

LAS ALMAZARAS DE GÉRGAL

Las almazaras, también conocidas en otros lugares de Andalucía y de España como molinos de aceite, son las fábricas o industrias donde se prensa la aceituna para obtener el aceite de oliva, que ha sido a través de la historia -desde hace más de 5000 años- uno de los pilares básicos (pan, aceite y vino) de la cocina mediterránea.

El olivo y su historia

La aceituna u oliva es el fruto del olivo (*Olea europaea*). El olivo es un árbol que procede del acebuche (*Olea europaea* var. *Sylvestris*), que es la misma planta en estado silvestre. El olivo se encuentra expandido por toda la cuenca mediterránea, siendo Andalucía la zona olivarera por excelencia a nivel mundial.



Ejemplar de olivo

El olivo, la aceituna, el aceite y sus derivados, han sido muy importantes para muchas civilizaciones a lo largo de la historia de la humanidad, pues han ayudado a su supervivencia, principalmente como fuente de alimentación y salud.

El cultivo del olivo se inició hace más de 6000 años. Sus orígenes parece ser que se encuentran en el Oriente Medio, en una zona que comprendería Creta, Egipto, Palestina, Siria, Irak e Irán. Conforme se fueron implantando los olivos, el aceite fue sustituyendo a las grasas animales que se utilizaban en la alimentación y también para otros usos variados.

En Andalucía se cree que fue introducido por los fenicios en el siglo XI a. de J.C. y los griegos lo extendieron en los siglos VI y VII a. de J.C. Grecia

protegió mediante severas leyes su cultivo y a los que arrancaran más de dos olivos se les confiscaba sus bienes y se les desterraba. Según la mitología, fue Palas Atenea quien de una lanza hizo brotar el olivo. Era un símbolo de prosperidad y riqueza, de paz, victoria y vida. Con olivo se hacían las estatuas de los dioses, los cetros de los reyes, los tabernáculos y los instrumentos de combate de los héroes. Era el árbol de la fertilidad y las mujeres dormían sobre sus hojas y bajo su sombra cuando querían engendrar. Al aceite se le atribuían virtudes extraordinarias: rico en sabor y energía, para curar las heridas y dar fuerza al organismo, como combustible para alumbrar por las noches, para ungir los cuerpos y suavizar la piel... Los judíos lo utilizaban para la conservación de los alimentos.

Los romanos, a partir del siglo II a. de J.C., lo extendieron por las riberas del Mediterráneo y por todo el Imperio para uso alimentario y medicinal, como carburante, como arma de guerra, para masajes, como cosmético, para fricciones después del baño, para alumbrado, como purificador en actos religiosos, etc. Convirtieron al olivo en una de las principales producciones agrícolas de la Bética (comprendía la mayor parte de la actual Andalucía), cuyos aceites y aceitunas gozarían de una gran estimación en Roma. Fue tan importante que el emperador Adriano acuñó monedas con el dibujo de una rama de olivo y la leyenda "Hispania".



Mapa de la zona de expansión del olivo en el Imperio Romano

La exportación de aceite de la Bética ya se efectuaba en el S. II, como lo demuestran las estampillas de fragmentos de ánfora encontrados en el monte Testaccio (montículo existente en las afueras de Roma, formado a partir de la época de Augusto - 27 a. C. -14 d. C.- por la acumulación de los tiestos de alrededor de 26 millones de ánforas de aceite y vino,

procedentes en su mayoría de la ciudades de Itálica, Astigi y Córdoba). Las ánforas son vasijas de cerámica con dos asas y un cuello largo y estrecho. Los griegos y romanos las utilizaron para transportar el vino, las uvas, el aceite, las aceitunas, los cereales, el pescado y otros alimentos en todo el ámbito mediterráneo. Llevaban una inscripción o sello de las empresas que las fabricaban. Se colocaban bien ordenadas, a miles, en las naves de transporte. Hay de muchos tipos, cada uno relativo a una bien determinada provincia, con su específica cronología. Las ánforas aceiteras se taponaban con un disco de cerámica, sobre el que se colocaba una pasta de cal, para que al contacto con el aire, se consiguiera un óptimo aislamiento del producto. El peso y la cantidad de aceite de oliva de cada ánfora variaba según el tipo, pero no excedían de los 50 kg.

Con la caída del Imperio Romano en el año 476 d. C. los visigodos continuaron el cultivo del olivo e incluso lo extendieron a zonas de montaña. Así San Isidoro de Sevilla decía en el siglo VI d. C. que la sombra de los olivos cubría el suelo de España.

Posteriormente, los árabes que se instalaron en la Península Ibérica entre el 711 y el 1492 d. de J.C., impusieron su cultivo, las técnicas de recolección de la aceituna y su transformación en aceite en la almazara. El aceite pasó a ser la base de la alimentación: como ingrediente principal de los guisos, para freír otros alimentos o como conservante. Andalucía y la Península se convirtieron en el primer productor de aceite de oliva a nivel mundial.



Diferentes trabajos en una almazara de la Edad Media

Durante la Reconquista -se llama así al período de casi ocho siglos (711-1492), que más bien fue una conquista o invasión- los reinos cristianos

fueron progresivamente desplazando a los musulmanes de norte a sur en la Península Ibérica hasta su total ocupación. En el antiguo Reino de Granada (1013-1492) se permitió vivir a los musulmanes que se convirtieron voluntariamente, los mudéjares, y a los que se convirtieron obligatoriamente, los moriscos, pero tras la Rebelión de los Moriscos (1568-1571), fueron primeramente expulsados del antiguo Reino de Granada y definitivamente de todos los reinos de España en 1609. Se marcharon y entre el inmenso legado que dejaron a los nuevos pobladores está la cultura del aceite.

La palabra olivo procede del término griego "elaia", que evolucionó al latín como "olea" y más tarde a oliva, olivo, olive, oil, oleo, etc. La palabra aceite procede del término hebreo "zait" que se transformó al árabe como "zaitun" o "az-zait" que significa "jugo de aceituna" y más tarde derivaría en aceituna, acebuche y otras. En un principio la palabra aceite sólo designaba al aceite de oliva. La palabra óleo es sinónima de aceite, pero sólo se usaba en los sacramentos cristianos.

El aceite y sus propiedades

Desde la antigüedad el aceite de oliva ha sido considerado por las diferentes civilizaciones como un producto muy apreciado, de maravillosas virtudes, en diferentes aplicaciones: alimentación, medicina, cosmética, carburante, conservante, purificador en actos religiosos, etc.

Su principal aplicación ha sido como alimento, muy rico en grasas y por tanto en calorías, con alto contenido en proteínas y vitaminas (A, D, E y K), lleva todos los aminoácidos esenciales. Es uno de los ingredientes básicos de la cocina mediterránea (aceite, ajo y tomate). Es el motor de la llamada dieta mediterránea, de gran poder antioxidante, que protege de las enfermedades circulatorias y cardiovasculares. Controla el nivel de colesterol, regula la glucosa en sangre, disminuye la tensión arterial, es anticancerígeno, mejora el funcionamiento del aparato digestivo, el sistema nervioso y las funciones metabólicas, evita el estreñimiento, favorece el adecuado desarrollo del sistema óseo y la piel, etc.

Otra aplicación que ha tenido el aceite de oliva ha sido en la fabricación del jabón casero. El aceite usado que ya no estaba en buenas condiciones y el turbio del fondo de los depósitos, se filtraba y se utilizaba en la mayoría de las casas para hacer jabón. Se fabricaba echando en un lebrillo 6 litros de agua y se añadía poco a poco un kilo de sosa cáustica, pues se produce una reacción de la que se desprende mucho calor. Al enfriarse se le añadían

dos puñados de sal y, también poco a poco, 6 litros de aceite, sin dejar de remover la mezcla alrededor de una hora hasta que espesara o cuajara. Siempre se movía para el mismo lado para que no se cortara. Entonces, se dejaba reposar la mezcla en una tina o en una bandeja de madera, unas 12 horas, hasta que se ponía dura, sin dejarla secar mucho, para que no costara mucho cortarla en trozos. A continuación se ponían de canto los trozos en una tabla para que se secaran y se pusieran duros con objeto de que duraran más al lavar. Había quien le añadía azulete para darle color y también un poco de jabón en polvo. Actualmente, en algunas casas siguen fabricando este jabón por sus excelentes cualidades para lavar a mano y para el cuidado de la piel. La mezcla se suele hacer más cómodamente y con más rapidez con la batidora eléctrica. La sosa cáustica antiguamente se sustituía por la sosa de la ceniza de la barrilla, que es una planta alcalina que se cultivó en el litoral mediterráneo por su desarrollo en suelos salinos y de secano. Se cultivó en muchos pueblos de Almería, y en Gérgal en particular, en los siglos XVIII, XIX y parte del XX como materia prima para la fabricación de jabón y en menor medida para la fabricación de vidrios y para la limpieza de ropa y lienzos. La ceniza o piedra se echaba en agua y se colaba, obteniendo una lejía alcalina (carbonato cálcico). Muchas mujeres de Gérgal, hasta los años 60 ó 70, utilizaban para lavar unas pastillas o tortas que hacían amasando la barrilla y dejándola secar.

La recogida de la aceituna y su traslado a la almazara

La campaña de recogida de la aceituna tiene lugar desde el mes de diciembre hasta el mes de marzo, dependiendo de la climatología del lugar y del volumen de la cosecha de ese año. Es una faena dura, por el frío y por el esfuerzo y sacrificio que requiere este trabajo.



Rama de olivo con aceitunas

Se realizaba en familia, pues la agricultura tradicional ha sido de subsistencia. Se procuraba recoger para todo el año los alimentos básicos que se necesitaban: el aceite, la harina, las legumbres (garbanzos, habas...), los productos de la matanza del cerdo, las patatas, las hortalizas, las frutas, la leche de las cabras (se solían tener una o dos), las gallinas para los huevos y la carne, y poco más. Por tanto, el aceite era imprescindible para la despensa de la casa.

Los olivos que tradicionalmente se han cultivado en Gérgal son grandes, muchos de ellos centenarios. La mayoría tienen un solo pie, o tronco, de gran tamaño. Se han desarrollado a gran anchura y altura, por lo que la faena de la recogida de las aceitunas es más difícil y hay que utilizar escaleras (se solían hacer con los palos o pitacos de las pitas por su poco peso y resistencia) para subirse a las ramas más altas, que en los típicos olivos de Jaén o Granada, de volumen pequeño y con varios pies, hacen más accesible su recogida.

Las clases de aceitunas que se cultivan en Gérgal son de las mismas variedades que en Andalucía, es decir, la picual -de tamaño grande y alargadas, son las más tempranas, resisten a las heladas, los olivos las echan a los dos o tres años de plantarse-, la cornicabra -afiladas, buenas para el aceite y como aceitunas verdes de mesa-, la arbequina -pequeñas y redondeadas, muy resistentes al frío, buen rendimiento de aceite-, la manzanilla gorda -de tamaño más grande que la picual, buenas para aceite y para aderezo-, la manzanilla fina -es de las más tempranas, buenas para aderezo-, la farga, la blanqueta, la sevillana...

En Gérgal, era costumbre coger aceitunas verdes de las más grandes, más o menos un mes antes de su recogida, para aliñarlas y comerlas solas o en ensalada. Se cogían unos 5 kg. de aceitunas y se ponían en un cubo con agua y 200 g. de sosa cáustica de 6 a 8 horas para curarlas y perdieran el amargor, después se lavaban para que perdieran el sabor a sosa y se ponían en agua durante 24 horas. A continuación se echaban en una orza de barro o tinaja en una salmuera que se hacía con 3 ó 4 puñados de sal, unas cortezas de limón, unas cortezas de naranja, tomillo, ajos enteros (tres cabezas), hinojo, laurel y cuando pasaban unos días se rectificaban de sal si era necesario y estaban listas para servir. También se preparaban las aceitunas negras partidas con un golpe seco de una piedra, se dejaban secar al sol y después se espolvoreaban con sal y ya estaban listas para servir poniéndoles ajo partido, sal y aceite. Se preparan también poniéndolas en remojo y

cambiándoles el agua todos los días durante una semana, el último día se echan en un tarro lleno de agua con sal y especias como orégano, hinojo, estragón, clavos, nuez moscada... y medio limón. Se cierra el tarro, se dejan en maceración durante dos semanas y listas para comer.

Para echar la aceituna, o separarla de las ramas del olivo, debe estar de color negro o negro rojizo, es decir, ya madura. Si la aceituna ya está en el suelo, en buenas condiciones, se recoge a mano, una a una. Para cogerla del olivo, primero se colocan unos fardos -especie de tela en forma de red que también se hacía con sacos abiertos y cosidos- en el suelo rodeando el tronco para que caiga en ellos la mayor parte de la aceituna que se tira del árbol. Antiguamente también se utilizaban mantas y jarapas como fardos. Las ramas que son accesibles desde el suelo se cogen ordeñando las hojas para separar las aceitunas, las que no están al alcance de las manos se cogen desde el suelo vareando la aceituna, es decir, mediante golpes con un palo largo, y también desde una escalera o subidos en una rama fuerte con garabatos -especie de vara que por una punta acaba en un gancho para colgarla y por la otra en una y griega para golpear-, teniendo cuidado de no lastimar las ramas para que no se pierda la cosecha del año siguiente.



Vareo de la aceituna y recogida en los fardos

Una vez recogida en los fardos, hay que limpiar la aceituna de las hojas y pequeñas ramas que habían caído del árbol. Tradicionalmente esta operación se hacía "ablentando" (aventando), es decir, lanzando "almorzadas" o puñados de la aceituna en sucio por el aire, contra la dirección del viento -era necesario que soprase un poco de viento-, hasta unos fardos que se habían colocado sobre unas ramas formando una pared y un suelo, en forma de L, para que la aceituna limpia cayera sobre ellos en la parte final, porque pesaba más, y las hojas y ramas, que pesaban menos, caían al suelo o se

quedaban en el primer tramo del fardo. A continuación se volvían a limpiar las hojas y ramas que habían llegado a la aceituna limpia y se procedía a su llenado en sacos que se cargaban sobre las bestias -burros o mulos- para transportarla a la almazara. En los últimos años, los cosecheros esta operación la realizan con una criba en la que cuelan las hojas y la aceituna queda limpia sin colar. En la actualidad se limpian directamente en las almazaras.

La almazara y su funcionamiento

La palabra almazara proviene del latín *amurca* que significa "pasta amarga procedente de la molienda" y del árabe *al-ma'sara* o *al-mahsara* que significa "la que extrae" o "lugar donde se exprime". Con este término se nombra al edificio donde se extrae el aceite y a toda la maquinaria e instrumentos que contiene.

En la almazara se moltura o muele la aceituna, es decir, se tritura para separar su aceite de las demás sustancias que lleva. La aceituna contiene aproximadamente: entre un 18% y un 32% de aceite, entre un 40% y un 55% de agua y entre un 23% y un 35% de hueso y tejidos vegetales.

Desde que la aceituna llega a la almazara se suceden los siguientes procesos:

1) La limpieza, lavado y clasificación por calidades o variedades es la primera operación que se les hace. Las aceitunas se deben moler el mismo día que llegan a la almazara, pues cuanto más se dejen, su calidad es menor porque fermentan y el aceite se oxida. Era frecuente que esperaran algunos días en los "atrojes" (trojes) por necesidades de funcionamiento.

2) La molienda consiste en la trituración de la aceituna mediante piedras, muelas o rulos cónicos (el empiedro) para formar una pasta homogénea que era amasada mediante unas paletas que tenía el rodezno (rueda que se movía con el movimiento del empiedro) con objeto de separar el aceite del resto de sustancias que tiene. La temperatura de batido no debe pasar de 30° C para que no se oxide y pierda aromas.

3) El prensado es la operación que consiste en sacar de la pasta el aceite y el agua vegetal. Antiguamente se realizaba mediante prensas de vigas de madera (llamadas de viga y quintal y de viga y husillo). En el siglo XX las almazaras se fueron modernizando con la prensa hidráulica. La masa o pasta de aceituna se colocaba sobre los capachos o capachas que se ensartaban en la aguja de la vagoneta. De aquí se llevaban a la prensa y se sometían a

presión para que soltaran por dos agujeros, uno a cada lado de la vagoneta, el aceite y la jAMILA (los residuos) en el pozuelo, quedándose en los capachos el orujo.

4) La decantación consiste en la separación del aceite del agua y restos de partículas vegetales. El aceite y la jAMILA caían al pozuelo y pasaban después a otros depósitos, de manera que, los residuos sólidos se iban al fondo y el aceite quedaba en la superficie por su menor densidad.

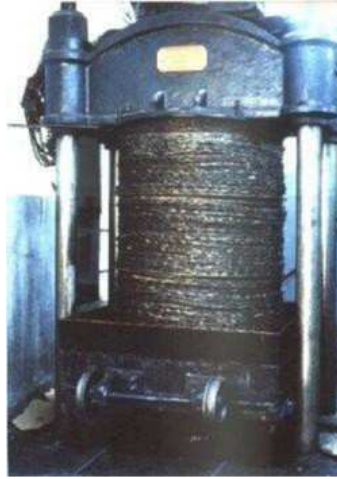
La molienda de la aceituna en Gérgal

Cuando llegaban las aceitunas a la almazara se pesaban en la báscula. De aquí pasaban a los "atrojes" (trojes) donde se vaciaban. La aceituna de los cosecheros más importantes se ponía en un "atroje" diferente para molerla independientemente. La jarCIA -vasijas en las que se transportaban- eran los "tocines" -unas "aguaeras" (aguaderas) de pleita- y los sacos, que se empezaron a utilizar más tarde. Una vez vaciados los sacos se pesaban los envases de nuevo, la tara, para descontarla del primer peso -envases llenos- y le entregaban al propietario un vale con los kilos que había "en limpio".

El paso siguiente era echar las aceitunas en una "torva" (tolva) -recipiente en forma de pirámide invertida, abierta por la parte superior-. De aquí las aceitunas salían por un sinfín -tubo de chapa cortado en espiral para que suba la aceituna- o una canal a través de una cinta transportadora que se movía por un motor eléctrico para caer a una "turbina" o vasija que las iba dejando en el centro de los "rulos" (muelas) -piedras grandes cónicas de granito- que giraban sincronizadas hacia el mismo lado y a la misma distancia, gracias a un motor eléctrico y a los resortes y engranajes que llevaba el mecanismo.

Las almazaras de Gérgal solían tener dos rulos o piedras, las más antiguas eran de caliza -se solían traer de Alhama- y después se sustituyeron por las de granito, pero en los últimos tiempos también hubo de tres rulos. Las aceitunas eran machacadas en este movimiento por los rulos que giraban sobre el "empiedro" -base de granito-. En la parte de afuera del "empiedro" había una canal donde iba cayendo la masa de la aceituna y una "escobilla" metálica la iba empujando para que cayera por un agujero para amasarla con el movimiento del rodezno en la batidora o "batea" -recipiente que tenía un resorte mecánico, una rueda hidráulica con paletas curvas-.

La masa se mezclaba con un poco de agua caliente que caía sobre ella y después se llenaba en calderetas o cubos -vasijas metálicas que tenían un asa en la parte más baja y otra asa por arriba para cogerlos con comodidad-. Con la prensa hidráulica ya no era necesario calentar el agua.



Prensa hidráulica de una almazara

Las calderetas se transportaban hasta la "vagoneta" donde se colocaban los capachos o seras -con bordes-, o las capachetas o seretas -sin bordes-, ensartados por un agujero que tenían en el centro, sobre un eje llamado "aguja", de uno en uno, echando sobre cada uno de ellos una caldereta de masa extendida. La cantidad de capachos venía determinada por la altura de la "aguja", sólo se dejaba descubierta la punta, para que encajara en el grueso de la cabeza de la prensa. Los capachos se fabricaban en Jódar (Jaén), también se fabricaron algún año en Gérgal para la almazara de Miguel Martínez Cuadra con trabajadores de Jódar.

La prensa hidráulica se basa en el Principio de Pascal para conseguir un aumento de la presión ejercida sobre una superficie de un fluido (líquido) en todas las partes del mismo, es decir, es una máquina simple con vasos comunicantes impulsados por pistones que amplifica notablemente la intensidad de una fuerza. Los pistones son cilindros de acero niquelado, sin fisuras, que se ajustan mediante un cuero de corona circular para evitar que se salga el agua. El agua se bombea con una bomba hidráulica a una presión que no debe sobrepasar un tope -según la almazara, oscila entre los 250 y 400 atmósferas- porque si es mayor se pueden romper los capachos de esparto. La prensa más comúnmente utilizada consiste en dos puentes de fundición unidos por cuatro columnas de acero y un émbolo que se mueve dentro de un cilindro.

Cuando estaba la vagoneta completa de capachos -tenía su nivel de llenado- se empujaba para desplazarla por unos raíles hasta la prensa. Una

vez dentro de ella, se nivelaba hasta que el eje de la vagoneta quedaba en el centro de la cabeza de la prensa. La vagoneta subía hacía arriba por la fuerza de los "bombines" mediante un "pistón" que prensaba los capachos para que soltaran el aceite. Se regulaba su fuerza mediante un reloj que tenía cuatro tiempos según la fuerza con que había que accionar la prensa, dos tiempos para subir y dos tiempos para bajar. El "pistón" salía del suelo cuando los bombines se ponían en marcha para ayudar a prensar el "carga" - carga de la vagoneta con los capachos- hasta que soltara todo el aceite y la "jamila" (jámila) -los residuos líquidos- o alpechín.

La vagoneta tenía dos agujeros, uno a cada lado, y el aceite caía a los "pozuelos" -depósitos o vasijas, de base cónica, empotrados en la tierra, con pendiente en el fondo para favorecer el vaciado del orujo y la jamila-. De aquí pasaba a los "aclaradores" -compartimentos en el suelo llenos de agua caliente para que la jamila se fuera depositando en el fondo para caer después en las "jamileras" que había que "castrar" de vez en cuando para recuperar el aceite que se escapaba de los pozuelos. El aceite más claro, por su menor densidad, se iba a la parte de arriba que tenía una salida hacia los depósitos -vasijas metálicas de donde surtían a los cosecheros- o hacia el aljibe -para venta general-.

Los cosecheros eran las personas que llevaban la aceituna de sus olivos a la almazara. Unas veces se la pagaban mejor y otra peor, según la aceituna "rendía", porque la aceituna no era igual de buena todos los años, dependiendo de las inclemencias del tiempo, del lugar o zona, no daban la misma cantidad de aceite las de la vega que las de secano, y de su cultivo. La maquila era la parte que se quedaba el almazarero por la molienda. Se solía dar a los cosecheros 22, 23, 24 ó 25 libras (una arroba de aceite) por fanega (50 kg.) de aceituna, según el rendimiento que tenía la aceituna que se entregaba (aproximadamente el 20%). La equivalencia de las medidas utilizadas es: 25 libras = 12' 5 l. = 11' 5 kg. Una libra de aceite = 460 g. Para hacernos una idea de la aceituna que se molía en la cosecha de un año, en los últimos años que trabajó la Almazara de José "Casas", llegó moler más de 400.000 kg., teniendo en cuenta que aproximadamente la mitad se traía de fuera.

Historia de las almazaras de Gérgal

El padre Tapia, famoso investigador almeriense, nos dice de Gérgal, en su "Historia General de Almería y su Provincia" que en época árabe existían: "*...siete hornos de pan de cocer, ocho molinos harineros, tres almazaras y un*

alfar de cántaros, ladrillos y tejas constituían los servicios e industria del lugar. Su mojonera tiene doce leguas en redondo..."

En Gérgal, el cultivo del olivo ha sido una actividad agrícola tradicional, siendo uno de los principales medios de vida de sus habitantes. Sabemos por el Libro de Apeo de Gérgal realizado a partir de 1575 que las tierras de regadío comprendían unas 80 ó 90 hectáreas, densamente pobladas de árboles frutales con predominio de morales y olivos. El concedor morisco Diego Hernández El Chaguid -gergaleño que vivía en Úbeda (Jaén) desde hacía cinco años, tras la expulsión de los moriscos en 1570- traído para la confección del Libro de Apeo, declaró: *"Fue preguntado cuántas arrobas de azeite cogían cada año en el término de Gérgal e dijo que cogían los dichos moriscos myl arrovas de azeite, más y menos cada un año, e que agora están los olivos muy secos y maltratados."*

El Libro de Apeos de Gérgal nos dice que existían tres almazaras, lo que nos da idea de la importancia que había llegado a tener Gérgal en el cultivo de la aceituna y la producción de aceite. En los demás pueblos del Valle del Andarax, había tres pueblos que tenían dos almazaras (Benizalón, Lubrín y Lucainena), los demás una o ninguna y solamente Gérgal tenía tres.

Estas almazaras se encontraban, una en el mismo pueblo: *"Yten apeamos un molino de azeyte metydo en el lugar, que hera de muchos moriscos. Tyene dos albercas. Está buen ala casa. Y tyene una piedra y entra en ello un solar hazia arriba, junto a el camyno..."*. Las otras dos estaban cerca, una en el ejido: *"...en el egido, que hera de Luis Caçela y otros, tyene piedra y la casa razonable"* y la tercera en la vega: *"...el tercer molino de aceyte había pertenecido a García el Arvi, está bueno y sano."*

Por el Catastro de Ensenada (1749-1756) sabemos que había olivos de tres calidades que producían aceituna un año cada dos. Por término medio los de 1ª calidad producían 2´5 arrobas, los de 2ª calidad, 1´5 arrobas y los de 3ª calidad, 1 arroba. Suponiendo que los árboles fuesen todos de 2ª calidad para hacer el término medio, en 1568, en Gérgal habría unos 1400 olivos.

El Anuario de Almería de 1925 dice que las almazaras que había en Gérgal eran de:

- *Espinar Martín, Juan*

- *Sánchez Iglesias, Micaela*

- *Urrutia Martínez, Juan*

El Anuario de 1932 dice que los cosecheros principales de aceite eran:

- *Marín Ortega, Cayetana*

- *Sánchez Iglesias, Micaela*

Tomando como punto de partida o de referencia estas almazaras, vamos a tratar de inventariar las últimas almazaras conocidas en Gérgal pueblo y sus anejos. Son las siguientes:

- La *Almazara de Juan Espinar Martín* estaba situada al principio de la Calle Hospital, frente al Grupo Escolar actual, por debajo del principio de la Calle La Iglesia (esta calle se hizo en los años 70 y llega hasta la parte alta de la Iglesia atravesando el pueblo entre la Carretera de Las Aneas y el casco urbano). Sus propietarios Espinares han tenido una rama familiar muy poderosa e influyente en Gérgal en la que ha habido abogados y grandes propietarios. Antiguamente se decía un dicho en Gérgal que corrobora la importancia de este apellido: "*Gérgal tiene tres males: los vientos del Norte, los Contreras y los Espinares*". Los siguientes propietarios fueron Gracia Soria y su marido Emilio Contreras, conocido por "El médico Soria" por su profesión.

Esta almazara era de las llamadas de sangre, es decir, las piedras de moler se movían con la fuerza que producía un burro o mulo al girar amarrado a una viga con los ojos tapados.

Sobre los años 1945, 1946 y 1947 fue arrendada a Miguel Martínez Cuadra, "Miguel El Bizco", un "ingeniero e inventor" sin estudios de la época, que la puso en funcionamiento con electricidad, la primera de Gérgal que funcionó así. En su haber también están otras obras como el montaje de dos molinos harineros de cubo en la Rambla de Gérgal (uno en Puertocarrero, conocido como "Molino Capullo", y otro cerca del Cortijo Montero, conocido como "Molino La Hormiga"), una maza para majar esparto, que después se empaquetaba, en el Molino de Puertocarrero, aprovechando el movimiento del rodezno, y una dinamo que daba luz a su vivienda aprovechando el salto de agua de 17 m, la primera prensa hidráulica, según el Principio de Pascal, en la Almazara de Cruz de Mayo de su propiedad, la instalación en este mismo local del primer Cine de Gérgal en la segunda década de los años 40 y el primer y único Molino harinero eléctrico que ha habido en Gérgal (funcionó desde el año 1952 hasta el 26 de febrero de 1976).

En 1948, Miguel Martínez Cuadra, dejaría esta almazara porque sus propietarios Gracia Soria y su marido conocido por "El Médico Soria" le rescindieron el contrato. Los siguientes años, 1948 y 1949, los nuevos propietarios de esta almazara fueron José "Casas" (José Sánchez Martínez) y José Soria Sánchez. En 1950 dejó de funcionar, pues los dos socios se trasladaron a la almazara conocida por Almazara de José Casas.

- La Almazara de Micaela Sánchez Iglesias estaba situada en el Cortijo que hay cerca de la Puerta de la Ermita de San Sebastián, conocido también como "El Banco" -porque en la casa de su propietario, que queda en la Calle Llana o de Sebastián Pérez, hubo un Banco de dinero-, justo donde actualmente se ubica el Centro de Interpretación Astrofísica y Medioambiental. Esta señora era la propietaria del Cortijo de Los Jarales en la Sierra de Los Filabres. Se supone que dejó de funcionar a finales de los años 20 o principios de los años 30. Durante muchos años han existido en este lugar unas ruinas que constataban su existencia, pues algunos gergaleños recuerdan, cuando jugaban de niños en los años 40 y 50, unas tinajas con restos de aceite. Es también una prueba de su existencia la alusión, que se hace en la escritura de compra-venta que se hizo en los años sesenta cuando Emilio Contreras Soria vendió este cortijo a su actual propietario José Contreras Naveros, en la que dice que allí existió una barrilería y una almazara. Por lo visto, parece ser que las dos industrias estaban contiguas.

- La Almazara de Juan Urrutia Martínez, también conocida por Almazara de Juan Parra Romero y por Almazara de José Casas, estaba situada en el paraje de Cruz de Mayo, en el camino de la derecha que va al Carril, por debajo de la Balsa de Dña. Gracia (llamada así porque regaba su cortijo) y lindando por la derecha con la Balsa del Cortijo Miura. En la actualidad se encuentra en un camino vecinal que ha quedado al sur de la autovía A-92 en la parte oeste del núcleo urbano.

Hemos visto anteriormente que en el año 1947 Miguel Martínez Cuadra, "Miguel El Bizco", dejaba la Almazara de Juan Espinar Martín y se trasladaba en arriendo a ésta, que por entonces era propiedad de Juan Parra Romero. Había sido una antigua barrilería y funcionaba como las antiguas almazaras de sangre de toda la vida, es decir, con la fuerza de una bestia (burro o mulo) que con los ojos tapados daba vueltas tirando de una viga que movía las dos piedras o rulos cónicos que molían o machacaban la aceituna. Él cambió la fuente de energía animal por la electricidad. La tuvo en explotación en los años 1948 y 1949, y en 1950 se volvió a trasladar a un

local de su propiedad en el paraje de Cruz de Mayo que había sido una Barrilería y entre 1945 y 1950 el primer cine de Gérgal.

A principios de los años 50, como también hemos visto anteriormente, la tomaron en explotación José "Casas" (José Sánchez Martínez) y José Soria Sánchez. Más tarde, sobre 1956 ó 1957, se la compraron a Juan Parra Romero, y poco después José Soria se marchó a Madrid, quedándose como único propietario José "Casas". Desde entonces él -hasta su jubilación- y después sus hijos Juan y José Sánchez García la han tenido en funcionamiento hasta principios de los años 90. Ha sido durante la mayor parte de los años 60, 70, 80 y principios de los 90 la única almazara que ha funcionado en Gérgal. Muchos gergaleños han trabajado en ella como almazareros en los tres meses que solía durar la campaña de la aceituna en turnos de día y noche.

Estaba dotada de todo tipo de maquinaria, utillaje y herramientas para su funcionamiento. Así tenía: tres rulos o piedras cónicas de moler -las más antiguas de caliza, las últimas de granito-, prensa hidráulica, "atrojes" (trojes o baches), pozuelos, fargues o acequias, capachos o seras, capachetas, tinajas o depósitos, báscula... Para el prensado y obtención del aceite con la pasta obtenida en la molienda tenía una prensa de husillo manual que después funcionó con electricidad y más tarde se sustituyó por una prensa hidráulica.

Su antigüedad es desconocida, y es probable que aquí existiera otra almazara anterior por los restos de dos empiedros cilíndricos que existen en el patio de trojes.

- La Almazara de Miguel Martínez Cuadra ("Miguel El Bizco"), también llamada Almazara de Cruz de Mayo o de la Santa Cruz por encontrarse situada en el paraje de Cruz de Mayo, junto a la Ermita de la Cruz de Mayo, frente a la antigua Terraza Discoteca "La Granja" y el cruce de la Carretera de Las Aneas.

Su propietario, Miguel Martínez Cuadra, había dejado la Almazara de Juan Espinar Martín en 1947 cuando su propietaria Gracia Soria le rescindió el contrato; de aquí se fue a la Almazara de Juan Parra Romero y en 1950 se volvió a trasladar a este local que había sido una Barrilería para el envasado de la uva de barco y en el que había instalado después el primer Cine de Gérgal entre 1945 y 1950. Esta almazara estaría en funcionamiento hasta 1962 ó 1963.

Su propietario la montó con maquinaria e instalaciones modernas de la época. Funcionaba con electricidad y fue la primera almazara de Gérgal que instaló la prensa hidráulica según el Principio de Pascal.

Su actual propietario Juan Francisco Martínez Carreño la ha reconvertido en una nave industrial. Se conservan en una casa privada la piedra de asiento y los dos rulos, todo ello en caliza.

- La Almazara del Camino de Las Terreras o de El Carril, es una antigua almazara que estaba en el camino que iba hacia El Carril. Para situarnos, se bajaba del pueblo por la Carrera que partía del Cuartel de la Guardia Civil y al llegar al Cortijo del Cura, en lugar de tomar el camino de la izquierda que iba a la Fuente de La Canaleja y a la Rambla, se tomaba el de la derecha que nos llevaba hacia El Carril. Justo al terminar el Cortijo del Cura había un camino estrecho que también comunicaba con La Canaleja, pues enfrente, haciendo esquina con los dos caminos había unas ruinas de una almazara que los más viejos del lugar no recuerdan haberla visto funcionando. Este camino más adelante se bifurca en dos: por la izquierda el camino de Las Terreras, que continúa por el Cortijo de los Pinos o de Don Gonzalo hasta llegar a El Carril por la balsa de La Canal, y de frente por el Cortijo de los Eucaliptos o de Doña Adela hasta bajar a El Carril.

- La Almazara de Las Aneas, también llamada Almazara de Los Millonarios y Almazara de Juan Martínez Urrutia (padre de Miguel Martínez Cuadra), estaba situada en la salida de la carretera de Las Aneas al Almendral, junto a la curva que se tomaba para ir a las Minas de Los Malagueños.



Almazara de Las Aneas en la actualidad

Es de antigüedad desconocida. El edificio está en estado semirruinoso y se puede observar que era de las llamadas de sangre (funcionaba con la fuerza de una bestia), y aún permanecen en él, la prensa y las piedras o rulos.

- Las Almazaras de Aulago, se encuentran, una en la parte de abajo y otra en la parte de arriba del pueblo, a orillas de la Rambla. Su origen parece ser árabe, aunque sus edificios actuales se construyeron entre 1920 y 1930. Molían alrededor de 150.000 kg. de aceituna, según una estimación hecha por los propietarios y cosecheros de la época. Se cerraron en la Guerra Civil (1936-1939). Eran de sangre, pues en esta época no había electricidad en Aulago.

La de la parte de arriba se llamaba Almazara de Pelayo (su mujer se apedillaba Membrive) permanece en estado de conservación aceptable porque al estar hecha de tapial, sus muros -en los que se observan mechinales- se han endurecido con el tiempo debido a su clima seco. Su estado de conservación es bueno. Es la de mayor tamaño de la zona y posee una prensa de viga de 10 m. de largo formada por tres maderos unidos con abrazaderas de hierro. Existen en ella varias piedras o rulos en el interior y en la zona de trojes (hay más de cuarenta).



Estado actual de la Almazara de Aulago

- La Almazara del Royo (Arroyo Verdelecho) estaba como su nombre indica en este anejo de Gérgal. Daba servicio a los olivares de estos pagos, de tamaño menor que las de Gérgal. Era de un solo rulo y el último que funcionó se lo llevaron de la Almazara de José Casas que los había renovado por otros de granito.

- En la actualidad la única almazara que funciona en Gérgal, desde la temporada 2010/2011, es la almazara móvil "La Casa del Castillo" que se ha ubicado en el Paraje Cruz de Mayo, a la entrada del Cortijo de Juan Márquez, junto al Barranco del Cementerio. Sus propietarios son Ángel Uceda y José Pardo.



Y éste ha sido el recorrido que hemos hecho por el tiempo para conocer este patrimonio industrial que estamos obligados a estudiar, conservar y en la medida de lo posible recuperar.

A continuación un poema de nuestro "Poeta de Gérgal" que nos evoca cómo eran las almazaras que hemos contado.

LAS ALMAZARAS DE GÉRGAL
A Carmen Soria Sánchez

Perfumado de aceituna...
 -¡de paladares deleite...!-
 las almazaras de Gérgal
 daban exquisito aceite...

De los añosos olivos...
 -cultivados en bancales...-
 provenía aquel oro verde...
 ¡de sus verdes olivares...!

En asnos y mulos iban
 a parar a la almazara
 serones llenos de olivas...
 de brillante piel morada...

Que luego el almazarero
 en aceite transformaba...
 y en garrafas y vasijas
 los gergaleños llevaban,
 -alegres y satisfechos...-,
 y en los cortijos o el Pueblo
 para el año almacenaban...

¡Porque habiendo pan y aceite
 a nadie el hambre espantaba...!

Las almazaras de Gérgal

**daban aceite dorado...
¡mas hoy, como sus molinos,
son historia del pasado...!**

W. Sader

Fuentes documentales:

- García Latorre, Juan. "Sierra de Filabres entre los siglos XV y XIX: paisajes agrarios, economía y estructuras sociales". Tesis doctoral. Universidad de Granada.
- Anuario de Almería. 1925
- Anuario de Almería 1932
- Entrevistas orales a gergaleños y gergaleñas, a los que quedo profundamente agradecido.

Juan López Soria