura de muchos de ellos, mientras unos avareaban desde el suelo, otros se subían a las ramas para tirar las aceitunas más altas o escondidas. Ésta no es una tarea fácil, pues no consiste en dar golpes sin más a las ramas cargadas de fruto, hay que saber y conocer las diferentes técnicas de vareo para que el olivo sufra lo mínimo posible, así como para conseguir tirar las aceitunas todas juntas al pie de la oliva, sin “desparramarlas”. De este modo se podían recoger con mayor facilidad y rapidez. Cada golpe de vara se convierte en un arte del que sólo una minoría de vareadores profesionales podía hacer gala. Eran muy frecuentes, entre los buenos avareadores profesionales, las apuestas y “piques” entre ellos. Demostraban con juegos sus destrezas, colocaban una cesta en un punto determinado al pie de la oliva y, de un certero golpe, tenían que conseguir tirar las aceitunas de la rama directamente a la cesta de mimbre. Para ello contaban con varas de diferentes tamaños y peso.

Mientras los “avareadores” tiraban la aceituna, las mujeres iban barriéndolas con escobas caseras hechas generalmente de retama, piorno o lentisco, amontonándolas en torno al tronco del olivo para no pisarlas. Una vez tiradas las aceitunas del pri-

mer olivo, las mujeres o cogeoras, de rodillas, “arrondeleaban” las olivas. O lo que es lo mismo, se colocaban en torno al tronco del olivo recogiendo las aceitunas a “uñate” (con las manos una a una). Les limpiaban el barro, arena, hojas... mientras llenaban sus mandiles o cestas. Se avanzaba siempre en círculo hacia el tronco de la oliva y recogíendolas de fuera a dentro en línea recta si eran suficientes como para cubrir el perímetro de la oliva. Si no eran suficientes, bastaba con ir “arrondeleandola” en espiral, hasta recoger todas las aceitunas. Cuando las aceitunas estaban muy sucias, se solían cribar en grandes arneros o cedazos de piel o alambre. Tediosa labor ésta que suplió la incorporación del “pájaro” en el siglo XX.

Una vez colmadas las cestas, se vertían las aceitunas en los costales. A medida que éstos se iban llenando, se cosían con agujones de hierro o madera de pino y cuerdas de esparto. Se iban amontonando, apoyándolos unos contra otros, en un lugar del olivar de fácil acceso para las caballerías desde donde poder transportarlos con mayor comodidad. Dice el refranero tradicional al respecto “Costal lleno qué mal se tiene. Costal vacío qué mal se doma”. Haciendo referencia explícita al estado de ánimo personal de quienes tienen el estómago lleno y quienes lo tienen vacío.

Los niños y niñas de menor edad, armados con cestillas de mimbre más pequeñas, se encargaban de ir buscando y recogiendo “las cabras”, aceitunas que quedan escondidas bajo la hierba, en el barro o entre las piedras y troncos de las olivas. O las que simplemente caían lejos de “los pies de los olivos”. Para estas labores de recoger las aceitunas a “uñate” entre el frío suelo del olivar, tenían por costumbre, tanto las cogeoras como la chiquillería, colocarse en la punta de los dedos, protegiendo la yema de los mismos, las “boinas” de las bellotas de los abundantes robles, quejigos, alcornoques o encinas. Aunque por lo general, los días que llovía mucho o nevaba, no se solía ir a coger la aceituna. Esos días, los más pequeños podían volver a la escuela o ayudar en las demás tareas domésticas, salvo en los casos de los grandes terratenientes, que por lo general no solían perder ni un solo día de la campaña, como veremos más adelante.

Al mediodía se paraba para comer en torno a la lumbre o en el casillo, dependiendo de los aguaceros o del frío viento. Al caldero o puchero se le solía acompañar con la calabaza, garrafa o jarra de vino de pitarra. Tras la comida, apenas se descansaba, ya que los días y, sobre todo las tardes, en invierno son muy cortos. Hay que aprovechar el tiempo para terminar cuanto antes y poder dedicarse a otras tareas agropecuarias tradicionales. Al declinar la luz del día, se empezaban a recoger los aperos, se cargaban los costales en las caballerías y tanto hombres como mujeres se acicalaban para regresar a sus casas. Lo último que se hacía era apagar la lumbre, recogiendo los troncos, “ascuarriles” y tizones que habían quedado a medio quemar. Se echaban éstos en las cestas para llevarlos al hogar y hacer lumbre con mayor facilidad. Esta costumbre causaba ciertos disgustos, ya que a veces no se apagaban del todo y terminaban por quemar las apreciadas cestas de mimbre; lo que suponía una pérdida importante.

Así se sucedían los días hasta recoger todas las aceitunas del olivar. Al último día de cosecha se le conoce con el nombre del “remate”. El día del remate se hacía una gran fiesta o alboroque. El trabajo era básicamente recoger todo y llevar la aceituna a moler a la almazara. Ese día la comida, y sobre todo el vino, eran más abundantes y las canciones y bailes no faltaban, extendiéndose la fiesta hasta las calles y plazas de Arenas de San Pedro.

La cosecha entre los minoritarios olivares latifundistas varía considerablemente. Cada “amo” contaba con su propia “cuadrilla”. Las cuadrillas estaban compuestas por un número indeterminado de hombres, mujeres y niños que solían superar la treintena de individuos. El número variaba en proporción a los olivos de cada gran olivar. Las cuadrillas estaban formadas por capataces, muleros, arrieros o carreteros, avareadores profesionales y cogedoras. La forma de contratación era por jornales o “peonás”. Recibían una mísera compensación económica por su trabajo. Salvo los capataces, arrieros y avareadores, que estaban mejor remunerados.

Comenzaban a primeras horas del día y terminaban “con los luceros”, esto es, al anochecer. Pero para la mayoría de estos trabajadores, la peoná, comenzaba, horas antes de salir el sol, pues tenían que desplazarse a pie desde sus hogares al “tajo” o lugar de trabajo. En muchas ocasiones teniendo que caminar varios kilómetros al día. Por ejemplo, los trabajadores de las vecinas poblaciones de El Hornillo o de Guisando tenían que andar los seis kilómetros que los separan de Arenas de San Pedro. Allí se reunían con el resto de su cuadrilla para caminar otros seis kilómetros o más hasta los olivares.

Una vez finalizada la tarea, desandaban lo andado cuesta arriba, hasta llegar a sus localidades. Andando unos 24 kilómetros todos los días. Me contaban algunas de aquellas cogedoras que, cuando llegaban a sus pueblos, aún les quedaba tiempo y fuerzas para lavar en la corriente de los ríos y arroyos sus delantales, que colgaban luego en las chimeneas de sus casas, para tenerlos listos la mañana siguiente.

Estos trabajadores tenían que llevar su propia comida. Cada cual lo que tuviera. En muchos casos consistía en una “almorzá” o puñado de higos pasos y castañas o una “vaca” (arenque o sardina salada). El amo del olivar solía poner de su parte “las aguas” (vino de muy baja calidad). Muchas mozas de Arenas y comarca trabajaban como cogedoras para poder hacerse con el tradicional aderezo de serrana. Poco a poco, iban comprando las bolitas de oro bajo que forman las diferentes gargantillas, generalmente 34. Cuando tenían la gargantilla completa se compraban los diferentes colgantes: el galápago, la temblera o la venera. Después los pendientes de herradura, gajolimón, picosierra, africanas, de lazo, de calabaza o de pilón. Y por último un número par de horquillas de plata repujada, con o sin lágrimas, y la botonadura del jubón. Completaban el aderezo con algún alfiler o broche para prenderse con él los tradicionales pañuelos y toquillas. Piezas éstas indispensables en la ceremonia de boda arenense.

Una vez llegados al olivar, el sistema siempre era el mismo, con la diferencia de que en este caso no se hacían lumbres en las que calentarse. Los amos lo consideraban una pérdida de tiempo. Se trabajaba a destajo hasta la caída de la tarde, parando tan solo un ratito al medio día para comer. Cuanto antes se recogiera la aceituna, antes dejaban de pagar los amos los exiguos jornales. Sin embargo, y debido sobre todo a la juventud de las cuadrillas, el camino de casa al olivar y del olivar a casa, se aprovechaba para entablar relaciones de noviazgo. El cancionero tradicional ilustra perfectamente mis palabras, sirvan de ejemplo estas coplillas: “Camino del olivar, tú me enseñaste a querer. No me enseñes a olvidar, que no lo quiero aprender”. “Recogiendo aceitunas, se hacen las bodas. La que no va a aceitunas, no se enamora.” “La del olivo es la fuente, de donde mana el querer. Por eso las areneras, van desde niñas a beber.” “Yo me enamoré de ti, camino de la aceituna. Al ver como las cogías, serrana, una por una.” “Venias del olivar, con la cesta entre tus brazos, para mi fuiste la Virgen, con el niño a su regazo.” “Aceitunas y naranjas, maduran en el invierno. Por eso nuestros amores, andan a expensas de hielo.” “Serrana si tienes frío, cuando vas a la aceituna, pon tus manos en las mías, yo calentaré las tuyas.” “Tienes la cesta a la puerta, señal de arrecogeora. Quién tuviera yegua blanca, pa’ llevar a la señora.” “Camino del olivar, cinco aceitunas cogí. Que son los cinco sentidos, que tengo puestos en ti.”

De este modo, la tediosa tarea se compensaba con el dulce sabor del amor y el amargo del desengaño; poniendo mucho cuidado en no quedarse en cinta las mozas y de este modo “no salir en los cantares” como la moza de esta coplilla tradicional: “Pregunté a la Farracana, que de qué mal padecía. Y me dijo la inocente, de espaldas fue la caída.”

El día del “remate”, el amo de cada cuadrilla, llevaba la merienda para todos. Hacían una gran fiesta en la que no faltaban los aguardientes, el buen vino de pitarra para los hombres y el embocao para las mujeres y niños. Tampoco faltaban los dulces tradicionales y algo de pan blanco. En este ambiente festivo del remate se daba cita una de las tradiciones más antiguas y curiosas de la cosecha aceitunera: el “maculillo” y los “estercolamientos” que las mozas daban como castigos a los mozos. El maculillo consistía en coger al mozo descuidado entre todas agarrándole por las piernas y brazos. Lo zarandeaban como si de un pelele se tratase e intentaban golpear las posaderas del desdichado contra algún canto o piedra del olivar. En otros casos, se estercolaba a algún mozo que hubiese burlado los requerimientos amorosos de alguna moza. El estercolamiento consistía en abrirles la bragueta de los calzones e introducir en salva sea la parte tierra, hojas, estiércol, piedrecillas, etc. sin que nadie pudiera socorrerlos del “castigo” femenino. Por eso el día del remate, aquellos hombres que habían burlado a alguna mujer, prestaban especial atención a éstas, poniendo pies en polvorosa a la más mínima sospecha. Dice una coplilla arenense: “Pa’ una vez que fui a aceitunas, con unas aceituneras, me hicieron pasar el río, sin puente ni pasarelas”. Quizás a simple vista puedan parecernos estas costumbres algo vulgares, sucias, escatológicas o bárbaras; sin embargo encierran en sí mismas algo mucho más atávico

al estar relacionadas con creencias y ritos paganos de evidente cultura arcaizante y matriarcal. Forman parte de un ancestral culto a la fertilidad. Están integradas en los contextos festivos invernales más antiguos de la comarca, tales como; los Carnavales, la entrada en quinta de los mozos y las principales festividades religiosas. San Antón, San Blas, Las Aguedas o San Sebastián. Ritos y costumbres en las que subyacen los cultos milenarios a las fuerzas naturales. El olivo por su parte, ya fue considerado sagrado por todas las culturas que le cultivaron. En el templo fenicio de Melkar en la antigua Cádiz, había un olivo en el patio central que recibía culto. Lo mismo hicieron griegos, o romanos que relacionaron el olivo con la diosa Venus; hebreos, árabes y cristianos también lo consideraban sagrado... En la cultura católica es considerado símbolo de paz, estando íntimamente relacionado con muchos pasajes bíblicos como la paloma que portaba un ramito de olivo en su pico después del diluvio. O el huerto en el que rezó por última vez Jesús de Nazaret, sin olvidar las unciones con los Santos Oleos en diferentes momentos litúrgicos o de la vida de los cristianos: ordenamiento de sacerdotes, culto y preparación de los muertos en su camino hacia la otra vida, entre otros. Así como la costumbre de portar el domingo de resurrección ramas de olivos que, una vez bendecidas, se cuelgan de puertas, balcones y ventanas para preservar la salud y alejar los malos espíritus y brujas. Ramos que adquirían la propiedad sobrenatural de alejar "los nublaos" y la temida "chispa" del rayo de los hogares. Bastaba con encender una ramita del ramo bendecido, ya que el humo tiene el poder de "alejar las tormentas" y las enfermedades incurables o desconocidas. Dice el cancionero tradicional al respecto; "De los árboles frutales, el olivo es el mejor, porque del olivo sale para alumbrar al Señor". Otorgándole muy variados usos e incluso poderes. En Mombeltrán, por ejemplo, el día de San Blas las mujeres solían llevar a la parroquia una jarrita de aceite que depositaban en un gran contenedor. Una vez bendecido era recogido de nuevo por ellas, ya que se le atribuía poderes para curar las afecciones de garganta. Cuando llegaba la Semana Santa, que era cuando entregaban el aceite las almazaras, había por costumbre dar "gotita de aceite" a aquellas personas más necesitadas "para que hicieran el potaje o la tortilla de patatas el jueves y viernes Santo". Para ello iban puerta por puerta recogiendo el "chorrillo aceite" en una jarrita que una vez llena iban vaciando en otra más grande en sus casas.

Creencias, ritos y costumbres de una sociedad eminentemente agropecuaria, cohesionada y solidaria, en la que se daban cita los más antiguos y genuinos ritos de nuestra milenaria y denostada cultura tradicional. Ritos y creencias íntimamente ligados a la idea de la fertilidad. Basta con mirar los diferentes compuestos curativos de la medicina tradicional para darse cuenta de los muchos usos que daban, no sólo al olivo como árbol, sino a sus diferentes derivados: aceite de hojuela, el de infierno, el de la "borra" o alpechines o el de orujo por poner algunos ejemplos. Aunque el principal valor residía, sin duda, en el preciado aceite virgen de característico sabor afrutado y luminosos colores dorados y melados. Con aceite de oliva se curaban los ombliguitos de los recién nacidos. También se usaba en algunos anticonceptivos tradicionales como los "tres rabos grandes de hoja de hiedra en

aceite”, el aceite de hiedra o el de perejil. Existe además la costumbre de macerar diferentes plantas en aceite para curar diversas afecciones cutáneas, heridas o quemaduras. Estas últimas se curaban con el “aceite de hipérico”, aunque a la mayoría de los remedios se les añadían plantas o incluso animales sobre una base de aceite rosas o de romero. Otros, como el aceite de ajos, es muy eficaz contra los parásitos intestinales. Los aceites de mochuelo y el de raposa eran utilizados como bálsamos para curar todos los males. Con “sobos” de aceite en pantorrillas, antebrazos y estómago, se curaban los “asientos” o empachos. El “aojamiento” o mal de ojo, se descubría tomando una gotita de aceite de oliva de un candil con el dedo corazón, y dejándola caer en un vaso de agua. Curándose con rezos iluminados por la luz del candil y del aceite. Con pasta de aceite bendecido y sal untada en puertas y ventanas, se alejaba a las brujas y a las enfermedades de las casas. Cuando un niño o niña sufría de “quebraría” –hernia discal- había por costumbre ir, a ser posible en noche de luna llena, a un olivar un hombre que se llamase Juan con el paciente en los brazos y una mujer de nombre María. “En llegando al olivar la María cortaba un chupón grande de una oliva y lo rajaba longitudinalmente, sin llegar a los extremos. De forma que si presionamos en los extremos se abre la vara en forma de (). Una vez realizada esta operación, María pide a Juan que le pase al niño a sus brazos. Una vez en brazos de María, Juan le mete la vara por la pierna mala hasta la ingle. Y tras rezar “unos padrenuestros”, le quita la vara, atándola con unas cuerdecitas un número impar de nudos. Vuelven a rezar y con una navaja quitaban las cuerdecillas, arrojando la vara al suelo. Si la vara se abría no había forma de curarle, pero si la vara o chupón permanecía unido, sin abrirse, sanaba. En Pedro Bernardo recogí una curiosa fórmula que se recitaba durante este proceso. Dice así; “D’acameló Juan. Tómaló María. Que quiero que lo des, sano de la quebraría”. Pero varía ligeramente respecto a la tradición arenense, al elegir una mimbre en vez de una rama de olivo como medio de sanación.

Estos remedios tradicionales se extendían a los animales domésticos, de los que, en buena medida, dependía su subsistencia. Sirvan estos pocos ejemplos: los empachos de las cabras se curaban obligándolas a “tragar aceite de oliva”. Las cicatrices que dejan las castraciones o “capauras”, como las que se ejercían sobre los cerdos destinados a la matanza, se curaban de la siguiente forma: se cogía “un buen puñado de lombrices de tierra y se freía en una sartén con aceite de oliva hasta convertirlas en una pasta. Una vez fría ésta, se aplicaba en la herida. También “el coricio” o las postulas, se curaban friendo unos trozos de corcho en aceite de oliva, untando la parte afectada una vez enfriado el ungüento. Y “el pipo”, especie de bulto con forma de judía que padecen las gallinas bajo la lengua impidiéndoles comer y provocándoles la muerte, se curaba extirpando con una navaja dicho bulto y “curándolo con un poco de aceite de oliva”.

Otros usos del aceite o derivados del olivo afectan a la cosmética tradicional. En La Adrada, la abuela de Yedra y Ángeles Manzano, tenía por costumbre preparar una mascarilla para limpiar los poros de la cara y quitarse los padrastrós de los dedos. Consistía en lo siguiente: en el cuenco de una mano se echa una cuchara-

dita de sal, si tienes las manos o cara grasa, o de azúcar si las tienes secas, nunca ambas cosas. Luego se añade un chorrito de aceite de oliva, se remueve bien con los dedos de la otra mano y se le añade un chorrito de limón. A continuación, con los dedos corazón e índice, se aplica presionando la piel. Después se limpia con agua fría y jabón secándose suavemente sin restregar. En la mayoría de los pueblos se utilizaba para dar vigor al cabello y hacerlo más manejable para “tejerse” o hacerse el tradicional rizo y moño de picaporte o el de martillo. El mismo jabón casero que utilizaban era, en buena medida, elaborado con el aceite de oliva “requemado” y posteriormente reciclado.

No quiero finalizar sin recordar una extendida, y aún vigente costumbre, relacionada con el olivar, aunque en este caso se hace extensible a todas las demás cosechas agrícolas. Hablo del rebusco. El rebusco es un derecho de todos los habitantes de acceder a las tierras de cultivo tras dar por finaliza cualquier cosecha. Dicha costumbre se trató de erradicar, como lo demuestran las diversas ordenanzas municipales, sin ningún éxito. Como se suele decir por estas tierras, “Antes de que se lo coman los pájaros, se lo coman mis hermanos”. De este modo, aquellas personas que no tenían aceite propio, podían conseguir unos litros o unos dineros al vender las aceitunas a la almazara, o incluso a los propietarios, si les faltaban algunos kilos para “hacer bien la maquila” o el trato en el molino. Dice el refranero arenense al respecto: “Camino de la almazara y de vuelta al olivar, cuántas fatigas yo paso pa'l poco aceite que dan”. O este otro que habla directamente del rebusco: “Este aceite es de rebusco; él me busca y yo le busco. Sube cuestras y baja cuestras. Come, cachorro, que poco te cuesta. Y este vino es de rebusco. El me busca, yo le busco. Sube al pulpito y predica. Y luego sale por la pipa”

Muchos son los datos que se me quedan aún en el tintero en relación con el olivar, pero ni el tiempo ni el espacio permiten exponerlos con la dignidad que tales manifestaciones requieren. No he pretendido en estas páginas hacer un trabajo meramente científico. Tan sólo he tratado, dentro de mis limitaciones, mostrar algo de la impresionante, intensa y extensa cultura tradicional de mi tierra, Arenas de San Pedro. Una cultura serrana que me empuja a bucear en los sentimientos y emociones más profundas y genuinas de tan rica tradición oral. Herencia directa de las vidas, experiencias y observaciones de aquellos que me precedieron y a quienes llamo familiarmente, aún sin conocerlos, nuestros “antepasados”.

En agradecimiento a toda una vida de trabajo impecable. En merecido reconocimiento a tantos desvelos sufridos con el único interés de mostrarnos mejor quiénes somos a través de los que ya fueron. Desde la fortuna que supone el poder disponer de tu tan extensa, valiosa e inacabada bibliografía; sirvan estas palabras escritas sobre “las cosas que pasaban camino del olivar” para rendirte, amigo y maestro, el más merecido y justo de los homenajes: a Don Eduardo Tejero Robledo.

Bibliografía

Difícil me es nombrar aquí uno a uno y una a una, todos y todas mis informantes. Ya que para escribir estas líneas me he limitado, en gran medida, a dejar impresa sus palabras. Palabras que obtuve y obtengo aun de la tradición oral viva de mis paisanos. No solo areneros, sino de todo el partido o valle. Y aun siendo la lista tan extensa como difícil de completar. Siento la necesidad de expresarles mi más sincero agradecimiento. Del mismo modo quiero agradecer a Ana Luisa Ramírez su inestimable ayuda y capacidad de síntesis, sin la cual este artículo, no hubiera sido lo mismo. La bibliografía que he consultado y recomiendo es la siguiente:

- Álvarez-Sanchís, J. R., *Los Vettones*, Real Academia de la Historia, Madrid, 1999.
- Barrios García, A., *Estructuras agrarias y de poder en Castilla. El ejemplo de Avila (1085-1320)*, 2 vols., Ediciones Universidad de Salamanca/Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1984.
- Belmonte Díaz, J., *Judíos e Inquisición en Ávila*, Caja de Ahorros de Ávila, Ávila, 1989.
- Características agroclimáticas de la provincia de Ávila*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1984.
- Caudet Yarza, F., *Diccionario de mitología*, Madrid, 2000.
- Celtas y Vettones*, Excma. Diputación de Ávila, Ávila, 2001.
- Censo de 1787 de Ávila del Marqués de Floridablanca*, Ávila, 1987.
- Cirlot, E., *Diccionario de símbolos*, Madrid, 1997.
- Crónica de la Población de Ávila*, ed. M. Gómez-Moreno, *Boletín de la Real Academia de la Historia*, XCIII, Madrid, 1943, pp.11-56.
- Fuente Díaz, I. de la, *El clima de la comarca de Arenas de San Pedro*, Madrid, 1909.
- García Fraile, G., *Al Sur de Gredos*, Ávila, 1997.
- García Martín, P., *Cañadas, cordeles y veredas*, Madrid, 2000.
- Gómez Matías, M., *Almanaque Parroquial*, 1917.
- González Muñoz, J. M.^a, Chavarría Vargas, J. A. y López Sáez, J. A. (Eds), *Lanzahíta (Avila). Historia, naturaleza y tradiciones*, Ayuntamiento de Lanzahíta/Sociedad de Estudios del Valle del Tiétar (SEVAT), Madrid, 2004.
- Herranz, J. y Álvarez, J., *El convento franciscano de Arenas de San Pedro*, Ávila, 1998.
- Historia de Ávila I. Prehistoria e Historia Antigua*, María Mariné (Coordinadora), Institución "Gran Duque de Alba"/Caja de Ahorros de Ávila, Ávila, 1995.
- Historia de Ávila II. Edad Media (Siglos VIII-XIII)*, A. Barrios García (Coordinador), Institución "Gran Duque de Alba"/Caja de Ahorros de Ávila, Ávila, 2000.
- Historia de Ávila III. Edad Media (Siglos XIV-XV)*, Gregorio del Ser Quijano (Coodinador), Institución "Gran Duque de Alba"/Caja de Ahorros de Ávila, Ávila, 2006.
- Jiménez Ballesta, J. y Barba Mayoral, M^a. I., *Villarejo del Valle*, Madrid, 1993.
- La Adrada... Recuerdos y tradiciones*, Ávila, 2000.

- Libro de la Montería del rey Alfonso XI*, ed. de José Gutiérrez de Vega, Madrid, 1976.
- Luis López, C., *Piedralaves: de aldea a villa. El privilegio de Villazgo de 1639*, Ávila, 1990.
- Luis López, C., *Aportación al Estudio del Estado de La Adrada en la Edad Media*, Ayuntamiento de La Adrada/Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1994.
- Luis López, C., *Aportación al Estudio del Estado de Arenas de San Pedro en la Edad Media*, Ayuntamiento de Arenas de San Pedro/Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1994.
- Luis López, C., *Aportación al Estudio del Estado de Mombeltrán en la Edad Media*, Ayuntamiento de Mombeltrán/Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1994.
- Luis López, C., *Aportación al Estudio del Estado de Candeleda en la Edad Media*, Ayuntamiento de Candeleda/Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1994.
- Madoz, P., *Diccionario geográfico, estadístico, histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, 16 vols., Madrid, 1847-1850.
- Martín Carramolino, J., *Historia de Avila, su provincia y obispado*, Ávila, 1873.
- Martín García, G., *Mombeltrán en su Historia (Siglo XIII-XIX)*, Diputación Provincial de Ávila/Institución "Gran Duque de Alba", Ávila, 1997.
- Martín Romero, R., *Reseña histórica de la villa de Pedro Bernardo, reproducción facsímil de la primera edición de 1899 (Madrid)*, Ayuntamiento de Pedro Bernardo, 1999.
- Martínez Ruiz, E., *El bosque singular del Valle del Tiétar. Historia y Cultura Forestal*, presentación de J. M. Fernández Santiago y prólogo de J. A. Chavarría Vargas y J. M. González Muñoz, Junta de Castilla y León, Salamanca, 2000.
- Pellón, J. R., *Diccionario Espasa Calpe (Iberos)*, Espasa Calpe S. A., Madrid, 2001.
- Rivera, A., *La Andalucía de Ávila*, Madrid, 1925.
- Salinas de Frías, M., *La organización tribal de los vetones*, Salamanca, 1986.
- Sánchez M., E., *Vetones. Historia y arqueología de un pueblo prerromano*, Madrid, 1998.
- Schindler, K., *Música y poesía popular en España*, Madrid, 1991.
- Serrano Cabo, J., *Historia y geografía de Arenas de San Pedro y de las villas y pueblos de su partido*, Avila, 1925.
- Simón Segura, F., *La desamortización española del siglo XIX*, Madrid, 1973.
- Tejero Robledo, E., véase aquí: *Bibliografía general de Eduardo Tejero Robledo*, pp. XX-XX.
- Troitiño Vinuesa, M. A. (Coord.), *Credos: Territorio, sociedad y cultura*, Institución "Gran Duque de Alba" / Fundación Marcelo Gómez Matias de Arenas de San Pedro (Ávila), Ávila, 1995.