

LA PRODUCCIÓN TRADICIONAL DEL ACEITE EN IBIZA Y FORMENTERA

SUSANA CARDONA, SHEILA FERRER Y JOAN PIÑA

El olivo, procedente del Mediterráneo oriental, ha sido utilizado desde el Neolítico, y su cultivo para la obtención de aceite se ha ido desarrollando poco a poco hasta alcanzar un sistema de producción que ha perdurado, a grandes rasgos, hasta la actualidad. Este método de producción del aceite contempla tres fases principales: la apertura o rotura de la aceituna para liberar el aceite, el prensado para separar el líquido de la pasta resultante y por último la decantación para separar el producto final, el aceite, del alpechín (agua residual de la aceituna, sin ningún uso alimentario).

El cultivo del olivo se extendió desde oriente hacia occidente a medida que avanzaban los pueblos comerciantes, griegos y fenicios, junto con otros avances agrícolas o culturales como la moneda o el alfabeto.

En Ibiza, como punto estratégico de las rutas comerciales, se desarrolló una civilización urbana y agrícola basada en el intercambio y en la producción. El primer autor que hace referencia a Ibiza es Diodoro de Sicilia, que recopilando información de los siglos IV/III a.C., de la obra de Timeo de Taormina, escribió que la isla *tiene poca tierra de viñas y olivos injertados en acebuches*.

Desde entonces hasta la actualidad se ha tenido constancia de una producción de aceite, probablemente de forma irregular, según las diferentes civilizaciones que han pasado por la isla o en función de la población. A partir del siglo XVIII se intentaron implantar mejoras agrar-

rias que afectaron el cultivo del olivo y la producción de aceite. Muchas de las almazaras (*trulls*) encontradas todavía hoy en la isla están datadas a finales del siglo XVIII.

A pesar de estas reformas, que partían de la necesidad de una población que crecía, el campo se mantuvo en una situación de estancamiento general durante prácticamente todo el siglo XIX. Lo que hoy se conoce como agricultura tradicional del campo pitiuso responde a la imagen de esta época: hábitat disperso, la familia como núcleo de producción y una tendencia a la autosuficiencia.

Todo ello no suponía un aislamiento radical de la población rural, ya que existía una economía de intercambio tanto entre familias como entre los campesinos y los habitantes de la ciudad. El principal objetivo de la producción insular era abastecer la propia familia, y sólo en el último caso se llevaban los excedentes a la ciudad.



Foto AMICS. Almazara mecánica sa Cova, Sant Miquel.

Con lo señalado podemos entender que el estancamiento de la producción y la sociedad obedece simplemente al hecho que no hubo una necesidad de evolucionar, puesto que tampoco se produjeron cambios en la oferta y la demanda. La ciudad, debido a su crecimiento, recurrió más al comercio marítimo que a pedir a los campesinos que aumentasen su producción.



Foto AMICS. Elaborando aceite en can Planells, Sant Miquel.

Este hecho, a pesar de ser general, en relación a la producción de aceite nos sirve para entender por qué sistemas arcaicos como el sistema de viga (*jàsena*) siguieran funcionando en el siglo XX, a puertas del siglo XXI.

No podemos negar que hubo cierta evolución en el sistema de prensado, con la incorporación de nuevas prensas, de madera o de hierro, que daban mayor rendimiento y agilizaban el trabajo. La introducción de prensas no supuso la desaparición de las vigas, con las que convivieron a lo largo del siglo XX, como tampoco la industrialización de la producción, ni cambios en la sociedad.

I. LA PRODUCCIÓN DE ACEITE EN EL CAMPO PITIUSO

En ningún caso nos encontraremos en las Pitiusas grandes extensiones de olivares, ni fincas dedicadas al monocultivo. Los olivos se plantaban entre otros árboles, como los almendros y los algarrobos. Es habitual encontrar ejemplares aislados o en grupos reducidos de olivos, lo cual dificulta en gran medida la recolección de la aceituna.

Tradicionalmente la plantación del olivo se hacía a través de injertos y se consideraba que no necesitaba

mucho cuidado. En general se dejaban crecer excesivamente los árboles, de modo que resultaba dificultosa la poda, llegaban a ser incluso los elementos como el viento y la lluvia (ocasionalmente la nieve) los que se encargaban de romper las viejas ramas y limpiar las hojas de plagas. Por norma general no se llegaba a podar, sino que solamente se clareaban las ramas inferiores; por ser considerado un árbol muy duradero y milenario, había una cierta dejadez del campesino hacia el olivo.

La recolección empezaba a finales de verano, cuando la aceituna, ya madura, caía al suelo de donde se recogía, una a una. Esta actividad se acostumbraba a hacer a primera hora de la mañana, antes de sacar el ganado. Para hacer el aceite no se concebía que se cogiera la aceituna de la rama o se hiciera caer con cañas. Esta es una creencia muy antigua, y ya Varrón, en el siglo II aC., afirmaba que *es preferible la recolección a mano al vareo de los árboles, porque los inconvenientes de este último procedimiento son grandes*. A pesar de ello había una parte de la aceituna que se destinaba al consumo directo y que se debía coger directamente de la rama.

Una vez recogida la aceituna se iba almacenando sobre esterillas en zonas ventiladas y soleadas, remo-

viéndolas periódicamente para que no se enmohecieran. Una vez conseguida la cantidad mínima (entre cien y ciento cincuenta kilos) se procedían a prensar en la almazara.

El proceso de elaboración del aceite, tradicionalmente denominada *trullada*, suponía para los campesinos una laboriosa tarea a la cual dedicaban gran parte del día, y en algunos casos de la noche. La cantidad de tiempo empleado dependía del sistema con el cual se realizaba el proceso, especialmente en el prensado, siendo mayor con la utilización de vigas (*jàsenes*) y menor si empleaban prensas de hierro o madera, ya entrado el siglo XX.

La primera fase de la *trullada* consistía en la molturación, rotura y trituración de la aceituna, mediante la cual se rompían las membranas que rodean las celdas donde se encuentran las partículas grasas. Para ello, se empleaba un molino de tracción animal.

Las aceitunas eran depositadas sobre la *mota*, interior de un mortero recubierto de losas, y se iban triturando mediante un *rotló*, muela de piedra viva o conglomerado natural, que giraba por medio del animal. Esta preparación de la oliva duraba una hora aproximadamente.

A continuación, con la masa obtenida se rellenaban los *cofins*, cestos o capazos de esparto, de forma circular y poca altura con una boca ancha para facilitar la labor.

En el momento en que estos cestos o *cofins* iban siendo rellenados, no excesivamente y de forma uniforme, se colocaban en la base de la prensa, *assentador*, para así formar una *assentada*, es decir una columna de *cofins*. Sobre esta, para equilibrar la posterior presión en toda la superficie, se ponía una gruesa y maciza tapa de madera de forma circular denominada *coca* o *tortuga*.

Al tiempo en que se iban realizando estas tareas, se calentaba una caldera con agua, para así poder disponer de agua hirviendo en el momento en que fuera preciso.

El siguiente paso consistía en el prensado de la masa dispuesta en los *cofins*. Este se podía hacer

mediante las ya mencionadas vigas o prensas. Con las primeras, la presión se ejercía por el gran peso de estas, aumentado además por una gran piedra denominada *ca o quissó*, que se colgaba de la *jàssena*. Las prensas, en cambio, contaban con un sistema de ruedas y palancas.

Esta fase del proceso se debía hacer con especial cuidado para evitar que la columna pudiera torcerse y caer, con lo cual una persona debía estar vigilando y así, en caso necesario, enderezarla con una palanca.

A partir de entonces, el aceite fluía a través de los capazos de esparto e iba a parar a unos recipientes de terracota, *alfàbies* que se encontraban enterrados en el suelo denominados *fona e infern*. En el primero o *fona* era donde se iba separando el apreciado líquido dorado del agua residual, a través de un sistema de vasos comunicantes y por la diferencia de densidad entre los líquidos. El aceite se quedaba en la *fona* y los residuos en el segundo recipiente denominado *infern*. En el momento en que dejaba de salir aceite de los *cofins*, se tiraba sobre éstos agua hirviendo para así aprovechar mejor las partículas de aceite que pudieran quedar.

Finalizada la primera prensada se depositaba la masa de aceitunas machacadas de los *cofins* otra vez en la *mota* para una segunda molturación, denominada *remòlta*. En esta ocasión, sobre la masa se vertía agua caliente. Posteriormente, la pasta se volvía a prensar, al igual que en la ocasión anterior. En algunas casas, incluso se hacía el *remoltí*, una tercera molturación, a pesar de que, evidentemente, en cada prensada el aceite va perdiendo calidad.

La pasta que quedaba al final de todo el proceso, la *pinyolada* (orujo), se aprovechaba como combustible para fuego o como alimento para el ganado, especialmente el porcino.

II. LAS ALMAZARAS EN LA SOCIEDAD

Aquel que tuviera olivos y no tuviera almazara de ningún tipo, solía recu-

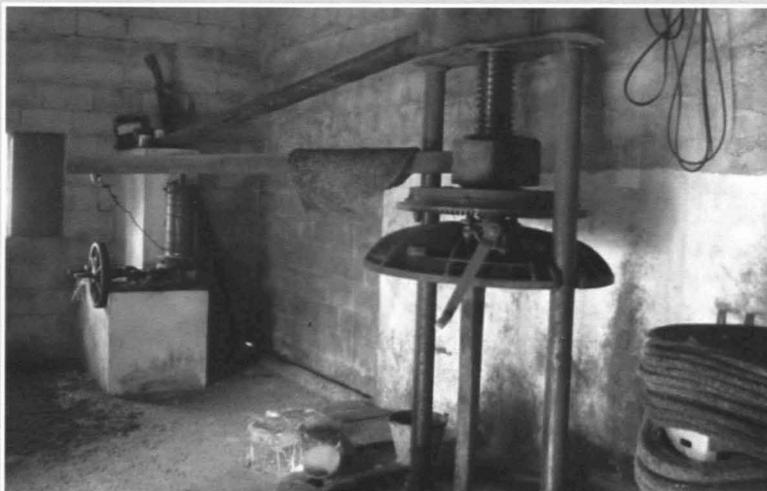


Foto AMICS. Prensa de hierro de can Forn de Calç, Sant Joan.

rir al mismo sitio cada año, generalmente una casa cercana. Por tanto, la mayoría de las familias que poseían un molino de aceite acostumbraban a concertar con otros vecinos este servicio. Del total que llegó a existir, sólo unos pocos se puede afirmar que funcionaran sin descanso los dos o tres meses que se tardaba, desde octubre hasta diciembre, en exprimir todo el aceite.

Muchos son los factores que podían influir en esta diversidad, empezando por la propia disponibilidad del propietario, si se trataba de una zona con mayor o menor concentración de olivos, o si por el contrario había una mayor o menor densidad de almazaras respecto al territorio.

De hecho, en el inventario realizado recientemente de almazaras, se han llegado a registrar más de doscientas que no se encuentran repartidas por el territorio de Ibiza y Formentera de forma homogénea, sino más bien al contrario. Mientras que en el norte de Ibiza existe una gran densidad de ellas, llegando en algunos rincones a haber prácticamente una por cada casa, hay por otro lado menor cantidad a medida que se avanza hacia el sur, hasta llegar a Formentera, donde hasta pasada la mitad del siglo XX sólo se ha podido constatar la existencia de dos almazaras en toda la isla.

En el caso de Ibiza influye, sin duda, su diversidad geográfica, muy fragmentada por colinas, sierras y torrentes. Por ello también hay zonas que, por ser más agrestes y de población casi contemporánea, a pesar de tener olivos no se llegó a instalar ninguna almazara.

Así encontramos algunos propietarios de *trulls* que sólo trabajaban para la propia casa, otros muchos que daban servicio de forma puntual a sus vecinos o familiares más cercanos, y algunos que durante la época del prensado se especializaban de forma casi continua en producir aceite para otras casas, tanto vecinas como más alejadas, incluso de otras parroquias en algunos casos más extremos.

La mayor parte de las almazaras de Ibiza eran de propiedad familiar aunque otras, pocas, fueran de propiedad compartida. Estas últimas eran utilizadas por sus propietarios, que acordaban unos días a la semana para su uso. El reparto de días se solía hacer en función de la cantidad de aceitunas de que se disponía, pero también había casos en que el propietario de la casa donde estaba ubicada la almazara tenía prioridad. Las familias con derecho a usar la almazara debían respetar los turnos asignados, llevar sus propios enseres de trabajo y dejar la estancia limpia.

La propiedad y los días con derecho a uso de la almazara en ocasiones constan en escrituras o en algún tipo de documento, pero en la mayoría de los casos son contratos verbales que han ido pasando de generación en generación, hecho característico del derecho consuetudinario pitiuso.

Las almazaras comunales no se consideraban como un negocio. Normalmente no trabajaban para terceras personas, se podía dar el caso de que uno de los propietarios cediese su turno a algún vecino o familiar pero de forma desinteresada, no solían cobrar por ello. Probablemente el hecho de no aportar ingresos extras a sus propietarios ha contribuido a que este tipo de almazaras hayan mantenido las viejas vigas y no hubieran invertido en su modernización.

En ningún caso, ni siquiera en los de las almazaras que producían para más casas, podemos pensar que la producción saliera del ámbito familiar y del uso tradicional. La distribución de la tierra impedía al campesino imaginar que se pudiera dar un paso más allá en la producción, por no hablar de la obtención de producto excedentario, y a pesar de ser la isla deficitaria en aceite, el campo no respondió al aumento de la demanda. Sólo los excedentes producidos por los que poseían más olivos se destinaban al intercambio por otros productos o a la venta en la ciudad.

La generalización en la primera mitad del siglo XX de las prensas de madera o de hierro llegó a doblar el número de almazaras existentes, pero ni siquiera esto cambió la estructura de la producción del aceite, aunque sí reorganizó su distribución.

III. FORMENTERA

La isla de Formentera ha estado vinculada a Ibiza en muchos aspectos. A lo largo del siglo XVIII se asentó, de forma estable, una población procedente de distintas zonas de Ibiza. Esta ocupación definitiva de la isla hizo necesaria la construcción de casas, pozos, molinos... y el acondi-

cionamiento de caminos para mejorar la comunicación interna.

Los nuevos habitantes mantenían un estrecho contacto y seguían las mismas costumbres que los ibicencos, aunque tuvieron que ir adaptándose a un terreno y unas condiciones climáticas más duras. El escaso porcentaje de tierras cultivables, con importantes zonas arenosas o salinas, la escasez de agua y los fuertes vientos dificultaban la implantación de los mismos cultivos que en Ibiza. Predominaron los cultivos de secano ante la escasez de espacios que podían destinarse a regadío. Los árboles eran escasos, aunque normalmente, cada finca solía disponer de almendros, olivos y frutales suficientes para el mantenimiento de la casa.

En Formentera la producción que se obtenía a partir de las actividades agrícolas y pesqueras se destinaba también al propio consumo. Si había algún pequeño excedente, se vendía en Ibiza.

Tal y como ya se ha comentado en la Pitiusa menor se dispusieron de dos almazaras para toda la isla, que producían aceite destinado a todas las familias de Formentera. Utilizaban el sistema de viga y seguían el mismo proceso de producción que en Ibiza, aunque nunca llegaban a hacer una tercera molturación.

Ambas almazaras funcionaron hasta finales de los años 60, época en que se instaló una prensa hidráulica, que simplificó el trabajo.

IV. LOS BENEFICIOS DE LA PRODUCCIÓN

A pesar de que el hecho de ser propietario de una almazara no implicaba tener un negocio, no podemos negar que en el momento en que a esta acudía otra gente y pagaba por su uso le proporcionaba unos beneficios a su dueño.

En general, la forma de pago era mediante el propio producto, es decir, en aceite. Únicamente en algunos casos, localizados en la parte nororiental de la isla, se permitía pagar con dinero puesto que tenían menos olivos. En otros, especialmente entre vecinos, el trabajo se compensaba con el intercambio de algún producto hortícola.

El cobro variaba, tanto en la cantidad como en la calidad del aceite según la casa y la zona de la isla. Por lo general, este era de 1 litro de aceite por *mesura* obtenida, es decir, uno de cada 16 litros. En estos casos, no se diferenciaba de si era de orujo o de la primera prensada.

En ocasiones, si el usuario no disponía de un animal para el molino, el propietario de la almazara aportaba



Foto AMICS. Vieja mota en Can Sort, Sant Llorenç.



Foto AMICS. Elaborando aceite en Formentera.

el suyo, pero, a cambio aumentaba la cantidad cobrada.

En la zona sur de Ibiza, la que abarca todo el municipio de Sant Josep de sa Talaia, el sistema variaba. Los propietarios, en el caso que tuvieran que aportar el animal, se quedaban con la *remòlta*, es decir, el producto obtenido de la segunda prensada, si no, sólo se cobraba la mitad. En la *remòlta* se obtenían aproximadamente 8 litros, con lo que la cantidad no se diferenciaba mucho de la obtenida en el otro sistema, pero en éste, el aceite que se quedaban era de menor calidad. La ventaja que tenía era que permitía que en el mismo día pudieran acudir diferentes familias, puesto que las segundas molturaciones las realizaban por la noche.

El beneficio que pudieran obtener variaba en función de la cantidad de trabajo realizado. Pero, en relación con esto, hay que volver a recalcar que el campesino ibicenco no consideraba esta operación una fuente de ingresos principales, sino un apoyo en la economía de la casa y que su uso por parte de terceros obedecía también a una solidaridad entre familias y vecinos.

V. LA TRULLADA COMO REUNIÓN SOCIAL

En el momento en que para hacer el aceite se invertía una parte del día importante, que implicaba la presencia de dos o más familias, el espacio del molino, se convertía además en un espacio para la reunión.

En la sociedad tradicional y dada la dispersión del hábitat rural, las reuniones sociales tomaban siempre las características de un encuentro excepcional, aunque inscrito dentro del calendario anual de trabajos agrícolas. Aparte de los encuentros semanales en la misa dominical, las ocasiones para celebrarse eran contadas y relacionadas, como ya hemos dicho, con el calendario agrícola, como por ejemplo, la matan-

za del cerdo, la siega, e incluso en los bailes en los pozos y fuentes, hecho ya puramente festivo y de origen desconocido.

A pesar de que el prensado de las aceitunas no consistía en una fiesta propiamente dicha, sino que la dureza de este trabajo, unida a las largas esperas cuando el aceite salía lentamente, propiciaba que el trabajo se aligerase cantando, y al finalizar se comiera, incluso en algunos lugares con simples recetas de pan tostado y bañado con aceite recién elaborado, las *sopes gòfies*, que sólo se comían de esa manera en aquella ocasión, para de esta manera aprovechar además para probar el aceite.

En las contadas almazaras donde se trabajaba sin descanso durante meses, en cambio, el aceite era más bien una obligación rutinaria, por lo que el cariz de reunión social se perdía, a veces por el simple agotamiento de los propietarios de estar todos los días ligados al molino.



Foto J. Buil Mayral. Archivo de Imagen y sonido. Jácena de espiga.

VI. EL ABANDONO DE LA PRODUCCIÓN

Una vez finalizada la guerra civil, a raíz de la doctrina autárquica que se impuso, se creó la *Junta Insular de Abastos* para intervenir la producción de alimentos. Se comenzó a controlar la producción de las almazaras y sólo se dio permiso a unas pocas para poder trabajar, llevando un registro detallado de la producción. El resto de molinos fueron precintados, como también sucedió con los molinos harineros.

Esta medida alteró la producción tradicional y provocó la carencia de alimentos en el campo. Esta necesidad llevó a muchos a romper los precintos, trabajando de forma clandestina en las almazaras, incluso con la connivencia de algunos agentes de la guardia civil, hecho éste explicable porque, por su parte, también sufrían sus penurias de abastecimiento de alimentos.

En el momento en que se fueron levantando las duras restricciones económicas, muchos molinos fueron desmantelados por parte de los propietarios, mientras otros aumentaban su producción siguiendo el sistema tradicional.

A partir de los años 60, con la llegada del turismo, se produce la crisis definitiva de las actividades agra-

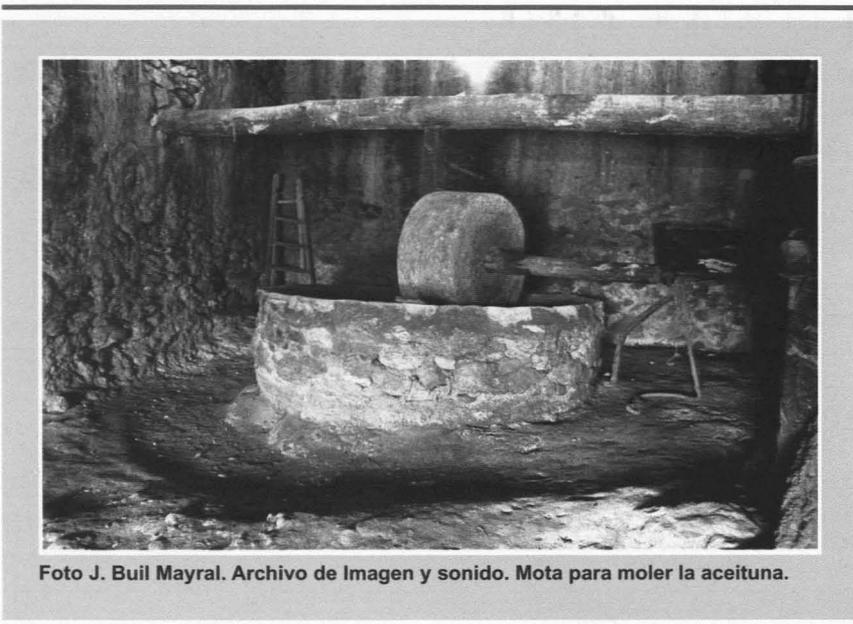


Foto J. Buil Mayral. Archivo de Imagen y sonido. Mota para moler la aceituna.

rias, que no se llegaron a modernizar. Aún así algunas casas han mantenido hasta hoy las almazaras, y por tradición continúan con una producción residual de aceite, para su propio consumo anual familiar.

BIBLIOGRAFÍA

CIRER COSTA, J.C. 1790-1920. *Demografia i comerç d'Eivissa i Formentera. 130 anys d'una economia viva*. Institut d'Estudis Eivissencs, Eivissa, 1986.

FERRER FERRER, J. «Anem a per oli». *El Pitiús* 1995, pág. 114-119. Ibiza, 1995.

MIGUÉLEZ RAMOS, C. «Elaboración tradicional del aceite en Ibiza. Estudio preliminar.» *Institut d'Estudis Baleàrics*, n.º 24. Institut d'Estudis Baleàrics, Palma de Mallorca, 1987.

PRATS, E.; RAMÓN, F.; VALLÉS, R. *Les activitats agràries*. Institut d'Estudis Eivissencs, Ibiza, 1984.

ROJAS SOLA, J.I. «Estudio histórico-tecnológico de molinos y prensas para la fabricación de aceite de oliva. Aplicación al estudio en detalle y reconstrucción gráfica de una prensa de viga y quintal.» Diputación Provincial de Jaén, Jaén, 1997.

VALLÉS COSTA, R. *El món agrari tradicional. Un intent de comprensió de l'Eivissa rural*. Ed. Mediterrània, Ibiza, 1995.

VV.AA. *Aliments Sagrats: pa, vi i oli a la Mediterrània antiga*. Museu d'Història de la Ciutat. Ajuntament de Barcelona, Barcelona, 2001.



Foto Museo de Etnografía de Ibiza. Las medidas o barriletes de aceite.