

Conocimiento tradicional en el olivar sevillano

Etnografía de
la Aceituna Manzanilla
y Gordal Sevillana

Conocimiento tradicional **en el olivar sevillano**

Etnografía de
la Aceituna Manzanilla
y Gordal Sevillana

Promueve:

Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal (APAS).

Edita:

G.D.R. Serranía Suroeste Sevillana, Aljarafe-Doñana, Bajo Guadalquivir, Campiña-Alcores, Corredor de la Plata, Gran Vega de Sevilla; Excma. Diputación Provincial de Sevilla.

Autores:

Ramón Rodríguez Franco; Victoria Márquez Rodríguez; Irene Soriano Castilla.

Diseño y maquetación:

Cactus. Investigación Cualitativa y Comunicación S.L.

Imprime:

Coria Gráfica S.L.

—

ISBN: 978-84-608-3953-8

Año: 2015

ÍNDICE

PRÓLOGO: La cooperación como motor de cambio.....	7
INTRODUCCIÓN	8
LA EMERGENCIA DEL OLIVAR EN ANDALUCÍA	12
Notas históricas sobre el olivo	15
El olivo, el Mediterráneo.....	17
LAS ACEITUNAS DE MESA	24
Las variedades Manzanilla y Gordal sevillanas	31
Manzanilla de Sevilla.....	32
Gordal de Sevilla.....	34
Condicionantes percibidos para el cultivo	36
Descripción de los olivos Manzanillo y Gordal	38
- Planta	38
- Hojas	40
- Flor.....	42
- Fruto.....	43
Reproducción y propagación.....	48
- Esquejes	48
- Injertos.....	49
- Trasplante final	52
- Suelo	53
- Manejo del olivar Manzanillo y Gordal	53
- La poda	55
- El riego.....	60
Plagas y enfermedades más usuales	64
Flora y fauna por la gente.....	67

EL VERDEO	70
- El inicio del verdeo	71
- Preparación y organización previa.....	72
- Desplazamiento.....	78
- Echar mano	80
- Organización del trabajo.....	82
- Se mueven los bancos	83
- Los olivos se mueven	87
- La hora del descanso	90
- El final de la jornada	93
¿Cómo se aprende a verdear?	96
El verdeo, tiempo de bonanza	100
DE LO CRUDO A LO COCIDO. ARREGLAR LAS ACEITUNAS	104
- El cocido en salmuera	107
- Las aceitunas prietas	109
- El estilo sevillano.....	109
- Los aliños	110
El cocido en los patios sevillanos	112
OTRAS MANIFESTACIONES SOCIOCULTURALES	
EN EL OLIVAR DE MESA	116
Las costumbres y la identidad de los pueblos.....	118
Fiestas y ferias locales	118
Literatura popular	122
Otros usos	125
Usos medicinales	125
Uso combustible	125
Industria y artesanía	126
BIBLIOGRAFÍA	128

A detailed, close-up photograph of a tree trunk with deeply textured, gnarled bark, positioned on the left side of the page. The tree trunk is dark brown and shows signs of age and weathering.

PRÓ LOG O

La Asociación para la promoción de las aceitunas sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal (APAS), nace del espíritu de cambio del sector de la aceituna de mesa que cree en un futuro diferente para su territorio, para su gente y para la Aceituna Sevillana. Es el sólido empeño de hombres y mujeres que creen en un mañana próspero para el olivar tradicional de Sevilla.

Gracias al esfuerzo conjunto promueven la creación de la IGP Aceituna Manzanilla de Sevilla y la IGP Aceituna Gordal de Sevilla, con el fin de promocionar y poner en valor los valores tradicionales y de calidad de este producto local que tanta reputación internacional han dado al sector de la aceituna de mesa de España a lo largo de los años.

CALIDAD y TRADICIÓN son valores clave en los que se integran las manifestaciones socioeconómicas, culturales, tecnológicas y ambientales de la Aceituna Sevillana. Y es en torno a ellos sobre los que se ha desarrollado este proyecto de investigación que sentará las bases de la comunicación del futuro Consejo Regulador de la Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.

Si hay un elemento innovador a destacar en este proyecto de investigación llevado a cabo en torno a la Aceituna Sevillana es sin duda el de la COOPERACIÓN. Gracias al apoyo de seis Grupos de Desarrollo Rural de Sevilla y de la Excm. Diputación Provincial de Sevilla, entidades financiadoras del proyecto global de investigación, se ha puesto en marcha una nueva forma de trabajar en común a partir de la capacidad de construir y transferir conocimientos y experiencias. Esta cooperación entre entidades públicas y privadas, centros de investigación, empresas y la sociedad local, ha propiciado **dos procesos básicos**:

La cooperación como motor de cambio

- 1 — Sentar las bases para una **planificación estratégica integral** de la Aceituna Sevillana en el sector del olivar provincial que preste atención a sus peculiaridades y singularidades y lo que es más importante, hacerlo a través de acuerdos de cooperación y colaboración mutua para, por un lado, alcanzar la protección de sus variedades tradicionales Manzanilla y Gordal Sevillana –tan necesitadas de un distintivo de calidad– y, de otra, plantear el posicionamiento estratégico del clúster del olivar en la provincia de Sevilla.
- 2 — Favorecer la **participación** y el **compromiso** de la población local y los agentes sociales y económicos del territorio, condición fundamental para implementar un Desarrollo Territorial Sostenible. Los resultados obtenidos en este proyecto de cooperación son fruto de la implementación de técnicas participativas como entrevistas en profundidad y grupos de discusión, además de foros de debate, talleres, catas y degustaciones. Es la propia sociedad, especialmente a través de los diferentes agentes locales (agricultores, asociaciones, instituciones y empresas), quien debe protagonizar la promoción y dinamización del sector agroalimentario tradicional más importante de la provincia, pues son los últimos beneficiarios. Todo esto mejorará la calidad de vida de los agricultores y trabajadores vinculados al sector, generando empleo y fijando población al territorio, y pondrá en valor diferentes elementos de nuestra identidad, nuestra memoria y nuestros saberes.



INTRO DUCCIÓN

“ El sector de la aceituna de mesa en nuestra región se ve afectado por muchas variables que tienen un efecto directo y heterogéneo sobre la distribución de rentas asociadas a los diferentes procesos presentes en las etapas de producción, transformación y comercialización.

Uno de los principales problemas es la concentración de la mayor parte del valor añadido en fases finales de la cadena de producción. Esta situación guarda relación con el otro gran problema, el de la distribución equitativa de rentas en el sector. Los grandes grupos comercializadores promueven la indiferenciación comercial entre las diferentes variedades de aceitunas existentes, lo que implica que el único criterio para fundamentar el interés en su comercialización es el coste de producción.

Las variedades de producción intensiva y mecanizada alcanzan así un valor competitivo que posiciona en desventaja a las variedades que se producen de manera tradicional, como son las variedades de aceitunas sevillanas Manzanilla y Gordal. Además de ser variedades poco adaptadas a manejos intensivos, exigen una recolecta manual, por tener unas condiciones físicas más sensibles que otras aceitunas. El resultado final es que, frente a la indiferenciación en el mercado, estas dos variedades son menos rentables porque son más caras de producir. Como consecuencia, existe una grave crisis en el sector que está llevando al abandono masivo de estos olivares tradicionales y la consecuente desaparición del paisaje tradicional agrario sevillano y las expresiones culturales vinculados a él.

Frente a este problema, que se ha intensificado en los últimos años, una parte del sector olivarero de aceituna Manzanilla y Gordal ha iniciado una respuesta contundente. Liderado por un grupo de empresas sevillanas, en su mayoría cooperativas, se ha comenzado

a trabajar de manera coordinada para poner en valor estas dos variedades, las Aceitunas Manzanilla y Gordal Sevillana, en base a dos de sus características diferenciadoras: su **calidad** y su **tradición**.

EFFECTOS AMBIENTALES

Muchos olivares tradicionales se están arrancando o se están abandonando.

Otra gran parte de la superficie se está sustituyendo por variedades foráneas adaptadas al manejo intensivo y mecanizado.

Se incrementan las externalidades medioambientales por el nuevo manejo, que lleva asociado mayores insumos y una concepción más instrumental del campo.

Pérdida de diversidad biológica (tanto por las variedades en sí, como por la fauna y flora asociada).

Transformación radical del paisaje agrario tradicional andaluz y pérdida de valor paisajístico del mismo.

EFFECTOS ECONÓMICOS

Muchos trabajadores del sector no encuentran medios para tener una vida digna (la recolección manual emplea a mucha mano de obra).

Pérdida del conocimiento asociado al manejo de estos agroecosistemas y las variedades.

Amenaza a una de las señas identitarias andaluzas como es el olivar tradicional.

El proceso se inició en Septiembre de 2013 cuando se constituyó la **Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal (APAS)**.

El fin último de esta asociación es la de aglutinar a los agentes sociales interesados para, juntos, proteger y promocionar estas variedades de aceitunas.

 La Indicación Geográfica Protegida es la principal estrategia adoptada para la defensa de la Manzanilla y Gordal. Se fundamenta en el Reglamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo y el Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) se refiere a las aceitunas **Manzanilla Sevillana y Gordal Sevillana**, recolectadas de manera tradicional durante los meses de septiembre y octubre. Esta manera de recolección es denominada "ordeño" o "verdeo".

A diferencia de la Denominación de Origen Protegida (DOP), donde

El primer objetivo, el de la **protección** de las variedades, se desarrolla a través de la creación y consolidación de una figura de calidad de orden europeo: la *Indicación Geográfica Protegida Aceituna Manzanilla Sevillana* y la *Indicación Geográfica Protegida Aceituna Gordal Sevillana*. En mayo de 2014 se registra esta denominación y se inicia el proceso de su constitución, que terminará con la conformación del Consejo Regulador y los correspondientes registros.

todos los elementos y procesos que conforman el producto final deben proceder y tener lugar respectivamente en la zona de origen, la IGP reconoce la producción y elaboración en el área geográfica pero no impide que en su comercialización pueda llevar alguna materia, como el relleno, que sea externa. Se decide optar por la IGP no solo para mantener la elaboración tradicional de la aceituna con

relleno, sino también para alcanzar una mayor cuota de mercado a través de la aceituna rellena.

Además el sello de IGP nos dice que las aceitunas han sido elaboradas de un **modo tradicional** conocido como estilo sevillano consistente en una preparación en salmuera (agua con sal).

El segundo objetivo, el de la **promoción**, se desarrolla a través de una Estrategia de Comunicación y la fundamentación científica de sus características diferenciadoras. La Estrategia de Comunicación contempla diferentes acciones entre las que destaca la creación de una plataforma web para difundir los valores de la Aceituna Sevillana (www.aceitunasevillana.es) y diferentes proyectos de investigación con el objetivo de, por un lado, caracterizar sus propiedades físicas y organolépticas, y, por otro, dar a conocer las manifestaciones socio-culturales en torno a estas dos variedades.

Este libro es el fruto de esa intención, la de reconocer la importancia del olivar de aceituna de mesa como **tradición sevillana**, prestando especial atención a los procesos de producción y transformación tradicional y, muy especialmente, al de recolección o verdeo. El olivar de mesa hunde sus raíces en la tradición y abre sus ramas hacia un horizonte de vivir, pensar y sentir la relación entre las gentes y la naturaleza, entre el árbol y su fruto transformado.

La protección de estas variedades locales es fundamental para reactivar la conciencia social sobre los beneficios, características y

particularidades de la Aceituna Sevillana. Al tener en cuenta los procesos tradicionales implicados, seremos capaces de participar de la percepción y de la forma de vida de aquellas personas que están directamente relacionadas con el campo y con el mundo de la aceituna, y tendremos mayor facilidad para trazar puentes emocionales que nos unan con ese mundo. La historia de un territorio es la historia del contacto y adaptación de sus habitantes al medio natural y sus recursos, un contacto conformado por conocimientos y experiencias que son la base para el auto reconocimiento y la construcción de valores propios.

Aquellos que forman parte de la Asociación para la Promoción de la Aceituna Sevillana (APAS), han querido contar su historia a través de este libro. Aquí quedará escrito lo que para ellos representa el olivar de aceituna de mesa, el olivar donde cultivan las aceitunas Manzanilla y Gordal, las Aceitunas de Sevilla.

Pero más allá de esto, desde APAS se quiere dejar constancia de su compromiso con el consumidor de aceitunas, con la gente que deposita su confianza en ellos y sus productos. La comunicación que se viene haciendo, que tiene esta obra como ejemplo, es reflejo del interés por transmitir de la manera más transparente sobre los beneficios y particularidades de las Aceitunas Sevillanas. Porque en el contexto actual el consumidor tiene pocas opciones para diferenciar las aceitunas que consume, su origen y procedencia. APAS cree en un futuro donde el consumidor pueda elegir entre los diferentes tipos de aceitunas sobre la base de su calidad, los valores añadidos y sus gustos e intereses personales. Todo ello realza la importancia este proyecto que, por una parte, defiende los intereses del consumidor al permitirle una mayor capacidad de elección, y por otra aumenta el potencial de las variedades locales y sus productores, asegurándoles una remuneración justa y una protección a sus productos en el marco de la Unión Europea.

Y en este contexto, lo que más caracteriza a estas variedades es su singular forma de recolección, que se realiza manualmente mediante el reconocido método del verdeo, y que constituye un hecho social que refleja gran parte de la cultura de sus protagonistas. El verdeo será elemento imprescindible durante el discurrir de este libro, y a través de él se puede observar la realidad de los verdeadores, agricultores y el resto de actores sociales implicados. Una realidad que es fruto de la historia y la acumulación de saberes, y que nos hablará de percepciones del mundo, de roles y estatus, de hombres y mujeres, de jóvenes y adultos, de reciprocidad y colaboración, de honor y emociones, pero también de lucha, tensión y conflicto. Es un mundo complejo como otros mundos, pero es el nuestro, el de la gente del medio rural sevillano. Este libro habla de cómo esa realidad compleja surge en torno a las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla, o lo que es lo mismo, cómo estas dos variedades tradicionales de aceitunas sevillanas dan pie a la expresión de muchas características de la cultura de un pueblo. Tal es el reconocimiento de estas manifestaciones socioculturales que han sido incluidas en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, iniciándose el proceso —que quiere continuar esta obra— de darles continuidad y salvaguardarlos, de manera que puedan —y es uno de los objetivos de APAS— ser elevados a la condición de Patrimonio Inmaterial de la UNESCO.

Es por esto que la obra tiene un claro enfoque etnográfico, método que distingue a la Antropología, y que sirve para ayudar a ver y comprender a través de los ojos de la gente. Se habla de la Manzanilla y la Gordal según quienes verdean y cultivan los olivos. La etnografía se interesa por estas cosas, por lo que la gente hace y piensa, y por las cosas que la gente dice que hace y dice que piensa. Es una inmersión en el mundo que se trata, el olivar de mesa sevillano, para conocerlo desde dentro y desde él hablar, ayudando a conocer más y de otro modo nuestra sociedad.

CA
P.1

La
emergencia
del olivar en
Andalucía





El olivar es la principal formación vegetal de Andalucía y una de las más extendidas en España, representando la principal masa forestal de toda Europa (Infante Amate, 2014). No se trata sólo de un cultivo, representa un paisaje, una cultura y una historia. Es un agroecosistema que debe ser estudiado y valorado como la manifestación de un conjunto de relaciones sociales y ecológicas desde una perspectiva multifuncional (agronómico, medioambiental, territorial y cultural). Es así que lograremos entender su importancia para los pueblos.



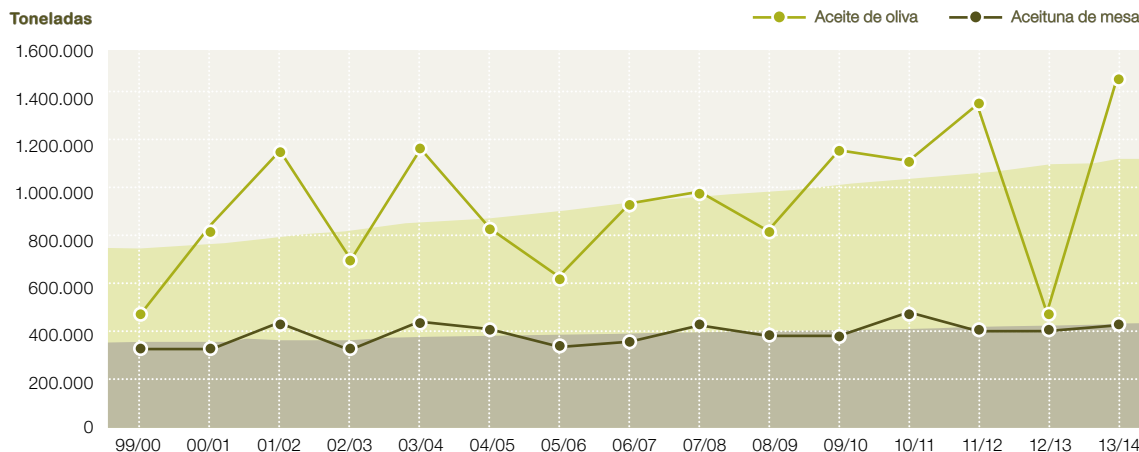
El cultivo del olivo y el aprovechamiento de sus recursos constituyen un pilar básico de la agricultura mediterránea y tiene gran importancia desde la Antigüedad. Su hábitat son las regiones climáticas de tipo mediterráneo, caracterizado por un verano seco y caluroso, unos inviernos relativamente suaves y unas precipitaciones modestas. Los requerimientos agroclimáticos hacen que solo pueda desarrollarse en estas zonas y, por ello, olivo y mundo mediterráneo corren a la par en un mismo relato. Síntoma de esto es el hecho de que de cada diez olivos plantados en el mundo, nueve crecen en esta zona del globo.

España es en la actualidad el país con mayor superficie dedicada al olivar y Andalucía, la región donde se concentra la mayoría de olivos. Esta dimensión del olivar actual es no obstante, relativamente reciente, pues no fue hasta mediados del pasado siglo XIX que el paisaje del olivar se convirtió en lo que ahora conocemos (Zambrana, 1987; 2006). Anteriormente, como nos describe Juan Infante, el olivo se vino cultivando no en grandes extensiones y de forma intensiva, sino en el marco de sistemas tradicionales y familiares de explotación de la tierra. Era un árbol más entre otros, se encontraba la mayoría de las veces adhesionado (a la altura de 1860 solo ocupaba un 5% de la superficie total (Infante, 2014: 25), y respondía a lógicas multifuncionales de explotación agraria. No sólo se cultivaba entonces para dar aceitunas de mesa, sino para obtener aceite, combustible, leña y materiales de construcción, así como para alimentar el ganado del que se dispusiera. La importancia del olivo ha venido impulsada por la intervención humana que ha encontrado su mejor expresión en su conformación como bosque ordenado.

En la actualidad, a nivel nacional y según el Boletín Oficial de la Consejería de Agricultura y pesca (2015), son **Andalucía y Extremadura los principales protagonistas en la producción de aceituna de mesa**, y especialmente, las provincias de Sevilla, Badajoz y Córdoba. Para las campañas desde 2006/07 a 2013/14, Andalucía ocupa el primer lugar en cuanto a producciones de aceite de oliva y aceituna de mesa, con el 82,3% y el 78,7% respectivamente de la producción media nacional, con 5,48 millones de toneladas.

Evolución de la producción de aceite de oliva y aceituna de mesa en Andalucía entre las campañas 1999-2000 a 2013-2014.

Fuente: Plan Director del Olivar Andaluz. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. 2015.



Notas históricas sobre el olivo



El olivo pertenece al orden Lamiales, familia Oleaceae, género *Olea* L. y especie *Olea europaea* L. Es la única especie de la familia con fruto comestible. Hay unas 35 especies en el género *Olea* e incluidos en la especie *Olea europaea* L. están todos los olivos cultivados y también los acebuches u olivos silvestres. Generalmente se considera que los olivos cultivados pertenecen a la subespecie sativa y los acebuches a la subespecie *sylvestris*.

La antigüedad del cultivo del olivo y su amplia difusión ha dado lugar a una enorme variedad de cultivares locales, procedentes en su mayoría de selecciones fenotípicas de individuos silvestres, mantenidos generación tras generación por propagación agámica, por lo que las variedades actuales sólo están separadas por una o dos generaciones de sus ancestros silvestres. Se estima que la primera variedad cultivada de la *Olea europaea* **apareció en Oriente Próximo hace aproximadamente unos 5.500 años** como consecuencia de la domesticación del acebuche (Infante Amate, 2014: 23). Se han datado plantaciones con fechas muy antiguas en el Ponto (al sur del Mar Negro, en Asia Menor) y Mitileno (Italia). Algunos historiadores precisan que este cultivo procede de Persia, otros del valle del Nilo y otros muchos que es árbol originario de la antigua Mesopotamia, lo que se ha dado a llamar la media luna fértil, una tierra que se extiende por el Próximo Oriente y que goza de unas condiciones climáticas muy favorables para éste árbol (Fernández Gutiérrez y Segura Carretero, 2009:11). A través de las muchas fuentes escritas y restos arqueológicos disponemos de información histórica que arroja alguna luz para comprender cómo las sociedades pasadas se relacionaron con el olivar y dar fe de que se trataba de un árbol muy útil, valioso y venerado por los pueblos mediterráneos.

Las grandes civilizaciones de la Antigüedad como egipcios, fenicios, romanos y árabes comerciaron y difundieron el cultivo y sus múltiples usos: iluminación, fines curativos, culinarios, para masajes, cosmética y con evidente simbolismo de distinto tipo en rituales y momentos socialmente relevantes. Por ejemplo, los egipcios atribuían a Isis, diosa de la maternidad y del nacimiento, la transmisión a los hombres de este árbol sagrado, su forma de cultivo y la utilización de sus frutos. Las aceitunas constituían un alimento importante y con su aceite se ungían los cuerpos para fortalecerlos, animando el espíritu. Se usaba también en el culto a los muertos y a los dioses. Para los fenicios el olivo también fue importante y en la época de la recogida de la aceituna y la obtención del aceite celebraban ritos en honor a los dioses como agradecimiento. En la mitología griega el olivo también tiene gran presencia. Cuando Atenea vence a Poseidón una disputa por la soberanía de Grecia lo hizo creando la mejor obra de arte, y para ello Atenea, con un golpe de lanza en el suelo, hizo brotar un olivo cubierto de frutos [...] *del que*

no solamente sus frutos serían buenos para comer sino que de ellos se obtendría un líquido extraordinario que serviría para alimento de los hombres rico en sabor y en energía, para aliviar sus heridas y dar fuerza a su organismo, capaz de dar llama para iluminar las noches (Estrada Cabezas: 2010).

Desde las islas griegas el olivo se propagó por toda la cuenca del Mediterráneo y llegó a los romanos, que también expandieron su cultivo y los usos de sus frutos. En Sicilia estaban los conocidos olivares de Agrigento, donde se emplearon sistemas de olivicultura griegos. En el Imperio Romano el aceite de oliva era muy apreciado, de manera que todo ciudadano que plantara fanegas de olivos era exonerado del servicio militar. También eran muy valoradas las aceitunas y, así, el poeta Virgilio recomendaba alimentarse de ellas por sus excelentes cualidades. La

mitología romana cuenta con muchas referencias al olivo, y los propios Fundadores de Roma Rómulo y Remo se consideran nacidos bajo las ramas de este árbol. Era símbolo de la fertilidad y la paz, signo de alianza entre la naturaleza y el hombre, por ser el único árbol que logró sobrevivir a las aguas del diluvio universal, representando también la inmortalidad y la fuerza (Estrada Cabezas, 2010).

Era de esperar que, debido a este largo bagaje ideático, posteriormente apareciera el olivo como símbolo en las religiones clásicas. Por ejemplo, en la Biblia, tanto el aceite como el olivo representan el Espíritu Santo, se usa para unciones y refleja la abundancia. También lo es para el Corán, donde se puede leer que el aceite *casi alumbra sin que lo toque el fuego*. En la religión hebrea se ha usado popularmente el olivo para ritos funerarios, ofrendas y celebraciones o para la creación de lámparas y muebles.

A pesar de que se han encontrado huesos de aceitunas en la Península en yacimientos neolíticos (8000-2700 a. C.) de El Garcel, el río Almanzora y en las Alpujarras, parece que fueron los romanos quienes expandieron el olivo hasta la Península. Posteriormente, con la presencia árabe se enrique-

cieron los campos del Valle del Guadalquivir con nuevas variedades, dejando tan importante legado como los vocablos de acebuche, aceituna o aceite, que proviene de “al-zait” que significa jugo de aceituna (Estrada Cabezas, 2010).

Desde su establecimiento definitivo en la época romana, el olivar no ha cesado de aumentar su presencia en la Península, pero este proceso no ha sido lineal y continuo, sino que se han producido avances y retrocesos que han supuesto una presencia constante y una colonización creciente por el olivar de todos los territorios peninsulares donde las condiciones ambientales han permitido su cultivo. Este vínculo de la Península con el olivar, de particular intensidad en el caso de Andalucía, se ha consolidado de modo tan permanente, como el arraigo multisecular del olivo al territorio.

Las grandes civilizaciones de la Antigüedad como egipcios, fenicios, romanos y árabes comerciaron y difundieron el cultivo y sus múltiples usos: iluminación, fines curativos, culinarios, para masajes, cosmética y con evidente simbolismo de distinto tipo en rituales y momentos socialmente relevantes.

El olivo, el Mediterráneo



Decía el poeta francés George Duhamel que *Donde el olivo se retira acaba el Mediterráneo*, y es que más allá del nivel de su desarrollo, es difícil encontrar en todo el mundo una historia de expansión continuada que haya derivado en una concentración arbórea tan extraordinaria como es en el caso andaluz.

El paisaje monocultural del olivo que hoy preside muchos de nuestros campos no tiene su origen en la Antigüedad sino que data prácticamente de finales del siglo XIX (Guzmán, 2004:302). No queriendo restar importancia al papel secular que el olivo ha tenido para nuestras civilizaciones anteriores, es cierto que buena parte de este pasado mitificado lo ayudaron a sustentar los viajeros europeos que visitaron Andalucía y sublimaron una “tradición olivarera” que se ha convertido en discurso hegemónico. Para hacernos una idea de esta cuestión, a la altura de 1860, los campos andaluces solo brindaban un 5% de su superficie al olivar y en poco más de un siglo (1899-2000) nuestra región dedicaba al olivar el 30% de la superficie cultivada, lo que suponía un 76% de la producción nacional (Consejería de Agricultura y Pesca, 2002).

En el marco de esta obra, haremos una breve exposición de la historia del olivar en Andalucía a partir del siglo XVIII, apoyándonos en los trabajos del profesor Infante Amate, con quien compartimos esa “otra mirada” que el mismo plantea y a quien ya venimos citando más arriba. A partir del siglo XVIII se sucedieron episodios que multiplicaron su extensión hasta convertirlo en protagonista indiscutible de los actuales campos andaluces. Aún en 1750 la extensión del plantío de olivo era escasa y de baja intensidad. Los paisajes presentaban un olivar no capitalizado integrado en lógicas de explotación familiar y multifuncional. En este contexto no se puede entender el olivo como lo hacemos hoy en día, un árbol que produce aceitunas, si no todo lo contrario, y de ahí su importancia para la economía familiar, como un cultivo del cual se hacían **muchos y diferentes aprovechamientos**. Del fruto se obtenía aceite que se usaba como alimento; de esta transformación se obtenían restos como los orujos y alpechines, se utilizaban como fertilizante o como alimento para animales; el aceite también se destinaba para la iluminación, para conservas o para hacer jabón; la madera se aprovechaba de diferente manera: la leña gruesa se usaba para combustible en las casas, las hojas para que las comieran las cabras o las varetas para hacer carbón vegetal (Infante Amate: 2014). Esta manera de entender y relacionarse con el medio son lo

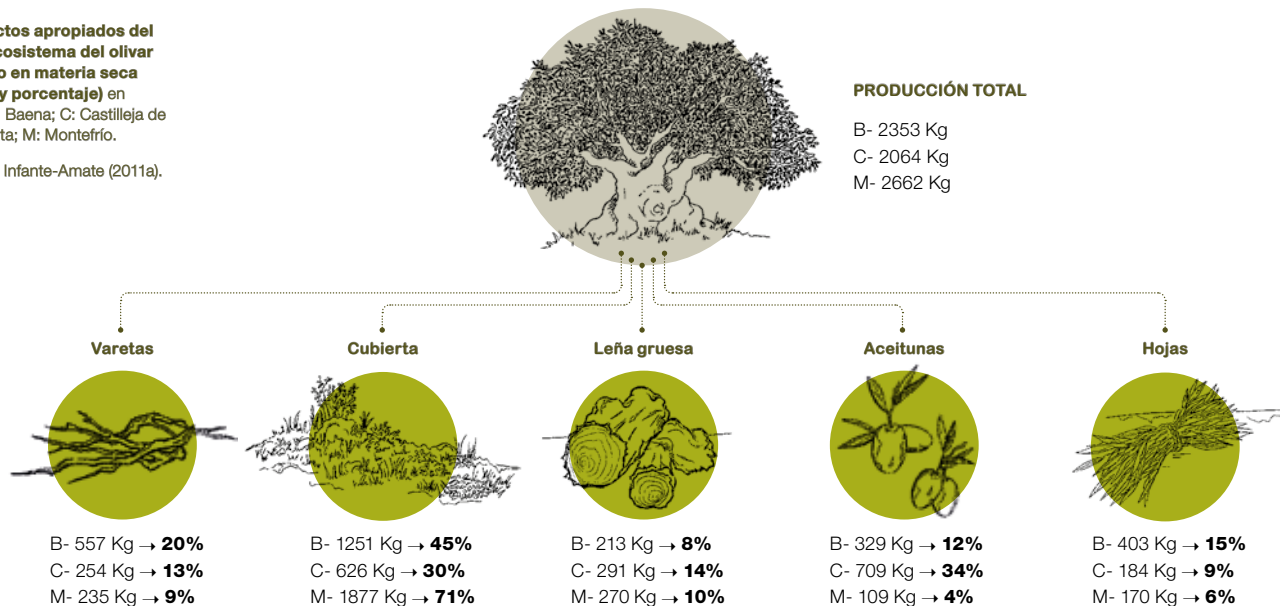


que diferentes autores han venido a llamar *lógicas de aprovechamiento óptimo*, de la *máxima eficiencia* o *economías de improvisación* (Naredo, 1981; Alíer, 2001; Dyer, 1988), e implican una visión sistémica del agroecosistema, donde se reutilizan todos los recursos, ofreciendo múltiples productos para diferentes usos. Como señala Infante Amate, si observamos sólo el comercio de la producción no podemos llegar a entender lo que el olivo ha significado verdaderamente para el desarrollo de nuestras poblaciones rurales. Fue el olivo un **elemento vertebrador** en las economías campesinas andaluzas, con una vocación multifuncional.

En la siguiente figura quedan representada la vocación multifuncional del olivo, según estudios de caso llevados a cabo por Infante Amate en Baena, Castilleja de la Cuesta y Montefrío.

Productos apropiados del agroecosistema del olivar medido en materia seca (en kg y porcentaje) en 1750. B: Baena; C: Castilleja de la Cuesta; M: Montefrío.

Fuente: Infante-Amate (2011a).



Diferentes fuentes retratan la Andalucía del Antiguo Régimen como un *país vacío* donde la intensificación agraria sólo se manifestaba en lugares específicos. Las superficies de pasto y monte, donde quedaba integrado el olivar, representaban en torno a un 50% de la Superficie Agraria Útil, y el resto sí estaba cultivada principalmente con cereales. Eran paisajes muy lejanos a los de un cultivo ordenado y comercial propio de la modernización agraria.

Superficie de olivar en España y Andalucía (1850-2000).

*El porcentaje es sobre la superficie total de olivar cultivado en el mundo.

Fuente: Infante Amate, 2014.
A partir de Garrido (2005).

	España		Andalucía			España		Andalucía	
	Ha	%	Ha	%		Ha	%	Ha	%
1850	858.000	1,7	411	4,70	1950	2023.000	4	1057	12,10
1880	1154.000	2,28	657	7,52	1980	1962.000	3,88	1178	13,48
1900	1188.000	2,35	743	8,50	2000	2231.000	4,41	1349	15,44

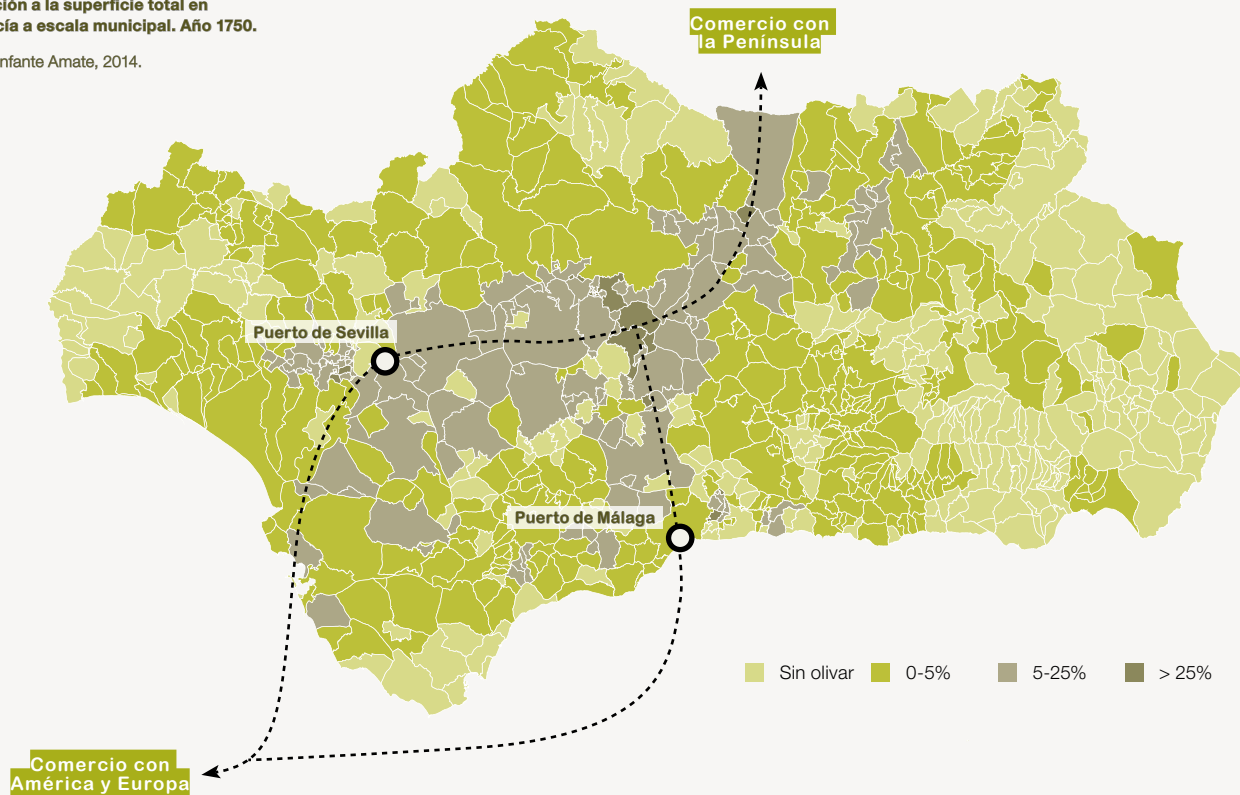
Estudiando el Catastro de Ensenada, Infante Amate (2014) describe cómo el olivar de Sevilla, Córdoba y Jaén representaban ya el 82% de superficie total catastrada durante el siglo XVIII. Aún en este siglo, el aceite sólo suponía el 3,5% del valor de las exportaciones agrarias, lo que evidencia que el olivar aún no aparecía como una industria con fuerte vocación mercantil (Infante Amate, 2014: 32-33).

Pero dado que la vocación productiva en cada rincón de Andalucía difería como lo hacían sus paisajes, destacó un punto del sur de España por el nivel de intensidad de sus olivos y que debemos señalar: el Aljarafe Sevillano, con un total del 18% de su superficie productiva dedicada a este cultivo. Infante Amate analiza en *Los temporeros del Olivar* (2012) las primeras migraciones estacionales donde el Aljarafe fue un prematuro enclave mercantil del olivar debido a sus particularidades históricas y geográficas, anticipando el avance olivarero andaluz y extendiéndose luego a las campiñas de Córdoba y Jaén.

El influjo mercantil de Sevilla con su puerto dibujó un mosaico de usos del suelo poco habitual en este periodo. Se tuvo que integrar a territorios situados a más de 30 km de la capital para garantizar la integración entre los cultivos agrícolas, silvícolas y pastorales. La comarca aljarafeña aparece como una de las pocas disonancias en las cuales el olivar tenía una abundante presencia.

**Porcentaje de superficie de olivar
en relación a la superficie total en
Andalucía a escala municipal. Año 1750.**

Fuente: Infante Amate, 2014.



Sin embargo, el **S. XIX** fue decisivo para la mutación de los paisajes andaluces y la emergencia del olivar como unidad paisajística. La venta de bienes públicos liberó miles de hectáreas que en numerosos casos fueron objeto del cultivo del olivo (Guzmán Álvarez, 2004). El olivar comenzó a expandirse y en 1819 se autorizó la libre exportación del principal producto comercializado obtenido de su provecho, el aceite (Garrido, 2007). Esto era fiel reflejo de las nuevas oportunidades de mercado en las que la economía y concretamente la agricultura española se insertaba. El comercio comenzó a liberalizarse, pero todavía contaba con importantes barreras físicas como el transporte (Garrabou y Sanz, 1985:45). En este siglo XIX se estaba produciendo una transición de una agricultura con un olivar multifuncional que integraba usos agrícolas, ganaderos y forestales, hacia un olivar enfocado a una producción de bienes de mercado.

Es en el **siglo XX** cuando ocurre la verdadera intensificación de los campos andaluces como consecuencia de la creciente presión poblacional y el entusiasmo de los nuevos mercados, que colocó al olivo como un sustituto eficaz de una superficie tradicionalmente silvopastoril, además de que sus escasos requerimientos de agua y luz permitían su fácil acogida. La incorporación, fundamentalmente, de los combustibles fósiles cambió la naturaleza de las economías tradicionales favoreciendo la mecanización de los procesos agrarios, aumentando su rentabilidad económica y modificando gran parte de las estructuras sociales vinculadas a la agricultura del momento. En el periodo comprendido entre finales del siglo XIX y 1975 el olivo aumenta sobre todo en la actual diagonal olivarera, en las laderas de las lomas y colinas que bordean la depresión del Guadalquivir, y en el tránsito del valle hacia las alineaciones béticas. Mientras tanto, en los enclaves olivareros tradicionales (las campiñas y vega de Sevilla y Cádiz), el cultivo merma ostensiblemente, debido a que estos olivares estaban implantados en tierras que se requerían para otros aprovechamientos más rentables (Guzmán Álvarez, 2004).

Desde el siglo XVIII y hasta entrado
en el XX el olivar fue entendido como
un aprovechamiento más forestal
que agrícola

La expansión olivarera trajo consigo, además de altos niveles de comercialización, un mayor consumo de aceite, tanto que algunos autores escribían que *en muchas partes viven los pobres con pan y aceituna, o pan y aceite*. (Serra, 1878:467). Según Amate la idea del “paniaceite”, tan presente en la cultura andaluza, se fraguó en esta mitad de siglo a la luz de estos acontecimientos y la escasez de grasa animal por la reducción de la cabaña ganadera.

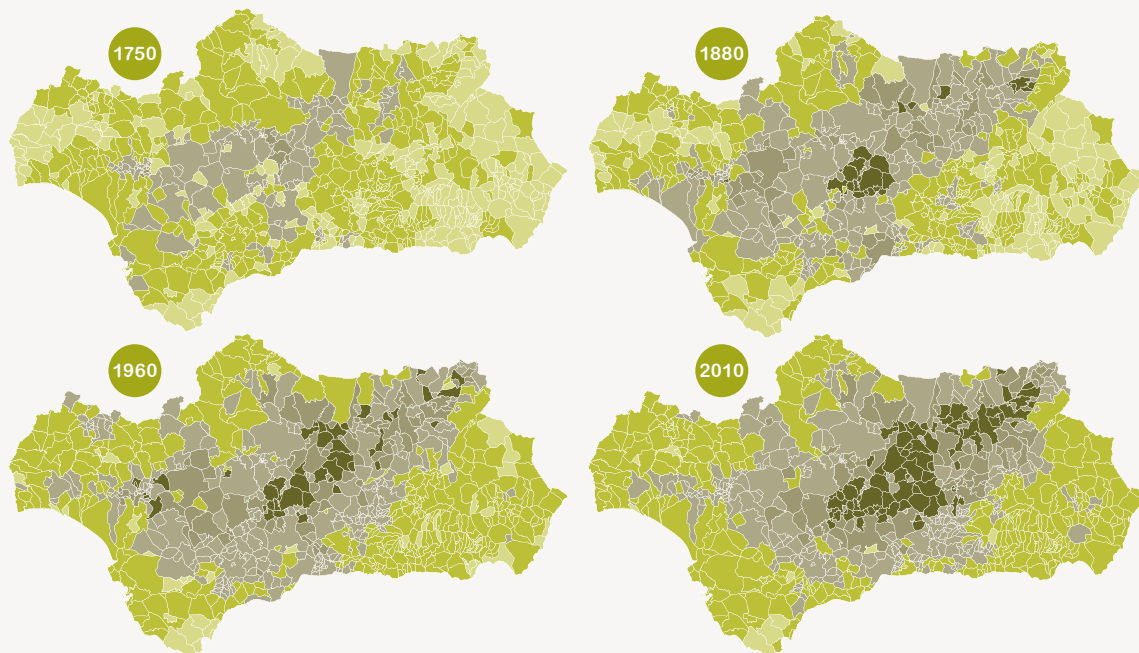
Pero en este siglo XX, en los **años 70**, la crisis de la agricultura en España se cebó con las antiguas tierras olivareras, de manera que fueron los olivares sevillanos los más afectados: en la vega desapareció en gran proporción; en la sierra se mantuvo al no haber alternativas de cultivo; y en la campiña se convirtió en la alternativa por excelencia. El olivar, que había sido un cultivo social por excelencia, fuente de jornales, alivio de sufrimientos, esperanza en el tiempo invernal de escaseces, se vio muy afectado por los fenómenos de la migración y el abandono de labores.

Sin embargo, a partir de la entrada en la Comunidad Económica Europea, el olivar sufre otro fenómeno de expansión, al amparo de las subvenciones agrarias europeas, ocupando incluso zonas donde nunca se habían visto y donde no se debiera por razones ecológicas.

Evolución del porcentaje de la superficie de olivar sobre la superficie total en Andalucía escala municipal.

Fuente: Infante Amate, 2014.

Para 1750, el Catastro del Marqués de la Ensenada; para 1880, INE (1888); para 1960, INE (1962); y para 2010, INE (2009).



Todo esto nos viene a decir que en el contexto del siglo XVIII, XIX y hasta entrado el siglo XX, el olivar habría de ser entendido como un aprovechamiento forestal más que agrícola, que poco a poco fue expandiéndose con diferente intensidad y antropización según qué zonas, dependiendo de las características del medio y de las posibilidades de capitalización y posterior comercialización de sus productos derivados, especialmente el aceite y posteriormente el fruto. Pero esto no fue homogéneo y las mayores extensiones de olivares podrían encuadrarse dentro de las explotación doméstica y multifuncional. Como destaca Infante Amate (2014: 147-148), se debe reconocer que la historia del olivar no puede relacionarse exclusivamente con el interés económico por el aceite, siendo el olivo una compleja herramienta de sustento para miles de familias que han sido soporte y constancia en su reproducción social y ecológica.



CA

P.2

Las
aceitunas
de mesa





Describiéndose un paisaje olivarero u otro en los campos andaluces a lo largo de la historia, lo que sí queda claro es que la historia de éste se cuenta a través e las historia de olivos de variedades de aceite. Los datos disponibles, que como hemos descrito comienzan a ser manejables a partir de 1750, no hablan mucho del aprovechamiento de la aceituna como fruto para consumo, sino para la producción de aceite. Poca información parece haber entonces con respecto a cuándo ocurre la diferenciación del paisaje olivarero andaluz entre olivares de aceite y olivares de aceituna de mesa. Resulta también complicado tener datos sobre las variedades de olivos y aceitunas utilizadas en estos años, así como de la progresiva diferenciación de las mismas hacia las actuales variedades de mesa. Según Infante Amate, podría apuntarse a que el olivar de aceituna de mesa comenzó a sufrir esta diferenciación vinculado a la producción en el Aljarafe sevillano, que ocurre en torno a la primera mitad del siglo XX. A partir de ahí podríamos ubicar la especialización del olivar en olivar de aceituna.

Aunque no son suficientes para arrojar luz en la historia del olivar de aceituna de mesa en Andalucía y en Sevilla, a través de diversas fuentes sí que podemos tener referencias a cómo la transformación de la aceituna para su consumo directo ha sido practica desde antiguo. La historia del olivar se ha escrito con enfoque sobre la historia del olivar de aceite, de manera que sobre la historia de la aceituna de mesa todavía hay mucho que investigar. En el siglo I de nuestra era, por ejemplo, el escrito agronómico gaditano Columela describía diferentes métodos de preparación de aceitunas: en salmuera, aliñadas con hinojo, con hojas de lentisco y vinagre, etc., dando entonces noticia de su consumo como aceituna de mesa (Salazar-García, 2011).

También hay referencias sobre cómo en la Edad Media las aceitunas de mesa se consumían y comercializaban a muy pequeña escala. En Sevilla el conocimiento popular describía cómo su conservación podía ser de hasta 20 años (Rallo, Morales y Suárez, 2013: 115-116). El consumo de aceitunas era común en Al Andalus según se describe en el *Tratado de Agricultura de Abúr I-Jayr*, que señala diferentes formas de elaboración. En 1513, Alonso de Herrera, en *Agricultura General*,

nombrar las variedades manzanilla y gordal y ofrece instrucciones para su cultivo. Este autor sitúa el manzanillo en localidades como Andújar, Arcos, Espera, Bornos, Aguilar y otras partes de España, donde se utiliza la aceituna manzanilla para comer. La variedad gordal la describe como olivo sevillano, ubicándolo en Sevilla y en Vera, destacando su aceituna por ser muy olorosa. Alonso Morgado, escritor extremeño y sacerdote de Sevilla recoge el comercio de este producto en su libro *Historia de Sevilla* (1587) haciendo hincapié en la importancia y espe-

cificidad de la *gordal*, *morada* y *de manzanilla* (Rallo, Morales y Suárez, 2013: 116-117) pues eran las más propias para su comercialización a las Indias y otras partes del mundo. Desde el Aljarafe sevillano se transportaron más de 100 plantones para Centroamérica y según indica Vázquez de Espinosa, a principios del siglo XVII en el valle de México «*existían muy buenos olivares donde se cogía cantidad de aceituna para comer*» (Fernández Gutiérrez y Segura Carretero, 2009: 23).

España es el primer país productor de aceituna de mesa de la UE, con 515.000 Tn para la campaña 2014/15

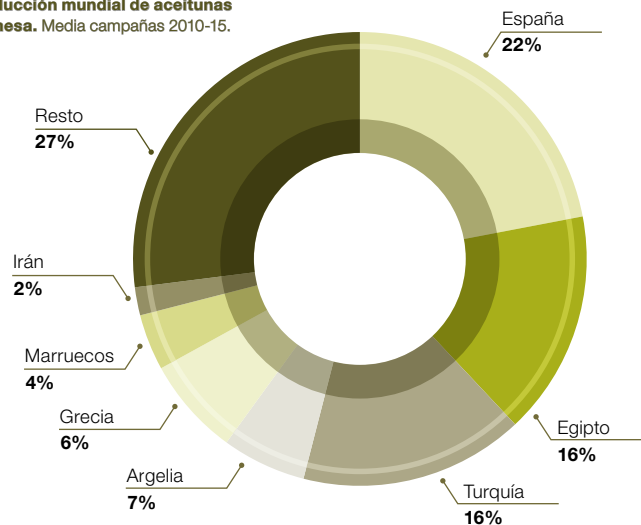
Estas referencias nos ayudan a entender como la aceituna se ha consumido como fruto desde que el olivo llegó a la península, pero no sabemos con certeza cómo ha evolucionado el olivar de aceituna de

mesa hasta nuestros días, ni cuál ha sido la historia de las variedades utilizadas, de la domesticación de los primigenios olivos hasta conseguir las diferentes variedades de aceitunas, de frutos más grandes y con menor contenido en aceite, que hoy en día dominan los campos de Sevilla.

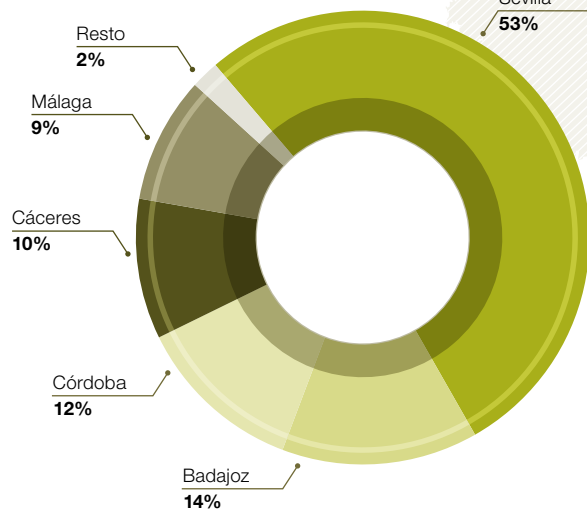
Si utilizamos los datos presentes, podemos conocer que la aceituna de mesa **ha encontrado su espacio** y ha devenido en un producto de gran importancia económica y social en España, siendo el primer país productor de la UE con 515.000 Tn. para el año 2014/2015 seguido de Grecia e Italia (Consejo Oleícola Nacional). A nivel mundial, España también lidera la producción de aceitunas de mesa con un 22% del total.

Según datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), en la campaña 2013/2014 la producción nacional de aceituna de mesa fue de 573.371 toneladas (ASEMESA, 2014). La aceituna de mesa en Andalucía alcanzó un total de 434.551 toneladas (76% de la producción nacional) y Sevilla fue la provincia con mayor producción (304.990 Tn) con un 53% del total.

Producción mundial de aceitunas de mesa. Media campañas 2010-15.

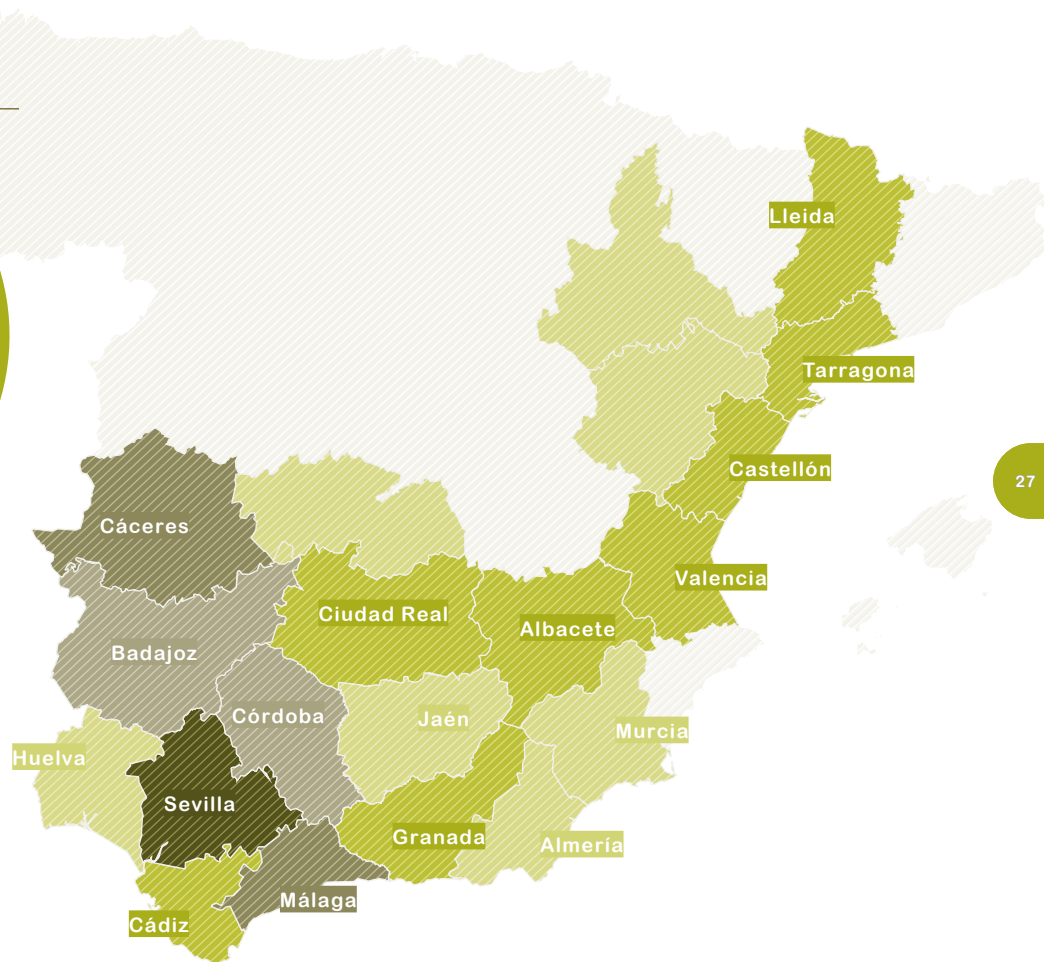
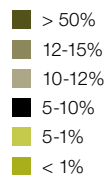


Producción nacional de aceitunas de mesa. Campaña 2013-14.



Distribución porcentual de la superficie ocupada por el olivar de mesa respecto a la producción total de aceituna verde en España.

Fuente: Estrada Cabezas (2010).



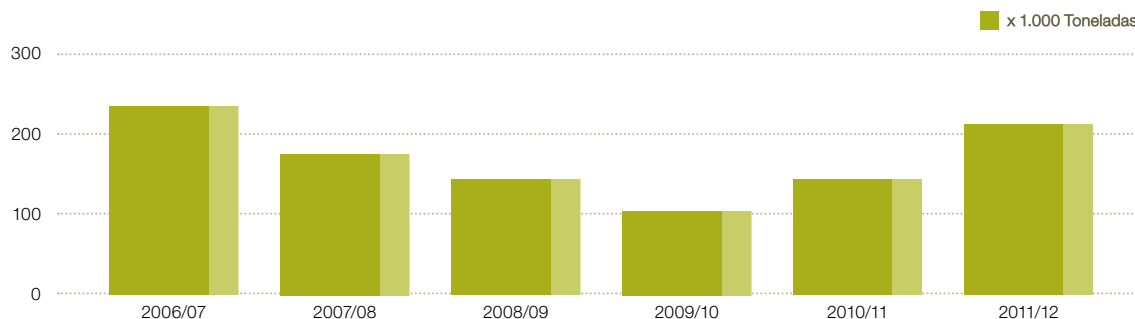
En lo que concierne a la transformación, gran parte de esta se concentra en Andalucía. Por ejemplo, en el año 2009 siete localidades andaluzas concentraban el mayor número de establecimientos donde se procesaba la aceituna, que suponían **más de un tercio del total nacional**. Cinco de estas localidades eran sevillanas (Morón de la Frontera, Arahál, Dos Hermanas, Pilas y Mairena del Alcor) y dos cordobesas (Cabra y Lucena). Se trata, en su mayoría, de centros comarcales, ciudades de tamaño intermedio o grandes pueblos (antiguas agrocidades). La relevancia de la producción de aceituna “en verde” en estos municipios ha servido para inducir la creación de fábricas o establecimientos de transformación industrial (García Jurado, 2009: 26).

Como vemos, tanto por sus cifras como por lo que supone el sector para los trabajadores y familias andaluzas, es de gran relevancia en el conjunto de la industria agroalimentaria nacional. Genera un gran número de empleos y también un gran volumen de producción y exportación, haciendo líder a España en el mercado mundial en ambos conceptos. Según el Consejo Oleícola Internacional, genera **más de 8.000 empleos directos**, más de seis millones de jornales por la recolección y el cultivo del olivo, a los que hay que añadir los creados por las empresas y fábricas auxiliares (de vidrio, hojalata, cartónaje, maquinaria, transportes, etc.). Esto supone el 27% del empleo generado por el sector nacional de conservas y preparados de productos vegetales, participando con un 22% en el valor nacional de este sector.

Como declara el Panel de Consumo Alimentario del MAGRAMA relativo al consumo nacional de aceitunas de mesa (enero/junio 2014), el consumo nacional en los hogares ascendió un 1%. El consumo en hogares supone alrededor del 75% del consumo nacional de aceitunas de mesa. Según el Consejo Oleícola Internacional el consumo de aceituna en España para el año 2013/2014 es de 164.9 t. y haciendo una estipulación para el año 2014/2015 sería de 180.0 Tn.

Consumo de aceituna de mesa en España.

Elaboración propia a partir de datos de consumo del Consejo Oleícola Internacional.



	Según el estudio realizado en el año 2006 por el Ministerio de Agricultura y Pesca para revelar el consumo de aceituna de mesa en España, la aceituna	se consume preferiblemente en ensalada (71%) o sola (57,9%), siendo la "aceituna manzanilla" la más preferible para los entrevistados. En cuanto al consumo diario,	6 de cada 10 personas las consume al menos una vez por semana. Un 16,8% las consume todos o casi todos los días, un 20,9% 2 o 3 veces por semana y un 19,4% una	vez por semana. Los entrevistados con edades entre 46 y 55 años son los que las consumen con mayor frecuencia.
---	---	---	---	--

En lo que refiere a las variedades cultivadas, según el Boletín Oficial de la Consejería de Medioambiente y Pesca (2015) en España se mantienen en cultivo unas **260 variedades**, pero solo 24, las principales en las diferentes zonas de cultivo, representan más del 95% de la aceituna producida. Entre las variedades más presentes en el olivar andaluz destacan la Picual cuya superficie asciende a 858.345 ha (59,6% de la superficie de olivar andaluz), la cual es principalmente destinada a aceite; la Hojiblanca con 256.145 ha (17,8%), que se emplea para mesa y aceite; y la Manzanilla de Sevilla y Gordal con 69.913 ha (4,9%) y 14.129 ha (1%), respectivamente, cuyo uso es casi exclusivo para mesa.

En los campos andaluces podemos encontrar otras variedades como *Zorzaleña*, *Morona*, *Verdial*, *Manzanita*, *Gorubí* o *Gordubí*, *Cornicabra*, *Cañivana*, *Lechín*, *Picolimón*, *Aloreña*, *Picuda*, y muchas más. El trabajo de campo que fundamenta esta obra centra su atención en las principales variedades cultivadas en Sevilla y reconocidas como tales por la gente: la Manzanilla de Sevilla y la Gordal de Sevilla. Son dos variedades del grupo de las aceitunas de mesa, y concentran gran parte de la significación del olivar sevillano.

Si bien en las **entrevistas** realizadas se ha querido profundizar sobre las aceitunas Manzanilla y Gordal Sevillana, los informantes describían también otras variedades cuando hablaban de las dos primeras. Esta son las descritas a continuación.

✓ Morona

Los informantes señalan que se da en Arahál, Carmona y Morón de la Frontera. Nos cuentan que se parece a la manzanilla, aunque es algo más alargada y tiene menor relación pulpa/hueso. Su nombre hace alusión al lugar de origen, Morón de la Frontera, donde se concentra casi la totalidad de la producción en la provincia. Actualmente está cobrando más importancia por su mejor adaptación a algunos tipos de aderezos menos delicados. De fermentación rápida, es la primera aceituna que sale al mercado. Los olivos de esta variedad son vigorosos, con porte llorón y densidad de copa espesa. Su productividad es alta y se muestra bastante regular en sus cosechas.



“La morona coge muy bien los aliños de siempre, en casa las hacemos machacadas o partidas.”

✓ Hojiblanca

Muy extendida en otros territorios además de Sevilla, es una aceituna de maduración tardía. Se distingue por su buen tamaño y su forma elíptica. Es una de las variedades que más se recolecta mecánicamente y es apreciado por su buena adaptación a suelos calizos. Su aceite es de buena calidad y para mesa se considera muy adecuada para aderezo en negro tipo californiano por la textura firme de su pulpa y su fácil mecanización en la industria.

“ La hojiblanca por mi parte, cuando tú la muerdes, lo primero que notamos es que es sólida, dura, fibrosa. Tiene mucha fibra y el hueso es mayor que el de la manzanilla, por ejemplo.

✓ Verdial

Nuestros informantes detallan que se localiza en las comarcas del Aljarafe, Campiña y Sierra Sur de Sevilla. Nos cuentan que se trata de una variedad con doble aptitud, para aceite y mesa. Su consumo verde tiene un sabor muy agradable. El fruto es de mayor tamaño que el del resto de variedades tipo manzanilla y, según nos cuentan, en Coronil y Arahál son zonas donde se vende mucho, sobre todo a nivel particular, intercambiando formas de elaboración entre vecinos. Nos dan cuenta de que sufre de vecería y que es muy resistente al desprendimiento, lo que dificulta su adaptación a la mecanización.

“ El verdial es muy resistente. Te puede aguantar la humedad, la sequía o el frío, pero echa pocas aceitunas, un año muchas y otro año pocas.



Las variedades Manzanilla y Gordal sevillanas



Las variedades Manzanilla y Gordal de Sevilla conforman la mayoría de la producción olivarera de la provincia de Sevilla, y también se cultivan en la provincia de Huelva. Su producción, recolección y elaboración está altamente vinculada a Sevilla, y pese a la alta expansión territorial de la Manzanilla por otras partes de Andalucía, su tratamiento y procesamiento sigue siendo característico en esta zona. Según las fuentes consultadas esta variedad era señalada por gobernadores norteamericanos por su calidad, y recibía el nombre de *Sevillana*. El proceso de transformación reconocido como **estilo sevillano** al que eran sometidas para poderse comer comenzó a vincularlas con Sevilla, pero hemos de destacar que un aspecto quizá más singular de estas variedades es su forma de recolección, que ha de hacerse manualmente, mediante el reconocido método de **verdeo**.

El aspecto quizá más singular de estas variedades es su forma de recolección, que ha de hacerse manualmente, mediante el reconocido método de verdeo

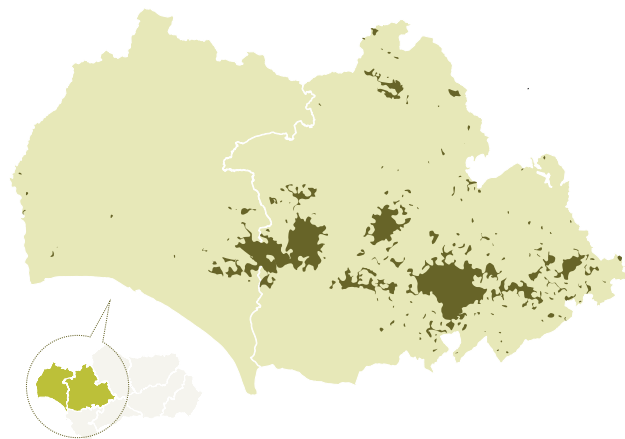
Frente a la insuficiente disponibilidad de datos históricos sobre el olivar de mesa en Andalucía y en concreto en Sevilla, donde surgen estas variedades, sí existe información más actual que nos habla de su evolución más reciente. En *Hojas Divulgadoras* del entonces Ministerio de Agricultura (MAGRAMA, 1936), se señala cómo en la gran zona del valle bético (desde Brenes y Carmona hasta Almensilla y Utrera) ya se producía casi la totalidad de la aceituna Gordal y Manzanilla, que fomentaba la industria de fabricación de conserva que abastecía la exportación y el consumo interior (VV.AA, 1936). Las fuentes primarias entrevistadas por Infante Amate (2014:212) en el Aljarafe, dan cuenta

por ejemplo del cambio de zorzaleño a manzanillo y gordal en los años 50, de manera que las variedades destinadas a mesa ocupaban un 60% en esa zona. La producción para verdeo de la manzanilla seguía en aumento y se vendía buena parte de sus frutos como aceituna para consumo en la provincia de Sevilla, manteniendo el resto de Andalucía la tradición oleícola. Por lo general, la etapa franquista reveló una temprana integración mercantil para el consumo directo de aceitunas, mientras que la exportación de aceite de oliva era coartada por la Comisaría de Abastecimientos y Transporte. Los territorios del Aljarafe aprovecharon esta situación para reconvertir la aceituna destinada a almazara hacia variedades de verdeo, como es el caso de la Manzanilla (Infante Amate, 2014). A finales de los 70 la superficie de aceituna de mesa se eleva, al contrario que la de olivar. Ya en los años 90, la producción total de aceituna de mesa en Sevilla se puede comparar con la producción total a nivel nacional.

Manzanilla de Sevilla

**Zona de producción de la
"Aceituna Manzanilla de Sevilla".**

Fuente: Consejería de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural. 2006.



Es la variedad de aceituna de mesa **más difundida internacionalmente** y en la provincia de Sevilla ocupaba 65.000 Ha en 2014, compartiendo tierras con la Gordal en municipios como Carmona, Dos Hermanas, Mairena del Aljarafe, Arahal, Marchena, Mairena del Alcor, Osuna, Pilas, y Morón, entre otros. Su zona de origen parece ser el Aljarafe Sevillano.

El área climática de distribución de la Manzanilla coincide con la de la Gordal. Su clima es mediterráneo con temperaturas altas, fuerte insolación, veranos muy cálidos y precipitaciones irregulares de tipo intermedio, en torno a los 700 mm anuales. En el tramo alto del valle, la continentalidad se deja notar, con una mayor diferencia de temperaturas máximas y mínimas. El verano es muy caluroso, hasta el punto de registrar las temperaturas más altas de la Península (sobrepasando los 40°C). La mayor parte de la región recibe entre 400 y 800 mm anuales. La parte correspondiente a la provincia de Huelva cuenta con una climatología ligeramente más suave y húmeda debido a la relativa cercanía a la costa. Esta zona está marcada por el paso del Guadalquivir en su tramo medio-bajo y por afluentes de éste en ambos márgenes, como los ríos Guadaira, Corbones, Genil o Huéznar, entre otros. Aunque aún predominan los cultivos de secano en muchas zonas, el área de influencia de la Manzanilla viene marcada por un gran número de pequeños cursos fluviales y varios embalses, que abastecen de agua las zonas de riego, cada vez más extendidas.

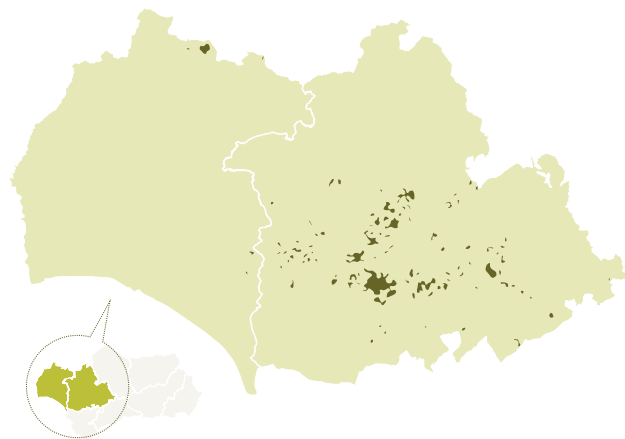
Como se ha señalado anteriormente, del 50% de la aceituna de mesa española, que se produce en Sevilla, la variedad Manzanilla Sevillana es la de mayor producción. Las ventajas económicas que tiene esta variedad y su gran calidad han logrado que se haya extendido a otras regiones e incluso a otros países. Fuera de España, se conoce también con el nombre de *manzanillo* y es la más productiva para el aderezo en verde al estilo sevillano. Podemos encontrarla en lugares como EEUU, América del Sur y los países mediterráneos, entre otros.



Gordal **de Sevilla**

**Zona de producción de la
"Aceituna Gordal de Sevilla".**

Fuente: Consejería de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural. 2006.



Esta variedad se cultiva fundamentalmente en Sevilla y parte de Huelva, ocupando más de 12.000 Ha, estando presente en casi todo el medio rural Sevillano y con mayor presencia en municipios como Utrera, Carmona, Santiponce y Arahál.

Existen algunas referencias a que **romanos y árabes ya comercializaban el fruto del olivo gordal**, habiendo autores que ubican su posible origen en la localidad sevillana de Dos Hermanas (Gómez *et al.* 2006), que a mediados del S. XIX, ya se encontraba a la cabeza en la actividad de aderezo de la aceituna, cuyo principal destino era la exportación. La aceituna se enviaba en salmuera a EEUU, donde se deshuesaba y se rellenaba. Según los autores las diferencias salariales aconsejaron que esa labor se realizara en Sevilla, de forma que esta aceituna, junto con la variedad manzanilla, sientan las bases de una industria antigua y bien consolidada de venta de aceitunas de mesa, dirigidas tanto al mercado nacional como al extranjero, principalmente a EEUU.

La Gordal comparte área climática con la aceituna Manzanilla, mediterráneo con temperaturas altas, fuerte insolación, veranos muy cálidos y precipitaciones irregulares de tipo intermedio. Las zonas de distribución de la variedad están englobadas en el valle del Guadalquivir, y van desde la campiña sevillana de extensas llanuras hasta relieves de tipo medio incluidos en la zona sur de la provincia, predominando las primeras con fincas de grandes dimensiones donde encontramos primeramente al olivar, seguido del cereal, los cítricos y la vid. Esta zona está marcada por el paso del Guadalquivir en su tramo medio-bajo. Una característica del Bajo Guadalquivir es su escasa pendiente, con lo que Sevilla está sometida a la acción de las mareas. Debido a las irregulares precipitaciones y a la climatología nos encontramos balsas de riego y situadas en ambos márgenes del río, que abastecen de agua a todo el valle del Guadalquivir.



Condicionantes percibidos para el cultivo

✓ El clima

El olivo se da en un clima mediterráneo que, a grandes rasgos, presenta dos estaciones: una **fría y húmeda**, en la que la especie logra el receso invernal, y otra calurosa y seca, que es cuando se produce la fructificación. En este clima, durante el invierno se produce la acumulación de frío indispensable para que el olivo alcance una floración uniforme. Los agricultores suelen temer mucho a los periodos de humedad y altas temperaturas, pues favorece la aparición del repilo en las hojas. Es lo que ocurre en algunas primaveras cuando hay elevada humedad relativa y se dan días de calor con altas temperaturas. Como nos cuentan los agricultores, el repilo hará que el olivo tire mucha hoja al suelo, y el árbol pierda capacidad para generar energía y después incluso tenga que consumir la disponible para producir más hojas, perjudicando en ambos procesos la fructificación y crecimiento de los frutos. Dirán entonces que el olivar se ha repilado.

La fructificación depende también de la temperatura hecha a lo largo del año, de manera que durante el verano **no se deben sobrepasar los 35°C ni ser inferiores a 25°C**, lo que hace que el olivo acumule temperatura suficiente para alcanzar un buen contenido de grasas o azúcares en los frutos. En el verano, cuando en el olivar se alcanzan temperaturas muy altas (mayores de 35°C) los informantes señalan que los olivos se paran, en una clara humanización del árbol para indicar su descenso de actividad y ahorro energético.

✓ El suelo

Aunque los informantes presumen de que los olivos pueden desarrollarse en los peores suelos, su productividad baja en esas condiciones. El olivo prefiere los suelos de textura fina que favorecen una adecuada ventilación a las raíces y que son permeables, lo que les permite retener el agua. Para su cultivo se han aprovechado históricamente los suelos sueltos, cascajosos –con grava– y ubicados en zonas de pendientes moderadas. En la actualidad, los suelos de 1-2 m de profundidad útil resultan muy convenientes, al igual que aquellos suelos ácidos o alcalinos.



“ El olivo crece en tierras de mala calidad para la mayoría de los cultivos, donde por ejemplo el maíz o el trigo no asientan bien.

Los olivareros de Sevilla describen varias tierras aptas para los olivos. Por un lado, lo que se percibe como suelo idóneo son las tierras colorás con grava. A estos suelos con gravas suelen llamarlos chiscarras y son buenos porque guardan muy bien la humedad. También se ha diferenciado entre tierra en cerro y en llano. La primera es descrita como tierra blanca y fuerte, con menos agua pero donde los olivos duran más años. La tierra de llano es más negra y se agrieta en verano. A este tipo de tierra le llaman bujeo y muchos la consideran perjudicial porque se agrietan las raíces ya que entra exceso de sol y aire al olivo. En cambio, para sembrar trigo o girasoles es una tierra muy rica. Las tierras salobres también se han descrito como aptas para el cultivo del olivo.



“ Cuanto más malo sea el suelo, mejor para el olivo. [...] Las tierras más malas que haya, para olivo.

Es destacable también la capacidad de supervivencia que presenta el olivo frente a periodos prolongados de sequía, situación habitual en el área mediterránea. Sin embargo, según se nos ha informado, cuando el olivo recibe cantidad y calidad de agua adecuadas, los rendimientos de producción de fruto se incrementan considerablemente. Si por el contrario los suelos se anegan y se mantienen así por dos o tres semanas, el árbol muere, según los informantes, especialmente si son árboles nuevos en época de crecimiento.



Descripción de los olivos Manzanillo y Gordal



Dado el carácter etnográfico de esta obra, las descripciones de la estética y fisionomía de los olivos Manzanillo y Gordal tiene como fuente las referencias que los informantes han ido haciendo a lo largo de las entrevistas. Nuestro interés es mostrar estos olivos tal y como son percibidos por la gente que los conoce. Para completar, se ha usado información secundaria de fuentes agronómicas, e información primaria de los estudios de caracterización morfológica de estas dos variedades llevados a cabo en el marco del proyecto de cooperación que da lugar a estos trabajos.

Planta

Por lo general, y según la percepción de la mayoría de los entrevistados, el árbol del olivo es uno de los más fácilmente distinguibles, dado que no se asemeja mucho a ningún otro árbol de los que habitan los campos de Sevilla. Es de tamaño medio (de unos cuatro a ocho metros de altura) y su forma varía en función de la variedad de que se trate y de la poda que se le aplique. Es un árbol que puede permanecer vivo y productivo durante cientos de años.

Las raíces del olivo tienen muchas ramificaciones en la superficie y se extienden horizontalmente hasta 2-3 veces la altura de la planta, llegando incluso a entrelazarse con las de los olivos próximos. Hacia abajo, puede alcanzar una profundidad de 1,5 o 2 metros en suelos fértiles. En las zonas más jóvenes de las raíces, que se renuevan constantemente, se produce la absorción de agua y nutrientes. Para un olivo en verano, en condiciones de secano, las raíces laterales nuevas tienen una longitud de hasta 10 cm (Picornell Buendía y Melero Martínez, 2013: 165-166).

Su **tronco** es grueso y la corteza oscila de color gris a verde grisáceo y su textura es muy arrugada. En el tronco se pueden distinguir dos partes: la **inferior**, más gruesa, a nivel del suelo, llamada *cepa*, *peana*, *pie* o *tronca*; y la **superior**, de la tronca hacia arriba hasta la cruz, llamado *caña*.

El mayor crecimiento del tronco se produce en primavera, después sigue una parada estival y, nuevamente, vuelve a crecer en el otoño.

Las costumbre estética que se materializa a través de la poda es dejar el tronco del manzanillo constituido por dos y tres patas, aunque a veces se deje una sola. En ocasiones las ramas suelen crecer abriéndose para luego encontrarse más arriba gracias a las ramificaciones; otras veces las diferentes patas del tronco crecen enredadas entre sí. El grosor del tronco es el mismo arriba que abajo. Por su parte, el canon estético del gordal indica que ha de tener un tronco, una pata, lo que también está relacionado con su forma de propagación a través del injerto. Por estas diferentes razones es raro ver gordales con varios pies. El vigor de los gordales hace que adquieran una anchura destacable, dándole una gran robustez. A lo largo del tronco, limpio de ramas y varetas hasta la cruz, se visualizan nudos y rugosidades, dado que la corteza del olivo no es lisa. Para describir esto, algunos de nuestros informantes nos cuentan que el olivo gordal “tiene más fuerza cubriéndose”, pudiendo ofrecer así una cantidad mayor de leña que el manzanillo.



En el **pie** del árbol nacen ramas vegetativas llamadas de diferentes nombres: *chupones*, *varetas*, *espigones*, *sierpes*, *potreras* y *varillo* o *esvarillo*. Estos renuevos de los olivos que salen al pie del tronco se suelen quitar todos los años de manera manual. El esvarillo sale muy derecho y vigoroso, a veces de manera frondosa. Están provistos de pocas hojas y tienden a producir en el año siguiente otros brotes. Dada su naturaleza, firme y flexible, han sido una material vegetal muy utilizada para hacer artesanía.

La **copa** del olivo manzanillo y gordal es redondeada, aunque más o menos lobulada y la ramificación natural tiende a producir una copa bastante densa. Según la caracterización morfológica, la densidad de la copa del Manzanillo es media debido a que la longitud entre los entrenudos es menor, lo que permite una mayor entrada de luz en la copa. En cambio, el olivo Gordal tiene una copa más densa pues su ramificación es abundante y muy frondosa, adquiriendo un carácter compacto cuya parte interior está sombreada. Las diversas prácticas de poda sirven regular esta tendencia, aclarando y permitiendo la menor o mayor penetración de la luz.

La **forma** del árbol está supeditada, en gran medida, a las condiciones agronómicas y ambientales de su crecimiento, y en particular por el tipo de poda, con lo que el olivo tiene una gran plasticidad durante su desarrollo. De las ramas y ramos del olivo nacen otras ramas de menor calibre

que reciben diferentes nombres. Los brotes vegetativos, que no producen frutos, y que nacen sobre las ramas y ramos, en las partes interiores, son llamados *varetas*, *mamones* o *chupones* y son objeto de la poda. “Hay que quitar todo lo de adentro cuando se poda”, dirán. Después se identifican las *metías*, que son brotes fructíferos que nacen orientados hacia fuera sobre los que nacen las flores y futuras aceitunas. Estas metías se renuevan cada año en el proceso de la poda para favorecer, eliminándose las de años anteriores. Al conjunto de todo este material de menor calibre en la copa suele llamarse *ramón*, de manera que cuando una cabra se mete en un olivar y se come el ramaje de un olivo se dice que está *ramoneando*; así mismo, los restos principales de la poda se llaman *ramones*.

Hojas

Las hojas del olivo son persistentes, y normalmente **sobreviven dos o tres años**. Son simples, de forma **lanceolada** y con bordes enteros. Presentan color verde en la parte superior (haz) y gris plata en la parte inferior (envés). Muchos informantes coinciden en asegurar que las hojas son muy similares entre unas variedades y otras, sin embargo, existen unas pequeñas diferencias apreciables entre la hoja del manzanillo y la del gordal.

Para referirse a las diferencias entre ambos árboles, nos comentan que la hoja del olivo manzanillo es más delgada y fina que la del gordal; es descrita como alargada y de color verde intenso y con un envés más grisáceo. A diferencia, la hoja del gordal tiene una tonalidad verde más oscuro y un envés más verdoso. En cuanto al tamaño, las hojas del manzanillo tienen una longitud media de 5,5 cm y las del gordal de 6,4 cm, lo que hace la hoja del gordal un poco más larga. A pesar de que sus anchos son parecidos, 1,3 y 1,2 cm respectivamente, la gente suele percibir la del gordal como más ancha, extendiendo las propiedades del fruto al resto del árbol. La curvatura de las hojas es convexa más que plana, lo que les da un aspecto de cuchara invertida. A pesar de ser perennes, a lo largo del año el árbol pierde una serie de hojas, aunque no se queda nunca desnudo. Estas pérdidas comunes pueden verse intensificadas por algunas plagas o enfermedades como el reconocido repilo.



Hojas del olivo Manzanillo (arriba) y
del olivo Gordal (abajo).



Rama del olivo Gordal.



Rama del olivo Manzanillo.





Flor

Las flores de los olivos manzanillo y gordal son **pequeñas** y de **simetría regular**. Los informantes describen ambas flores como iguales. El cáliz, formado por los sépalos, es un pequeño tubo en forma de campana de color blanco verdoso. La flor de la aceituna tiene cuatro pétalos blancos unidos a su base. Suelen alcanzar su protagonismo visual en el mes de mayo, aunque comienzan a abrir a mediados de abril. En gran parte de Sevilla la flor es llamada *esquimo* como resultado de relacionarlas con el esquimo o provecho del olivo. En otras zonas también recibe el nombre de *trama*. Cuando el olivo produce mucha flor, se dice que tiene mucho esquimo. El esquimo contiene gran cantidad de polen, hasta el punto que muchos de nuestros informantes aseguran que, cuando están podando en la primavera, vuelven a casa totalmente cubiertos de polen. Algunos informantes han descrito cómo hay primaveras en que la carga de polen de las flores es tan elevada que a veces es necesario utilizar mascarillas mientras se poda.

|||||

“ Si estás quitando varetas o moviendo el olivo, eso echa un polvo amarillo que te entra por la nariz y te asfixia. Te llevas todo el día estornudando.

Cuando las flores son fecundadas se dice que el esquimo ha cuajado. Unos días después las flores tiran los pétalos y son responsables de un bonito cambio en el paisaje de olivar, donde los suelos se tiñen de blanco dando un color característico a los suelos. Entonces, si nos acercamos al árbol, pueden verse los pequeños frutos verdes, las pequeñas *cabezas de alfileres* que dirán algunos, y los agricultores se muestran satisfechos de poder ver su futura cosecha.

Si por diversas circunstancias el olivo pierde la flor antes de que cuaje, se dice que *se ha corrido el esquimo*. Diferentes factores climatológicos, tales como fuertes lluvias o vientos, suelen contribuir a ello.

La productividad de los olivos está muy condicionada por la disponibilidad de agua y su sensibilidad al frío. Aunque puede llegar a soportar temperaturas inferiores a 0°C, los agricultores sevillanos temen mucho a las heladas que suelen ocurrir cuando en primavera, con el fruto naciendo, en las noches se alcanzan temperaturas bajo cero. El gordal es especialmente sensible a estas heladas, como nos han contado durante el trabajo de campo, así como a los aires fríos o cálidos. Si el esquimo está abriendo y viene aire de solano (del Este), se puede perder casi el 40% de la cosecha. Es un aire muy seco que seca el esquimo.



“ El esquimo es también muy sensible al aire.

“ El aire que viene del sur, del Estrecho, es más suave y beneficioso.

Fruto

La aceituna es un fruto pequeño en comparación con otros y entre las diferentes variedades de olivo su tamaño puede variar mucho. La Gordal, por ejemplo, puede tener el doble de tamaño que el resto, mientras que la Zorzaleña, árbol donde se suele injertar el gordal, es de las más pequeñas de las variedades sevillanas.

El fruto de la Gordal puede tener el doble de tamaño que el resto

El fruto de la Manzanilla es de tamaño medio y tiene forma redondeada o globosa, siendo su peso medio de 4,6 gramos.

Es una aceituna que muchos describen como la de **la forma perfecta**, por ser los frutos esféricos y simétricos, con el ápice (parte final de la aceituna) redondeado. Por su parte, en lo que respecta a la gordal, su tamaño la hace diferente al resto, teniendo una media de 16,5 gramos. La gordal es ligeramente asimétrica y desvía su ápice hacia un lado, que además es más puntiagudo. Su forma generalmente es ovalada y los informantes sostienen que puede darse el caso de gordales redondeadas o acorazonadas.

La aceituna tiene una sola **semilla** o hueso. Mientras que el hueso de la manzanilla puede pesar unos 0,6 gramos y tiene forma obovada, similar a un huevo, la Gordal suele pesar 1,54 gramos y tiene forma elíptica. A pesar de tener un hueso mayor que el de la manzanilla, tiene una elevada proporción de carne, ya que el hueso sólo supone un 10% del peso total.



Los **colores** de ambas también varían. El color de la manzanilla es de un verde vivo justo antes de la maduración, momento idóneo para su recolección para aderezo como aceituna de mesa. La gordal también es descrita como de color verde, pero todos señalan un carácter diferenciador, que son las *pintitas blancas* o pecas que resaltan en la piel. Estas pintas blancas, las lenticelas, son de un tamaño considerablemente mayor que la del resto de aceitunas, y por eso llaman la atención. Cuando la aceituna va madurando, aparecen diferencias entre ambas: la gordal se va poniendo más blanquecina, y la manzanilla más dorada.



“ Cuando la gordal está madura es de un color verde, pero tiene la piel un tanto más clara.

“ Verde, y que además tú la ves alegre, es un verde vivo, un verde precioso, vivo. Cuando está la aceituna cogida dos o tres veces, y la pones en la mano, el verdor de la aceituna no es el mismo que tiene en el campo.



En el momento del **consumo**, la percepción diferenciada entre ambas aceitunas es que la aceituna Manzanilla es suave y delicada, mientras que de la Gordal lo que más llama la atención es el tamaño, ya que inunda la boca con un **sabor delicioso, único y suave**.



“ En la boca, la aceituna gordal es más fibrosa y tiene un sabor característico a gordal (...), es ese tamaño de hermosura de aceituna que te puedes meter en la boca.

Conforme el proceso de maduración continua, van adquiriendo un color **negro, negro-violáceo o rojizo**. Cuando pasan del verde a esta gama de tonos se dice que la aceituna está en su envero. Si llegan a esta fase de maduración ya no se pueden aderezar al estilo sevillano y se suelen dejar para aceite, aunque en los hogares hay quienes gustan de aderezar aceitunas moradas en salmuera o hacer aceitunas *prietas*, como veremos más adelante.



El tiempo de **maduración** de ambas depende, según la mayor parte de los agricultores, de factores como la cantidad de agua que reciba, la temperatura, el clima, que sea un año de poca cosecha (lo que puede adelantar la recogida para prevenir que la maduración de la aceituna se adelante), así como los tiempos de la industria que recibe la aceituna de mesa. Pero principalmente es el color y el tacto de la aceituna lo que hace saber a los agricultores qué momento es el idóneo.



“ Muchas veces tiene el color y no está madura, entonces al no estar madura pesa menos, no ha cogido aún el jugo la aceituna para tener ese peso. Hay veces que ves el color pero a través del tacto sabes que no está madura. Cuando tú las echas en el macaco... ya de tantos años, lo mueves y se nota en el sonar.

En el mes de septiembre el fruto suele alcanzar su nivel de maduración óptimo para ser recolectadas en verde, mientras que para moradas hay que esperar hasta finales de octubre y noviembre, aunque a veces se adelantan bastante, según las calores y el agua disponible. A través de la experiencia y el uso de los sentidos los agricultores han sabido diferenciar desde largo tiempo atrás las etapas por las que pasa la aceituna. En muchos pueblos de Sevilla el inicio de la temporada de recolección de la aceituna coincide con fiestas locales, como Morón, Mairena del Alcor, Carmona o Arahál, entre otros. Septiembre marca el final del verano y el inicio del calendario agrícola, y entre otras actividades, la del verdeo.



“ En septiembre se ve que la aceituna ya está madura, porque cambia el color. Y ya si tardas en cogerla se va poniendo morada. Del 9 al 11 de septiembre hay que empezar a coger.

Entre los expertos del olivar con los que hemos tenido contacto existe una práctica común que se realiza para conocer si la aceituna está lista para ser recolectada, y tiene mucho que ver con la comprobación del nivel de maduración del fruto. Para ello, los expertos cogen una aceituna del árbol, bien Manzanilla o Gordal y, con una navaja, realizan un corte transversal al fruto por toda su circunferencia, asegurándose de llegar al hueso en todo el recorrido.

Acto seguido, con una mano sujetan la parte inferior de la aceituna y con la otra mano la parte superior, girando cada una en sentido contrario, como quien exprime un limón. Si la carne se desprende con facilidad del hueso, quiere decir que está en su punto óptimo para ser recolectada en verde. Si no, hay que seguir esperando un poco. Tanto la manzanilla como la gordal suelen recolectarse al mismo tiempo, por motivos prácticos y organizativos, y porque los frutos maduran más o menos a la vez.



En el mes de septiembre el fruto suele alcanzar su nivel de maduración óptimo para ser recolectadas en verde, mientras que para moradas hay que esperar hasta finales de octubre y noviembre

Cuando preguntábamos sobre los frutos, los agricultores han alertado también de la aparición de unos frutos pequeños junto con aceituna “normales” de Gordal. Es el llamado *azofairón* o *zofairón*. Esta variedad suele experimentar la producción de frutos que no llegan a buen fin, viéndose interrumpido su proceso normal de desarrollo. El resultado son pequeñas aceitunitas que acompañan a las gordales, y que son llamadas con este nombre de muy posible raíz islámica. Azofairón recuerda también al nombre del fruto del *Ziziphus jujuba* o azofaifo, que son frutales espinosos provenientes de Asia

pero naturalizados –aunque no muy extendidos– en las zonas próximas a la costa de Andalucía, y que producen unos frutos redondos de sabor ácido. El azofairón tiene de escaso valor comercial y deprecia el resultado de una cosecha.

Una agricultora de Arahal nos ha descrito el Gordal como *un olivo sensible y más aventurero que el manzanillo*, estando muy cotizado debido a la buena comercialización de su aceituna, pero esa rentabilidad no se ve reflejada en la remuneración del producto, dada la dedicación tan minuciosa que hay que prestarle.

Ambos olivos, tanto el manzanillo como el gordal, pero sobre todo el gordal, según describen los informantes, pueden verse además afectados por fenómenos como la *vecería*, que es entendida como la alternancia de la cosecha, es decir, que unos años la cosecha es óptima, y en el siguiente el olivo *descansa*.

Reproducción y propagación



El manzanillo y el gordal se reproducen de diferente manera, pero ambos suelen hacerlo de forma vegetativa, es decir, desde una rama o vareta. La propagación sexual, desde una aceituna, no se practica en el olivo porque, además de otros factores relacionados con diferentes procesos que debe sufrir el hueso, desde que se sembrara hasta que llegara a ser una planta adulta en producción pasarían muchos años. Es curioso cómo insisten en que la reproducción del olivo suele hacerse más para poner nuevos olivares, que para sustituir a los viejos, ya que existe la percepción de lo difícil que es ver un olivo morir de viejo. Y es verdad que los olivos suelen superar a varias generaciones dentro de una familia. Ha sido frecuente ver cómo muchos agricultores, lo primero que hacen si visitan su olivar, es enseñarte los olivos más viejos, mostrándolos con orgullo, pues es una característica muy valorada, pudiendo llegar algunos, según nos cuentan hasta 300 o 400 años. Las muertes prematuras suelen ser por la afección de plagas o enfermedades.



“ Un olivo de viejo no se muere.

Esquejes

La gran capacidad de enraizamiento a partir de estacas o esquejes hace que este método sea el utilizado por los agricultores. Además así aseguran que el nuevo olivo sea idéntico a la planta madre. En no pocas entrevistas se nos ha contado la anécdota sobre cómo, después de haber practicado la poda y dejado los restos de ramas en el suelo, se han encontrado con algunas varetas que habían enraizado.



“ Yo he estado podando y al cabo del tiempo me he fijado cómo algunas de las varetas que había cortado habían agarrado al suelo. [...] Pero solo agarra el manzanillo, o el zorzaleño, el gordal nunca, el gordal hay que injertarlo siempre. El gordal tiene que ser injertado.

Es siempre una referencia constante. Mientras que el manzanillo puede enraizar sin problemas a partir de un esqueje, el gordal siempre necesita ser injertado en un patrón. Es una diferencia fundamental entre ambos árboles. El procedimiento habitual en el manzanillo es enterrar una estaca directamente en el suelo o en un saco como si fuera una maceta. Los esquejes pueden ser ramas de la parte superior del árbol, o incluso chupones o varetas que salen del pie.



“ Antes se cogía un palo y se enterraba. Lo ponías atravesado, no muy hondo, con las yemas para fuera. Y ahí crecía.

Cuando se hace de esta manera se entierra el esqueje atravesado en el suelo, nunca vertical, y con la parte que contenga más yemas apuntando hacia la superficie. Como alternativa había quienes hacían lomos en el propio terreno definitivo y enterraban ahí los palos. Solo había que regarlos de vez en cuando para que prosperaran. Otras veces se utilizaban sacos de plástico a modo de macetas, colocándolos entonces de manera vertical. También se pueden enterrar en la tierra por este procedimiento. La reproducción por esquejes suele hacerse en los meses de febrero y marzo. Cuando se ponían en sacos se protegían de la intemperie dejándolos criar unos años hasta que tuviera un buen tamaño y estuvieran bien agarrados. Después se trasplantaban al lugar definitivo.

Estos procedimientos también se han empleado para conseguir el patrón para un gordal, utilizando otras variedades tradicionales consideradas más duras, como el zorzaleño, cañivano o incluso el acebuche, que después se injertaban. Esto garantizaba que el patrón fuese un árbol fuerte y bien adaptado al suelo, que le confiriera vigor y resistencia al nuevo árbol. En estos casos la costumbre ha sido siempre enterrar el esqueje o palo de manera vertical, de pie.

Injertos

La práctica del injerto en el olivar sirve principalmente para reproducir el Gordal, aunque también se injerta el Manzanillo. El material a injertar procede de la selección de un buen olivo progenitor o padre, un buen árbol manzanillo o gordal que por su estética y productividad sea bien valorado por el agricultor. En otoño o primavera se le coge una rama nueva del año, que *tenga buena pinta*, como muchos dicen, que esté sana, y se procede al injerto.



“ Vuelve el injerto mañoso, lo silvestre en fructuoso.

Tradicionalmente las técnicas de reproducción como los injertos, que implicaban un conocimiento experto del proceso, quedaban en manos de unos pocos: los más mayores o aquellos aventajados que habían tenido la suerte de aprender. La transmisión de este conocimiento quedaba restringida, pues implicaba poder y estatus entre la gente de campo. Era además una actividad principalmente masculina. Aquellos injertadores que eran reconocidos por su buen hacer eran demandados para realizar estas prácticas. Además, en muchas ocasiones el proceso de injerto estaba rodeado de cierto ocultismo, de manera que los injertadores cuando llevaban a cabo la práctica exigían privacidad e incluso volvían la espalda para no exponer el procedimiento. Esto servía para preservar el conocimiento frente al intrusismo ajeno y garantizarse un hueco profesional. Siempre había quien se aventuraba a hacerlo por su propia cuenta, pero existía mayor probabilidad de fracaso si no se dominaba la técnica. Conforme los años han pasado y la práctica agraria se ha formalizado e institucionalizado, o incluso externalizado, las empresas de servicios como los viveros han entrado en juego y hay muchos agricultores que ya compran los plantones injertados de gordales e incluso de manzanillos. Con esto se ahorran tiempo porque compran plantas ya adultas, que pronto entrarán en producción, aunque supone una mayor inversión e incluso riesgo por introducir material ajeno al agroecosistema de la propia finca, a la vez quizás que una simplificación genética, una reducción de biodiversidad.



Con respecto al procedimiento en sí, los agricultores describen normalmente dos formas de injerto en el olivo: de púa o cuña, y de yema. Los nombres del injerto refieren entonces al material a injertar y no al procedimiento, porque el de púa se puede hacer de dos maneras. Primero hay que hacer una cuidada selección de las púas a injertar, las cuales se guardan envueltas en un trapo húmedo. El **injerto de púa** puede practicarse en corona, también llamado en *corteza*. Las púas previamente se cortan en bisel por una cara, para que haga contacto su tejido interno con el de la madera. Después se corta transversalmente la rama adulta del olivo patrón, que puede ser una rama, o el propio tronco para olivos más

jóvenes, como ocurría con la práctica tradicional de plantar el palo o esqueje enterrado en el suelo, dejando una parte al aire, que inmediatamente se injertaba. Seguidamente, el injertador separa la cáscara o corteza de la madera, ayudándose de un instrumento como una navaja, y se van colocando las púas, normalmente un número de dos o tres. Muchos injertadores tienen la costumbre de aplicar saliva a la púa *para que pegue bien*. El otro procedimiento del injerto en púa o cuña suele llamarse *en madera*, y consiste en utilizar patrones de menor calibre, más jóvenes, de un diámetro aproximado al de la púa. El patrón se corta primero de manera transversal y después se le practica un corte longitudinal, de lado a lado, en el que se introducirá la púa, cortada ahora a doble bisel, quedando toda la madera de la púa en contacto con el patrón.

Los **injertos de yema** se hacen sobre brotes nuevos. Las yemas son brotes fructíferos que por lo tanto tienen la capacidad de producir frutos. Previamente se separa una yema del olivo progenitor haciendo un corte en forma de cuadrado en torno a la yema, que queda en el centro, como si fuera un escudo. Sobre el brote receptor se hace un corte en forma de *T* en la corteza de manera superficial, introduciendo la yema en el hueco transversal hacia abajo. El corte longitudinal sirve para acomodar mejor la yema y dar flexibilidad al espacio receptor. El injerto en yema hace que la corteza del donante se una con el tejido inmediato después de la corteza del receptor.

Los agricultores entrevistados nos cuentan cómo tanto el injerto en yema como el de púa se suelen sellar o fijar de diferentes maneras. El de yema suele implicar una suerte de vendaje alrededor de la yema, sin tocar a ésta, para ejercer presión sobre el injerto y protegerlo de factores agresivos externos. El agricultor irá observando cómo la yema va creciendo y mantiene su buen color, sabiendo que está *agarrada*. El injerto de púa suele también recibir vendajes que ejercen presión y protegen, y la zona alrededor de las púas se suele recubrir con barro o incluso sustancias artificiales que tienen la función de protección y conservación de los tejidos.



“ Se coge un injerto de un olivo. Éste proviene, generalmente, de la vareta que sale arriba del olivo y que se corta y se elimina, dado que no tiene ninguna utilidad. Se injerta abajo de la vareta, se corta el borde y se deja la injerta dulce. Tras esto, se abre la rama, haciendo un corte y abriendo el pellejo, se inserta la yema y se cierra, encintándola. Luego, se parte el borde. nunca se puede cortar, y se troncha para que tenga savia. A los cinco o seis años ya se ha formado el olivo.

Los procedimientos con los que la gente interviene en la propagación de los olivos han ido propiciando a lo largo de los años la obtención de nuevas variedades de olivos, o la pervivencia y continuidad de variedades que se identificaban como óptimas y deseadas. Es una suerte de selección cultural, en la que son presumiblemente los expertos, es decir, aquellos que entienden del olivo y de su mundo, los que seleccionan aquellos olivos que consideren más óptimos para su propagación.

Trasplante final

El trasplante se hace en los meses de reposo del árbol, cuando la savia fluye despacio, sobre todo a partir de noviembre, durante todo diciembre y a veces se retrasa hasta finales de enero en previsión de los fríos invernales y el daño que puedan causar.



“ Los viejos lo que querían tener es muchos olivos, y los apretaban bien.

Generalmente los olivos se suelen plantar en **marcos de unos 7 a 8 metros**, porque son árboles vigorosos cuyas copas pueden extenderse bastante. Se plantan en líneas o hileras de esta anchura, lo más rectos o *ajilaos* (ahilados) posibles, de manera que queden calles anchas entre ellos que permitan practicar sin dificultad las diferentes labores y la recolección. En las entrevistas nos cuentan cómo los antiguos, cuando ponían olivares, lo hacían de una manera un tanto anárquica. *Uno aquí y otro aquí*, recordaba un entrevistado mientras hace el gesto de alguien que va andando va dando órdenes espontáneas y señalando con el dedo. No se hacían con premeditación de organizar y alinear la finca en muchos casos.

Actualmente se tiene en cuenta

el tamaño final del árbol y los

espacios que hace falta para

manejarlos, tratarlos y cosecharlos

cómodamente

Se ponían con mucha densidad, esperando obtener los máximos resultados en la cosecha, y eso hacía que no se cuidara mucho la necesidad de espacios para el manejo. Hoy en día se tiene más cuidado y se colocan con una visión más estratégica. Se tiene en cuenta el tamaño final del árbol y los espacios que hace falta para manejarlos, tratarlos y cosecharlos cómodamente. La disponi-

bilidad de agua también influye bastante, de manera que los olivares en secano están más espaciados que los de regadío, para hacer un uso más eficiente del agua disponible y disminuir la competencia entre olivos.

Una vez trasplantado de esta manera, el olivo comienza a dar aceitunas a los cuatro o cinco años. Sin embargo, para ser considerado un olivo ya desarrollado y productivo en su totalidad, deben pasar en torno a 20 años según el criterio de algunos de los entrevistados, aunque hay otros que consideran que a los ocho años ya pueden dar una buena cosecha.

Manejo del olivar

Manzanillo y Gordal

Suelo

El manejo del suelo es uno de los factores con mayor peso específico a tener en cuenta en el cultivo del olivar debido a las repercusiones que tiene sobre el aprovechamiento del agua de lluvia –al ser ésta limitante de la producción–, sobre la cantidad de suelo disponible –por los efectos de la erosión– y sobre el control de las malas hierbas.

Las técnicas de manejo del suelo pueden clasificarse en dos: aquellas que manejan el *suelo desnudo*, como son el laboreo o el semilaboreo, y aquellas que tratan el *suelo cubierto*, ya sea de cubierta inerte o viva, que se puede mantener con vegetación espontánea o con plantas cultivadas, mayormente leguminosa o cereal.

Por su lado, el **laboreo** o arado ha sido la técnica más empleada en el olivar tradicional sevillano y consiste en la realización de continuas labores para mantener durante todo el año el suelo libre de una vegetación invasora o en competencia por el agua. Los informantes también añaden cómo el arado proporciona oxigenación y movimiento a la tierra y prepara el terreno para la recogida de aceitunas.

Antes de la expansión del tractor, el olivar se araba con animales como bueyes, mulas o caballos, pero aunque todavía quedan muestras de estas prácticas, son solo algo





La primera labor es la del **alzado**, en enero o febrero; la segunda, la del **arado**, que se realiza en abril o mayo

anecdótico. Esto es un reflejo de los cambios que se han producido en torno al mundo no solo del olivar, sino del campo en general. Sin embargo, es posiblemente el olivar donde menos se ha podido notar lo que se ha venido en llamar la gran modernización, dado el requerimiento de seguir realizando un trabajo directo y manual con el campo. La introducción del tractor ha supuesto un cambio importante, ya que los animales tenían límites físicos a sus faenas y cuando las tierras no eran óptimas, como cuando estaban muy duras, el animal no tenía fuerza suficiente para arar. Con el cambio al tractor, la técnica del arado se ha facilitado enormemente. En cambio, esta incorporación de maquinaria agrícola explica en buena medida la expulsión de activos agrarios que antes se requerían, no sólo para acompañar a los animales en sus labores sino para alimentarlos, cuidarlos o producir alimentos que precisaban (Infante Amate, 2014).

Las labores están relacionadas con el ciclo agrícola del olivar de mesa, que está marcado por la recolección de la cosecha al final del verano. En los olivares donde se practica el laboreo, la primera labor es la del **alzado**, consistente en un primer arado en profundidad cuando termina la recogida de la aceituna, después de dejar la tierra descansar unos meses. Se hace entonces en enero o febrero. La finalidad de este proceso es dar aire y oxigenar la tierra, así como facilitar que la humedad profundice hasta las raíces del olivo. Para evitar el arrastre del terreno durante las tormentas o en

periodos de abundantes lluvias, los informantes han descrito cómo hay quien construye *calzadas* o *paredes* en las zonas de cierta pendiente. En abril o mayo se procede al segundo pase del **arado**, con el que se pretende eliminar las hierbas criadas a lo largo de la primavera.

En los olivares de Sevilla donde se practica el **no laboreo** se siguen dos estrategias. Por un lado hay quienes permiten el desarrollo de la cubierta vegetal o hierbas no deseadas que pueden eliminarse de manera mecánica ocasionalmente. Esto entra dentro del manejo integral practicado en muchas fincas, muy frecuente en olivares destinados a aceite. Otras veces la cubierta se elimina periódicamente de manera química o mecánica. La mayoría de informantes entrevistados se encontraban muy familiarizados con la eliminación de lo que llaman mala hierba mediante la aplicación de herbicidas, pero hay quienes también utilizan cortadoras mecánicas operada por una persona. Además de razones prácticas, como evitar que la hierba compita en recursos disponibles con el olivo, hay una razón profunda que guía esta práctica, y que tiene que ver con la estética del olivar, una idea compartida por muchos. Un olivar que se precie ha de ser un olivar *limpio*, sin hierbas. Como si una extensión del hogar se tratara, un olivar con hierbas es interpretado por muchos como un olivar cuyo dueño es una persona descuidada, que no se aplica en mantener el canon estético aceptado por la mayoría.

La poda



“ Si alguna vez me olvidares, tálame aunque no me ares.



La poda es una técnica fundamental para la producción de aceitunas y el buen mantenimiento de los olivares. Podríamos definirla como una técnica tradicional empleada para ayudar a que los olivos sean más eficientes y productivos. En un olivar ya maduro se practica, según los entrevistados, con diferente frecuencia, según las posibilidades de cada agricultor. Lo recomendable es hacerla anualmente o como mínimo con una frecuencia de cuatro o cinco años. Pero lo deseado es podar o *dar un repaso* al olivar anualmente.

Teniendo en cuenta diferentes objetivos en la labor de la poda podemos organizarlas en varios tipos. La **poda de formación** es la que se realiza durante los primeros años del olivo en plantaciones nuevas y será distinta dependiendo del marco de plantación. Por lo general se aconseja no podar el olivo durante el periodo improductivo, es decir, durante los 2 o 3 primeros años de vida, si bien se pueden eliminar algunas ramas y varetas, pero dejando el tronco más recto y vigoroso. A partir de que el olivo dé las primeras aceitunas se puede realizar alguna intervención de poda para organizar la copa y seleccionar las futuras ramas principales, pero procurando favorecer las formas libres así como la tendencia natural de la copa. Esta poda de formación muchos la describen como poda para guiar al olivo, conducirlo en su camino a olivo adulto.



“ La poda es guiar al olivo, tu dejas al olivo crecer libre y se queda como los acebuches. Lo que se hace es que cuando tienen ramas muy altas y derechas, tú las recortas para redondearlos. Es la forma que le damos al olivo.

La **poda de producción y mantenimiento** es aquella que, una vez acabado el proceso de formación tiene por finalidad mantener el volumen de la copa óptimo y una mayor superficie de fructificación. Su finalidad última es conseguir que el olivo destine la mayor cantidad de energía posible a la producción de frutos frente a la producción de estructuras de sostén como ramas y hojas. De esta manera se logra ampliar la vida productiva del árbol. Estas podas son el único método para controlar el crecimiento de los árboles y la cosecha de aceitunas de manera equilibrada; para ello es fundamental que *siempre haya más hojas que leña*, como dicen muchos, así como procurar el máximo aprovechamiento de la luz y no hacer aclareos excesivos, dado que, a pesar de que el olivo es un árbol que soporta bien podas severas, si se utilizan prácticas abusivas, se acelera el envejecimiento de los árboles.

La poda suele realizarse durante los meses **de octubre hasta abril**. Se interviene sobre diferentes partes del olivo: primero las zonas interiores, las varetas de adentro, para que se airee el olivo; después las de afuera, los brotes de fructificación o metías, quitando los brotes viejos y dando preferencia a los brotes anuales, a los nuevos. Es entonces cuando se deja un olivo *limpio*, que pueda *siempre caer hacia abajo y estar bonito*. En definitiva, el olivo se poda favoreciendo que los brotes productivos queden todos en las afueras del olivo y haciendo que las ramas caigan hacia abajo, facilitando así el verdeo u ordeño. Así dirán que dejan “buenas metías” para que den buenas aceitunas. La parte más alta del olivo, los *mochos*, *pimpollos* o *cogollos* se van eliminando también hasta una altura determinada, que viene a ser la altura a la que llegaría una persona subida a un banco cuando se está verdeando. Si se dejan ramas altas, no se podrán coger o dificultarán la tarea,



y si se dejan a una altura pequeña, se está perdiendo superficie productiva en el olivo.

Según la zona, la poda recibe varias **denominaciones**. En Sevilla se suele decir *limpia*, de manera que los que podan son *limpiaores*. Es una clara referencia a cómo la poda lo que hace es limpiar el olivo, dejándolo en las mejores condiciones para cumplir su función.

Desde Sevilla hacia el Aljarafe y Huelva, la poda recibe el nombre de *desmarajo*. El nombre parece provenir, según los entrevistados, de una planta que antiguamente crecía en los olivos, y que ya no es frecuente ver. El nombre de esta planta era marajo y cuando se podaba se quitaba también. Según hemos podido investigar el marajo puede tratarse de la *Viscum cruciatum*, planta parasitaria de la familia del muérdago, y que según Flora Vascular de Andalucía Occidental es endémica de la provincia de Huelva. Según el

conocimiento local en la zona el marajo no refería tanto a la planta como a los residuos o desechos de los que se interpretaba esta planta se alimentaba. El marajo era la miseria del árbol. Según la RAE, su origen latino viene a significar *mala hoja*.

Además de estas diferencias en el propio nombre, la técnica de la poda, que puede variar según el *limpiaor*, también suele variar según zona. De nuevo, parecen encontrarse diferencias entre la campiña y el Aljarafe y Huelva. En la primera, los olivos suelen *mirar al cielo*, como muchos dicen, mientras que en la segunda es habitual encontrar los olivos mirando hacia el suelo, *desmochados*, de manera que no hay pimpollos y las ramas finales se acaban curvando hacia abajo, ofreciendo su madera al sol, pues se limpian también de varetas y brotes. Muchos de la campiña dicen que así las ramas se queman, ya que no existe la capa de hojas final que se suele dejar en la campiña y que se interpreta que protege al olivo del sol. Una u otra estética final variará mucho con respecto a otros olivares que se recogen vareados o a máquina, como los olivos de almazara en los campos de Jaén o los nuevos olivos en espaldera que se ven en la vega del Guadalquivir.

La poda suele realizarse con diferentes herramientas, cada una orientada para un tipo de madera o parte del árbol. Antiguamente los utensilios eran fabricados por los maestros herreros locales, hasta que el mercado comenzó a ofrecer herramientas fabricadas de manera industrial. En los últimos años el olivar se ha llenado de herramientas de gran precisión y automáticas que han facilitado mucho esta tarea y que se fabrican a gran distancia del olivar.

La herramienta característica y tradicional de la poda en el olivar manzanillo y gordal ha sido siempre el **calabozo** o **calaboya**. Es una suerte de hacha de acero que sirve para cortar manualmente pequeñas y medianas ramas y brotes, utilizando la fuerza de percudir con todo el brazo sobre un punto. Su etimología es dudosa, pero llama la atención la posible asociación de ideas negativas cual puede ser un calabozo o prisión y el duro oficio de trabajar dicha herramienta. Primero las construían los herreros, reutilizando para ello, en muchas ocasiones, discos de arado de grada que no servían. Las cortaban con una plantilla y cada maestro le aplicaba un toque de diferencia, como ocurría con la curvatura de la hoja cortante, que podía ser más sobresaliente o más curvada. El mango de la calaboya se hacía hueco, curvando la superficie hacia dentro en forma de cilindro abierto –no se llegaba a cerrar–, para facilitar la introducción de un trozo de madera o *palillo* –que estaba hecho de madera de olivo– que servía para sostenerse y enganchar la herramienta al cinturón.

“ Un tubo hueco, y ahora aquí le metían un palillo, y este palillo se lo enganchaban aquí y esto es una cuchilla grandísima para poder cortar.

Además de la calaboya los *limpiaores* podían hacer uso de un **hacha**, para las ramas más grandes. Para la madera pequeña se introdujo posteriormente las tijeras de podar. Utilizada

Los 'limpiaores' han tenido siempre una relación especial con sus herramientas, pues a través de ellas desempeñaban su profesión, que era el reflejo de muchos valores compartidos como el saber tradicional, la masculinidad, la profesionalidad, la responsabilidad o la fuerza

principalmente para quitar pequeños brotes, es la que permite hacer los trabajos más delicados en la poda, que es favorecer la presencia de *metías* nuevas o brotes de fructificación del año. Cuando el olivar comienza a tener un enfoque más productivo y se repara más en la calidad y cantidad de los frutos fue haciendo falta una herramienta que favoreciera estos procesos, y así nos cuentan comenzó a verse más en los *limpiaores* las tijeras de podar. Antiguamente las tijeras eran de acero y



compuestas por dos hojas enfrentadas, y las más modernas incorporan diferentes sistemas de seguridad y muelles para facilitar el trabajo de las manos, donde recae la mayoría del esfuerzo y facilita mucho la tarea.

Con sus herramientas de trabajo los *limpiaores* han tenido siempre una relación especial, pues a través de ellas desempeñaban su profesión, que era el reflejo de muchos valores compartidos como el saber tradicional, la masculinidad, la profesionalidad, la responsabilidad o la fuerza. Cada podador tenía su propia calabozza, o sus propias **tijeras**, y no se compartían; se llevaban y traían a casa la mayoría de las veces, y se las cuidaba con mimo, se las afilaba con paciencia y espero. Para transportarlas se hacían fundas de piel que en muchos casos se personalizaban, para diferenciarlas.



En la actualidad hay muchas otras herramientas que se utilizan para podar y que incluso han sustituido las tradicionales. Por ejemplo, la calabozza ha sido sustituida por pequeñas sierras, muchas veces mecánicas y otras montadas sobre pértigas, que permiten cortar con facilidad ramos y ramas, incluso las que estén en puntos altos. Las antiguas tijeras se sustituyen por unas que funcionan con batería y con las que las manos no tienen que hacer ningún esfuerzo de prensión.

Todo esto ha hecho cambiar el panorama de la poda, haciendo más eficiente el trabajo del *desmarojaor*, de manera que una persona puede *echarse* unos 15 o 20 olivos diarios en las mejores condiciones (en un olivar con olivos cuidados y podados con cierta regularidad). Acompañando al uso de estas herramientas, el limpiaor puede usar otras auxiliares como escaleras, para llegar a puntos altos e inaccesibles, gafas para proteger los ojos, guantes, etc.

Paralelo al trabajo de la poda se hacen las labores de **desvarillado**, que consiste en quitar el esvarillo o brotes vegetativos de los pies del árbol. La retirada de esta madera tiene la misma función de la poda: eliminar tejido vegetal no productivo para que el árbol dedique sus energías a producir buenas aceitunas. El esvarillo puede todavía quitarse con calabozza, aunque suele también utilizarse un azada. El limpiaor por lo tanto al llegar a un olivo, suele quitarle primero el esvarillo de la tronca y después iniciar la poda, haciendo un recorrido desde abajo hasta arriba, hasta los pimpollos.

Algunos trabajadores recuerdan con nostalgia las podas que se realizaban antaño y se lamentan cómo en la actualidad hay muchos olivares que están abandonados o dejados en lo que a poda se refiere. Ellos sufren en cierta medida cuando ven esos paisajes de olivos poco limpios, con el esvarillo alto y frondoso, percibiendo la injusticia de que un olivo no reciba estos cuidados. Son conscientes de cómo el mercado actual de la aceituna provoca estas situaciones y que muchos olivareros no pueden costear dichos trabajos al no resultar rentable.

“ Yo lo que quiero es tamaño, yo no quiero una aceituna menuda, la llevas a la cooperativa y no la quieren... por eso yo limpio todos los años el olivar. Hay gente que lo limpia de cada cuatro o cinco años porque no le conviene, pero bueno, cada uno hace en su casa lo que quiere.

Los restos de poda y del desvarillado se suelen aprovechar tal y como se ha hecho siempre con el olivo. Como hemos comentado en los capítulos introductorios, estos aprovechamientos eran muy valorados por aquellos que cultivaban olivos, pues era un árbol muy agradecido en lo que a producción de manera refiere. En la actualidad, las varetas que se le quitan al olivo pueden ser trituradas o quemadas, para ser reincorporadas al suelo, pero también se pueden dar al ganado como las ovejas y cabras, siendo estas últimas las que más lo agradecen. Normalmente suele ser el ganadero quien se acerca a la finca donde se está podando y recoge el ramón y se lo lleva. Los restos más grandes, de ramas gruesas e incluso troncos de olivos, suelen aprovecharse para leña, sea utilizada por el propio agricultor, o vendida a terceros.

El riego

“ Agua del cielo no quita riego.

Al ser el olivo un árbol bastante tolerante a la sequía, tradicionalmente se cultiva en secano, de manera que en Sevilla un gran porcentaje de olivares de aceituna de mesa se cultivan en secano (en torno a un 31% en el 2013). Sin embargo la producción del olivar aumenta considerablemente cuando recibe aportes adicionales de agua. Este es uno de los motivos por los cuales la superficie de olivar de regadío se ha incrementado ampliamente en Andalucía, a pesar de los conflictos de intereses debido a la escasez de recursos hídricos en la región. Dado que el agua es un factor limitante de la producción, es necesario, tanto en secano como en regadío, tomar medidas apropiadas para conservar este preciado recurso y satisfacer, en la medida de lo posible, las necesidades del cultivo. Para ello ha de tenerse en cuenta la distribución anual de

Aunque alrededor del 30% de los olivos de Sevilla se cultivan en secano, la producción aumenta considerablemente cuando recibe aportes adicionales de agua

la pluviometría en la cuenca mediterránea con un periodo lluvioso en otoño-invierno, que coincide con una escasa actividad vegetativa del olivo, y un periodo muy seco (junio-septiembre), que coincide con la formación de los frutos y con la mayor pérdida de agua del cultivo por evapotranspiración.

A causa de las precipitaciones irregulares y la climatología nos encontramos multitud de balsas de riego y de grandes embalses situados en ambos márgenes del río, que ayudan al abastecimiento de agua de la zona del valle del Guadalquivir. Además, el agua subterránea en esta zona es abundante, y es común tener pozos en los olivares. Los informantes describen cómo cuando hay un buen año de

lluvias, se puede comenzar a regar en el mes de junio. Si, por el contrario, no se han producido abundantes precipitaciones durante ese año, se debe comenzar a regar incluso en abril, dado que la escasez de agua podría ocasionar la falta de madurez y consiguiente caída del fruto.



“ Si tú al olivo no lo beneficias, el olivo te tira la aceituna al suelo.

Los sistemas de riego han cambiado considerablemente en los últimos 50 años. Antes no había bombas mecánicas verticales o eléctricas para sacar agua, y cuando se regaban los olivos se hacían llevando al agua uno a uno y por gravedad, transportándola en un depósito o *pipa*. Se hacían piletas a los pies de los olivos, tapando el agua con paja o hierbas para frenar la evapotranspiración. Con las bombas verticales se comenzaron a **regar a manta**, escena que se ha podido ver en los olivares de Sevilla hasta hace unos 15 o 20 años. Para regar a manta era necesario conocer muy bien las curvas de nivel en la propia finca, sabiendo *para donde tira el agua*, de manera que se araba el olivar en dirección a la pendiente en el terreno, la mayoría de las veces, y se colocaban grandes gomas que transportaban agua a lo largo de los diferentes sectores. Cada goma liberaba agua por unos chorros hechos a una corta distancia unos de otros. Los chorros corrían según la pendiente y ayudados por los surcos del arado, abrazando al olivo y terminando por regar prácticamente toda la superficie del olivar.

Muchos han descrito con nostalgia lo duro que era montar estos sistemas de riego, con las gomas y las tuberías llevando el agua desde el pozo hasta cada uno de los sectores del olivar. Para controlar diferentes zonas dentro de cada sector, las gomas eran tapadas en parte de su longitud, utilizándose para ello tapones de corcho. Era común además acompañar al riego durante toda la jornada, porque el agua a veces se desviaba y no llegaba al olivo, o porque se quedaba parada por no tener suficiente caudal. Había entonces que ayudar con la azada o la zoleta, abriendo nuevos surcos o haciéndolos más profundos para jugar con la gravedad. El agricultor, con sus botas de agua y un cubo donde transportaba los tapones de corcho e iba regulando el riego y supervisando todo el proceso.



“ El agua es lo que le da vida al mundo, si no, al olivo se le queda la hoja lacia y la aceituna arrugada.

Hoy en día el riego a manta se ha sustituido por el **riego por goteo**, más preciso y eficiente y, por supuesto, más sostenible tratándose de un recurso cada vez más escaso. Este sistema es el más descrito por los agricultores entrevistados. Organizado el olivar por sectores, el agua se conduce desde el pozo por tuberías subterráneas hechas de PVC. A estas se les engancha otras tuberías de menor calibre que cubren cada sector. Finalmente, de estas últimas afloran a la superficie pequeñas gomas de polietileno, del grosor de un dedo, en las que se colocan los denominados *goteros*, que son pequeños dispensadores de agua gota a gota.



Los agricultores describen que ponen un gotero en cada lado del tronco del olivo, es decir, dos y a veces tres goteros por olivo, los cuales suelen dar unos ocho litros por hora. Muchos sistemas están automatizados, de manera que el riego se puede programar para que dure unas cuatro o cinco horas al día por sector, aunque los agricultores tienen que cambiar las llaves que dan paso al agua en cada sector manualmente, momento en que aprovechan para dar un repaso a los goteros comprobando que no hay ninguno atascado y que el riego se lleva a cabo de manera correcta. Algunos olivares tienen incluso automatizada esta tarea y la regulación por sectores se ejecuta sin supervisión. Pero en el resto, el riego se convierte en una razón para seguir en contacto con el olivar cuando las labores menos intensivas tienen, que es durante el estío.



“ El campo para mí es una terapia, me lío y se me olvida todo. Cuando me quiero dar cuenta... digo... ¿esta hora es ya? ¿ya es mediodía? Hay algunas veces que mis hijas me riñen: ¿Dónde vas a ir si ya has puesto el riego? Me distraigo allí y encima me gusta.

Para determinar la **frecuencia** de riego, debemos considerar la evapotranspiración del cultivo y la capacidad de retención de humedad del suelo. Éste tiene una cierta capacidad de almacenamiento de agua y está dada por la textura del suelo y la profundidad del mismo, el grado de pedregosidad y la profundidad de arraigamiento del cultivo. Los suelos arcillosos tienen mayor capacidad de retención de humedad que los suelos de textura intermedia, mientras que los arenosos tienen menor capacidad de retención.

Estos cálculos suelen hacerse por experiencia, gracias a la práctica de regar año tras año y un conocimiento profundo del propio olivar, pero siempre se requiere supervisión. Cuando un olivo muestra signos de deshidratación, en algunas zonas de Sevilla se dice que el olivo está sesteando, lo que suele implicar que las hojas se queden lánguidas y los frutos se arruguen. En estos casos, el agricultor repasa los goteros, comprueba que no están obstruidos y pueden tomar medidas como colocar un gotero de más hasta que el olivo se recupere.

Plagas y enfermedades más usuales



En el transcurso del trabajo de campo, los informantes han descrito desde su punto de vista las principales plagas y enfermedades que ellos perciben en el olivar sevillano. Son esas las que se describen a continuación y que han sido completadas en algunos casos por información procedente de bibliografía técnica.

✓ El repilo

El repilo es una enfermedad que es fácilmente identificada por los agricultores mediante observación de las hojas, por el color parduzco que toman y las manchas que indican su presencia. Está causado por el hongo *Cycloconium oleaginum* Cast., el cual es específico del olivo. Los olivares *repilados* pueden sufrir una caída masiva de las hojas. Sin embargo, éstas vuelven a crecer a los dos o tres meses. El problema es que, como señalan los informantes, una buena repilá en primavera hace que el olivo destine mucha energía a producir nuevas hojas y pueda dedicar menor esfuerzo a dar mejores frutos, lo que provoca que *el año que repilan los olivos, se tiene una menor cosecha*.

La aparición y dispersión del hongo suele ser en los meses de enero y febrero, y depende de la presencia de agua libre o de una alta humedad relativa; es decir, esta enfermedad adquiere mayor importancia en los olivares de regadío y en los que están próximos a ríos o arroyos. Su dispersión a corta distancia se produce por el viento y por las salpicaduras de gotas de lluvia. Como prevención, los agricultores realizan diferentes pulverizaciones con cobre a lo largo del año.

✓ Barrenillo

El *Phloeotribus scarabaeoides* o barrenillo es un escarabajo que ha aparecido en muchas de las entrevistas realizadas, siendo asociado a la leña caída tras limpiar los olivos. Si estas ramas permanecen mucho tiempo en el suelo y se dejan secar, producen estas polillas blancas y pequeñas que se alimentan de la savia. Cuando se quedan sin alimento y la rama se seca, salen al exterior y se van a los olivos más cercanos.

En la mayoría de ocasiones se controla apilando los restos de la poda en un lugar apartado, y rociando la madera con cal. No se suele quemar porque la madera es siempre aprovechada.

✓ La cochinilla

Cuando los informantes describen cómo el olivo se puede ver afectado por una *tizne* u *hollín* refieren a la presencia de cochinilla. La *Saissetia oleae* está considerada como uno de los tres principales organismos que se alimenta de materias vegetales, junto con la mosca y el prays del olivo. Este insecto ataca no solo al olivo, sino a todos los frutales. Afecta succionando la savia y los brotes dulces de los árboles. Es característico que, con la humedad del ambiente, junto con la cochinilla aparezca un hongo que convierte a la rama en una especie de *telaraña negra*, que da este aspecto de hollín sobre la madera. No suele hacerse tratamiento específico frente a la cochinilla, aunque a veces se puede sanear al árbol con una buena poda.

✓ La mosca

La mosca del olivo o *Bactrocera oleae* es un pequeño insecto de unos tres o cuatro centímetros con el cuerpo naranja y franjas negras. Es descrito por muchos como una avispa. Suele vivir enterrada en la tierra esperando que llegue la época de la aceituna para picarla. Una vez que la aceituna llega a su período de mayor desarrollo, la mosca emerge del suelo y pica el fruto, depositando ahí sus huevos. Las larvas van comiendo el fruto hasta que al final del verano caen al suelo para comenzar de nuevo el ciclo; es decir, las moscas vuelven a enterrarse en la tierra hasta la llegada de la época de la aceituna.

El daño de la mosca es de los más temidos por los agricultores, porque dificulta la venta del fruto, ya que influye en la estética final del mismo e interviene de manera negativa en diferentes procesos de la transformación industrial. Las variedades manzanilla y gordal, de piel muy sensible, son las más afectadas por esta plaga. Los informantes nos cuentan que antiguamente este insecto se controlaba a través del arado de los pies del árbol, que destruía o aireaba las larvas para que fueran eliminadas por el sol o los pájaros. Hoy en día, en la mayoría de ocasiones se realizan diferentes fumigaciones para controlar su reproducción.

✓ Verticilosis

Esta enfermedad la produce el hongo del *Verticillium dahliae*. Es una enfermedad que supone una gran amenaza para los agricultores, quienes indican que como aparezca en la finca, terminará por afectar a todo el olivar. La manera de describir el *verticilo* es que el árbol se seca con las hojas puestas, desde las puntas hasta el tronco y todo el olivo. Muchos agricultores afirman que el hongo procede de los cultivos de algodón que,

abundantes en la provincia de Sevilla, suelen estar cerca de olivares. El problema con este hongo es que puede permanecer en el suelo durante años entre los tejidos infectados y se extiende al remover la tierra cuando se labra el campo, a través del agua de riego o con herramientas de poda que ya están infectadas. Es por esto que es complicado controlarlo dado también su amplia gama de cultivos susceptibles de ser huéspedes y su ubicación en los tejidos internos de la planta dificulta el acceso para efectuar tratamientos químicos. Muchos entrevistados avisan, por ejemplo, que no se debe plantar olivos en campos de algodón, patatas o berenjenas. Otros cuentan cómo cuando muere un olivo por verticilo, lo arrancan y colocan los restos en el mismo lugar, quemándolos y enterrándolos. Esto hace que el hongo se muera por las temperaturas.

✓ Polilla o prays

La polilla o prays, llamada así por su nombre científico *Prays oleae*, es un insecto gris-plateado con tres generaciones al año, una de las cuales afecta a la hoja, otra a la flor y otra al fruto. Entre octubre y noviembre pone los huevos en el haz central y las larvas penetran en las hojas realizando surcos para pasar el invierno. En febrero o marzo vuelven a ser activas y se alimentan de las yemas de los brotes, y es en abril cuando el adulto sale del capullo. Hay polillas que realizan la puesta de los huevos sobre los botones florales y sobre las aceitunas. Los daños más importantes son aquellos ocasionados por la segunda caída, ya que es en este tiempo cuando el fruto tiene gran tamaño y el árbol ya no puede compensar la pérdida. Los agricultores identifican el prays observando las hojas del olivo y localizando las galerías que el gusano va dejando al recorrer la hoja. En muchas ocasiones puede verse el gusanillo colgando de alguna hoja y suspendido por un hilo que él mismo teje. Para controlar el prays los agricultores suelen seguir los consejos de las empresas de servicios agrícolas y proceder mediante tratamientos químicos recomendados.



Flora y fauna reconocidas por la gente



“ Al ser un cultivo muy intensificado en la actualidad, las relaciones ecológicas de los olivares con su entorno estarán muy condicionadas por los manejos que los agricultores hagan de sus suelos y sus árboles. Como quedó dicho al inicio, el paisaje del olivar en Sevilla anterior al siglo XX debió ser muy diferente en estos aspectos de lo que es en la actualidad. Prácticas como la eliminación de la cubierta vegetal de manera química o mecánica y el tratamiento de los árboles con agroquímicos para impedir el desarrollo de plagas, afecta de manera directa el desarrollo del resto de elementos del agroecosistema que podrían encontrarse en un olivar menos intervenido. Es por esto que en el olivar no se suele encontrar mucha flora que no sea el propio olivo, ni tampoco mucha fauna, si no está de paso para alimentarse o alcanzar otros lugares.

A pesar de ello durante el trabajo de campo se ha puesto interés en que los informantes nos describieran las plantas y animales que, además de los

olivos, suelen encontrarse en un olivar. Los animales más presentes en territorios de olivares son el conejo y la liebre, así como perdices, palomas, tórtolas, zorzales y tordos. Curiosamente, todos ellos son animales de **interés cinegético**, lo que hace que el olivar sea lugar de interés para los aficionados a la caza. De esta forma, podemos decir que el olivar es escenario cinegético dado que dichos animales encuentran en los olivos un territorio donde es más fácil escapar de los depredadores al poder ocultarse entre sus troncos, o para conseguir alimento como ocurre con las aves, para las cuales las aceitunas son un verdadero manjar. La realización de esta actividad refuerza, al igual que los procesos que se producen en torno al olivar (entre ellos el verdeo), la relación de los habitantes con su medio.

Actualmente se realizan estudios en torno a la influencia de los estilos de manejo del olivar sobre las comunidades de aves y mamíferos. Estas investigaciones reflejan el **gran valor ecológico del olivar** trabajado tradicionalmente, caracterizado por la mayor diversidad ambiental, mayor parcelación del cultivo y menor intensificación del manejo respecto al olivo intensivo. A las especies anteriores, mayormente cinegéticas, se suman otras también señaladas por los informantes, como mochuelos, lechuzas, cernícalos o quíquils, además de erizos, algún zorro y serpientes como víboras o culebras. Esta biodiversidad del olivar tradicional aumenta cuando, junto a éste, aparecen arroyos con bosques o linderos de matorral mediterráneo, donde puede desarrollarse cierta vegetación espesa. Asociado a esta aparecen anfibios que pueden refugiarse buscando humedad como el sapo común, la rana verde, la salamandra, reptiles como el lagarto común, y otros mamíferos como el tejón, el hurón o el meloncillo.

Curiosamente los animales más presentes en territorios de olivares son de interés cinegético, lo que hace que el olivar sea lugar de interés para los aficionados a la caza

El matorral mediterráneo que suele estar asociado al olivar, sobre todo porque en el campo se utilizan como setos naturales para delimitar lindes y proteger las parcelas, son las chumberas, el mirto o arrayán, la palma o el palmito y el lentisco o lentisca. Dada las extensiones de los olivares no suelen delimitarse por todo su perímetro, pero sí que se dejan crecer algunos setos que sirven como refe-

rencia espacial y dan continuidad visual. En los arroyos es fácil que se formen cañaverales y que aparezca la nea, así como plantas que hasta hace no mucho se comían en Sevilla como los berros. Dentro del conjunto de lo que suelen llamar las malas hierbas están las malvas, los amores, la verdolaga, la avena local o los tréboles, entre otros.



CA

P.3

El

verdeo





Verdeo es el nombre que recibe la recogida de la aceituna en Sevilla y en muchas otras zonas. Las aceitunas de mesa Manzanilla de Sevilla y Gordal de Sevilla se recogen verdes, antes de su maduración, y se recogen a mano. Eso es el verdeo. El proceso es llamado verdear y, a veces, ordeñar, porque la aceituna se ordeña, se arrastra desde la rama hacia el pecho donde cuelga un cesto que recibe las aceitunas, el macaco, símbolo del verdeo en muchas zonas.

El verdeo y el macaco, como símbolo que lo representa, suponen la recolección de la aceituna de mesa, pero también mucho más. Es un **proceso clave** en el mundo del olivar de aceituna de mesa de Sevilla y una de las manifestaciones culturales que en Sevilla más puede contar de la relación que existe entre las gentes y sus campos. Cientos de personas se movilizan en esta época del año en torno al olivar de mesa, las economías locales se activan, se celebran fiestas, los campos se llenan de gente y las

veredas son transitadas con mayor intensidad que el resto del año. Es un acontecimiento donde hombres y mujeres expresan sus identidades, su visión del mundo, su condición de hombres y de mujeres, de viejos y de jóvenes, de dominación y de contestación. Y un acontecimiento que marca el tiempo social de muchos pueblos, el inicio del otoño, el del calendario agrícola, el de la bonanza económica para muchos de sus ciudadanos. En un hecho social del que su observación y participación se puede aprender mucho sobre cómo somos los andaluces, y por qué somos como somos.

Toda esta diversidad y complejidad es la que se intenta mostrar en este trabajo, siempre gracias a la información obtenida de la observación interactuante y de las entrevistas realizadas a los hombres y mujeres que participan del verdeo y que muy amablemente nos han abierto sus corazones para volcar aquí todas sus vivencias.

El inicio del verdeo

El inicio de la temporada de verdeo comienza cuando el fruto está en su momento óptimo de maduración para su posterior transformación en aceituna de mesa que, como se ha comentado anteriormente en la descripción del fruto, suele ocurrir en las primeras semanas del mes de septiembre, variando las fechas en función de la climatología del año, de la cantidad de agua y de las horas de luz que haya recibido el olivo.



“ Hombre, dependiendo de si el olivo está muy cargado o no, o cosas así, las aceitunas maduran antes o después.

En muchos lugares de Sevilla, para indicar este momento del inicio del verdeo se dice que *se abre la manta*. Con gran probabilidad esto hace referencia al histórico procedimiento de recolección de los olivos de aceite, donde se colocan faldones debajo de los olivos para recoger las aceitunas que se vanean antes de que caigan al suelo. Ver la manta en el suelo, es símbolo de comienzo de la actividad en torno al olivar. Abrir la manta, es lo primero que se ha hecho siempre, porque habrá permanecido guardada y plegada durante el año. La fecha del inicio de la recolección también puede variar según las necesidades de la industria, de manera que son los propios almacenes y cooperativas donde se recibe la aceituna los encargados de cerrar la fecha de inicio. En el caso de las cooperativas, se suelen hacer reuniones previas para, entre todos, determinar el estado óptimo de la aceituna y la fecha recomendada del verdeo. Como es normal, no toda la aceituna en Sevilla madura de manera homogénea, así que habrá fincas donde la aceituna estará más verde o más adelantada, que es lo que se suele decir para indicar que la aceituna está en un momento previo o posterior al de la recolección. A este respecto, algunos agricultores nos dicen:



“ Tú como agricultor tienes que saber cuándo está tu aceituna, hay gente que empieza 20 días después de abrir la cooperativa porque la aceituna no tenía tamaño ni madurez.

Es en este momento cuando la aceituna debe ser recolectada, ya que si no se coge pronto una vez que madura, se va poniendo morada y, más tarde, negra. Ello implica que esa aceituna ya no servirá como aceituna de mesa, sino que habrá que destinarla para la producción de aceite o, como ocurre en muchos hogares, para prepararlas en salmuera o prietas. Si se recolectan antes, la fermentación se desarrolla con dificultad, resultan duras y de sabor poco agradable; en cambio, si son tardías la aceituna resulta blanda y se conserva mal. Por lo general, además, es muy importante que haya cierto grado de homogeneidad en el estado de maduración de las aceitunas, para que el proceso de fermentación que ocurre en grandes fermentadores de alta capacidad ocurra de manera homogénea.

Preparación y organización previa

Para recoger la aceituna, para verdear, hace falta gente, porque la Manzanilla y la Gordal, por sus cualidades físicas, hay que recogerlas de manera manual. Siempre ha sido así. Lo primero que ocurre entonces en el verdeo es la organización y captación de la gente que va a verdear, los *verdeadores*, que se organizan en cuadrillas, una o varias por finca, según el tamaño de ésta. Una cuadrilla representa un número indefinido de verdeadores, siempre en números pares, pero que no suele superar la veintena. En las fincas grandes, cuando hace falta mucho personal, pueden existir varias cuadrillas.



“ Si en la cuadrilla no nos llevásemos bien, el trabajo se hacía más cuesta arriba. Menos mal que nos conocemos todos y hay buen rollo...”

Para organizar las cuadrillas existe la figura del **manijero**. El manijero suele ser una persona de confianza en la finca, que normalmente trabaja de manera regular en ella. En fincas pequeñas, el manijero puede ser el mismo dueño. Además de la confianza, la experiencia es otro factor decisivo para ser manijero. Hay que conocer bien la finca, conocer los árboles uno a uno, porque el verdeo implica en muchas ocasiones la recolección organizada según secciones diferentes de la parcela, ya que no toda la aceituna madura al mismo tiempo y hay árboles que se vienen antes, dándose prioridad al verdearlos, o que están estresados por falta de agua, por ejemplo, y sea necesario adelantarlos con respecto al resto. Para ser manijero también hay que conocer a la gente, reconociendo sus potencialidades para organizar el trabajo de la mejor manera, de modo que toda la cuadrilla vaya acompañada. Es la manera de organizar grupos grandes de trabajadores que tienen que avanzar al mismo ritmo, sin que nadie se adelante, sin que nadie se quede atrás. Hay que saber distribuir fuerzas, porque unos árboles son más complicados que otros, y hay que saber distribuir caracteres, porque no todas las personas son iguales. El manijero tiene que tener en cuenta todos estos factores. Es como el director de orquesta cuando se toca la pieza del verdeo. Y como buen director de orquesta, sabe tocar todos los palos, ha estado ahí antes que el resto. Suele ser además la persona encargada del olivar durante el resto del año, responsabilizándose de otras tareas como la poda o el riego, la labranza o la aplicación de tratamientos, por ejemplo. También será el responsable de manejar el tractor en el olivar, conducirlo a descargar la aceituna al final de la jornada, y realizar tareas de confianza como vigilar el correcto procedimiento del peso y medida de la aceituna o firmar los correspondientes documentos de entrega.

Son personas expertas y con grandes conocimientos sobre el olivar, y como todo conocimiento experiencial, suelen ser personas mayores, quienes han tenido oportunidad de ir acumulando los saberes a lo largo de los años. Tradicionalmente el manijero es un puesto que se hereda de padres a hijos, como lo hace también el conocimiento asociado a la tarea.



“ Se suele llamar al hijo de un manijero porque si su padre ha sido bueno, se piensa que el niño también lo será.”

La primera tarea del manijero en el verdeo es el contacto con los verdeadores, la captación de trabajadores para la campaña. Es bastante común que en una misma finca verdeen los mismos trabajadores que en años anteriores, lo que hace que se vaya generando una relación de confianza; se conocen las capacidades profesionales y hay mejor ambiente en el *tajo*, que es como se llama al espacio físico y simbólico donde se trabaja. Cuando se va acercando la época del verdeo los trabajadores ya habituales en una finca pueden ponerse en contacto con el manijero para mostrarle su disponibilidad. También puede darse el caso de que sea el manijero quien contacte con los verdeadores de años

anteriores para ofrecerles trabajo en la temporada y precisar de contactos por si necesita más mano de obra, planteando siempre cuáles son sus preferencias (si quiere a mujeres, por ejemplo, o si prefiere familiares de antiguos verdeadores por tener la referencia de éstos).

Como se ha dicho más arriba, los verdeadores siempre se requerirán por parejas para trabajar, lo que ellos mismos llaman *collera*. Esto se debe a que en el olivo se trabaja con bancos, lo cual expondremos con detalle más adelante. En cuanto a la formación de las parejas, ésta es variada pero suele responder a voluntad de los propios verdeadores. Hay una especie de corresponsabilidad hacia las capacidades del otro, con lo que suelen ser amigos, parejas o familiares en muchos casos. Por lo general, no suele haber inconveniente en que las colleras estén formadas por hombres y mujeres o jóvenes y adultos. Lo importante es que desarrollen bien la tarea. Muchos de los entrevistados suelen verdear con su pareja, es decir, el matrimonio juntos. Esta puede ser una de las causas por las que, a pesar de la histórica discriminación de género en el campo, hoy en día se acepta a la mujer en el verdeo.



“ Hombre, como voy yo con ella, si mi mujer no se atreve a subirse al banco o lo que sea, pues me subo yo, y ella recoge las faldas.

Queda mucho por hacer de todas formas, pero es verdad que en la actualidad, la presencia de la mujer en el verdeo es muy habitual: es una trabajadora más, contratada para recolectar aceitunas como cualquier otro hombre. Esto no ha sido siempre así. Hasta hace no mucho, las mujeres no solían formar parte de una cuadrilla. Podían ser responsables de ciertas actividades, pero no conformaban o integraban una pareja

Aunque aún queda mucho por hacer en pro de la igualdad de género, la presencia de la mujer en el verdeo es muy habitual hoy día

responsable de un banco. De hecho, en la actualidad todavía hay cuadrillas donde no se permiten mujeres. No llamaría la atención ver una pareja mixta, de hombre y mujer, pero es muy difícil ver una pareja de mujeres. Su presencia se está normalizando, pero los valores asociados a la mujer apenas se han transformado. Se le permite conformar una pareja con un hombre en un banco, pero porque se asume que sus carencias serán suplidas por el varón. Además la mujer siempre acompañará a un marido, un hermano, un padre, un familiar cercano, pero nunca a un extraño. Primero, porque así frente al prejuicio de su menor rendimiento, se descarga la responsabilidad en el otro, y se espera que su pareja se esfuerce al máximo para equilibrar, cosa que no sería esperable ni justo para un extraño. Por

otro lado, porque también existe el prejuicio de la expresión de la sexualidad de la trabajadora por el hecho de ser mujer. La tradición masculina que todavía predomina en nuestra sociedad censurará que una mujer trabaje tan estrechamente con un hombre, como ocurre en el verdeo, y censurará que no exista una determinada distancia de seguridad entre ambos. Espacio físico, pero también simbólico.

Las mujeres entrevistadas se apresurarán a desmontar cualquier prejuicio sobre su incapacidad para rendir como un hombre.



“ Las mujeres desde siempre han estado verdeando, mi madre por ejemplo siempre lo ha hecho. Si que es un trabajo duro, pero no difícil, que puede hacerlo cualquiera. La mujer lleva el banco igual que lo lleva el hombre.

A pesar de ello, las mujeres en el campo han tenido funciones muy específicas que las alejaban de los bancos, del verdeo que realizaba el hombre. Solían encargarse de recoger las aceitunas del suelo, y para ello llevaban unos accesorios en los pantalones a modo de protección por pasar mucho tiempo de rodillas. Las mujeres podían *faldear* –la falda, la parte femenina del olivo, la más fácil y accesible–, o coger olivos desde el suelo sin utilizar bancos. Podían ser las responsables de trabajar en la manta, que se usaba para cribar aceitunas en caso de necesidad porque la cosecha tuviera mucha aceituna negra o mucha aceituna pequeña. Antiguamente, si había mujeres verdeando, eran las mujeres de los manijeros.



Con todo esto, cuando una mujer es buena verdeaora, llama la atención por ello. Porque no es esperable que tenga un comportamiento estándar o incluso óptimo en lo que a recoger aceitunas se refiere. El día en que una mujer no llame la atención por coger aceitunas como un hombre, otro paso se habrá dado en este sentido. Igual que ocurrirá cuando no llamen la atención por ser manijeras o tractoristas, por ejemplo.

Volviendo a las parejas en el verdeo, mixtas o de hombres, estas suelen repetirse durante los años, pues se afianzan **vínculos** y se generan **sinergias** en el trabajo. Las carencias de uno se suplen con las virtudes del otro, de manera que el equilibrio de fuerzas resultantes produzca un trabajo satisfactorio. Y esta relación se va construyendo a lo largo de los años. La captación entonces depende de muchos factores, sobre todo profesionales, pero está también sujeta a las reglas de las relaciones sociales, y como ocurre con toda red de relaciones, está sujeta a los procesos de dones y contradones. Es entonces fácil que ocurra que los manijeros reciban ciertos regalos o favores por parte de los trabajadores. Tú me das trabajo, y yo te invito a una cerveza. Tú me das tu confianza, y yo te ofrezco respeto y asignación de estatus. Porque los manijeros suelen ser gente reconocida en el pueblo, con cierto poder, pues tienen capacidad de hacer real la posibilidad de trabajo para muchas personas en cada verdeo.

La formalización e institucionalización de las relaciones laborales agrarias que se han dado en este sector tradicional está haciendo que estas redes informales se vayan debilitando, de manera que cada vez es menos frecuente que se den este tipo de relaciones personales que incluyen agradecimientos. La asunción del estatus de trabajador profesional que ofrece su servicio a otro profesional aleja cualquier tipo de deber o agradecimiento. Yo trabajo porque soy buen profesional; yo trabajo y tú me pagas. Fin de la relación. La figura del manijero va perdiendo fuerza en ciertos ámbitos debido a esto. Hace veinte años el manijero podía darse un paseo por la plaza del pueblo, u otros lugares frecuentados por hombres –ciertos bares, ciertos rincones–, y elegir allí la mano de obra disponible para trabajar. Es una imagen tradicional de los pueblos que cada vez es menos frecuente, afortunadamente, porque en muchas circunstancias escondían situaciones de desequilibrio, explotación y clientelismo. En este sentido, no ha sido raro encontrar en las entrevistas menciones a situaciones de injusticia en torno a la figura del manijero y el abuso de poder que algunas personas hacían al usar este cargo. La formalización del sector a la que hacíamos alusión anteriormente está contribuyendo a unas relaciones profesionales más transparentes y justas en el campo, pero no hay que olvidar que las organizaciones sindicales agrarias todavía siguen manifestando su inconformidad y denunciando que aún se dan situaciones injustas.

Una vez contactados todos y preparadas las cuadrillas que van a participar, queda todavía mucho que hacer, como preparar el material para el verdeo, los bancos, las escaleras, el tractor, el remolque o los contenedores. Todo el instrumental y mecánica previo pasa por una revisión. Los bancos y las escaleras, que son utilizados por los verdeaores para subir y alcanzar partes altas del olivo, se pintan y reparan. El remolque se repasa y se lleva a la inspección técnica en caso de necesitarlo, también se comprueba que los contenedores no tengan roturas del año anterior, se les da una mano de pintura también y se refuerzan si hace falta.

Los verdeaores también preparan su material, especialmente los **macacos**, comprobando que están en buen estado, reemplazando correas en caso necesario, arreglando imperfecciones o comprando uno nuevo si el del verdeo anterior quedó muy perjudicado. El macaco o el cesto

colgado al cuello donde caen las aceitunas es un término cuyo origen es bastante incierto. Una hipótesis aventurada podría ser que en algún momento el cesto recordó a las crías de primate cuando van agarradas del cuello de la madre. De igual manera, el macaco va siempre colgado al cuello, y de ahí no se despegas.

Tradicionalmente ha sido hecho con hojas de palma, bajo la técnica de la empleita, aunque ahora ya se hacen de fibras sintéticas. Siempre solía haber varias personas en los pueblos de olivar que sabían trabajar la palma y, entre otras artesanías, hacer macacos. Los macacos se suelen construir desde su parte más inferior, desde el centro, hacia arriba, rematándose el borde con un alambre circular que delimita la boca del macaco y le da resistencia. Las fibras como la palma permiten la transpiración de la aceituna, aunque hay quienes forran los macacos por dentro para proteger la piel de la aceituna. Conforme el macaco queda apoyado entre el pecho y la barriga, de sus dos laterales salen los extremos de una correa que permite que se pueda colgar del cuello, o incluso cruzado en la espalda de manera que el peso no recaiga sobre el cuello. La correa de los fabricados artesanalmente está hecha de diferentes materiales, entre los que destacan cinturones viejos, o incluso materiales reciclados como cinturones de seguridad de coches viejos. El cinturón que va al cuello unas veces se cose al macaco directamente y otras veces se engancha a dos argollas cosidas a este. Hoy en día hay macacos fabricados de manera industrial y se venden más baratos que los tradicionales, pudiéndose comprar en ferreterías y en tiendas locales en épocas de verdeo.

Una vez comprado el macaco, muchos verdeadores implementan algunas mejoras según gusto y experiencia. Algunos ponen una suerte de acolchamiento o *morcilla* alrededor de la correa y a la altura del cuello, para amortiguar la presión y el contacto de la correa sobre la piel. Hay macacos más pequeños, más grandes, pero todos suelen tener capacidad para alrededor de unos cinco a ocho kilogramos de aceitunas, de manera que una caja de aceitunas de unos 20 kg se puede llenar con cuatro o cinco macacos bien colmados. El macaco es un símbolo, pero también una herramienta básica con la cual el trabajador forja un vínculo especial. Cada uno reconoce perfectamente su macaco y pocas veces son intercambiables. Se cuidan, se protegen y se muestran con orgullo cuando son viejos y *llevan muchos verdeos encima*.



Desplazamiento



Antes de salir para la finca, a eso de las **seis y media o siete de la mañana**, muchos trabajadores en el verdeo gustan de reunirse para tomar café, aunque hay quien lo hace de manera individual pero compartiendo el momento con el grupo. El café de la mañana es una suerte de ritual, una expresión de la sociabilidad presente en el verdeo. Cuando igual puedes tomar el café en casa, y optimizar los horarios así como la economía, tomar el café en la madrugada es de verdeadores, de gente de campo, que no temen al trabajo, a las horas, que no necesitan descansar. La mayoría son hombres quienes están en la barra del bar, porque en el campo suele haber más hombres, pero también hay mujeres, cada vez más. Toman su café y, en ocasiones, la tradicional copa de aguardiente. Un alcohol seco, fuerte, como lo que se quiere expresar. Ha sido la costumbre de siempre, dicen algunos. A través de este momento se expresan muchos de los valores que están presentes en el campo y en el verdeo. Estos bares que concentran esta actividad están señalados en cada pueblo. Abren muy temprano y son lugares donde quedar y hacerse ver.

El desplazamiento de los trabajadores subidos en el remolque del tractor ha desaparecido hoy día por motivos de seguridad vial

Ya tomado el café, desde el bar o desde algún punto de reunión, o cada uno desde su casa, se hacen los desplazamientos hacia la finca. Suele hacerse en coche, en vehículos adaptados a los campos y con capacidad para varias personas y optimizar los viajes, como los todoterreno o furgonetas. Cuando entre los verdeadores hay quien tiene furgoneta, puede ocurrir que el dueño acuerde con él un precio por el transporte diario de los miembros de la cuadrilla. Los entrevistados nos cuentan que los coches particulares se organizan **por turnos**, de manera que se van rotando el coche si es que hay varias personas con vehículo, lo que ayuda a compartir gastos.

Hasta hace no muchos años, unos 15 o 20, existía la costumbre de que los trabajadores se desplazaran hasta la finca subidos en el remolque del tractor. Por motivos de seguridad vial este uso del transporte está terminantemente prohibido. Los tractores suelen partir un poco antes, a eso de las seis o seis y media, según lo lejana que esté la finca, porque el tractor va más despacio que los coches, y el viaje en el remolque nos cuentan era muy duro, pues hacía mucho frío debido al relente de la madrugada, y en algunas ocasiones se iba apretado en la parte de atrás. Los caminos además hacían que el remolque saltara mucho, con lo que la gente sufría los saltos y golpes.



“ A veces sí que es verdad que venían a recogerlos con una furgoneta y nos decían: A tal hora en tal sitio, que pasamos por vosotros. Y nos llevaban hasta el olivar. Pero eso era cuando a lo mejor no teníamos coches o algo así, era raro que pasara.

En el pasado había trabajadores que incluso se quedaban a dormir en las fincas. Al no disponer de vehículo, se llevaban dos o tres mudas de ropa y se quedaban a dormir en una nave o habitación dentro de la misma finca.



“ Antes, cuando no había medios, los trabajadores nos quedábamos en el cortijo durante algunos días. Por la noche hacíamos una candela y nos poníamos a cantar o bailar. Eso aquí ya no existe, ¿por qué? Porque estamos a dos minutos de la finca. Se aprovechaban los días para hacer las cuerdas, a amarrar, a pelar cuchillos, a remendar los pantalones, o hacían los bolsos estos con las varetas de los olivos, etc.

La vida de estas personas durante el verdeo giraba en torno al olivar. Y aun así, no es algo que a nuestros informantes les traiga malos recuerdos, sino más bien al contrario; sostienen que en ese espacio que linda entre el trabajo y el ocio se han forjado, por ejemplo, apreciadas y verdaderas amistades.



“ Se hacen amigos porque pasamos mucho tiempo juntos (...) se hace piña.

Una vez en el olivar, los coches se dejan donde se puede, porque hay fincas que no tienen lugar para recibir vehículos, lo que muestra un paisaje habitual durante el verdeo donde veredas y caminos de olivares están repletos de coches.



“ El medio de transporte lo pone el propio trabajador. Después, si la finca es muy grande, hay un tractor que te lleva hasta el olivar, sino dejas el coche y te vas andando hasta el tajo.

Echar mano

Echar mano o *echar de mano* es iniciar la jornada, comenzar a verdear. Y esto suele ser pronto en la mañana, justo cuando comienza a verse la aceituna, que suele ocurrir en esas fechas de inicio de septiembre en torno a las ocho menos cuarto de la mañana y conforme avanza el calendario puede llegar incluso a las ocho. La jornada, según convenio, es de seis horas y 20 minutos, más unos 15 o 20 minutos para el descanso y comida, con lo que suele finalizar sobre las dos y media o tres de la tarde. Atrás quedan los tiempos en que se estaba en el verdeo hasta las cinco de la tarde, haciendo unas duras y largas jornadas de trabajo.



“ La jornada laboral era muy larga, y muy dura, se hacía muy pesada. Ahora ya la cosa ha cambiado.

Afortunadamente, aunque el trabajo de campo constata que todavía no ocurre en todos los casos, el convenio se cumple, lo que implica un trabajo remunerado por horas, y no por esfuerzo o cantidad de producto recogido, lo que se suele llamar a *destajo*. Esto ha sido uno de los puntos conflictivos del verdeo durante mucho tiempo. La costumbre de pagar según los kilogramos de aceituna que se recogían era muy extendida, de manera que se daban situaciones complicadas cuando había gente que no recogía lo esperado, o cuando se exigía más esfuerzo del acordado.

Los trabajadores suelen llegar a la finca en torno a las siete y media. Mientras sale el sol y hay luz, porque a esa hora todavía es de noche, se suelen preparar para el trabajo. Hay quienes utilizan herramientas y accesorios para protegerse como dediles para los dedos o, en su defecto, cinta aislante, guantes o gorras. De entre estos, los guantes son los accesorios más utilizados hoy en día. Es un ejemplo de cómo una imposición de la seguridad laboral ha eliminado una de las expresiones de los valores de clase, y también de la masculinidad asociada al trabajo, y en este caso, al verdeo.

Una de las partes del cuerpo que más sufría en el verdeo eran las manos, pues la principal actividad consisten en arrastrar la mano sobre ramas, una y otra vez repetidamente durante toda la jornada, sin parar. La temperatura, el desgaste de la piel, los cortes que se producían, los factores como lluvia y el rocío que humedecían la piel y la ablandaban, eran motivos para hacer daño a las manos. Cuando las heridas sanaban, la mano se encallaba. Las manos limpias, desprovistas de ningún revestimiento, eran la forma más patente de ofrecer información sobre las condiciones en que uno trabajaba y lo *hombre* que uno era: eran manos curtidas, encalladas, rotas, endurecidas. Símbolo de profesiones con trabajos manuales y muestra de la resistencia y la fortaleza de la persona. Poder enseñarlas era motivo de orgullo, motivo de haber sufrido y salir victorioso, de haber mostrado resistencia. Tristemente también era, y no pocos entrevistados lo dejan claro, símbolos de unas condiciones de trabajo de explotación e injusticia social.

Los guantes que se utilizan son resistentes pero ligeros, que permiten el contacto con la aceituna y al mismo tiempo la protegen de los arañazos. Porque tiene que seguir habiendo contacto, sensibilidad, si no, no se controla el proceso. A esto refieren muchos cuando dicen que tienen que *sentir la aceituna*, que no gustan de guantes por esta razón. Quieren sentir el árbol. No quieren barreras entre ellos y el olivo.



“ Claro, es que eso, cuando tú cogías la aceituna, te llenabas todas las manos de arañazos con las ramas. Entonces, para cubrirte un poco, y para no hacerle arañazos tampoco a la aceituna, pues te vendabas las manos.

Como hemos referido, hoy en día la seguridad laboral ha terminado imponiéndose sobre estas expresiones de lo masculino, ofreciendo también un marco en el que los trabajadores puedan optar por su seguridad sin recibir ningún tipo de censura social. En algunas circunstancias incluso hay quien utiliza otras herramientas para la seguridad como gafas protectoras, para tener protección frente golpes con hojas y ramas que puedan herir los ojos.

Mientras todo esto ocurre, mientras que la gente se prepara, o bien se espera en el punto de reunión, o se va andando hacia el lugar *donde se dio de mano* o donde se terminó el verdeo el día anterior. Cuando las fincas son muy grandes, puede haber un tractor con remolque que ayude con el desplazamiento de la gente hasta el punto para iniciar la jornada. Cada trabajador porta sus enseres: el macaco, una mochila y la garrafa de agua. Antes que las mochilas se utilizaban *quincanas*, que eran cestas con tapa hechas con hojas de palma. Las mochilas de material sintético con cierre de cremallera han sustituido a éstas. En ellas se transporta la comida, alguna lata de refresco u otra bebida para el almuerzo, y otros útiles personales. El agua que se bebe durante el verdeo, no la bebida durante el almuerzo, suele transportarse aparte. Lo más frecuente es llevar botellas de plástico recicladas, pero hay muchos que utilizan garrafas de agua especialmente fabricadas para el trabajo en el campo. Suelen ser de unos 5 litros y las hay que están forradas con material aislante (el empleado en la construcción) para conservar el agua fresca durante la jornada. En los pueblos con tradición olivarera es frecuente encontrar personas mayores que forran estas garrafas con material sintético, empleando técnicas de trenzado de empleita para protegerlas y hacerles un asa que facilite su transporte.



Antiguamente existía la figura del *chanca*, que era la persona responsable de proveer de agua a la cuadrilla. El agua se llenaba en el pozo y para ello se utilizaba un recipiente o cántara de cristal forrada en plástico con capacidad de más de 10 litros, o un búcaro. En muchos casos disponía de un animal como un burro o una mula para transportar las cántara –porque a veces se llevaban dos, una a cada lado del animal– desde el pozo a donde se encontrara la cuadrilla. Cuando terminaba su función el chanca se ponía a trabajar con el resto. En muchas ocasiones esta posición era ocupada por jóvenes que se iniciaban en el trabajo y el mundo de los adultos, con las consecuentes bromas y dichos que se vertían sobre ellos. Así reza un refrán:

≡ “ *Rompe el cántaro y sabrás quién es el chanca.* ”

Cuando se va andando, el manijero suele guiar a la gente hasta esta ubicación y, una vez allí, se encarga de repartir las tareas y de indicar a cada pareja o grupo el olivo por el que deben comenzar. A esto se le llama *dar olivos*. Es bastante frecuente que se asigne una hilera a cada banco y se verdee olivo por olivo, lo que se llama verdear **a hecho**, presumiendo que todos los olivos tienen aceitunas en el mismo estado de maduración, o que se verdee **salteado** porque eso no ocurra, y haya que ir eligiendo los olivos maduros en una primera pasada, para volver en un tiempo a la segunda pasada una vez ya maduras las aceitunas.

Organización del trabajo

No solo en el verdeo, sino también para otras tareas en el olivar de mesa como la poda o la plantación, el trabajo se organiza en cuadrillas de trabajadores. La complejidad de estas organizaciones precisa una estructura interna ordenada y diferenciada, aunque en muchos casos y dependiendo del tamaño de la finca, pueden ser más estrictas o menos.

La cuadrilla construye grupalmente la cualificación, no depende estrictamente de los individuos, sino de la sincronización que sea capaz de llevar a cabo el grupo. En el verdeo, el trabajador aprende y se forma a través de la experiencia y la transmisión oral de las habilidades.

Respecto a la recogida, el manijero no suele intervenir en ella, aunque eso depende de la finca y de las responsabilidades que tenga. Es fácil encontrar situaciones en que el manijero, cuando todo está bien organizado, se pone a verdear también para optimizar el tiempo, para comportarse según los valores del trabajo que censuran estar ocioso mientras otros trabajan, y porque existe cierta afinidad al propio verdeo, ya que coger aceitunas tiene una dimensión de placer y satisfacción personal para la gente que lo hace. Puede ocurrir también que el manijero se



ponga a coger aceitunas al mayor ritmo posible, para ofrecer a algún rezagado una referencia sobre el ritmo que debería seguir –cuando llena su macaco, y los otros todavía no, lo dejará claro y verbalizará–, o para enseñar a quien esté aprendiendo.

|||||

“ El manijero no debe coger, coge más aceitunas sin cogerlas que cogiéndolas.

Se mueven los bancos

Las cuadrillas son en **números pares**, porque los bancos se utilizan por parejas. Cuando los informantes describen el número de personas que han estado trabajando puede no decirse *hemos sido 20 personas trabajando*, sino *20 bancos*. El número de trabajadores o de bancos empleados dependerá del volumen de trabajo esperado para esa temporada.

Los bancos son unas estructuras que se utilizan para verdear, con forma de una escalera doble de unos cuatro metros de alto, unidas por la parte superior. Son asimétricas –más anchas por abajo y estrechas por arriba–, en forma de V invertida, y encadenadas unas a otras en la parte media para que no se abran más de determinado ángulo y se garantice su estabilidad. Antes se hacían de madera, pero este material pesado y difícil de transportar ha sido sustituido por el hierro o incluso el aluminio. El banco sirve para alcanzar las partes altas del olivo, que suele ser la mayor parte de la cosecha, así como los pimpollos. Lo que no se coge con el banco se denomina falda, que es la parte del olivo que se recoge desde el suelo. De cara al verdeo, en un olivo por lo tanto se distingue la falda (terminología de referencia femenina, la parte más fácil de coger, la más accesible), y el resto, la de arriba. Recoger la falda supone un cierto descanso, porque ya las piernas no están sometidas a una presión constante de las barras del banco sobre los músculos,

donde se hace el apoyo para mantener el equilibrio. Cada trabajador sube por un lado del banco, por una de sus escaleras, y lo hacen los dos a la vez. Es mala práctica que no haya sincronía en esto, pues los dos perciben que tienen el derecho a la falda, al descanso, en iguales condiciones que su compañero. Es por esto que la pareja debe organizar el trabajo de una manera acompasada. Van recogiendo el fruto y bajando al mismo tiempo. El hecho de que uno se demore más de lo normal, tiene el castigo de estar más tiempo en el banco, porque su compañero o compañera habrá terminado de coger su parte de arriba, y no tendrá otra opción que *faldear*.

Los bancos incorporan en su parte inferior, de un extremo a otro, un lienzo, lona o faldón que recibe las aceitunas que van cayendo mientras se recogen. Este lienzo es llamado en algunos sitios capacho –al igual que los capachos utilizados para prensar las aceitunas de aceite–. Esto hace que las aceitunas no caigan al suelo, no se dañen, y se facilite también su recolección (porque las del suelo también se cogen). Esto lo irá cantando de vez en cuando el manijero, *las del suelo, que no se olviden*, porque no se puede desperdiciar la aceituna, y la que se ha caído es más difícil de coger y puede *quedarse atrás*. No solo en el suelo se quedan atrás aceitunas, sino también en el árbol. Se quedan metías, pimpollos e incluso *almorzás*. Todos hacen referencia a cantidades de aceitunas, siendo la última expresión una referencia a una cantidad pequeña de aceitunas, una cantidad que equivaldría al número de aceitunas que una persona se comería durante el almuerzo.

El recorrido que hace el banco alrededor del olivo lo marca el miembro de la collera de mayor experiencia. Él o ella será quien dice dónde se pone el banco. Suele ser la parte más trasera, para terminar en la parte delantera y seguir el camino de avance hacia el siguiente olivo. La idea es optimizar el movimiento del banco para desplazarlo el menor número de veces. Un banco mal colocado puede ser expresión de la falta de conocimiento y



experiencia, y objeto de burlas y risas por el resto, o incluso de recriminación por el manijero. Deben optimizarse fuerzas porque un banco es pesado y su transporte va haciendo mella a lo largo del día. Debido a esta pérdida de tiempo que puede suponer trabajar con el banco, estar subido en él o transportarlo, esta tarea suele encomendarse al más fuerte de la pareja. Es una decisión que toman entre ambos. Cuando hay un joven o una mujer, ellos no suelen hacerlo. Cuando se percibe equilibrio en la relación de fuerzas, se suelen hacer turnos. Además, ser responsable de mover el banco implica saber dónde ponerlo, con lo que se exige también conocimiento y experiencia. Quien haga esto puede quedar eximido de otras tareas como recoger las aceitunas del suelo, que es lo último que se hace antes de ir a otro árbol, transportar la caja que se esté llenando, o incluso mover las bolsas, el agua u otros útiles de la pareja. Los olivos más grandes tienen más bancadas, y los más pequeños menos, que refiere al número de veces que hay que mover el banco para verdearlo. Además hay bancadas largas y bancadas

Ser responsable de mover el banco implica saber dónde ponerlo, con lo que se exige también conocimiento y experiencia. Quien haga esta tarea puede quedar eximido de otras tareas, como recoger aceitunas del suelo

cortas, porque en las primeras el olivo tiene tantas aceitunas que incluso hay que bajar a vaciar el macaco y volver a subir sin haber movido el banco. Quien tenga la responsabilidad del banco tiene también la obligación de comunicarse con el manijero para pedir otro árbol, o la oportunidad, si se hace con discreción e inteligencia, de hacer movimientos oportunos y elegir un olivo según preferencia propia. Esto suele ocurrir muchas veces y es más frecuente en cuadrillas grandes donde es más complicado organizar el trabajo y controlar a todo el mundo.

Cada pareja gusta de verdear un buen olivo, lo que viene a significar un olivo cargado de aceitunas, fáciles de recoger, bien dispuestas y de buen tamaño, porque esto facilita la tarea. Si se tiene la oportunidad de elegir un olivo de estas condiciones, sin duda se hará. Es común que cuando se está verdeando, desde la parte más alta, se vaya mirando los olivos que tienen los compañeros y los futuros olivos que estarán disponibles, para hacer estos movimientos con las mayores opciones de

éxito. Si se es el primero de una línea en terminar, el manijero le dejará elegir entre varios. Cuando en ocasiones alguno lleva el banco hacia el lugar incorrecto, desobedeciendo así al manijero o haciendo como que no se ha escuchado, por ejemplo, para elegir un buen olivo que no pertenece, se dice que ha hecho una gata, una gatada o una *gatá*. Esto está mal visto por el resto. Si se hace una vez, puede resultar tolerada con humor. Si es insistentemente, se recibirá la reprobación del grupo. Muchos aceleran los ritmos de recolección para tener derecho a elegir primero entre los olivos disponibles según los asigne el manijero. Aquí la experiencia y la inteligencia juegan un papel esencial.

Una vez en el olivo y puesto el banco, hay que subir para arriba. Se comienza la bancada. Los dos compañeros dan este paso juntos, estando mal visto que uno empiece antes que el otro, porque se haya retrasado. Hay que subir juntos para acabar juntos, para equilibrar el tiempo en el banco. Macaco al cuello, se van subiendo los peldaños de la escalera. Una vez alcanzado el paso del banco más alto suficiente para verdear la rama más inaccesible, la más alta, la más escondida o el *pimpollo* –antiguamente había verdeadores que iban detrás de la cuadrilla cogiendo solo los pimpollos, con unas escaleras largas–, se colocan firmes los pies en el paso, se agarra el banco con una mano y se extiende el otro brazo. Todo comienza entonces.



Los olivos se mueven

Para verdear se van eligiendo las ramas, desde las más profundas a las más superficiales, y desde las más altas a las más bajas. Es decir, desde la parte de más difícil acceso a la parte de más fácil acceso. Esto hace que conforme se va llenando el macaco de aceitunas, y aumenta el peso sobre el cuello y la espalda, los últimos lugares sean los más accesibles y haya que hacer menos esfuerzo. Llegar a una zona lejana es más sencillo si el macaco está vacío, y así además se disminuye el riesgo de que se caigan las aceitunas, e incluso de posibles accidentes por pérdida de equilibrio. Una vez seleccionada la rama y alcanzada, se llevan los dedos hasta el punto más alejado donde se ubiquen las aceitunas, y se arrastran por toda su longitud, hacia el pecho, haciendo que todo lo que quede entre dedo y dedo vaya cayendo al macaco. Hay que dirigir el movimiento hacia el macaco, para que la inercia lleve las aceitunas al lugar correcto. Los dedos que más trabajan son índice y pulgar, que son en los que más fuerza se tiene y con los que más fácil maniobra prensil se puede hacer. Si hay muchas aceitunas, se puede hacer con la mano más abierta para que haya más dedos arrastrando. Cuando es complicado llevar las aceitunas al macaco por la inaccesibilidad de la rama se pueden tirar hacia abajo para que caigan al capacho. Cuando se termine la bancada se pueden recoger las aceitunas del capacho, aunque a veces se espera a terminar de verdear el olivo entero.



“ Normalmente van dos personas por olivo, lo que llamamos collera, de forma que, cada uno por un lado del árbol, se suben con el banco hasta arriba, empiezan a coger aceitunas y van bajando hasta llegar al suelo. Cada pareja suele hacer entre 11 y 12 olivos. Esto se realiza por hileras, de forma que, al terminar con una, se vuelve atrás y se comienza a verdear una nueva hilera de olivos.

Una vez lleno el macaco hay que bajar del banco. Suele pasar que en una bancada no se llene el macaco al completo, o que lo que reste ya se pueda coger desde el suelo. No es frecuente tener que subir dos veces en la misma bancada. Si se hace, es por un hecho positivo, porque el olivo está muy cargado, o negativo, porque se han quedado algunas aceitunas atrás, lo que es reflejo de que no se ha verdeado con la atención suficiente.

Las aceitunas del macaco se van depositando en unas cajas de plástico que suelen tener una capacidad de unos 20 kg. En muchas zonas todavía se utilizan las tradicionales espuelas de goma, que pueden llegar a los 30 kg. Las cajas y espuelas van acompañando a la collera a lo largo del recorrido, hasta que se llenan y se van descargando en los contenedores. Aunque hemos empleado la palabra depositar, las aceitunas se vuelcan desde una altura de más de un metro hasta la caja o espuela, haciendo un sonido característico. La gordal tiene un sonido más grave que la manzanilla, impactando con más fuerza sobre el material. Este sonido es una música que gusta, pues representa el trabajo



hecho, completar un ciclo importante en el verdeo. Es curioso cómo por las mañanas todos están atentos a ver dónde suenan las primeras aceitunas sobre las cajas o espuestas, intentando descifrar quién es el responsable del primer ronroneo, porque da cuenta de quiénes son los más avezados en coger aceitunas. No es raro escuchar bromas al respecto, cantando en alto *¡ea, voy a vaciar!* o, cuando se llena la primera caja, *¡la primera caja!*. Estas voces de la gente, así como las aceitunas al caer, forman parte indiscutible del paisaje sonoro del olivar.

Cuando se vuelcan las aceitunas es normal pasar la mano por las aceitunas, acariciándolas, en una suerte de despedida, que busca encontrar algunas ramas y hojas que hayan caído al verdear, o alguna aceituna morada, que es conveniente quitar. En otros tiempos en que la aceituna valía más, y los salarios eran más bajos, era frecuente que a cada cuadrilla acompañara una pareja de mujeres que se ponían en la *manta*. La manta hacía referencia a una mesa de madera alargada, de cuatro patas, cuya superficie estaba formada por finos barrotes de madera longitudinales separados entre sí una distancia de uno a dos centímetros. El fin de esta mesa era precisamente lo que ahora se hace de manera puntual cuando se vuelcan las aceitunas: quitar la hojarasca, el ramaje y las aceitunas moradas o con deficiencias. Toda la aceituna que se cogía en el día pasaba por la manta. En los bajos de esa mesa que hacía de filtro quedaban las aceitunas pequeñas sobre un suelo de hojas, y algunas espuestas de aceitunas negras y con imperfecciones. La tecnología actual permite que este proceso se haga en los almacenes de manera automatizado y muy eficientemente a través de máquinas especializadas en ello. La manta era también un espacio de socialización, el de las mujeres, que no solían verdear entonces, a no ser que fuera un olivar familiar. Allí compartían sus experiencias y se construían valores en torno a lo que era ser mujer.

Desde las cajas las aceitunas van de las espuestas a los tractores, ya sea para echarlas en los contenedores o a granel en los remolques, vertiéndolas directamente. Todavía podemos encontrar ejemplos de esto. Después se

extendió el uso de las cajas, de manera que un tractor transportaba el número de cajas justas que se podían recoger según el número de personas, ajustando el total a una media aproximada de unas ocho o nueve cajas diarias, lo que viene a ser unos 160-180 kg por persona. Últimamente podemos ver que en algunas zonas se ha extendido el uso de contenedores colocados directamente en el tractor, de manera que se facilita el proceso de descarga, pues en el almacén la máquina retira directamente el contenedor y lo pesa. Estos contenedores se han usado siempre en los almacenes, para transportar las aceitunas de un lado a otro con carretillas elevadoras. Cada contenedor, hecho de un marco de hierro y mallas de plástico para contener las aceitunas, puede tener capacidad para unos 600 a 800 kg, según el tipo de contenedor. Las barras de las que están hechos tiene una forma en la parte superior de manera que se puede apilar unos sobre otros, hasta alturas de tres a cinco pisos. Para acelerar el proceso de descarga en almacén, muchos agricultores tienen contenedores propios que llevan en el remolque al olivar, de manera que se descargan rápidamente en el almacén. Esto ha disminuido también los trabajos de logística en el campo, disminuyendo el número necesario de cajas o espuestas para verdear, porque ya sólo hacen falta unas dos por pareja, que se van llenando y vaciando progresivamente. Mientras la caja o la espuesta espera a ser vaciada, se suelen dejar apiladas a la sombra de un olivo, protegida del sol, para frenar el proceso de deshidratación de la aceituna.

Para descargar las aceitunas se hace según decida el manijero. Si no hay contenedores, puede ocurrir que las cajas o las espuestas se vayan dejando atrás conforme se van llenando, para que cuando se termine la faena, entre todos, se carguen al tractor. También hay manijeros que deciden ir cargándolas al tractor conforme se llenan. Cuando esto ocurre, o bien son los propios trabajadores quienes lo hacen, o bien puede haber alguien encargado de ello –muchas veces un familiar o allegado–, ayudado por el propio manijero. Conformen se vacían las cajas o las espuestas, se vuelven a depositar en el suelo cerca de los bancos para que sean llenadas de nuevo.

Las tareas de carga y descarga requieren fuerza y resistencia, lo que se ha traducido en la expresión de la masculinidad en el campo, una muestra de lo 'hombre' que se es

La tarea de cargar y descargar cajas es algo duro, pues transportar 20 kg no es fácil, y además hacerlo repetidamente, sobre un suelo no firme como es el campo, que puede estar mojado o ser de chiscaros. Una vez en el tractor hay que elevar las cajas o las espuestas hasta la altura de la plataforma del remolque del tractor, para que otra persona las coloque en la plataforma o las vuelque sobre los contenedores. Es una actividad que requiere fuerza y resistencia. Esto posiblemente ha

favorecido que el transporte de las cajas haya sido objetivo de la expresividad de la masculinidad en el campo, una muestra de lo *hombre* que alguien puede llegar a ser. Los jóvenes aprovechan para cogerlas ellos solos de dos en dos, levantando un peso de unos 40 kilogramos y transportándolo por una distancia de unos 50 a 100 metros sobre un terreno no firme, para al final depositarlas sobre una superficie que está a unos 150 cm del suelo. Esto hay que hacerlo una y otra vez, durante todo el día, mientras que al mismo tiempo hay que reservar fuerzas para seguir verdeando, coger el banco y llevar el peso del macaco al cuello. Los no tan jóvenes aprovechan para mostrar que todavía son fuertes, y los más viejos para decir al resto que todavía no lo son. Cuando se cogen dos cajas, que requiere un esfuerzo extremo, se suele exteriorizar y compartir con el resto, avisando a través de voces y mostrando al resto de lo que uno es capaz. De nuevo el paisaje sonoro del verdeo cobra protagonismo y se escucha el revuelo de la cuadrilla haciendo esta actividad.

La hora del descanso

Durante el verdeo, la hora del descanso es un momento muy esperado por la cuadrilla, y está claramente reconocido y prefijado. Sin embargo estos horarios pueden ser alterados por imposición del manijero, según la estrategia para recolectar unas zonas u otras, o según, por ejemplo, las condiciones climáticas a las que adaptarse.

En torno a las 10 y media o las 11 de la mañana se realiza esta pausa para desayunar, lo que en muchas cuadrillas se suele llamar *la hora del bocadillo*. Cuando se aproxima, todos están atentos a la indicación del manijero, que dirá en voz alta: *¡vamos a comer!*, o *¡vamos a comer el bocadillo!*. Por proximidad, unos lo escuchan antes que otros, y es normal que los bancos vayan repitiendo la voz, para que llegue a oídos de todos. Todos bajan del banco, vacían las aceitunas de los macacos que son colgados en los bancos, dejados en el suelo o en los capachos, se quitan guantes y protecciones, y se aproximan al tractor o allí donde se haya dejado la comida. El paisaje sonoro, a partir del punto de inflexión de la voz del manijero, cambia durante el desayuno. Todo es más calmado, hay menos ajeteo, y se escuchan las voces relajadas de la gente mientras almuerzan.

Como hemos mencionado anteriormente, la comida aguarda en la *quincana* o en la mochila. Los alimentos puede variar mucho según preferencias personales, pero suelen ser comidas frías que no requieran elaboración. Bocadillos preparados, latas de conservas, pan y fiambre que se prepara allí mismo, suelen ser los más usados. Como bebida se suele tomar algún refresco o simplemente agua, que se recupera de su lugar de espera, que suele ser la tronca de un olivo, a la sombra. La formalización del trabajo agrícola también ha transformado la capacidad de expresar ciertos valores a través de los alimentos o las bebidas. Antes era fácil encontrar algo de vino o cerveza, pero ahora estaría mal visto. La cerveza y el vino, bebidas alcohólicas, eran propias de hombres, y bebidas por hombres en cualquier contexto, incluso en el trabajo, pues estaban normalizadas. Hoy en día el trabajador puede ser reprendido por consumir alcohol durante la jornada, pues está prohibido por la ley. Para cerrar el desayuno no es extraño consumir alguna fruta. La navaja, compañera del trabajador del campo, tiene aquí protagonismo. La navaja abre el pan, corta el fiambre y pela la fruta. El trabajador se siente a gusto utilizándola, y muchas veces se aprovecha para presumir del tipo de navaja, de lo afiliada que está, o de ciertas características estéticas como la empuñadura o la procedencia de la misma. Las mochilas pueden además transportar otros accesorios como alguna ropa, elementos para la higiene personal o teléfonos móviles.

Los descansos que se realizan durante el verdeo son **indispensables**, y no sólo porque la actividad supone un duro trabajo físico, sino porque durante el momento del consumo de alimento se expresan también valores culturales, aunque diferentes a los asociados al trabajo. Tienen más intensidad las relaciones de proximidad, la reciprocidad, el humor y la comunicación personal íntima. Durante el desayuno se organizan además los espacios sociales, de manera que aparecen espacios de proximidad entre compañeros de banco, entre aquellos unidos por lazos de parentesco o amistad, generacionales o de género. Aquellos que no comparten lazos con otros pueden ser más reservados con su espacio personal e interpersonal, y mantener ciertas distancias. Incluso el desayuno permite la expresión de la proximidad con el entorno que



mantienen los trabajadores del campo, siendo frecuente encontrar a quienes prefieren sentarse directamente en el suelo, como alternativa a sentarse sobre cajas vacías o cualquier otro objeto. Como es habitual, cuando había alcohol se compartía, y si alguien llevaba vino –transportado en una bota o en otro recipiente– o una litrona –un litro de cerveza– se solía ofrecer al resto. Hoy en día, las latas individuales de pequeño volumen no permiten esto, de manera que cada uno toma su dosis. El agua sí es compartida, como lo es a lo largo de la jornada.

De forma general, los informantes nos comentan que existe *muy buen rollo* entre la gente de la cuadrilla, y el desayuno es siempre divertido, ya que *siempre vamos los mismos*, y *todos nos conocemos*. Esto se eleva a su máxima expresión cuando, como ocurre en muchos olivares, el verdeo implica a parte de la familia, con lo que las redes son más sólidas e intensas. Familiares que por lo general pueden no estar en contacto continuo, como el caso de primos y tíos, parientes que no vivan próximos, tienen la ocasión de estar juntos durante casi un mes en el verdeo.

Tras los 15 o 20 minutos que suele durar el bocadillo, el manijero, que será el primero en terminarlo, volverá a alzar la voz: ¡vámonos!. Y todos vuelven a la tarea, todos regresan a sus bancos. Las quincanas y mochilas se cierran, los restos se meten en una bolsa de basura que se deposita en algún lugar del tractor y los que las usen, se colocan las protecciones en las manos. Los macacos vuelven al cuello y se escucha el tintineo que hacen los bancos cuando se sube por ellos escalera arriba. Todo comienza de nuevo.

Puede haber otros contextos profesionales diferentes al del verdeo donde el trabajo temporal anual suela llevarse a cabo por personas diferentes en cada temporada. El día en que el verdeo esté regulado por un mercado abierto no sujeto a redes informales de confianza, habrá más dificultades para hacer de estos espacios un lugar para la convivencia y la socialización, para hacer del olivar un lugar con identidad como lo es ahora.



El final de la jornada

Finalmente la jornada termina en torno a las dos y media de la tarde, o cuando las cajas o contenedores se han llenado. Un buen día de trabajo, satisfactorio al máximo, es aquel en el que se llenan los contenedores o cajas antes de esa hora. Cuando esto se anticipa, todos van mirando los contenedores o el remolque porque saben que se acabará antes, que han hecho el trabajo rápido y se irán antes a casa. Las voces se escuchan aquí y allá, hay mayor distensión, bromas, y de pronto, la voz del manijero: *¡vámonos!* o *¡vamos a recoger!*. La jornada se acabó.

Todos bajan de los bancos con la reconfortante idea de que la jornada se ha terminado, que descansarán en el día. Descargan los macacos, llenan las cajas, las arriman al remolque, las vacían, limpian y doblan los capachos, recogen las mochilas y se marchan hacia los coches.

El manijero o el agricultor todavía tienen una función importante que realizar, y que no es otra que descargar las aceitunas en el almacén. Esto puede suponer una extensión de la jornada de unas tres horas más, aunque poco a poco la mejora en el sistema y organización de la descarga está agilizando los tiempos, como ha sido el hecho de utilizar contenedores en el olivar. Una vez la aceituna en el remolque, bien a granel, en cajas o en contenedores, hay que llevar la carga al punto de recogida y pesado. De nuevo ocurre el proceso de descargar y vaciar las cajas. Antiguamente, antes del uso de los contenedores en el olivar, cuando los remolques podían traer unas 250 cajas o más, los responsables de descargarlas (que solían ser los manijeros), tenían otra ocasión para expresar públicamente su masculinidad y condición de buenos trabajadores—porque todos se congregan en el mismo punto, mientras esperan a que les llegue el turno—. Muestran entonces cómo son capaces de descargar las cajas con gran velocidad, lo que implicaba mover unos 5.000 kg de aceitunas desde un lugar —el de las cajas apiladas en el tractor en columnas de unas cuatro o cinco cajas de altura— hasta otro —el de las aceitunas vaciadas en los contenedores receptores—. Cuando un remolque se descargaba con rapidez, la persona responsable se mostraba orgullosa frente al resto.

Según qué municipio, la superficie dedicada a la aceituna de mesa y lo estructurado que esté el mercado local de la aceituna, los puntos de recogidas estarán más o menos formalizados. En localidades pequeñas, donde no haya mucho olivar, ocurrirá que los compradores de aceitunas establezcan puntos de compra-venta efímeros o *puestos* en determinados espacios habilitados para tal fin. Puesto es el nombre tradicional que recibe un punto de recogida y pesado de aceituna de pequeña escala. Hay ocasiones en las que en estos opera una relación de compra-venta no formalizada, de manera que el agricultor un día puede llevar sus aceitunas, pesarlas y recibir el dinero en mano, y al día siguiente llevar las aceitunas a otro puesto, o que el propio responsable del puesto ya no opere en dicho punto de uno día para otro. En estos casos hay mayor exposición del agricultor a posibles engaños y faltas en las que pueda incurrir el responsable del puesto —como hemos podido comprobar durante el trabajo de campo—, y que además no cuenten con los medios necesarios para un correcto cálculo del peso de la carga o medición de los calibres de las aceitunas. En estos pueblos con poco olivar los agricultores no tienen muchas alternativas y posiblemente el punto de venta formalizado más cercano esté a una distancia poco operativa para los kilos de aceituna que tenga por cosecha. Los precios no son estables en estos casos, pueden variar diariamente, y todo está sujeto a las lógicas de los acuerdos verbales, del respeto a la palabra dada, pero también a veces de la trapacería.

Existen otros puestos cuyos responsables son personas que llevan realizando dicha actividad en el pueblo desde muchas temporadas, lo que genera un contexto de mayor confianza y control. Estos puestos suelen ocupar siempre los mismos espacios –naves industriales amplias y otros espacios diáfanos–, contar con material más sofisticado para las operaciones necesarias como peso y mediciones de calibre, tener operarios que ayudan en el proceso, y establecer un sistema de seguimiento escrito de la carga y el vendedor. Aquí no suele haber intercambio de dinero efectivo diario, y las transacciones se realizan en contextos de mayor control y seguridad. Normalmente los responsables de estos puestos son intermediarios que hacen esta inversión para luego vender la aceituna a granel a una empresa transformadora. Su labor consiste en concentrar la oferta y transportarla hacia los lugares donde se opere a mayor escala. La figura del intermediario nunca ha sido bien visto por los agricultores, pues pierden parte de control sobre la cadena de valor de la aceituna. Muchas cooperativas surgieron como respuesta a estos fenómenos y muchos otros que se dan en el sector agrario.

Por último están los sistemas más formalizados como cooperativas y almacenes de aceituna, que garantizan a los agricultores el mayor control sobre las operaciones y trabajan sobre la más absoluta legalidad. En el caso de las cooperativas los agricultores deben ser socios de las mismas para poder efectuar la actividad, aunque también la cooperativa puede comprar aceitunas de no asociados. En el caso de los

almacenes suele haber un contrato formal previo –verbal o escrito– entre el agricultor y el empresario, que incluso suele fijar un rango de precios para la aceituna en esa temporada. El precio de la aceituna depende de muchos factores, entre los que podemos citar el mercado internacional –estado de las importaciones/exportaciones del año anterior–, las decisiones tomadas a escala de empresas transformadoras y asociaciones agrarias, previsiones de oferta y demanda en temporada, y decisiones tomadas a pie de olivo entre agricultores y compradores. Finalmente el precio además hay que ajustarlo según el calibre de la aceituna, que se calcula haciendo una media sobre la cosecha total de cada olivar, colocando las aceitunas en rangos de centenas y decenas de aceitunas por kilogramo. Una media de las aceitunas de un agricultor, por ejemplo, de Manzanilla de Sevilla, puede ser de 250 por kilogramo, lo que quiere decir que en cada kilogramo de aceitunas de su cosecha total, cabían 250

aceitunas. Los rangos, 220, 230, 240, etc., se corresponden con un precio en euros que puede variar en decenas de céntimo. Cada día, un agricultor recibe una estimación, a modo de *hoj he entregado 2.500 kg de manzanilla de una media de 230 en kilogramo*. A mayor la cantidad de aceitunas estimadas, menor es la exactitud.

Por lo general, estas mediciones suelen hacerse de forma manual, a través de un proceso muy importante en el verdeo que recibe el nombre de **escandallo**. El escandallo suele ser responsabilidad de las personas de mayor confianza y sobre las cuales no suele haber duda acerca su proceder. Es una actividad que no tiene distinción de género, y es desempeñada por hombres o por mujeres. Para hacer el escandallo primero se van cogiendo muestras de las aceitunas cosechadas durante el proceso de descarga. Ya vengan las aceitunas en un remolque, en cajas o en contenedores, hay una persona encargada de tomar muestras de manera continua conforme se va vaciando. Se hace con la

El precio de la aceituna depende de múltiples factores, así como del calibre del propio fruto, que se calcula haciendo una media sobre la cosecha total de cada olivar

mano o un instrumento –un cazo por ejemplo–, y se van echando pequeñas cantidades de aceitunas en una caja u otro recipiente. Caja tras caja, o contendor tras contendor, la persona va echando aceitunas poco a poco en el recipiente hasta que la carga se ha vaciado. Es entonces cuando cobra más protagonismo la figura de la persona que hace el escandallo. Suele hacerlo además en un lugar público, delante del responsable de llevar las aceitunas, pero siempre reservado del resto, para conferir privacidad al agricultor sobre la calidad de sus aceitunas. Esto evita juicios de terceros y reduce el ambiente de sana competencia que existe entre los agricultores sobre quién es el que mejores aceitunas produce. Para hacer el escandallo, la manera tradicional era utilizar una balanza, y en un lado se coloca una bandeja con pesas por un total de cuarto de kilogramo, por ejemplo, mientras que en la otra bandeja se coloca una pequeña proporción de la muestra. Cuando la balanza está equilibrada, tenemos la cantidad de aceitunas que caben en un cuarto de kilogramo. Con un peso electrónico se pueden también pesar aceitunas hasta llegar a los 250 gramos. En ambos casos, contándolas y multiplicándolas por cuatro, obtenemos el número exacto de aceitunas que caben en un kilogramo y, por tanto, tenemos veredicto. Es una forma muy visual y se podría decir que incluso poco actual, pero sigue siendo un procedimiento que da confianza a los agricultores. Hay almacenes y cooperativas que han automatizado estos procesos, para poder gestionar un mayor número de kilogramos y hacerlo de manera más rápida, y utilizan dispositivos capaces de medir una a una el calibre de las aceitunas que pasan por una torva. Puede que incluso con mayor precisión, aunque no será extraño encontrar quienes defiendan el proceso manual tradicional, ya que pueden tener total control, al ser un conocimiento accesible y al uso.

Atrás han quedado figuras como las del *reó* o *rehú*, que antiguamente era responsable de contar las aceitunas, pesarlas y posteriormente comprarlas. Al cargo de esta persona había operarios que supervisaban el estado de las aceitunas y calificaban su estado según estuvieran picadas, molestadas o contaban con alguna otra imperfección. Éstos eran los llamados cribadores. Una vez emitido juicio sobre la aceituna se compraba y se llevaba a los sitios donde se transformaba. Poco a poco, esto se ha ido formalizando a través de la organización del trabajo en estas cooperativas o almacenes de aceituna que se ha descrito.

Ya han desaparecido figuras como las del 'reó' o 'rehú', que antiguamente era responsable de contar las aceitunas, pesarlas y posteriormente comprarlas

Tanto el escandallo manual como el automático tiene el propósito también de identificar la presencia de aceitunas que no estén en óptimas condiciones, como aceitunas *molestadas* –con imperfecciones en la piel, que estén picadas por la mosca de la fruta, que estén moradas, etc. En el caso de la aceituna Gordal de Sevilla se presta también atención al porcentaje de azofairón que pueda existir.

Mientras todo esto ocurre, los agricultores o los tractoristas tienen que aguardar turno, porque habrá muchos otros tractores y vehículos esperando a descargar aceitunas. En la descarga pueden darse de nuevo momentos para la sociabilidad, pues los conductores suelen esperar todos reunidos en algún punto y comentar la jornada, además de mantener conversaciones sobre temas diversos. Cuando se pesa la aceituna, se recoge el vale –como se suele llamar al documento escrito que da cuenta de las aceitunas entregadas y la calidad de la misma– y entonces sí tiene uno la sensación de haber terminado la jornada. Sólo queda encerrar el tractor en el garaje o cochera y ahora sí toca el descanso hasta el día siguiente.

¿Cómo se aprende a verdear?



Hemos descrito cómo en el verdeo hay diferentes actores sociales, desde el propietario o agricultor, al capataz, el manijero y los trabajadores y trabajadoras, profundizando en algunos de los papeles que cada uno de ellos ocupa en el proceso de recolección de aceituna. Pero hay que hacer especial mención a los roles que aparecen en estos, sobre todo en los verdeadores, cuando existe contacto entre diferentes generaciones y se llevan a cabo los procesos de aprendizaje. En el verdeo, de nuevo, aun dándose una cada vez mayor institucionalización de las relaciones laborales, sigue existiendo un contexto de relación tradicional como el que ocurre en el proceso de aprendizaje, no reglado, que fundamentalmente descansa en la figura de los mayores sobre los más jóvenes, en muchas ocasiones dentro de la propia familia.



“ El trabajo del campo va del mayor al menor, o sea, que era propio escuchar cosas como “no eso niño, no... niño por aquella parte... no, ahí tienes eso enfrente...da la vuelta... no te subas ahí encima del banco que te vas a volcar...”.

Para ser un buen verdeador hace falta experiencia y aplicación, pero tener un buen maestro es fundamental

Para ser un buen verdeador hace falta experiencia y aplicación, pero tener un buen maestro es fundamental. Los jóvenes se inician en el verdeo en el contexto familiar, acompañando a los padres –y a veces a ambos progenitores– a recolectar aceitunas. Si eres de la familia del propietario, el aprendizaje es más progresivo, y si eres familia del verdeador es más inmediato y acelerado. De alguna manera, el padre consigue que el manijero permita que el joven, de quien se presume no va a rendir como el resto, lo acompañe en su primer verdeo, sea su pareja. Hay que tener en cuenta que la aceptación de esto

implica garantizar una nómina o un salario al lego en la profesión, con lo que en ocasiones hay mucho recelo sobre dicha decisión, porque nadie quiere tener trabajadores que no cumplan con las expectativas. Normalmente esto será más fácil si el tutor es un buen verdeador, pues su destreza será capaz de suplir las carencias del novato. Se trabaja en pareja, así que lo que no coja uno, lo coge el otro. Pero aprender a verdear no implica solo adquirir habilidades suficientes para recolectar con solvencia. Implica mucho más: la iniciación en el mundo de los

adultos, aprender a ser trabajador, y aprender los valores asociados a ello. Cuando los jóvenes se inician en el verdeo ya son trabajadores, y así lo presumirán en su círculo cercano. Y cuando se es trabajador, ya se es un adulto, y se tienen muchas posibilidades de que actitudes asociadas a los adultos, como consumir alcohol, tabaco, disponer de dinero en efectivo o tener otros horarios, por ejemplo, hayan de ser aceptadas por el resto, sin ningún tipo de crítica. Disponer del primer salario implica también cierta solvencia económica y tener capacidad de decisión sobre cómo, cuándo y dónde gastar dinero —o por lo menos una parte—. Si la iniciación en el verdeo tiene lugar en el contexto familiar del propietario, como decíamos, esta iniciación puede ser más suave, y seguirá dominando el rol de familiar antes que el de trabajador. Las responsabilidades y la exigencia para desarrollar las tareas pueden ser más livianas, y puede no darse el rol directo de trabajador, sino de familiar que está aprendiendo una actividad determinada, que además ayuda a la familia. Esto podía también ser justamente al contrario, y ser los familiares quienes pudieran permitirse ser muy exigentes con el aprendizaje de los suyos. Una agricultora nos comentaba la anécdota de cómo con seis años su padre la obligaba a coger una fanega de aceitunas y, hasta que no la acabase, no podía ir a jugar con sus amigos.



“ Como yo pienso, si ahora le diéramos tantas responsabilidades como antes a nuestros hijos, estábamos demandados.

De una forma u otra, una vez que se tiene el macaco en el cuello, se tiene la responsabilidad del verdeo y se recibirán las indicaciones para aprender: cómo colocar el banco, cómo cogerlo, poner atención en el compañero para ir acompasados en la recolección, subir y bajar a la par, dónde se inicia un olivo, qué se coge primero, qué se coge lo último, quién es responsable de las cajas, etc. Será común que el compañero mientras vaya delante en la realización de tareas se vanaglorie de su posición aventajada, para estimular el trabajo y poner algo de humor en el aprendizaje, y será normal que cuando el novato haga méritos se compartan con el resto y se vociferen alabanzas que todos escuchen. Porque, en cierta medida, **el aprendizaje se comparte**, permitiendo que los demás de alguna manera u otra participen, en una suerte de *control social* sobre la conducta de uno en un entorno tan social como el



verdeo. Si eres bueno, todos lo sabrán pero si eres malo también, y te verás obligado a esforzarte para superarte. Es una manea además de socializar la relación de pareja, de compartir lo que ocurre en el banco o en el olivo con el resto. Y así los demás intervienen, y hacen bromas sobre el novato, y comentan quién coge más y quién coge menos. Porque se está trabajando en parejas, pero se está con el grupo al mismo tiempo. Es otra dimensión del paisaje sonoro del verdeo. Uno se pone a cantar, otro habla de cómo *el Betis siempre pierde* y cómo *el Sevilla siempre gana*. El de al lado se termina enfadando porque se toma muy en serio los asuntos del fútbol. Y otro para solventar la situación cuenta un chiste malo.

A veces **el novato** comienza iniciándose en tareas más livianas, como es ayudar a transportar las cajas, a faldear olivos sin subirse al banco, a coger los olivos más pequeños o garrotes, para lo cual no haga falta un banco. Esto puede ocurrir sobre todo si los aprendices son más jóvenes, niños y niñas que sábados o domingos puedan acompañar a la familia a verdear. Poco a poco, la profesionalización del verdeo ha eliminado esta figura de los campos, que antes era más corriente. Ahora los niños no son tan bien recibidos en estos ambientes de trabajo. Diferentes agricultores nos han contado cómo llevaban a sus hijos cuando éstos tenían la edad de siete años. La escolarización actual también ha influido mucho para que los niños no estén en el campo. Los verdeos suelen iniciarse casi al mismo tiempo en que se inicia el calendario escolar. Para los más pequeños a veces incluso se hacían pequeños macacos para que fueran recogiendo algunas aceitunas.

Sea como fuere, a pesar de lo que hemos descrito y lo que pueda parecer, el verdeo es una actividad que a la mayoría de los que tienen la oportunidad de desarrollarla les gusta. Casi todos manifiestan su satisfacción al llevarla a cabo, es gratificante. Hay quienes han dejado claro lo bien recibido que sería que el verdeo no fuese una actividad temporal que solo ocurre una vez al año.

||| “ Si el verdeo durara todo el año, yo no estudiaba más.

||||| “ Los jóvenes ahora han tenido otras oportunidades, excepto casos que han visto que a ellos lo que les gusta es el campo. Además, el olivo es muy agradecido, es gratificante estar al aire libre y es un cultivo que agrada.

El hecho de ser una actividad dura y sacrificada no quita para que el importante componente social que tiene y el hecho del contexto natural en el que ocurre ejerzan fuerza equilibradora en la valoración final que se haga sobre él.

||||| “ Es un trabajo duro, estás a la intemperie, y los primeros días de septiembre son de mucho calor.

Muchos quieren mostrar cómo es una actividad a la que es fácil cogerle cariño, que evoca sentimientos sobre la naturaleza o el campo, la amistad, la familia y la tradición. Hasta tal punto esto es así que hay algunas personas que piden vacaciones en sus trabajos para poder acudir al verdeo. Además de los beneficios económicos que tiene, persiguen también los beneficios emocionales. Informantes del Aljarafe sevillano han señalado esta circunstancia, donde el verdeo suponía el 90% del ingreso de las familias antes de la llegada del boom de la construcción.



“ Yo te puedo decir que se pedían vacaciones en los trabajos para venirse a verdear. Era perder dinero y perder unas vacaciones que normalmente eran para descansar.



El verdeo, tiempo de bonanza



Esto que hemos comentado en las últimas líneas es una parte importante del verdeo. Porque además de todo el componente cultural, simbólico y emocional contenido en el mundo del verdeo y la aceituna, el verdeo es además una importante fuente de ingresos para la gente de los pueblos de Sevilla. Es fácil ver cuando llega primeros de septiembre cómo en los pueblos de Sevilla la vida cambia un tanto. El letargo del verano se deja atrás y todo se despierta. Se despiertan los bolsillos, las ganas de salir, la emoción de la calle, el ir y venir. Los pueblos se llenan de actividad desde la madrugada, hay un trajín de coches, tractores, gentes, se habla más, de la aceituna, de sus precios, de dónde voy a verdear, de dónde están buscando gente, de cómo está el campo, la gente se reúne, se trabaja juntos, se va y se viene al campo. Hay un claro bullir de las redes sociales al amparo de una estimulación de la economía local.

Para los agricultores supone la recompensa de todo un año de trabajo concentrada en unos pocos días. El verdeo es la recolección de los frutos y su posterior venta. Si bien el trabajo de un olivar implica una fuerte inversión a lo largo del año, una vez que termina la recolección en septiembre y octubre el olivar de aceituna de mesa puede dejar cuantiosas ganancias para los agricultores. Los precios de la aceituna de mesa varían mucho de un año a otro, y dependen de muchos factores, pero la media podría situarse en los últimos años en torno a los 60 céntimos de euro para la manzanilla y unos 110 céntimos de euro la gordal. Según los entrevistados, para un olivar de riego maduro, una hectárea puede dar unos 7.200 kg de aceitunas. Para estos cálculos se supone la hectárea compuesta por unas dos aranzadas de olivos (teniendo cada aranzada 60 unidades), que resulta en 120 manzanillos la hectárea. Si cada manzanillo puede tener una media de tres cajas de aceitunas, de 20 kg cada uno, el total de kilogramos por hectáreas resulta en 7.200 kg, que multiplicados por 60 céntimos de euros supone un total de 4.320 euros. Al mismo tiempo, los trabajadores suelen recibir aproximadamente unos 45 euros netos al día (según convenio actual), trabajando de lunes a sábado, durante una media de 25 días, lo que supone en un mes de trabajo ingresar unos 1.125 euros netos. Los manijeros suelen ganar más, unos 50 euros al día.

Cada parte tiene que descontar otros gastos, que en el caso del agricultor son los costes de las diferentes actividades que requiere el olivar durante el verdeo y a lo largo del año, como mano de obra, materiales, combustible, agroquímicos, maquinaria, luz y agua, etc. A pesar de ello, la rentabilidad neta de un olivar de aceituna de mesa de las variedades Manzanilla y Gordal sigue siendo percibida como muy insatisfactoria para los agricultores, que siempre aluden a una constante situación de indefensión frente a los precios fijados por aquellos que transforman



y distribuyen la aceituna, y frente a la indiferenciación que el mercado hace entre aceitunas recolectadas a mano y aceitunas recolectadas a máquina.

En lo que concierne a los segundos, poco a poco se va consiguiendo la aludida formalización e institucionalización del sector, con efecto sobre la formalizando de las relaciones laborales, mejorando la seguridad del trabajador a través de la mejora de convenios y contrataciones, a la par que una liviana subida en los salarios. Las relaciones no formales permiten un contexto de trabajo no controlado y sin garantías, que poco a poco va desapareciendo del olivar, aunque sigue todavía habiendo mucho trabajo por hacer, como nos han comentado representantes de sindicatos. Si por lo general se trabaja con contratos regulados por convenios, en situación de alta en seguridad social, y retribuciones fijadas por nómina mensual, todavía hay casos de trabajadores no dados de alta y en condiciones de trabajo irregulares.

Un aspecto importante que siempre nos señalan los informantes es cómo ha desaparecido casi

Para el agricultor el verdeo supone la recompensa de todo un año de trabajo concentrada en unos pocos días

por completo el trabajo por cuenta o a destajo, que suponía que el trabajador cobraba por kilogramos recolectados –según la medida de espuestas o cajas–, mientras que los convenios actuales obligan a la remuneración por jornada realizada. Atrás va quedando un contexto de desprotección del trabajador, de tensión en el campo, de competitividad y falta de colaboración entre compañeros, o de situaciones donde se pagaba al día –porque no había seguridad de trabajar al día siguiente–.

“ Hay fincas que te ponen un tope, tantas cajas hay que coger o si coges tantas cajas te pagamos por cajas, y hay otras fincas que no, que tienes tu horario de tal hora a tal hora, o cuando llenes los contenedores... eso depende de cada sitio. Nosotros ahí casi siempre hemos rellenado los contenedores media hora antes y nos vamos.

“ Cuando he ido a coger aceitunas pero por kg, lo hago a través de un palo, normalmente es de avellano o de adelfa, lo cortaba y le hacía rajas cada cierta altura... 50 kilos, 10, 20 30 y 40 y en referencia a los cortes, nos dividíamos “esta para ti y esto me quedo yo con ello”. Era una contabilidad, o sea, mañana marco otra vez. Yo no te puedo engañar, esta para el dueño y esta para ti, al final de semana, cuenta y se paga.

Estas mejoras en las condiciones de trabajo en el olivar posibilitará una mayor valoración de esta actividad por parte de los jóvenes, y una mayor atracción frente a sectores como el de la construcción, que ha absorbido gran parte de la mano de obra durante los últimos años. La explosión de la burbuja inmobiliaria ha hecho que muchos trabajadores vuelvan al campo de nuevo y se renueve un sector que comenzaba a dar visos de envejecimiento. Sigue siendo un sector inestable y mal retribuido en comparación con otros, pero hay otras medidas compensatorias que ayudan a fijar población al medio rural y mantener un sector económico que tanto ha significado para Sevilla, y que todavía tiene mucho que decir.



CA
P.4

De lo crudo
a lo cocido.

Arreglar las
aceitunas



“ Podríamos decir que la cocina de un pueblo es como su lenguaje: es una forma de actividad humana universal ya que ninguna sociedad vive sin él, pero en cada lugar es diferente. La aceituna Manzanilla Sevillana o Gordal Sevillana también han de cocinarse, en el sentido de pasar del estado crudo al cocido, para poder ser consumidas.

Para ello, hay que eliminar un glucósido –un azúcar– que contienen las aceitunas y que se llama oleuropeína. Si uno prueba una aceituna recién cogida del árbol, sabrá perfectamente a qué sabe la oleuropeína. Para eliminarla, hay que someter a la aceituna a una serie de procesos tradicionales que se probablemente se han originado en Sevilla. El más conocido es el denominado **estilo sevillano**, que consiste en cocer las aceitunas en una solución alcalina –en cáustica–, aunque también se pueden cocer en salmuera o ser deshidratadas con sal y presión. Posteriormente, cuando están aptas para su consumo, las gentes las aliña y las prepara de diferentes maneras, que varían de unas zonas a otras y que dependen también de la variedad.



“ Las aceitunas manzanilla “al estilo sevillano” son tan propias del lugar que hoy por hoy, pocas veces podemos encontrarlas envasadas.

Una aceituna cruda, en verde, es el nexo entre la naturaleza y la cultura, entre el estado salvaje del fruto y su posterior cocción para impregnarlo de cultura y saber humano. Una aceituna cocida y aderezada sería la transformación cultural de lo crudo. Pero no sólo eso, en base a esta esencia existe todo un campo semántico que debemos conocer. Ningún modo de cocinar se basa sólo en la cocción del alimento; este proceso se lleva a cabo de una forma particular y, en este caso, los modos tradicionales en Sevilla son cocerlas en cáustica o en salmuera o deshidratarlas con sal y presión. El cocido otorga unas características especiales a la aceituna y favorece, una vez colocada en salmuera, una fermentación adecuada que, en conjunto, transmite a las aceitunas verdes unas características sensoriales que las hacen apreciadas en el mundo.

Reflejo de ello es el hecho de que la inmensa mayoría de los bares de la región donde se produce dispongan del típico aperitivo de aceitunas o que un gran porcentaje de casas en el medio rural sevillano cuenten con sus propias aceitunas aliñadas tanto para consumo propio, como para ofrecerlas a los invitados o intercambiarlas.

Ésta es una manera de utilizar la cocina, y la aceituna, para socializarse y relacionarse con los demás, una forma de reforzar los vínculos personales con la gente cercana, dado que se ofrece un producto elaborado por uno mismo (o por una familia), lo cual supone que en él esté implícita la personalidad de aquel que ha puesto todo su esmero en su elaboración. Esto lo convierte en un producto idóneo para un intercambio de dones y favores, al ser algo que, además de lo dicho anteriormente, no está mediatizado por el dinero ni el mercado. De ahí su gran valor tanto social como emocional. Aquellos que ofrecen su producto a familiares, amigos o invitados esperan, inconscientemente, que ese regalo les sea devuelto de alguna forma. Es así como los miembros más cercanos entre sí de una comunidad prueban las aceitunas aliñadas del resto, como una especie de intercambio donde interviene una relación personal, más que económica.

En ocasiones, los informantes entrevistados nos han comentado que existe una economía moral tras el intercambio de aceitunas. Un joven agricultor nos dice que aliña las aceitunas en su casa y luego las lleva al bar de su cuñado para que éste las ofrezca como aperitivo. De esta manera, se refuerza un vínculo, además de que se obtiene una compensación económica a través de él.



El cocido en salmuera

Arreglar las aceitunas en casa supone, en la manera más tradicional, cocerlas en salmuera. Para ello primero se lavan las aceitunas, eliminándose así los restos de suciedad del campo y la tierra. Se sumergen en agua y se les hace un par de cambios de agua en unos dos o tres días. Posteriormente se prepara una dilución de salmuera –agua con sal– al cinco o seis por ciento. Para conseguir esto en casa se prepara un recipiente con agua, se introduce un huevo fresco, y se le va echando sal. Se remueve y se echa sal hasta que se consigue el *punto de huevo*, es decir, que el huevo deje de flotar y se hunda. El huevo fresco se hunde cuando el agua alcanza una densidad 6 o 7 grados. Una vez preparada la solución se echan las aceitunas quedando sumergidas en el líquido y se colocan en algunas zonas sombría de las casa, como el patio, para que la aceituna se atenúe y macere más fácilmente. El fruto se va probando poco a poco hasta que esté cocido y se haya ido el amargor. La salmuera se puede cambiar varias veces para mantener su fuerza. Este proceso lento de maceración tiene como resultado una aceituna que puede olvidar su sabor fresco, como muchos dirán.

“ Esta tarea [el cocido en salmuera] puede durar unos tres meses aunque después, la aceituna en salmuera puede aguantarte más de un año.

Existe otra forma tradicional que no es a base de cocido en salmuera y fermentación sino que se realiza con cambios de agua, permitiendo que sea la propia aceituna la que adquiera un equilibrio con el medio. Se hace sumergiendo las aceitunas en agua que se va renovando cada 24 o 48 horas, en función de su madurez. Conforme se lava se va probando el punto de acidez. Algunos informantes nos han recordado cómo hace décadas era común meter las aceitunas en una red y sumergirlas en los arroyos cercanos, lo que permitía un continuo y rápido lavado de la aceituna. Estas aceitunas son las que tienen un sabor más fuerte y fresco, y muchos las prefieren sobre el resto. La acidez depende del gusto del consumidor pues hay personas que prefieren que la aceituna esté más ácida.

“ Cuantos más lavados de agua tenga la aceituna más sabores pierde, pero al mismo tiempo posibilita jugar con diferentes aliños.

Tanto las que se cuecen en salmuera como las que se preparan solo con agua pueden *sajarse* o machacarse para acelerar los procesos. Para ello la gente utiliza instrumentos sólidos para golpear las aceitunas, o les hacen cortes con un cuchillo –las acuchillan, las sajan–, permitiendo un mayor intercambio con la salmuera o el posterior aliño.



Una vez cocidas por cualquiera de los dos métodos, se prepara una solución de conserva, consistente en una salmuera más suave, utilizando un kilo de sal por cada diez litros de agua. Esto permite **que se conserve la aceituna durante casi un año**, y además se favorezca una fermentación láctica natural que conlleva procesos químicos diversos. La fermentación es un proceso biológico-químico donde el azúcar y los carbohidratos se convierten en ácido láctico y CO_2 . Lo deseable es que se forme ácido láctico pero esto a su vez depende de los microorganismos que estén presentes en el proceso. El tipo de fermentación da lugar a que una flora microbiana tenga más prevalencia sobre otra. Hay quienes no gustan de hacer esto con las aceitunas lavadas porque pierden su sabor característico.



“ Si se mantiene en la sal dos o tres meses corremos el riesgo de que adquieran los rasgos del cocido por fermentación.

Las aceitunas que tienen mucho hueso y poca pulpa, por ejemplo, tienen una fermentación lenta porque tienen poco azúcar. Según los expertos consultados la fermentación es diferente cada año porque varían los elementos exteriores al cultivo, como pueden ser el agua y otros oligoelementos presentes en los frutos.

Las aceitunas prietas

Las aceitunas prietas son una forma de transformar las aceitunas de su estado crudo a cocido mediante la **deshidratación** de las aceitunas en un medio hipertónico utilizando sal de mesa. Para ello se utilizan aceitunas manzanillas negras, que se van colocando por capas de aceitunas y sal, intercaladas, en una cesta. Una vez llena la cesta o el recipiente elegido se ejerce presión en la parte superior con ayuda de algún elemento pesado (ladrillos, maderas, etc.). Las aceitunas se dejan aproximadamente un mes en la cesta y gracias a la sal y a la presión, van soltando el agua que las constituye por los orificios de la cesta, eliminándose así el amargor y provocando su secado, convirtiéndolas en aceitunas pasas. Posteriormente al secado las aceitunas se lavan para eliminar los restos de sal, y se secan al aire libre, dándoles un poco el sol. Finalmente se aliñan a base de pimentón rojo, ajo, orégano y aceite de oliva. Siempre habrá variaciones a gusto del que las prepare aunque esta es la receta básica. Esta técnica es tradicional de la localidad de Arahál, zona de importante tradición olivarera sevillana, y según nos cuentan era una manera de aprovechar las manzanillas que se quedaban en los olivos después del verdeo.

El estilo sevillano

Ya en 1895 el prestigioso ingeniero agrónomo Joaquín Ribera, en su obra Tratado sobre agricultura y zootecnia describía el proceso de elaboración de aceituna en conserva, en la que se da cuenta de los fundamentos básicos de la elaboración de las aceitunas, semejantes algunos de ellos a estos que venimos describiendo (Guzmán Álvarez, 2004). Ribera explicaba, por ejemplo, que para quitar el punto de amargor de las aceitunas verdes, se utilizaba, aparte de sales alcalinas, lejía de cenizas: *[...] se emplea una parte de cal viva, 20 de cenizas de leña por otras 20 de aceitunas.*

La preparación a escala industrial de las primeras aceitunas de mesa al 'estilo sevillano' se produjo en la provincia de Sevilla a finales del XIX

Para la preparación a escala industrial de las primeras aceitunas de mesa en España, *verdes al estilo español o sevillano*, hubo que esperar a finales del siglo XIX en la provincia de Sevilla. Las localidades pioneras fueron Dos Hermanas, Alcalá de Guadaíra, Morón y Arahál. Hasta mediados del pasado siglo XX (en torno a 1960) toda la elaboración de la aceituna de mesa se realizaba de manera arte-

sanal. El estilo sevillano es por tanto un método de aliño particular de Sevilla y sus pueblos. Se trata del proceso tradicional de aderezo por excelencia de las aceitunas verdes de mesa.

El procedimiento se inicia como en otras formas de elaboración, lavando las aceitunas para desprenderlas de la suciedad, de la inoculación del árbol y la tierra. Tras esto se prepara una solución alcalina de hidróxido sódico (NaOH), comúnmente llamado cáustica, al 2% (concretamente

entre el 1,3 y el 2,6%). En esta solución se cuecen a un ritmo que depende de la temperatura del día, revisando que todas las aceitunas estén sumergidas. A partir de las cuatro horas, la cáustica penetra hasta el hueso y ya se puede decir que se han cocido. Para estar seguros se van probando. A veces tardan entre seis y ocho horas. Después se lavan sumergiéndolas en agua durante un día para eliminar la cáustica y ya están listas para comerse.

Para conservarlas se sumergen también en una solución en salmuera en una concentración del 10% donde la aceituna sufre un proceso de fermentación láctica. Esta fermentación, como ya hemos recalcado, es dependiente de la temperatura ambiental. La clave está en que fermenten despacio y asome el color amarillo pajizo definitivo.



Los aliños

Una vez las aceitunas han pasado de crudas a cocidas, todavía se continua con el proceso gastronómico. Es aquí cuando cobra protagonismo la gastronomía tradicional, aquella que sabía aprovechar de manera óptima los diferentes recursos disponibles en el medio, lo que daba el terreno cultivado y el campo o el monte. A través de la experiencia y el ensayo y error se ha ido combinando, adaptando, improvisando y mejorando lo que se consideraba de interés alimentario, y entre ello estaban las aceitunas. En Sevilla existen gran variedad de aliños tradicionales que incorporan plantas silvestres alimentarias y plantas cultivadas, una veces recolectadas y otras cultivadas. La gente así realza el sabor de las aceitunas y añade matices sensoriales que le permiten expresar su vinculación con el territorio. Cuando se hace esto, recibimos una serie de estímulos que transforman la experiencia en torno al alimento y permiten la expresión de la sociabilidad y la cultura.

En las entrevistas, siempre hay un conjunto de plantas silvestres y cultivadas que suelen repetirse y que son las más utilizadas para aliñar aceitunas. Entre ellas están ingredientes cotidianos como el ajo, el laurel, los pimientos y la zanahoria, y plantas que se suelen recolectar en el campo como el tomillo, el hinojo, el orégano, el almoraú o mejorana e incluso el romero. La disponibilidad y el conocimiento de unas plantas u otras en cada zona tendrá repercusión en las variaciones locales de las recetas. Hay quien para solventar esto las compra en comercios locales o incluso compra preparados con la mezcla lista para incorporarla al aliño.



Las aceitunas se aliñan **poco a poco**, en pequeñas cantidades. Suficientes para que el trabajo de aliñarlas cunda, y no se estropeen por no haberse consumido a tiempo. Los entrevistados dicen que preparan cada vez un barreño, una garrafito, o una tinaja. Se sacan entonces las aceitunas, y se prepara un caldo con agua, sal y vinagre, y la combinación de los ingredientes que dicte el saber de la experiencia y el gusto propio o el de la familia.

“ *Hacen cosas nuevas, aliños nuevos, no el tradicional de toda la vida. Lo que pasa que a mucha gente le gusta el tradicional, como a mi hija que solo las quiere de sabor a anchoa, o con almendrita o sin hueso, pero las personas mayores prefieren aliños tradicionales.* ”

Es difícil atestiguar qué variación se ha buscado históricamente a través de estos aliños. Algunas respuestas asoman entre aquellos que han pasado la vida jugando con sus sabores.

“ *Quizás fue, en un principio, para que aguantara el paso del tiempo o simplemente la propia selección de un sabor específico de un grupo concreto en un momento determinado.* ”

Una vez aliñadas se dejan reposar unas **24 horas** para que tomen el sabor del aliño, y después ya se pueden comer.

“ *Es difícil que todo el mundo las aliñe igual, cada uno aporta su “toque especial”.* ”

El cocido en los patios sevillanos



Paralelamente a este mundo donde se arreglan las aceitunas en casa se ha desarrollado toda una industria que ha sabido sacar partido a este saber tradicional y potenciarlo a gran escala. Porque las aceitunas Manzanilla Sevillana y Gordal Sevillana se siguen transformando en industria de la misma forma tradicional, al estilo sevillano, pero claro, en otras dimensiones. En los llamados patios de las industrias (el término puede provenir del mismo espacio en el hogar donde se solían preparar las aceitunas) siguen llevándose a cabo los mismos procesos que antaño, eso sí, rodeados de otros materiales y tecnología, y de otros profesionales. Los patios eran espacios abiertos donde se preparaban las aceitunas, donde se trabajaba con la cáustica, la sal, el agua, los barriles o bocoyes que antes había, y donde se movía la gente en torno a la aceituna en la industria.

Poco a poco, la tecnología ha permitido tener un mayor control del cocido, pero antiguamente existía una gran dificultad para el seguimiento y análisis del proceso de fermentación, de ahí que se produjeran con frecuencia alteraciones en ella con la consiguiente aparición de aceitunas dañadas y pérdidas de producción.



“ La aceituna hay que estar todo el día pendiente de ella. Tiene que tener una lejía, unos ácidos... determinados. Si no haces el proceso bien se ponen zapateras, se pueden despellejar, salir vejigas, lambrado, que rompe la pulpa por dentro...”

Para la supervisión de estos problemas estaba la figura de los *maestros de patio* o *maestros cocederos*. Los maestros cocederos eran los responsables de mantener las aceitunas y llevarlas a buen fin. Conforme a la estructura tradicional en las fábricas, los encargados del patio y sus tareas ocupaban la organización, el inventario o el requerido, entre otras. Todo lo que entrase o saliese de éste quedaba bajo responsabilidad de estos maestros. Cuando los químicos aún no tenían jurisdicción sobre estos espacios, eran los que se encargaban de la conservación

de la aceituna bajo las reglas de una *ciencia oculta*. De hecho, existen datos etnográficos donde los procesos de cochura y conservación todavía son secretos de patio muy difícilmente desvelables.

Debemos entender este tipo de prevención pues era el maestro de patio el responsable de cocer la aceituna y que en primavera estuviese lista para aguantar todo el verano. Esto, aparte de otorgarle responsabilidad, también le dotaba de distinción y estatus en cuanto que poseía un conocimiento específico que los demás no tenían, y que le garantizaba además la profesión y el empleo.



“ Cuando un maestro calaba la aceituna con una navaja [para comprobar su estado de cocimiento] y veía la penetración de la cáustica incidiendo sobre la aceituna, en este momento, se apartaba para que nadie viese esta acción aunque fuese un arte sencillo.

Probablemente hace unos 30 años fuese un secreto bien guardado, pero en la actualidad a este espacio de conocimiento se han incorporado técnicos como químicos y biólogos, e instituciones como el Instituto de la Grasa, que suponen la entrada de nuevos actores que pugnan por los conocimientos y el espacio laboral en estos procesos. El saber tradicional, una lógica práctica, apoyada en los sentidos y la intuición, va siendo así sustituida por el saber científico, una lógica, que cuenta con números y parámetros (aparecen nuevos conceptos como pH o los niveles higiénicos), que ofrecen otro paradigma sobre cómo hacer las cosas. Los dos llegan al mismo resultado, pero el segundo cuenta hoy con mayor prestigio y aval social que el primero. Porque en el fondo se parecen, y la ciencia actual utiliza también mecanismos para garantizarse su estatus, como es la utilización del lenguaje de los sistemas expertos. Un lenguaje que puede ser del mismo modo interpretado como oculto, gracias a la jerga y los tecnicismos, que permiten la diferenciarse con el otro. Es otra forma de construir una barrera que lo aleja de los demás. Cuando un científico nos explica acerca de cómo se



cuece la aceituna Gordal quizás nos explique procesos que no llegaríamos a entender pero que si fuera explicado de otro modo y con otras palabras sí lo haríamos. La ciencia también posee ese carácter oculto y místico para salvaguardar el conocimiento, al igual que lo poseían, y en algunos casos poseen, los maestros cocederos.

Con todo esto, rescatamos de las entrevistas los principales problemas que tenían que solventar los maestros cocederos en los patios y que, dada sus dimensiones, es menos probable que aparezcan cuando se preparan aceitunas en casa. Cuando se dan alteraciones en el cocido y fermentación ocurren modificaciones en la aceituna que no son deseadas, como por ejemplo las que se describen a continuación.

Por un lado los maestros nos han descrito la **fermentación palmiche**, por ejemplo, que se suele dar con aceitunas con mucho azúcar. Se trata de una fermentación tumultuosa con un gran desprendimiento de CO₂. Nos advierten que suele aparecer en la variedad Gordal porque ésta tiene gran cantidad de azúcar y nutrientes. No ocurre durante el propio proceso de fermentación, es una alteración de fondo donde microorganismos externos se han adherido al procesamiento.

Otra fermentación no deseada es la **zapatería**, que suele presentarse en verano cuando las temperaturas de incubación de la aceituna ascienden. Para que no fermenten los microorganismos responsables de la zapatería, empiezan a consumir el ácido láctico y vierten otro tipo de ácido que otorga el característico sabor a zapatería. Es un sabor difícilmente explicable, pero los maestros lo definen como un intenso sabor a cuero, quizá por eso de la zapatería, porque en ellas existía ese olor a piel curtida. Nos cuentan que los ayudantes de los maestros de patio para comprobar si las aceitunas eran zapateras, probaban dos o tres y esperaban un tiempo para ver si les producía ardor. Este mecanismo era eficaz para determinar los *bocoyes* que sufrían esta alteración. Los bocoyes o barriles de madera eran utilizados tradicionalmente para almacenar las aceitunas. Debido al cambio de humedad, los barriles sudaban y se les echaba salmuera blanca, proceso que se denomina *requerido* (renovar la salmuera de un barril o depósito). Actualmente se hace en depósitos de poliéster, reforzados o no con fibra de vidrio o de acero inoxidable. Su almacenamiento en los patios obligaba a disponer de grandes espacios y numeroso personal para su mantenimiento. Estas bombonas de plástico y los fermentadores no admiten un exceso de humedad y aunque se sigue requiriendo, no se hace tan a menudo.

Otra de las fermentaciones frecuentes es el **alambrado**. Las Gordales, por ejemplo, tienen una buena fermentación pero son delicadas al proceso de cocción debido a su gran tamaño. Esto provoca que puedan ser propensas al alambrado, una fermentación no deseada en el inicio del proceso que recorta como un alambre la aceituna, haciendo fisuras debajo e la piel por la acumulación de gases de bacterias, que les deja un aspecto característico de líneas longitudinales sobre el fruto.



CA
P.5

Otras
manifestaciones
socioculturales
en el olivar
de mesa



“ Como se ha venido diciendo a lo largo del texto, el atractivo que inicialmente pudo tener el olivo en Andalucía y Sevilla frente a otros cultivos fue su carácter multifuncional, y así se han descrito sus usos como proveedor de alimento humano con la aceituna y el aceite, fuente de alimento animal gracias al ramón, o fuente de material vegetal para la propagación de variedades. Además el olivar contribuía a satisfacer otras necesidades de la economía familiar y favorecía los procesos ecológicos en el entorno.

Sus diferentes usos y funciones hacían de él un **cultivo polivalente y estratégico** para el sistema socioeconómico tradicional, pero además constituía una fuente de símbolos que inspiraban la **cultura local y la identidad de los pueblos**. El hecho de que muchas rotondas, que representan valores tan opuestos a un agroecosistema tradicional de olivar –al ser una infraestructura urbana para gestionar el tráfico hecha de cemento–, estén muy pobladas por olivos y representaciones en torno al olivar, da cuenta de ello. No solo el olivar ha inspirado a arquitectos y urbanistas, sino también a alcaldes y pueblos enteros, a comarcas, a pintores y poetas, a músicos y cantaores. Además, el olivar ha sido fuente de materiales de construcción y de artesanía, de recursos para la medicina tradicional y la veterinaria, y se usa como combustible y fuente de calor –tanto en la industria como en el hogar–. El verdeo concentra gran parte de su significatividad por las dimensiones que alcanza –su transversalidad en lo social–, pero no podemos olvidar estas otras manifestaciones socioculturales en torno al olivar de aceituna de mesa.



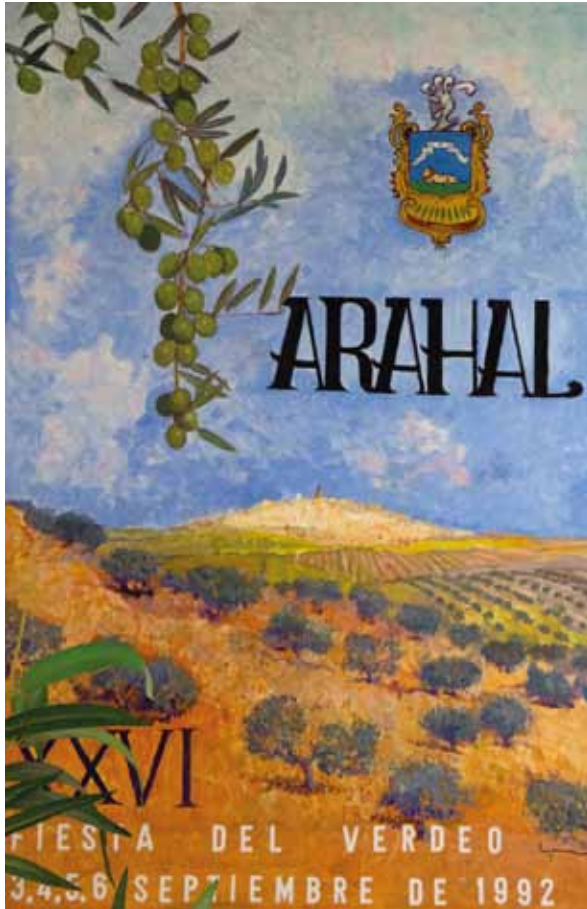
Las costumbres y la identidad de los pueblos



El conocimiento popular de nuestra región está plagado de referencias que van y vienen del olivo hacia la gente, y de la gente al olivo. Hemos visto que diferentes partes del olivo son utilizadas para designar cosas de lo cotidiano, y diferentes partes de lo cotidiano son utilizadas para designar partes del olivo. Se han descrito realidades y conceptos como el macaco, el patio, la zapatería, los garrotes, el azofairón, el esquimo, el chanca, la falda, el pimpollo, el reó, la metía, la almorzá, la limpia, el mocho, el marajo, el esvarillo, la vareta, las tareras, entre otras muchas. Otros que también han aparecido en las entrevistas pero de modo anecdótico o vinculadas al olivo de aceite, son los *cantaucos* –olivos de mala calidad–, el *quesillo* –el espacio circular de la tierra que cubre el suelo del olivo– o el *cagarrache* –que es un trabajador de la almazara dependiente del maestro cocedero–. Las *tortoleras* son las raíces delgadas de los olivos que algunos pájaros utilizan para sus nidos, una solera es el espacio sin arar en torno al árbol. La *trama* es el florecimiento de los olivos o a la primera fase de formación de la aceituna, cuando el esquimo es la flor, y realizar la poda de guía o formación se llama *barajar* o *mandar el olivo*. Los *cauchines* son canales por donde va el agua en los molinos de aceite y una *panilla* es la medida del aceite que representa la cuarta parte de una libra.

Fiestas y ferias locales

Un hecho social relevante como expresión de las costumbres y las identidades de los pueblos son las fiestas y rituales que se celebran, y que en algunas localidades de Sevilla tienen como centro al olivar y la aceituna de mesa. Esto reafirma la importancia social y simbólica del olivo en estos pueblos. Es fácil observar su presencia en fiestas religiosas como el Domingo de Ramos, donde se bendicen varas de olivo –rememorando el recibimiento que los judíos dieron a Jesús de Nazaret cuando entró en Jerusalén montado en una burra, tal y como se describe en la Biblia–, o colocarlas en el dintel de la puerta o en las ventanas. El olivo en estos casos representa la prosperidad, al ser el principal cultivo y fuente de beneficios económicos; era un bien preciado que se ofrecía a alguien en señal de respeto. Además, para muchos, como ocurre en



el pueblo del Viso del Alcor, tener una rama de olivo en la casa trae suerte, al igual que llevarlas a los trigales y cultivos de garbanzos, para proteger la cosecha.

No solo partes del olivo, sino la aceituna en sí, es protagonista de las fiestas de los pueblos. Como ocurre en Arahal, o Pilas, son fiestas que han ido cambiando a lo largo del tiempo, y lo que empieza siendo una feria local termina convirtiéndose en una feria con repercusión nacional a la que asisten multitud de personas interesadas en la tradición de los pueblos aceituneros. La aceituna se ha constituido de este modo como elemento identitario para sus habitantes.

En el caso de Arahal, en el año 1967, tuvo lugar la primera feria de la aceituna de mesa, la Fiesta del Verdeo. Según nos cuentan los entrevistados, la feria del verdeo tiene su origen en una antigua Feria de Arahal, la fiesta de la Magdalena, que no tuvo continuidad tras la Guerra Civil española. Ésta feria fue sustituida, en el año 1942, por la llamada Feria de ganados y Fiestas de Arahal, celebrada del cuatro al seis de septiembre. Posteriormente se fundó la la Feria del Verdeo para reivindicar la importancia de la aceituna de mesa de sus campos y constatar el gran esfuerzo de los verdeadores al cuidado de este fruto. Se celebra actualmente la primera semana del mes de septiembre y ha sido declarada de interés turístico en Andalucía. Tiene como principal protagonista a la aceituna, a través del premio denominado aceituna de oro, obsequio que se da a diferentes personas según su trayectoria y méritos relacionados con el olivar de aceituna de mesa.

La celebración de esta fiesta está rodeada de manifestaciones artísticas diversas en torno al olivar, como poesía, literatura y pintura. Se corona también a la llamada Reina del Verdeo y se da un pregón público con reflexiones sobre el olivar y su gente. La Fiesta del verdeo en Arahal ha terminado involucrando a otros pueblos olivares cercanos como Carmona, Utrera, Morón o Pilas, que participan también en su organización.

Algunas fotos recuperadas muestran la anécdota de cómo en los orígenes de la fiesta había mujeres que repartían gratuitamente aceitunas manzanillas y gordales a los viajeros a su paso por la antigua carretera nacional entre Sevilla y Málaga, en un ejercicio de difusión y promoción de su fiesta local.



En otros pueblos de Sevilla como Umbrete, en el Aljarafe, también se celebran fiestas en torno a la aceituna, durante el mes de febrero. Es la llamada Feria del Mosto y la Aceituna de Mesa, y durante ella se ofrecen degustaciones de aceituna sevillana de mesa y se realizan exposiciones donde tradición, calidad e historia van de la mano. En el pueblo vecino de Pilas también se celebra la Feria Internacional de la Aceituna de Mesa. En ella, numerosas empresas relacionadas con el mundo del olivar y la aceituna exponen sus productos para la promoción y la mejora de los canales de comercio.

En otro pueblo del Aljarafe sevillano se realiza la tradicional Romería del Verdeo, en el municipio de Olivares. La romería discurre por las afueras del municipio, pero muy cerca de su casco urbano, junto a dos lugares simbólicos en el pueblo: la Torre de San Antonio y el Abrevadero de la Coriana, una singular fuente de la que mana agua potable. Esta festividad se celebra en septiembre, época del verdeo. Se trata de una romería muy singular ya que en vez de estar dedicada a una virgen, santo o patrón, como suele ser habitual, lo está a la aceituna, central en la economía local. Según las fuentes surge de forma espontánea gracias a un grupo de jóvenes que comenzaron a celebrar el inicio de la recogida de la aceituna en 1999 y, desde entonces, se ha venido celebrando de forma ininterrumpida. Con los años la Romería del Verdeo ha ido aumentando en participación y ahora se desarrolla en una finca de nueve hectáreas y de propiedad municipal, ubicada junto a la carretera Olivares-Gerena.

Aunque en las primeras ediciones fueron los jóvenes los que se encargaron de organizar esta peregrinación, poco después ha pasado a ser responsabilidad del propio Ayuntamiento de Olivares. La Romería del Verdeo es una peregrinación laica que suele comenzar con el salir del sol y dura hasta su caída en el horizonte.

**En torno a lo que representa
el olivar se celebran aún hoy
día ferias, romerías y eventos
deportivos**

En torno a lo que representa el olivar también se organizan en Sevilla eventos deportivos. Entre los pueblos de Morón de la Frontera y Arahál, por ejemplo, se celebra en abril la media maratón *La Cal y el Olivo*. Es una carrera que va de un pueblo a otro, desde hace ya 25 años. Esta actividad se remonta al otoño de 1983, cuando el Club Deportivo Arunci de Morón y el Comité Local de Deportes

de Arahál, organizaron una prueba de atletismo de media distancia entre los dos pueblos que se celebró en abril de 1984. Bajo la denominación de La Cal y el Olivo se simboliza a Morón como *lugar donde nace la cal* y de otro, a Arahál como *tierra de olivos*. Desde entonces hasta nuestros días se ha venido celebrando esta carrera, que reúne a corredores de las dos localidades, y de muchas otras regiones de nuestro país, e incluso de otras nacionalidades cercanas como portugueses. De igual manera en la ciudad de Dos Hermanas se celebra una carrera popular anual en honor a la tradición aceitunera de la localidad. Es llamada la media maratón *Tierra y Olivo*, que se organiza en el mes de noviembre y que se viene celebrando desde 1998.

Las ferias y fiestas como estas articulan las identidades locales y hacen que afloren a través de los elementos del paisaje, las artesanías, los recursos locales y la gastronomía popular, creando formas de acción colectivas que, además de esta dimensión expresiva, tienen una dimensión económica importante, contribuyendo al desarrollo (económico, ambiental y social) de los pueblos.

Literatura popular

Además de estas expresiones colectivas, el olivo y la aceituna en Sevilla están también presentes en la literatura popular en forma de cantes, coplas, refranes y poemas. Son también expresiones que, aunque protagonizadas por individuos, reflejan un sentir compartido. Existe una densa bibliografía que recoge esta literatura en torno al olivar y que escapan al objetivo de estudio en este trabajo. Lo interesante es observar cómo a través de estas referencias al olivo y la aceituna, se habla de cómo era y es la vida, se establecen normas de convivencia, se especifican cómo han de ser las relaciones entre las personas, entre hombres u mujeres, entre adultos y jóvenes.

La palabra en estas fuentes orales o escritas se convierte en vehículo para expresar la moralidad vigente y la visión del mundo. Se utiliza también, caso paradigmático del flamenco, como plataforma de contestación frente al discurso dominante y el poder, para hacer crítica social y exponer la situación de injusticia social de los trabajadores del olivar. Aun representado delante de quien recibe el juicio y la crítica, el arte crea una paréntesis simbólico que permite que esto ocurra sin alterar el orden lógico de las cosas. Rescatamos a continuación algunos ejemplos.



*Al pie de una verde oliva
Se despiden dos amantes,
Al pie de una verde oliva;
Como la oliva es amarga,
Amarga es la despedida.*

*Los ojos de mi morena
No son chicos ni son grandes;
Son como aceitunas negras
De olivaritos gordales.*

— **Bernardo Álvarez** “*el de los lobitos*”.



*Del hueso de una aceituna
tengo que hacer un navío,
del hueso de una aceituna,
para que vayan y vengan
los tristes suspiros míos.
¡ Válgame la Magdalena!*

— **Pérez de Guzmán**



Andaluces de Jaén,
Aceituneros altivos,
Decidme en el alma: ¿quién,
Quién levantó los olivos?
No los levantó la nada,
Ni el dinero, ni el señor,
Sino la tierra callada,
El trabajo y el sudor.

— **Miguel Hernández**



El campo
de olivos
se abre y se cierra
como un abanico.
Sobre el olivar
hay un cielo hundido
y una lluvia oscura
de luceros fríos.

— **Federico García Lorca**

Y no podemos pasar por alto al gran Antonio Machado. Sus poemas andaluces discurren por un camino de olivos parejo al de la encina castellana. El poeta vio Andalucía a través de los ojos del pueblo, a través de sus canciones y de lo que se dice y se canta.



Hoy a tu sombra quiero
ver estos campos de mi Andalucía,
como a la vera ayer del Alto Duero
la hermosa tierra de encinar veía.
Olivo solitario,
lejos del olivar, junto a la fuente,
olivo hospitalario
que das tu sombra a un hombre pensativo
y a un agua transparente,
al borde del camino que blanquea,
guarde tus verdes ramas, viejo olivo,
la diosa de ojos glaucos, Atenea.

— **Antonio Machado**



Te quiero, te espero en los olivares
Aceitunitas verdes también las gordales

— **Bulerías, José Valencia**

El verdeo también ha sido protagonista de números cantes y coplas entre los agricultores del campo. Por ejemplo en Pilas se ha recogido la siguiente copla con motivo de la Feria Internacional de la Aceituna de Mesa. En ella se da cuenta de realidades que quedan en este texto descritas, como el inicio del verdeo y la relaciones que se dan en torno a las contrataciones para formar una cuadrilla de verdeo.



*Las tormentas de verano
vienen bien pa la aceituna
que engordan en los olivos
y que en agosto están duras.
Antes de irse Septiembre
el verdeo habrá empezao
y andaremos los caminos
con el macaco al costao.*

*El capataz en la taberna
tiene a mucha gente al lao
y ya ha apuntao en la lista
a tres que le han convidao.*

— Canción popular (Pilas, Sevilla).



Otros usos

Usos medicinales

Aún manteniendo un fuerte nexo con la expresión simbólica de los valores de la gente a través de olivo y la aceituna, existen también manifestaciones materiales que son reflejo del vínculo entre el olivar la gente. Recordemos el carácter multifuncional de olivo y sus muchos usos y beneficios que ha tenido y tiene para quien lo cultiva.

Uno de los más señalados es su uso como medicina tradicional, como solución para afrontar determinados problemas de salud. Estas propiedades curativas provienen de las distintas partes del olivo, **no solo de su fruto**, sino de las hojas o las ramas. Bien es cierto que en las entrevistas estos usos han pasado un poco desapercibidos, quizá por la gran relevancia que el olivo y la aceituna tiene ya como recurso económico, más allá incluso de ser alimento –de humanos y de animales–, lo que ha hecho ir olvidando su carácter polivalente, ayudado por el contexto actual donde nuestra sociedad nos provee de muchas alternativas para unos y otros.

En cuanto a usos medicinales, el aceite de oliva es muy reconocido y usado, pero rescataremos algunos usos que tengan otras partes del olivo cual son objeto de esta obra. Y entre ellas, destacan las hojas, que tienen muchos usos cuando se toman en infusión. Sirven para bajar la tensión, tomando una taza de infusión en ayunas durante tres o cuatro días o mezclada con manzanilla silvestre y *zajareña*; alivian el dolor de caries, la diarrea, el estreñimiento, para combatir el empacho y para la intoxicación alimentaria. Las hojas, tallos y flores son incluso usados para bajar el azúcar en el tratamiento de la diabetes o para los dolores musculares, reumas y ciáticas dadas sus propiedades calmantes.

Uso combustible

El uso de la leña o la madera del olivo como combustible y fuente de calor ha sido uno de los usos más extendidos y tradicionales de esta planta. Prácticamente casi la totalidad del olivo es utilizado como combustible en chimeneas, estufas y braseros. Es común encontrar en los pueblos olivareros gente que se dedica a recoger los restos de la leña de la poda y venderla posteriormente para el uso en las casas. Para ello van a las fincas en época de poda, y con una sierra mecánica, van reduciendo la leña hasta dimensiones manejables para transportarla

e introducirla en las chimeneas y braseros. El agricultor tiene así el beneficio que no tener que dedicar trabajo a limpiar el olivar de los restos de poda, y siempre se queda con un poco para uso particular. Además de la leña, los restos de procesar la aceituna también se usan como combustible, como los huesos de aceitunas que se reciclan para alimentar las calderas industriales. Los restos de la molturación de la aceituna, como el orujo, se utilizaban para braseros.

Industria y artesanía

En las zonas oliveras es fácil encontrar la madera de olivo Manzanillo y Gordal formando parte de la artesanía local. La madera más gruesa se talla para hacer cazos, cuencos, morteros, cucharas y vasos, por ejemplo. La madera más fina, como las varetas que salen de los pies del olivo, el esvarillo, se usa para fabricar cestos, cestas y la tradicional cubierta de los braseros o *enjugador*. Sus finas ramas son resistentes, flexibles y lisas (una vez quitada la hoja). Algunas cestas se utilizaban para lavar las aceitunas, ya que el hueco entre las aceitunas permitía liberar el agua, para preparar aceitunas prietas, o incluso para colar la ropa después de blanquearla con ceniza. Tampoco se debe olvidar su uso en ebanistería y fabricación de otros enseres de mayor tamaño como mesas y sillas.



BIB LIO GRA FÍA

— Acosta Naranjo, R. 1998. “Procesos de animación en torno al olivar ecológico”, en *I Jornadas mediterráneas de olivar ecológico*. Tomo II. Jaén: Cámara Oficial de Comercio de Industria de la Provincia de Jaén, pp. 43-56.

— Amaya Corchuelo, S. 2007. *Las haciendas de olivar: bienes culturales entre la dinámica urbanística y la capitalización agrícola*. Sevilla: Universidad Pablo de Olavide.

— Arrebola Martínez, E. 2011. *Diseño y elaboración de un catálogo de productos tradicionales andaluces asociado a un sistema de información geográfica (SIG)*. Córdoba: Universidad de Córdoba.

— Asemesa, 2014. http://www.aseimesa.es/content/datos_generales_del_sector. Consulta del 10 de septiembre de 2015.

— Calero Carretero, J. A. 2006. “El olivo en la Antigüedad”, *Jornadas de Humanidades Clásicas, IV (Almendralejo)*: Actas, pp. 293-312.

— Cruz Águilas, M. 1983. *La arquitectura tradicional extraurbana en la Baja Andalucía. Edificaciones en las haciendas de olivar*. Sevilla: Universidad de Sevilla.

— Esponera, P. 1851. *Del olivo y su cultivo*. Madrid: Junta de Agricultura de la provincia de Jaén.

— Estrada Cabezas, J. M^a. 2010. *La aceituna de mesa: nociones sobre sus características, elaboración y cualidades*. Sevilla: Diputación de Sevilla.

— Fernández G. y Segura C. (eds). 2009. *Aceite de olivar virgen: tesoro de Andalucía*. Málaga: Diputación de Sevilla, Asemesa y Fundación Unicaja

— García Jurado, O. 2009. *El capitalismo en carne y hueso: las aceitunas de Morón de la Frontera*. Morón de la Frontera: PLANTA BAJA

— Garrabou, R. y Sanz Fernández, J. (eds). 1985. “Historia agraria de la España contemporánea”. *Tomo II: Expansión y crisis (1850-1900)*. Barcelona: Crítica.

— Garrido González, L. 2005. *Olivar y cultura del aceite en la provincial de Jaén*. Jaen: Instituto de Estudios Giennenses.

— Garrido González, L. 2007. *El olivar de Jaén en los siglos XIX y XX: una trayectoria de éxito*. Jaen: Universidad de Jaén.

— Gómez Muñoz, C. et al. (2006). *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía*. Analistas económicos de Andalucía. Málaga: Fundación Unicaja.

— Gómez Muñoz, C. et al. 2006. “Encurtidos y conservas vegetales”, en *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía. Tomo II*. Analistas económicos de Andalucía. Málaga: Fundación Unicaja.

— Gómez-Escalonilla Sánchez-Heredero, M. y Vidal Hernández, J. 2006. “Variedades del olivar”. *Hojas divulgadoras*, n 2117. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

— Gracia Navarro, S. y Pacho Reyes, R. 2008. *Tecnología y desarrollo sostenible en el olivar*. Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía.

— Guzmán Álvarez, J. R. 2004. *El palimpsesto cultivado. Historia de los paisajes del olivar andaluz*. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca.

- Guzmán Álvarez, J. R. 2005. *Territorio y medio ambiente en el olivar andaluz*. Sevilla: Consejería de Agricultura y pesca.
- Infante Amate, J. 2011. *Ecología e historia del olivar andaluz. Un estudio socioambiental de la especialización olivarera en el sur de España (1750-2000)*. Madrid: Bubok Publishing
- Infante Amate, J. 2012. "El carácter de la especialización olivarera en el sur de España (1750-1930). Ecología, campesinado e historia". *Laboratorio de Historia de los Agroecosistemas*. Sevilla: Universidad Pablo de Olavide.
- Infante Amate, J. 2012. "La ordenación del espacio agrario en economías preindustriales. El caso del cultivo del olivo en el Sur de España". *El Futuro del Pasado: revista electrónica de historia*. Nº. 3, 2012.
- Infante Amate, J. 2012. "Cuántos siglos de aceituna. El carácter de la expansión olivarera en el sur de España (1750-1900)", *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, n. 58.
- Infante Amate, J. 2014. *¿Quién levantó los olivos? Historia de la especialización olivarera en el Sur de España* (ss. XVIII-XX). Madrid: Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente.
- Jaramillo Carmona, S. et al. 2011. Proceso tradicional de aderezo de aceitunas verdes de mesa. Racionalización del cocido. Sevilla: Instituto de la Grasa (CSIC).
- Naredo, J.M. 1983. "La crisis del olivar como cultivo biológico tradicional", *Agricultura y Sociedad*, n. 26, pp. 167-277.
- Picornell Buendía, M.R. y Melero Martínez, J.M. 2013. "Historia del cultivo del olivo y del aceite; su expresión en la Biblia", *Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, n. 28.
- Priego, J. M. *Las variedades del olivo generalizadas en España*. Instituto de investigaciones agronómicas.
- Rallo, L. et al. 2005. *Variedades de olivo en España*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Rallo, P. et al. 2013. "La aceituna de mesa", *El Olivar*. Sevilla: Grupo Textura, pp. 115-132.
- Rejano Navarro, L. 1999. "Información tecnológica: la manzanilla fina sevillana", *Grasas y Aceites*, Vol. 50. Sevilla: Instituto de la Grasa (CSIC), pp. 60-66.
- Santos Siles, F. J. 1999. "Información tecnológica: las nuevas tecnologías aplicadas al sector de la aceituna manzanilla fina sevillana", *Grasas y Aceites*, Vol. 50. Sevilla: Instituto de la Grasa (CSIC), pp. 131.140.
- Sigüenza Barbosa, D. 2009. *Uso y manejo tradicional del olivar en el Oeste de Andalucía, Huelva. Proyecto para Máster en Agroecología: un enfoque sustentable de la agricultura ecológica*. Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía.
- Tapia, F. et al. 2003. *Manual del cultivo del olivo*. Chile: Instituto de Investigaciones Agropecuarias.
- Viñuales Andreu, J. 2007. *Variedades de olivo del Somontano*. Huesca: Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- VVAA. 1936. "Los cuidados culturales de los olivos de fruto de mesa", *Hojas Divulgadoras*, 16. Madrid: Ministerio de Agricultura, pp. 1-9.
- VVAA 1988. *Entre bocoyes y cuarterolas: historias de mujeres almaceneras de aceitunas de Dos Hermanas*. Sevilla: Delegación Provincial de Educación y Consejería de Educación y Ciencia.
- VVAA. 2002. *El Olivar Andaluz*. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca
- VVAA. 2004. *Manual de olivicultura ecológica*. Córdoba: Instituto de sociología y estudios campesinos, Universidad de Córdoba.
- VVAA. 2006. *Localización geográfica de las variedades de olivar "Manzanilla de Sevilla", "Gordal" y "Morona" en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Conocimiento tradicional en el olivar sevillano

Etnografía de la Aceituna Manzanilla y Gordal Sevillana