

# temas

de antropología  
aragonesa

N.º 29



instituto aragonés de antropología

# temas

de antropología  
aragonesa

Nº 29

instituto aragonés de antropología

Con la colaboración de



**Prensas de la Universidad**  
**Universidad Zaragoza**



**DIPUTACIÓN  
DE HUESCA**

---

Revista anual del Instituto Aragonés de Antropología  
Zaragoza, 2023

---

**Presidente IAA:** Ángel Ramón Sancho Abella

**Secretaria IAA:** Sabina Lasala Royo

**Tesorera:** Isabel García Ballarín

**Dirección revista:**

Ángel Gari Lacruz

Isabel García Ballarín

**Secretaría Técnica:**

Isabel García Ballarín

**Diseño del logotipo:** José Luis Giménez Cerezo

Los originales deberán dirigirse a Secretaría Técnica de Temas de Antropología Aragonesa. E-mail: [temas@antropologiaaragonesa.org](mailto:temas@antropologiaaragonesa.org).

Queda prohibida la reproducción de cualquier material de la revista por cualquier método conocido o por conocer.

La revista no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos.

Distribuidor: Pórtico Librerías

I.S.S.N.: 0212-5552

Depósito Legal: Z 891-1983

**[www.antropologiaaragonesa.org](http://www.antropologiaaragonesa.org)**

Fecha de impresión: noviembre de 2024

---

Cometa, S. A. – Ctra. Castellón, km 3,400 – Zaragoza

# ÍNDICE

Editorial.....	7
El aceite en las culturas antiguas del arco mediterráneo. Un resumen, por <b>Joaquín Sanmartín Ascaso</b> .....	11
El aceite de oliva en la cultura islámica levantina: espiritualidad y vida cotidiana, por <b>Belén Cuenca Abellán</b> .....	39
Patrimonio oleario en la cuenca del Guatizalema, por <b>Eugenio Monesma Moliner</b> .....	71
El aceite-oleo sagrado, por <b>Josefina Roma Riu</b> .....	113
Arrieros y transporte de aceite en el alto aragón, por <b>Juan Miguel Rodríguez Gómez</b> .....	135
Refranes temáticos sobre el olivo y el aceite, por <b>Mariano Ibeas Gutiérrez</b> .....	175
Olivos y aceite en el Somontano de Barbastro, por <b>Juan José Nieto Callén</b> .....	213
Índice de libros y revistas del Instituto de Estudios Altoaragoneses .....	267
<b>Normas editoriales para la presentación de originales .</b>	<b>269</b>



# San Antonio

*Siglos de Tradición*

## SABOREALO

*Todos nuestros aceites se elaboran  
con olivas de calidad superior y  
solo con procedimientos mecánicos*



**ACEITE  
DE OLIVA  
VIRGEN  
EXTRA**

Tienda: Plaza San Antonio, 2 - 974 31 19 27  
Almazara: Pol. Valle del Cinca, 17 - 974 31 27 12

**[www.aceitesanantonio.com](http://www.aceitesanantonio.com)**

## **NOTA EDITORIAL**

Queremos dedicar este número 29 de la revista *Temas de Antropología aragonesa* a D<sup>a</sup> María Elisa Sánchez Sanz en reconocimiento y agradecimiento a la labor desarrollada por ella como codirectora desde el número 5 al 28. Durante estos años ha participado, también, como autora de artículos, editoriales, correctora y en las diversas presentaciones de la revista. Todo ello desempeñado con el rigor académico, profesionalidad, interés y dedicación que le caracterizan.



Con este número 29 de la revista Temas centrado en la cultura del aceite, se cierra el ciclo de monografías dedicadas al estudio de tres alimentos básicos, como son: el vino, el trigo y el aceite. Tres alimentos que están presentes en la dieta y en la cultura de toda el área mediterránea desde la antigüedad y que, en la actualidad, continúan siendo productos importantes en la alimentación diaria y en distintas manifestaciones de orden socio-cultural y religioso.

Estos alimentos surgen en el Oriente Medio y se conocen desde los principios de nuestra civilización. El clima del área mediterránea era favorable para una agricultura basada, principalmente, en el cereal, la vid y el olivo; y esta oportunidad favoreció que las primeras comunidades de cazadores-recolectores evolucionaran a sociedades

agrícolas, incorporando estos productos a su alimentación y aprendiendo a procesarlos; desarrollando durante siglos procesos de transformación como: la fermentación, deshidratación, su cocción, condimentación, etc. Tucídides ya señalaba que en el s. V a.n.e. “los pueblos Mediterráneos comenzaron a abandonar la barbarie cuando aprendieron a cultivar la vid y el olivo”.

Desde la antigüedad, los conocimientos del aceite se extendieron por toda la zona mediterránea, formando parte de la alimentación básica de sus pobladores. Asimismo, se transmitieron elementos culturales, como mitos, creencias, tradiciones, modos de vida, entre otros, que se adaptaron y reconfiguraron a las particularidades de las diversas sociedades.

En este número se presentan ocho artículos elaborados



por expertos aragoneses o relacionados con Aragón que hablan sobre la cultura y la historia del aceite y brindan conocimientos sobre un alimento transmitido desde la antigüedad.

El primer artículo, escrito por Joaquín Sanmartín Ascaso, catedrático emérito de Filología Semítica de la Universidad de Barcelona, miembro del Instituto de Estudios del Próximo Oriente y de la Deutsche Orient-Gesellschaft, cuyas investigaciones se han centrado en el estudio de textos cuneiformes, asirios y mesopotámicos, que han dado lugar a numerosas publicaciones muy especializadas. En este artículo titulado “El aceite en las culturas antiguas del arco Mediterráneo. Un resumen” el autor analiza los orígenes del aceite, sus denominaciones y sus usos primordiales en la Antigüedad, según los testimonios de la literatura “clásica” grecolatina y la documentación próximo-oriental “preclásica”, especialmente de la Siria interior (Ebla, Mari, Emar), Siria levantina (Ugarit) y Anatolia (País de Ḫatti).

Belén Cuenca Abellán, historiadora del arte y doctora en Historia y Estudios Humanís-

ticos; actualmente, es investigadora postdoctoral “Margarita Salas” por la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, realiza su estancia de investigación en el área de Estudios Árabes e Islámicos de la Universidad de Alicante. En su ensayo “El aceite de oliva en la cultura islámica levantina: la espiritualidad y la vida cotidiana” analiza con especial atención la presencia del aceite de oliva en la cultura islámica hispana medieval y moderna, desde su presencia en los textos sagrados hasta la expansión de industrias relacionadas con su cultivo y comercialización. En concreto, su investigación se centra en los territorios que conformaron posteriormente la Corona de Aragón y el Reino de Valencia, lugares en los que se mantuvo, durante siglos, la tradición islámica derivada de al-Ándalus en el seno de las sociedades mudéjar y morisca.

Eugenio Monesma Moliner, investigador, director de documentales etnográficos que constituyen el archivo más importante de España, nos da a conocer el resultado de su trabajo de campo, sobre, “Patrimonio oleario en la cuenca del Guatizalema”, que consiste en la lo-

calización de diversos conjuntos pétreos relacionados con la producción del aceite en la cuenca de ese río, al pie de la Sierra de Guara (Huesca). El hallazgo de estos elementos productivos se ha complementado con un trabajo de búsqueda de documentos en archivos y noticias en hemerotecas, que nos ayudan a interpretarlos y a conocer una parte de su historia.

Josefina Roma Riu, profesora jubilada de Antropología de la Universidad Central de Barcelona y especializada en la cultura popular de Cataluña y Aragón, nos presenta una investigación, “El aceite-óleo sagrado”. Estudia la sacralidad del aceite desde la época antigua, a través de las narraciones bíblicas referentes a sus atributos y su uso para ungir y consagrar a sacerdotes, reyes, objetos y lugares sagrados. Y muestra cómo a lo largo de la historia han reverenciado su carácter sagrado tanto el Judaísmo como el Cristianismo. Igualmente, la autora, a través de la obra del P. Faci sobre los santuarios, da a conocer el uso del aceite en esos espacios y propone tener en cuenta el aceite sagrado, en la cultura popular aragonesa,

asociado a los santuarios y a las curaciones milagrosas.

Juan Miguel Rodríguez Gómez, Catedrático en el Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la U. C. de Madrid, escribe sobre “Arrieros y transporte de aceite en el Alto Aragón”. En la primera parte de este artículo, se presentan algunos de los aspectos más relevantes de esta actividad, tales como el auge y caída de los moros de Naval, el comercio transfronterizo, el impacto de la llegada del ferrocarril o los impuestos que tenían que pagar. En la segunda parte, se ocupa de los últimos arrieros que transportaron este valioso líquido a la montaña oscense durante el transcurso del siglo XX.

Mariano Ibeas Gutiérrez, licenciado en Filología, profesor jubilado y miembro del Instituto Aragonés de Antropología, lleva a cabo un trabajo recopilatorio de tradición oral en su artículo “Refranes temáticos sobre el olivo y el aceite”. Mediante este estudio, se puede observar cómo los cereales, el vino y el aceite han estado presentes desde hace milenios y han impregnado la vida, el lenguaje, las costumbres, la religión y la literatura de los

pueblos que lo han transmitido de forma oral a través de los vocablos, sentencias, dichos y canciones. Un patrimonio cultural que se está perdiendo debido a los cambios generales y, en particular, al desconocimiento relacionado con las actividades agrícolas que han dejado de ser una experiencia común.

Juan José Nieto, doctor en Historia y escritor, desarrolla su artículo sobre: “Olivos y aceite en el Somontano de Barbastro”, en él nos acerca a la historia del aceite en la comarca del Somontano, cuya capital, Barbastro, pertenece a la provincia de Huesca. Aunque es un artículo fundamentado en documentación histórica, resulta de gran interés etnográfico debido a las extensas descripciones que aporta de materiales y artilugios relacionados con la producción de aceite, con un desarrollo desde la edad media hasta la época contemporánea. Asimismo, es importante destacar que la cultura del aceite nunca se desvaneció de la mentalidad de los barbastrenses, a pesar de la despoblación y mecanización del campo durante

la segunda mitad del siglo XX, lo cual provocó la pérdida de casi dos tercios de la superficie de cultivo.

Durante los últimos quince años, se ha puesto en marcha la Denominación de Origen de Aceite del Somontano, la primera en el Alto Aragón.

Es importante destacar que todos los artículos se complementan con fotografías y bibliografía.

Queremos mencionar que el Instituto de Estudios Altoaragoneses de la Diputación de Huesca, en el mes de junio, eligió como tema del mes las publicaciones sobre los diferentes aspectos en torno al aceite, tanto en libros como en revistas, cuyo índice bibliográfico se incluye al final de este número. Y recordar, también, que el aceite, desde 2012, ha sido reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización Unesco.

Finalmente, decir que, con la publicación de estos trabajos, hemos intentado contribuir al conocimiento de los diversos aspectos culturales relacionados con el aceite.

## EL ACEITE EN LAS CULTURAS ANTIGUAS DEL ARCO MEDITERRÁNEO. UN RESUMEN

---

---

JOAQUÍN SANMARTÍN ASCASO

Catedrático emérito

Instituto de Estudios del Próximo Oriente  
Antiguo, Universidad de Barcelona

**RESUMEN:** Repasamos los orígenes del aceite, de sus denominaciones, y de sus usos primordiales en la Antigüedad según los testimonios de la literatura ‘clásica’ grecolatina y la documentación próximo-oriental ‘preclásica’, en especial de la Siria interior (Ebla, Mari, Emar), Siria levantina (Ugarit) y Anatolia (País de Ḫatti).

**Palabras clave:** Lingüística histórica, aceite, literatura grecolatina, Siria, Anatolia

**Título:** “Oil in the ancient cultures of the Mediterranean Arch. A summary”

**ABSTRACT:** We trace the origins of oil, its names, and its primary uses in antiquity according to the testimonies of ‘classical’ Greco-Latin literature and ‘pre-classical’ Near-Eastern documentation, especially in inner Syria (Ebla, Mari, Emar), coastal Syria (Ugarit) and Anatolia (Ḫatti).

**Keywords:** Historical linguistics, oil, Greco-Latin literature, Syria, Anatolia.

### 0. PALABRAS Y COSAS: ACEITES Y ÓLEOS

La historia del aceite es la historia de esa palabra, que es compleja. Lo que en Aragón se llama ‘ajolio’ y en Cataluña ‘alioli’, en otras regiones es ‘ajiaceite’. Parece, por tanto, que el ingrediente

esencial de esa salsa divina tiene dos nombres: uno es el de ‘aceite’, y el otro, como se oye en las versiones ‘olio’ u ‘oli’, de algo que suena a ‘óleo’. Según la región lingüística, los ajos a machacar tienen que decidirse

por el ‘aceite’ o por el ‘óleo’. Que son lo mismo, o casi.

Las palabras y las cosas están siempre unidas. Donde no hay palabra no hay cosa; y no hay cosas si no son palabras (Heidegger *dixit*). Por eso es importante estudiar las palabras y su historia. De la historia de las palabras se deduce la historia de las cosas. Aunque no es siempre tan sencillo.

El líquido graso que se obtiene de la molturación de olivas tiene dos nombres porque su nombre ha sido transmitido por dos cauces lingüísticos diferentes. La palabra española ‘aceite’ y la portuguesa ‘azeite’ son muy probablemente mozárabes: piezas del *continuum* lingüístico constituido por los romances medievales surgidos del latín en territorios de la Península Ibérica en los que el árabe era la lengua oficial. ‘Aceite’, en árabe, es *záyt*. Los mozárabes tendían a incorporar los vocablos árabes a su romance latinoide tal y como los oían, dando origen a una especie de *koiné* hispánica. En árabe, las palabras podían llevar el artículo determinado *al* (“el / la / los, las”), y este artículo solía fundirse parcialmente con el sustantivo

al que precedía, por ejemplo en *al-wazīr* “el ministro” (hoy: “alguacil”), o *al-qalʿa* “la fortaleza” (topónimo frecuente en Alcalá). En nuestro caso, el resultado es *az-záyt* (es decir: “el *záyt*”), que los mozárabes oían probablemente *az-zéyit*. El hecho de que se incorporara el sustantivo juntamente con su artículo indica que se entendía como un bloque extraño al vocabulario romance (latino) propio. La raíz semítica |z-y-t|, que genera los vocablos árabes *záyit* “aceite” y *zaytūn* “olivo, aceituna, oliva” es común en casi todas las lenguas semíticas del tronco central, en su triple significado de “oliva”, “olivo” y el colectivo “olivar”. Así ocurre p.e. en el ugarítico (lengua local de Siria marítima en el milenio II a.C.) escrito (como en el fenicio del milenio I a.C.) *zt*; en el hebreo *zāyit* “oliva, olivo, olivar”; en el arameo *zaytā* “oliva”, *zaytōn* “olivo” y en el etiópico *záyt* “oliva, olivo”.

Mientras tanto, en las lenguas romances (neo-latinas) del mundo post-romano seguía en vida la vieja palabra latina *oleum* para designar el aceite de oliva. De ahí vienen *olio* en italiano, *oli* en catalán, *óleo* en portugués y *huile* en francés

(que fue el origen del inglés *oil*). En español se usó y usa *óleo*; denominación que perdió la batalla contra el vulgar ‘aceite’ mozárabe y se refugió en el lenguaje culto y eclesiástico. En arte hablamos de ‘pintura *al óleo*’; en religión, de los ‘santos *óleos*’, entre otros: el *óleo* de los catecúmenos (en el bautismo), o el *óleo* de los enfermos (extremaunción), evitando en todos estos casos el vulgarismo ‘aceite’. No parece que haya consenso entre los lingüistas sobre las raíces etimológicas del *oleum* latino. El griego *élaion* “aceite” de “oliva” (*elaia*), sin duda relacionado genéticamente con el latín *oleum*, invita a postular para ambos una base \*|VIV=| no indoeuropea perteneciente al fondo del vocabulario cultural paleo-mediterráneo. Nótese que el vocablo *ellu* “aceite (de sésamo)” se documenta, aunque escasamente, en acadio babilónico (se trata probablemente un préstamo léxico desde el Mediterráneo), lo que apunta en la misma dirección. En todo caso, ambos vocablos, ‘óleo’ y ‘aceite’, denotan –en nuestra cultura y con connotaciones diferentes– el líquido graso extraído de la aceituna.

Aceites y productos grasos hay muchos, y no solamente de oliva. Los hay también de otros orígenes vegetales (nueces y numerosas semillas, coco, cardo, cedro). Hay grasas de procedencia animal (el sebo, el aceite de ballena, el de hígado de bacalao). Y, extendiendo el campo semántico, nos encontramos con aceites de origen mineral (asfaltos, petróleo y sus derivados). Cada tipo de aceite tuvo y tiene sus usos especiales. Desde la Antigüedad se usaron —en el ámbito mediterráneo— ‘aceites’ (es decir, esencias y ungüentos) de cedro, de almendra y, sobre todo, aceites de oliva. Este es el más obvio, importante, y de uso más extendido. Se han encontrado huesos de olivas del olivo cultivado (sin espinas; *Olea europaea* L.) en el Levante mediterráneo (Monte Carmelo, Israel) datables ya en torno al año 7.000 antes de nuestra era, y en el III milenio antes de nuestra era en Siria, Turquía (Oylum Höyük) y Creta. Su variedad silvestre o acebuche (con espinas; *Olea oleaster*; griego: *agrielaia*, *kótinós*) se repartía y reparte por toda la cuenca mediterránea y la actual Turquía.

La bibliografía sobre la historia de las grasas y, en especial del aceite, es ingente; muy especialmente respecto a su producción y usos en el Mediterráneo ‘clásico’ y pre-‘clásico’ (las comillas simples en ‘clásico’ y pre-‘clásico’ no son inocentes). Grecia y Roma, con sus respectivos ámbitos de influencia, acaparan las listas de publicaciones científicas o divulgativas. La abundante información

al respecto es fácilmente accesible en los medios electrónicos al uso, así como en los manuales, los diccionarios y las enciclopedias de Arqueología del mundo clásico.

Comenzaremos, pues, con los así llamados clásicos y más adelante dedicaremos nuestra atención a las culturas orientales pre-‘clásicas’, constatando que los griegos y los romanos no lo inventaron todo. 🐼🐼🐼🐼🐼🐼

## 1. EL ACEITE Y EL OLIVO EN LAS CULTURAS ‘CLÁSICAS’

**B**astará recordar, a este respecto, los datos sobre el olivo y la oleicultura en autores tales como Teofrasto, Catón el Viejo, Plinio el Viejo, Varrón, Virgilio, Columela, Paladio o las *Geōponiká* (Constantinopla, siglo x d.C.), y en notas sueltas o curiosidades recogidas entre otros por el inevitable He-

ródoto, el polígrafo Pausanias y los papiros griegos.<sup>1</sup> No parece que los autores tuviesen claro el origen geográfico del olivo; sí, en cambio, su difusión y condiciones de cultivo. Según Plinio, el olivo no tolera las temperaturas extremas. Teofrasto, Virgilio, Catón, Varrón, Columela y Paladio recomiendan plantar

(1) Los autores citados son solamente antológicos de una extensa literatura: Heródoto, *Historíai* (siglo V a.C.); Teofrasto, *Peri phýtikōn aitiōn* / *De causis plantarum* (siglo III a.C.); Catón el Viejo, *De agri cultura* (≈ 150 a.C.); Plinio el Viejo, *Naturalis Historiae* (≈ 77 a.C.); Varrón, *De re rustica* (37 a.C.); Virgilio, *Georgica* (≈ 29 a.C.); Columela, *De re rustica* (siglo I d.C.); Pausanias, *Helládos periēgēsis* (Descripción de Grecia, siglo II d.C.); Paladio, *Opus agriculturae* (siglo V d.C.), y las reunidas en la colección bizantina *Geōponiká* (Constantinopla siglo X, bajo Constantino VII). El P. Lond. 3 1177 es del 113 d.C. De todo ello hay ediciones originales, bilingües y traducciones en lenguas modernas, en muchos casos consultables en la red.

el olivo en terrenos apropiados. Se era consciente de que el olivo crece lentamente; se comenzaba por ello con plántones que se trasplantaban más tarde dejando entre los árboles distancias variables. Su madera era muy apreciada y se la consideraba de las más duras y muy apta para trabajarla al torno y en imaginería; además, sus hojas se usaban en farmacopea y para alimentar el ganado caprino. Se practicaba el injerto de variedades silvestres: si la cosecha aflojaba se recomendaba talar el tronco e introducir en él uno o varios injertos de acebuche para rejuvenecer la planta. Los olivares eran bienes valiosos; de ahí que la tala de plantaciones enemigas fuese una de las primeras medidas llevadas a cabo en las operaciones bélicas. En ocasiones, sin embargo, se renunciaba a ello por respeto a un árbol considerado sagrado, como hicieron los espartanos en las primeras fases de la Guerra del Peloponeso (campañas de Arquidamo) contra Atenas. Incluso en tiempos de paz, a los propietarios atenienses solamente les estaba permitido talar olivos dentro de estrictos límites legales.

Según Catón, Plinio, Varrón, Columela y Virgilio se conocían 16 formas distintas de cultivo. La época de la cosecha variaba según las localidades, el punto de madurez de las olivas y el destino del fruto; por lo general se realizaba entre octubre y diciembre. Las olivas se recogían a mano o sacudiendo el árbol; a menudo se recurría al vareo de las ramas, como se muestra en algunos vasos áticos. Este método, que equivalía a azotar el árbol sagrado, se consideraba inapropiado. Las olivas se recogían en cestos y se clasificaban según su calidad. En los olivares extensos se empleaban grandes cantidades de trabajadores.

Las olivas y el aceite se consideraban artículos de primera necesidad, como lo eran el pan, el vino, el queso y la sal. Se distinguían categorías y calidades diversas de aceites dependiendo del uso final. Los aceites más finos no se dedicaban a la alimentación sino a la cosmética y la salud emulsionando en ellos esencias diversas para conseguir ungüentos y protectores solares. En Grecia era frecuente la donación de aceites al *gymnásion* para su uso en el *elaisthésion* o “sala de masaje”.



El uso del aceite en medicina fue muy frecuente. Sumamente importante fue el papel del aceite y del olivo en el plano simbólico, y muy especialmente en el religioso. La diosa Atenea estaba íntimamente relacionada con el olivo y su fruto. Fue ella quien creó el olivo sagrado en la cima de la Acrópolis en su pugna con Poseidón por el control del Ática. Heródoto nos transmite un relato en el que la madera de olivo desempeña un papel esencial a propósito del conflicto que enfrentó la *pólis* Egina con Atenas. Según se nos cuenta, los habitantes de Epidauro (ciudad padrina de Egina) estaban pasando una mala racha debido a las exiguas cosechas, y el oráculo de Delfos les recomendó que tallaran en olivo ático unas *xóana* “imágenes de madera” de las hadas de la fecundidad Damia y Auxesia, cosa que los epidauros hicieron tras pedir permiso a los atenienses para talar el árbol; amén de hacer ofrendas a las divinidades atenienses Atenea y Erecteo. Y sus campos recobraron la fertilidad. Los vencedores en Olimpia eran coronados con ramas de los olivos silvestres que crecían en el bosquecillo en que asentaba el recinto. El olivo fue en Roma

el atributo símbolo de la diosa Pax; y agitar una rama de olivo adornada con una cinta blanca de lana era, en Grecia, señal de tregua o demanda de protección. El sacerdote romano (*flamen*) encargado de soplar y animar el fuego sagrado y de realizar los sacrificios al emperador — un oficio sumamente prestigioso y reservado en la práctica a la aristocracia— se tocaba con una especie de gorro ceremonial puntiagudo (el *ápex*) coronado por una rama de olivo. Los soldados vencedores y los *ministri triumphantium* que desfilaban en la ceremonia del *triumphus* se adornaban con una corona de olivo que se identificaba con Minerva, la mismísima diosa de la guerra: “*quod Minerva dea belli ese putabatur.*”

La importancia del olivo en la economía se basaba, entre otras obvias razones, en la probabilidad de obtener mayores réditos que por otros cultivos. El olivo exigía menos dedicación y trabajo que el trigo y la vid por ser mucho más resistente y longevo. En opinión de la población mediterránea, el olivo sustituía con ventaja las grasas de origen animal (sebo), toda vez que las mantecas de cerdo y de leche se

consideraban cosas de ‘bárbaros’ —aunque se usasen a veces en medicina y ciertos ritos religiosos. Junto con las apropiadas condiciones climáticas, una de las condiciones esenciales para el cultivo del olivo era la ausencia de guerras y conflictos violentos, ya que el olivo necesitaba tiempo —entre 15 y 19 años— hasta que la producción compensase los gastos.

En Creta se han hallado ‘*pithoi*’ enormes que, juntamente con otros datos arqueológicos, dan fe de la preponderancia del cultivo del olivo y la exportación de aceite a Egipto y otras zonas mediterráneas, factores que explican la riqueza y esplendor de los palacios cretenses en la temprana fase minoica antigua (≈ 3000 - 2000 a.C.). El olivo se extendió desde el levante mediterráneo y, en el milenio I aC., llegó a la Italia meridional y Sicilia de la mano de colonos hele-

nos, al parecer en compañía de la vid.

Pero el olivo es mucho más viejo, y su distribución en el pasado mucho más irregular de lo que se había pensado. En Hispania y África fueron los fenicios quienes lo introdujeron; luego fue la ‘globalización’ el motor de su éxito comercial a partir de las zonas olivareras extensivas de la Bética y la Tripolitania, de lo que da fe en la Roma imperial el Monte Testaccio. Las áreas de producción del Levante mediterráneo siguieron siendo importantes durante el Imperio, y hay fundados indicios de que Siria y Anatolia mantuvieron sus olivares largo tiempo en régimen de cuasi-monocultivo. No hubo nunca diferencias esenciales ni en los métodos de cultivo del olivo ni en la tecnología de la extracción del aceite entre los diversos ámbitos geográficos y ecológicos orientales y occidentales. 🌿🌿🌿

## 2. EL ACEITE EN EL ARCO GEO-ECOLÓGICO DE LA ANTIGUA SIRIA

Cuando se habla de ‘Siria’ conviene distinguir dos ámbitos geo-ecológicos: la Siria levantina, a orillas del

Mediterráneo, y la Siria interior o continental, zona esteparia regada ocasionalmente por cuencas fluviales bien de-

limitadas (del Orontes y del Éufrates) y separada del litoral por cadenas montañosas costeras (Montes del Líbano y *Ġibāl al-Anṣārīya*). Los textos procedentes de los yacimientos arqueológicos sirio-levantinos y sirio-continenciales dan fe del cultivo y explotación del olivo en cantidades realmente asombrosas hace ya cinco mil años. En el ámbito de la Siria interior o continental son de especial interés histórico los yacimientos de Ebla (hoy *Tall Mardīḥ*), de Mari (hoy *Tall Ḥarīrī*) y de Emar (hoy *Maskana*). Respecto a la Siria levantina, es imprescindible tener en cuenta Ugarit (hoy *Rāʾs-Šamra*).

Conviene advertir de entrada que ni el vocabulario ni, sobre todo, la grafía son lo suficientemente unívocos y transparentes. En relación con el vocabulario es de notar que nuestro concepto de ACEITE responde en las culturas del Asia Anterior antigua básicamente a dos diferentes sustancias: el *aceite* de oliva, propio de las zonas costeras mediterráneas (Siria levantina, Líbano, Palestina) y el *aceite* de sésamo, propio de las zonas interiores sirio-mesopotámicas. En las tradicio-

nes lingüísticas de raíz semítica ambos aceites recurrían al mismo sustantivo, *šamn*, y eran los hablantes de una u otra región los que ‘sabían distinguir’, según su contexto social y ecológico, de qué aceite se trataba sin aparente necesidad de precisar más. El problema se agrava si se trata de la escritura del término en cuestión, teniendo en cuenta que la técnica gráfica cuneiforme recurre muy frecuentemente a procedimientos logográficos de origen remotamente pictográfico y sin evidente relación con la cadena fónica.

Téngase asimismo en cuenta que, entre las rarezas de la documentación histórica, figura en lugar preeminente lo que podríamos denominar el ‘triple filtro’ al que esa documentación se somete. 1º, que no todo lo que sucedía se escribía; 2º, que no todo lo que se escribió se quiso conservar (se desechaba y destruía la documentación considerada innecesaria), y 3º, que no todo lo que quiso conservar se ha encontrado (son los azares de la arqueología). En el caso del aceite y de su producción y comercialización, se ha de insistir en el primer filtro. En efecto, en un estadio cultural en el que la

escritura y la lectura no eran patrimonio común sino actividad exclusiva de una elite de tecnócratas y profesionales, hemos de partir de la base de que normalmente sólo se documentaba por escrito lo que de alguna manera se salía del curso normal de los

acontecimientos: lo que, por los motivos que fuesen, se consideraba más o menos extraordinario. O lo que convenía guardar para evitar posibles litigios y reclamaciones. Tal es el caso en la documentación que mencionamos a continuación. 🐼🐼🐼🐼🐼

### 3. EL OLIVO Y EL ACEITE EN LA SIRIA INTERIOR DEL MILENIO III AC.: EBLA, MARI, EMAR

#### 3.1. EBLA

La antigua ciudad de Ebla es un yacimiento de 56 hectáreas situado a 55 km al sur de Alepo. Geo-ecológicamente el asentamiento pertenece a una zona climática de carácter estepario, pero sujeta todavía a la influencia mediterránea. La pluviometría anual oscila entre los 250 y los 400 mm anuales. En la Antigüedad fueron los cereales (en especial trigo) productos importantes aunque nunca en monocultivo sino en combinación con otros susceptibles de generar outputs sin recurrir al riego intensivo. Gran parte de la producción agrícola se dedicaba —como sucede aún hoy en día— al autoconsumo, aunque los grandes organismos terrate-

nientes (templos, cortes regias y rentistas urbanos) generaban generosos excedentes susceptibles de explotación mercantil interior y exterior.

El olivar es uno de los cultivos arbóreos más extendidos en Siria hasta la época moderna, ocupando actualmente entre el 4 y el 6 % de la superficie: más del doble de toda la masa forestal. En las zonas más occidentales, y debido a la influencia del clima marítimo, el olivo tiene suficiente con la pluviometría normal. No así en las zonas más interiores, en la que hubo que recurrir ocasionalmente (una vez al año) al riego. Allí donde la pluviometría anual era suficiente los olivares se plantaban relativamente densos; en zonas de pluviometría más escasa la

distancia de olivo a olivo era mayor, lo que permitía y aún permite combinar los olivos con vides, higueras y almendros. El suelo se labraba tres veces al año. Tradicionalmente el aceite se destinó sobre todo para las lámparas y la producción de artículos de cosmética (luego de jabones); hoy en día predominan los usos culinarios.

En las excavaciones llevadas a cabo en Ebla desde 1975 se han recuperado miles de documentos en tablillas de barro fechables alrededor del año 2300 aC. Los documentos no formaban una ‘biblioteca’ de textos muertos sino una serie de ‘archivos’ de textos vivos, agrupados por temas y que podían ser consultados por los funcionarios de la administración palaciega. Los archivos incluían textos técnicos (listas de signos o palabras, diccionarios bilingües sumerio-eblaítas, ejercicios) destinados a los escribas y al aprendizaje de la escritura y de las dos lenguas —sumerio y eblaíta— cuyo dominio se exigía en la administración. Los números de inventario indican que en el

Archivo Central se depositaron unas 3.500 tablillas durante un período de cuarenta años.

La información suministrada por las tablillas de Ebla son una fuente esencial de información sobre la cultura y sociedad del Próximo Oriente antiguo en el milenio III a.C., y muy especialmente en el ámbito paleo-sirio. En ellas encontramos datos sobre el intercambio de obsequios entre monarcas y jeques y sobre las políticas matrimoniales que trataban de estabilizar las diferentes dinastías locales mediante el casamiento de princesas eblaítas con reyes sirios y mesopotámicos. En las ruinas del Palacio Central “G” se halló la tapa de un vaso de alabastro con el cartucho del faraón Pepi I, indicio —entre otros muchos— de un mercado de bienes de lujo. Se trataba de una sociedad dotada de un alto grado de movilidad social, tanto interna como externa, con intercambio del personal local —artesanos, escribas, músicos, legados— con el de otros ámbitos mesopotámicos y sirios.<sup>2</sup>

---

(2) Los textos de Ebla están siendo publicados en las colecciones *Archivi reali di Ebla*. Studi, Roma, y *Archivi reali di Ebla*. Testi, Roma. Los textos se identifican con la abreviatura TM (Tall Mardi ) seguidos del año de la campaña de excavación (75: 1975).

Ebla fue destruida en torno al 2300 a.C., lo que conllevó la ruina del Palacio Central G y de los Archivos Centrales, aquí descritos. Tal destrucción fue sólo la primera. La ciudad fue arrasada de nuevo en torno al 2000 a.C., y por tercera y última vez en el 1600 a.C. La labor de los equipos arqueológicos y filológicos italianos han conseguido rescatar Ebla para la historia: el centro político y cultural sirio más importante del III milenio a.C., émulo sirio de las viejas ciudades mesopotámicas.

Los textos de Ebla dan fe del cultivo y explotación del olivo en estas áreas en cantidades realmente asombrosas hace ya cinco mil años. En ellos se mencionan olivares propiedad del rey, de la reina y de algunos altos funcionarios. Las plantaciones estaban repartidas por varias circunscripciones del reino, cada una de las cuales suministraba aceite al palacio real. De todo ello se llevaba una exactísima contabilidad. El olivo se denominaba con la combinación logográfica GIŠ Ì.GIŠ o GIŠ.Ì “árbol del aceite”. Aceite se escribía logográficamente Ì.GIŠ, leído casi con seguridad *šamn*. El aceite de oliva solía

medirse en “cántaros”; el cántaro ‘normal’ (o “pequeño”, escrito LA.ḪA) tenía unos 30 l. Una tablilla de arcilla habla de “7.000 cántaros de aceite almacenados en las aldeas, y de 4.000 cántaros de aceite almacenados en Palacio, en un mes”. Ello equivale a un total aproximado de 330.000 litros, producidos por unos 267.300 olivos. Calculando que la producción media de un olivo sería de unos 2 ó 2,5 kg., ello supone —a 100 olivos por ha— unas 2.580 ha. Otro texto habla de “5.635 cántaros de aceite” en un año, producidos por las aldeas y pedanías de Ebla: 169.000 litros, procedentes de entre 60.800 y 76.000 olivos plantados en unas 720 ha. Había diferentes calidades, entre las que se menciona el “aceite fino”, destinado a la farmacia y la cosmética corporal.

Los cálculos de cantidades cosechadas y superficies plantadas que traslucen en estas tablillas de arcilla son francamente asombrosos. El aceite era un importantísimo factor económico en la Siria de hace unos 5.300 años; tanto que tenía una función de cambio cuasi-dinero al cambio de su valor en plata. Así, otro texto nos infor-

ma de que la compra de tejidos y vestiduras de importación se pagó con 90 cántaros (un cántaro  $\approx$  30 l) de aceite, equivalentes a 13 ‘minas’ de plata (1 ‘mina’  $\approx$  500 g). La primera sección de una tablilla contabiliza un total de 2.000 cántaros y, en la segunda, 622 cántaros “que los vigilantes han recibido como contravalor de cebada”. En otra ocasión, el texto nos dice que la administración se cobra en aceite el valor de cabezas de ganado (UDU-NITA “carneros”).

Se llevaba a cabo una exactísima contabilidad. Un texto enumera

“50 cántaros de aceite:  
deuda de  $NN_1$ ;  
16 cántaros de aceite que  
 $NN_1$  adeuda a  $NN_2$ .  
(Además,) 36 cántaros de  
aceite adeudados;  
10 cántaros de aceite *ba-ra-u<sub>9</sub>* (??) de  $NN_2$ ;  
40 cántaros de aceite que  
han quedado.”

(Texto eblaíta  
TM.75.G.1634+)

Varios textos hablan del personal de las almazaras, al que se le pagaba con lana y tejidos. Se mencionan en especial las “mu-

jeres del aceite (DAM LÚ Ì.GIŠ) que viven en Palacio”, y que recibían raciones de alimentos y estaban encargadas del “almacén del aceite” (É Ì.GIŠ). No parece que Palacio dispusiera de una almazara propia; sí que las había en las aldeas y pedanías del reino, y su funcionamiento era estrictamente controlado por “unidades (locales) de vigilancia del aceite” (É UGULA Ì.GIŠ).

Obviamente hubo diferentes calidades de aceite. El de calidad superior (denominado *šamnum ṭabum* “aceite fino”) servía para elaborar ungüentos al serle añadidas determinadas esencias, p.e. mirto. Otras calidades eran p.e. el “aceite aromatizado” (Ì.GIŠ.IR) y un “aceite amargo”, ambos comestibles, y el “aceite nuevo”. Estos aceites especiales estaban prescritos en determinadas ceremonias y actos sociales:

“(Vestiduras para)  $NN_1$ , el hijo del rey, cuando unció con óleo la cabeza de  $NN_2$ , la hermana de  $NN_3$  (la madre del rey) en el templo del dios del rey.”

Texto eblaíta TM.75.G.2520

Y muy especialmente en los ritos de paso como eran la un-

ción de los contrayentes matrimoniales; o cuando había que llevar a cabo la “unción de la cabeza” (Ì.GIŠ.SAG) al revestirse de los ropajes ceremoniales con ocasión de los funerales. En todos estos casos denotando la idea de purificación.

Sabemos que los aceites aromatizados, que sería preferible llamar óleos, se destinaban a determinados grupos: mensajeros y mercaderes que los usaban en sus desplazamientos, y como obsequio a huéspedes de categoría, funcionarios o incluso ocasionalmente a gente corriente. El aceite, en cantidades más reducidas y entregas más o menos regulares, fue asimismo un importante recurso diplomático en el intercambio de dones entre los soberanos de Ebla y sus aliados y vecinos.

### 3.2. MARI

Por supuesto, la destrucción de Ebla en el curso de las tensiones que sufrió la Siria interior durante el milenio II aC. no supuso el fin de la cultura

milenaria en la región. Pero ya los textos cuneiformes de Mari, en la cuenca media del Éufrates, fechables en su mayoría en el siglo XVIII a.C., son testimonio del comercio muy activo del aceite exportado desde el ámbito sirio (p.e. Alepo) en dirección a Mesopotamia.

Al tratarse de una zona fronteriza entre Siria y el ámbito mesopotámico no siempre es fácil determinar si el “aceite” del que hablan los textos de Mari es el de sésamo, habitual en Mesopotamia, o el de oliva propio de Siria. Se escribe simplemente Ì (leído *šamn*) en todos los casos; solo se presta atención a la calidad, como se constata en la secuencia progresiva Ì.GIŠ “aceite (normal)” —Ì.DU<sub>10</sub>.GA “aceite superior”— Ì.SAG “aceite aromatizado, perfume” que en parte ya habíamos encontrado en Ebla.<sup>3</sup>

En Mari, el aceite de oliva fue siempre importación de las zonas occidentales y levantinas, nunca producto local a diferencia del aceite de sésamo. Constata en los textos compras de aceite, exactamente detalladas:

(3) Los textos de Mari han sido publicados en original y traducción francesa en diferentes colecciones. Las principales son Archives royales de Mari. Textes, Paris; MARI: Annales Recherches Interdisciplinaires, Paris. La abreviatura ARM remite a la publicación en un volumen de la colección Archives royales de Mari.



“1/2 ‘mina’ con 2 ‘siclos’  
para comprar aceite de oliva  
(Ī *sirdim*) a gentes de Emar,  
para la asignación de aceite  
destinado al babilonio (...);

10 ‘siclos’ (≈83 g de plata)  
para comprar aceite de oli-  
va (Ī *sirdim*) que *NN* les ha  
comprado a gente de Emar”.

(Texto de Mari A  
RM 24 n.º 278)

En otro texto se habla de  
aceite importado desde otra lo-  
calidad y que se deposita en el  
“almacén sellado del aceite”, re-  
cinto de acceso restringido:

“Un ‘UGAR’ (≈1.200 l) y  
7 ‘GUR’ (≈2.100 l) y 37 ‘SĪLA’  
(≈37 l) de aceite medido con  
el ‘BĀN’ grande:

aceite que *NN*<sub>1</sub> ha enviado des-  
de A. por mediación de *NN*<sub>2</sub>,  
y que ha sido depositado en  
el ‘almacén sellado del aceite’  
que da al Patio de las Palmeras.”

(Texto de Mari ARM 9 n.º 9)

Cuando el monarca de Alepo  
envía a Mari una serie de bie-  
nes de lujo, entre ellos alfom-  
bras, vajilla de oro y túnicas, la  
lista de regalos menciona:

“100 ‘cántaros’ de vino,

10 ‘cántaros’ de miel,  
18(?) ‘cántaros’ de aceite de  
oliva.”

(Texto de Mari  
ARM 7 n.º 253)

En fin, otros textos men-  
cionan cantidades de aceite de  
oliva contabilizadas juntamen-  
te con otras de vino y cerveza.  
Todo lo referente al aceite se de-  
talla con exactitud:

“1 ‘GUR’ (≈300 l) de acei-  
te para las raciones de aceite  
de Palacio;

10 ‘SĪLA’ (≈ 10 l) de aceite  
purificado para la casa de los  
almazareros:

es lo que he recibido de *NN*<sub>1</sub>.  
1 ‘BĀN’ (≈10 l) para el alma-  
cén de aceite de oliva:

es lo que he recibido de *NN*<sub>2</sub>.”

(Texto de Mari  
ARM 22 n.º 265)

Aparte de su utilización en  
la cocina, se empleaba también  
con otros fines, p.e. para la “un-  
ción del rey”, “para ungir a las  
tejedoras enfermas”, “para el  
banquete funerario del rey”,  
“para el funeral de los antepa-  
sados”, “para ungir a la tropa”,  
o “para ungir los carneros” de  
los pastores palaciegos. Y de

un modo muy especial, el aceite se destinaba a los dioses, como atestiguan decenas de textos.

Se trata sin duda de un aceite especial. Y, en efecto, en Mari fue muy importante la fabricación, manipulación y distribución de aceites aromatizados y de perfumes elaborados en base a excipientes grasos, entre los que se cuenta el aceite de oliva. Los ingredientes aromatizadores fueron siempre de origen vegetal: mirto, cedro, ciprés y enebro entre otros. El proceso se basaba en la molturación y pulverización de los ingredientes vegetales y en su mezcla y posterior maceración o cocción en aceite (no parece que se recurriera en Mari a la destilación). Los aceites aromatizados se destinaban al cuidado corporal y la cosmética, en especial del rey o personajes importantes a quienes se les ofrecía como obsequio honorífico. Obviamente estos aceites aromatizados e intensamente manipulados estaban muy cerca de lo que hoy denominaríamos ‘ungüentos’ y ‘perfumes’, aunque los textos

sigan refiriéndose a ellos como “aceite” (Ī, *šamn*).

### 3.3. EMAR

Mil años después de la destrucción definitiva de Ebla en el siglo XVI a.C. y tres o cuatro siglos desde que se organizaron los archivos de Mari, es decir entre los siglos XV y XII a.C., la cuenca del Éufrates —costura entre la Mesopotamia y Siria— fue la sede de otra potente cultura urbana en torno a la antigua ciudad ribereña de Emar, puerto fluvial y centro caravanero importante y, por lo mismo, muy apetecido por las potencias circundantes.<sup>4</sup>

Se pagaban en aceite las deudas contraídas, incluso cuando eran considerables. Un deudor declara:

“Todo lo que te debo te lo pagaré:

10 ‘siclos’ (≈83 g) de oro puro, aceite (Ī.GIŠ) por valor de 100 ‘siclos’ (≈830 g) de plata, 5 ‘talentos’ (≈150 kg) de material,

(4) Los textos de Emar pueden consultarse en su original cuneiforme y traducción francesa en D. Arnaud, *Recherches au pays d’Aštata, Emar VI*, vols. 1-4, Paris 1985-1987. La abreviatura Msk se refiere al yacimiento actual Tall Maskana seguido del número de su publicación por D. Arnaud.

2 bueyes de buena clase para yugo (...),  
1 esclavo, 1 ‘talento’ de cobre con un peso de 4.000 ‘siclos’ (≈33 kg).”

(Texto de Emar  
Msk 753)

En Emar, el aceite fue también mucho más que alimento de humanos y combustible de lámparas. Es importante señalar que el panteón de Emar y otros datos, como p.e. la arquitectura de los templos, indican que en esta ciudad se manifestaban tradiciones y usos peculiares de las zonas interiores sirias que suplementan las que ya conocíamos por los textos de Ebla y Mari. Ello se hace patente en los rituales religiosos más importantes: la consagración de la NIN.DINGIR del dios Baal, la ordenación de la *maš?artu*, y el festival *kissu*. La interpretación de estos complicados documentos escritos en grandes tablillas de arcilla no es siempre sencilla, pero podemos al menos asomarnos al universo simbólico en el que se mueven. La NIN.DINGIR —secuencia logográfica cuya pronunciación exacta ignoramos— era la suprema sacerdotisa de Baal, divinidad

titular del clima. La *maš?artu* era también una sacerdotisa muy ligada, al parecer, al estamento militar y cuya misión era la de asegurar las bendiciones divinas a la hora de preparar las campañas de guerra.

No podemos adentrarnos en todo ello en esta ocasión, pero sí que insistiremos en el papel importante desempeñado en todo este ámbito por las unciones con aceites especiales y óleos; unción que subraya la función mediadora de estas sacerdotisas entre las esferas divinas y la humanas. Se mencionan p.e. los aceites de cedro y los aceites aromatizados ofrecidos a los dioses a lo largo de complicados rituales que duraban varios días con sus noches, ofertas realizadas por la consagrada una vez revestida de sus ornamentos. Un adivino (LÚ.ḪAL) es el encargado de ungir a la sacerdotisa:

“Antes de la vigilia nocturna se recogerá el aceite aromatizado del templo de la diosa NIN.KUR y de Palacio.

Y, en la puerta, el adivino (LÚ.ḪAL) lo verterá sobre la cabeza de la sacerdotisa NIN.DINGIR,

y cuando los sacerdotes oferentes salgan del templo de Baal, la conducirán a la casa de su padre”.

(Texto de Emar Msk 369)

En las ceremonias de ordenación de la sacerdotisa *mašartu* se sacrifica por la

noche un cabrito y se realizan libaciones de aceite de cedro ante una estela instalada en la techumbre de su casa. Por lo demás, estos aceites aromatizados se mencionan en las listas de ofrendas, siendo muy frecuente el uso de aceite normal en los textos rituales. 🍷🍷🍷🍷

#### 4. EL OLIVO Y EL ACEITE EN LA SIRIA LEVANTINA DEL MILENIO II AC.: UGARIT

Las condiciones geo-ecológicas de la costa siria mediterránea son radicalmente diferentes de las que rigen en el interior. La zona costera comprende una franja de unas pocas decenas de km situada entre el mar y las sierras litorales (Líbano y Antilíbano) con algunos refugios utilizables como puertos. Las ondulaciones culminan al norte en la doble cima del Monte Casio que se alza a 1.730 m prácticamente a orillas del Mediterráneo, en la actual frontera entre Siria y Turquía. Esta franja ha estado habitada permanentemente desde las épocas prehistóricas. Su morfología es la típica de las regiones peri-mediterráneas: una mezcla de fincas y asen-

tamientos agrícolas de cultivo hortofrutícola intensivo, formaciones calizas cubiertas de bosque bajo y surcadas por *wadis* ocasionales y barrancos, pastizales en mesetas kársticas, viejas hondonadas cultivables y, obviamente, viñas y olivares en ‘*terre rosse*’.

Siria puede permitirse retroceder con la mirada 8.000 años y colocarse entre las culturas superiores del Próximo Oriente antiguo, con la que estuvo en permanente contacto y con las que intercambió cultura y tecnologías. Para ello no hace falta retrotraerse al neolítico. Una de las culturas más brillantes del Asia Anterior durante el IV milenio a.C., en pleno período calcolítico, cuan-

do la cerámica policroma de tonos rojos, marrones y blancos sobre fondo claro alcanzó una altísima calidad, recibe el nombre de cultura de Tall H.alaf (6000-4000 a.C.) por el nombre de este yacimiento del noreste de Siria. Unos 400 km al oeste, en la costa mediterránea, se encuentran las ruinas del antiguo emporio Ugarit. Los hallazgos de esa misma época muestran también en Ugarit una cultura floreciente y abundante en cerámica geométrica policroma. Ugarit fue durante los milenios III y II, hasta su destrucción en el siglo XII a.C., el puerto de enlace de la ruta norte que enlazaba el ámbito sirio-mesopotámico con Creta, Micenas y Chipre. Y sabemos que hacia el 2000 a.C. ya se producía allí aceite de oliva.

La documentación escrita proporcionada por las excavaciones de la antigua Ugarit, en marcha desde 1929, es abundante y testimonio de la importancia pluricultural de la ciudad. Los registros lingüísticos más importantes procedentes de Ugarit son los redactados en las lenguas hurrita, hitita, sumeria, acadia y en el dialecto sirio local: el ‘ugarítico’. Los

vehículos gráficos son dos: el cuneiforme silábico-logográfico de importación mesopotámica (sumerio-babilónico), y el local de 30 signos consonánticos, que es el primer ejemplo coherente de anotación alfabética de la historia. La información transmitida en ambos sistemas abarca textos poéticos y en prosa de naturaleza literaria, ritual y ceremonial, legal y jurídica, abundante correspondencia y —de especial interés en nuestro caso— de carácter económico y administrativo. También en relación con el aceite.

En los documentos de Ugarit redactados en el cuneiforme sumerio-babilónico, el “olivo” presenta unas grafías especiales: GIŠ.GI.DÌM, junto con ZÉ.ER.TUM (y *sé-er-TI-*), en las que se transparenta el vocablo acadio importado *sirdu* “olivo”. El “aceite” se escribe abreviado Ì.MEŠ, pronunciado sin duda *šamn* en la lengua ugarítica local. En los textos alfabéticos “aceite” se escribe *šmn*, con la misma pronunciación semítica común. La “oliva” se denomina *zt* (pronunciado *zēt*; recuérdense el árabe *záyt* y el español “aceite”), término que en ocasiones puede designar también,

por metonimia, el “olivar” y el “aceite”.<sup>5</sup>

Tanto las olivas como su aceite están bien presentes en los textos literarios de Ugarit, que constituyen uno de los *corpora* más importantes de la producción poética semítica del milenio II a.C. Las olivas aparecen mencionadas en una escena de banquete celeste al que el dios supremo ha invitado a los reyes y héroes difuntos. Nótese el paralelismo entre el color plateado del fruto del olivo y el áureo del dátil, los dos frutos más notorios de las huertas locales:

“Eran como plata para los invitados las aceitunas (*zt*); como oro para los invitados, los dátiles.”  
(Texto ugarítico KTU 1.22 I)

En cuanto al aceite, los poetas ugaríticos resaltan su uso como loción tras el baño. Una sanguinaria diosa ha masacrado a los asesinos de su divino

novio pateando sus entrañas y medio sumergida en sus sangres. Tras la carnicería

“Le sacaron agua y la lavaron  
con rocío del cielo, con aceite (*šmn*) de la tierra.”  
(Texto ugarítico KTU 1.3 II)

El dios muerto reaparece resucitado, y su retorno es celebrado como el renacer de la naturaleza, manifestado en la incitante combinación de suavidad y dulzura:

“Lloverán aceite (*šmn*) los cielos;  
los torrentes fluirán con miel.”  
(Texto ugarítico KTU 1.6 III)

Hay datos que indican la conexión existente entre los edificios de culto oficial, o ‘templos’, e instalaciones industriales anejas, como p.e. una potente prensa para aceite. La conexión del

(5) La documentación ugarítica en cuneiforme sumerio-babilónico se ha publicado en los volúmenes III, IV y VI de *Le palais royal d’Ugarit*, Paris; en los volúmenes V y VII de *Ugaritica*, Paris, y en la colección *Ras Shamra – Ugarit*, volúmenes VII, XIV, XVIII y XXIII, Leuven. Los textos ugaríticos en escritura alfabética están editados en M. Dietrich, O. Loretz y J. Sanmartín, *The Cuneiform Alphabetic Texts from Ugarit, Ras Ibn Hani and Other Places*, 3rd enlarged ed., Münster, 2013. La abreviatura KTU remite a esta edición.

aceite con el mundo simbólico queda perfectamente ejemplificada en una receta para mitigar los efectos de la borrachera; en este caso la del dios supremo del panteón sirio en el curso de una orgía que acaba con él en el suelo y a revueltas con sus heces y orines. La receta contra la embriaguez es ésta:

“Cataplasma que hay que poner sobre la frente del borracho:

Pelo de perro, y también en la cabeza, la garganta y el ombligo

junto con zumo de olivas (*zt*) sin madurar.”

(Texto ugarítico KTU 1.114)

Nótese que el texto no habla de aceite sino de “zumo de olivas inmaduras” de olor extraño y sabor desagradable, ideales para despabilar borrachos.

Obviamente, y como sucede hoy en día, las menciones del aceite, de las olivas y de los olivares son mucho más frecuentes en la prosa administrativa que en la poesía. En la documentación ugarítica, el “aceite” estaba sujeto a una exacta contabilidad. La medida estándar era el “cántaro” (*kd* ≈ 22 l); muy

rara vez —en contextos de culto— el *dd* (quizás “alcuza”).

Los textos anotan puntualmente las existencias tanto de olivas como de aceite. “En la finca de la Reina junto al (río) *R.*: doscientos cincuenta (cántaros) de olivas (*zt*). Y ciento cincuenta y cinco (entregados) a *NN*.” Como en el uso lingüístico moderno, “olivas” sin más son metonimia por “olivar”, y un texto habla de: “trescientos setenta (cántaros de aceite: ingresos) de las olivas (*zt*) arrendadas en *M*.” El aceite como producto final fue objeto de una atentísima contabilidad, como delata este florilegio de textos administrativos:

“Trescientos treinta (cántaros) de aceite (*šmn*) para *NN*<sub>1</sub>; ochenta (cántaros) de aceite de manos de *NN*<sub>2</sub>.”

“Dieciocho (cántaros) de aceite (*šmn*) a cuenta. Y un (cántaro) de posos.”

“Un cántaro de aceite (*šmn*) de orujo. Falta.”

“Diecisiete cántaros de aceite (*šmn*) que no han salido del palacio real.”

“Catorce (cántaros) de aceite (*šmn*) recogidas por (la señora) *NN*. Y un cántaro

que es aún propiedad de la ciudad.”

“Un ‘talento’ (≈30 kg) y quinientos ‘siclos’ (≈4 kg) de cobre, a cambio de aceite (*šmn*).”

Los jornaleros recibían también determinadas cantidades de aceite (*šmn škrn* “aceite de los jornaleros”) distribuido a través de sus empleadores o capataces.

Sabemos que en Ugarit hubo y se comercializaron diferentes clases y calidades de aceite. P.e. es frecuente la mención del “aceite (*šmn*) de lámpara”, y se contabilizan “dieciséis cántaros de vino, y un cántaro de aceite (*šmn*) para la lámpara de los dioses.” Había “aceite puro / virgen (*šlm šlm*)”, “aceite aromatizado (*šmn ṭb*)”, “aceite de perfumería (*šmn rqḥ*)”, “aceite mirrado (*šmn mr*)” y un misterioso “aceite rojizo (*šmn ššr*)”, o *rouge*. La manteca y otras grasas de origen animal se contabilizaron y tasaron también como aceite. Los registros de aduanas mencionan “tres envases de manteca de ganso (*šmn ūz*, entre numerosas mercancías cárnicas)”, o la reclamación de “sebo de vacuno (*šmn*

*ālpn*)” correspondiente a once granjas.

La cuestión de los precios es delicada ya que sin duda oscilaron debido a las circunstancias más diversas, incluida la calidad del producto. Un texto indica el precio de 1,5 ‘siclos’ (≈12,5 g de plata) por cántaro de ≈20 l. Otros documentos sugieren precios entre 0,4 y 0,5 ‘siclos’ (≈4 g de plata). La *ratio* de intercambio con otros productos no es muy expresiva, pero una tablilla calcula el contravalor de 150 l de trigo por un cántaro de aceite.

El aceite no sólo fue consumido en Ugarit, sino que fue también exportado. Una tablilla menciona

“Seiscientos sesenta y seis (cántaros) de aceite (*šmn*) para *NN*<sub>1</sub>, el chipriota.

Ciento treinta (cántaros) de aceite (*šmn*) para *NN*<sub>2</sub>, a Egipto.

Doscientos cuarenta y ocho (cántaros) [...] para los fabricantes de jabalinas.”

(Texto ugarítico KTU 4.352)

En el Próximo Oriente Antiguo, la ‘administración’, en sus diversas manifestaciones y ni-



veles, cobraba —como sigue haciéndose hoy— por los servicios prestados en los ámbitos de la representación institucional, de la imaginaria simbólica, de la seguridad colectiva y la economía redistributiva. Los impuestos se pagaban tanto en metálico (plata, cobre, bronce, rara vez oro) como en especie, bien en forma de bienes mensurables (básicamente porcentajes de productos agrícolas o ganado), bien en servicios públicos como la milicia y los trabajos forzados en obras públicas (repartimientos vecinales). Estaban sujetos a tales tasas tanto los cabezas de familia individualmente como a través de las colectividades profesionales (gremios: artesanos, mercaderes, ) y locales (poblaciones).

Un texto ugarítico escrito en el signario babilónico menciona tasas a pagar en aceite por una población denominada Uška de Ištar. No es el único. Textos abundantes hablan un lenguaje claro, p.e. haciendo un “listado de los propietarios de Alepo que no han entregado aceite (con cinco *NN*s).” Otro texto ugarítico, en grafía alfabética y conservado casi por completo (29 líneas) contiene la lista de fa-

miliars de una determinada población que estaban obligadas a pagar impuestos sobre el aceite. En la primera entrada línea se lee:

“Un cántaro de aceite (*šmn*) a pagar por *NN<sub>x</sub>*, que vive en la localidad Š.”

Siguen 24 líneas con anotaciones sobre el aceite que deben pagar diferentes individuos. Todas tienen la misma estructura: “X cántaros a pagar por *NN<sub>n</sub>*”. De ellas, unos 18 individuos pagan 1 cántaro cada uno; 3 pagan 2 cántaros; 2 pagan 3 cántaros, y 2 pagan 4. En otros casos el texto está mal conservado o es ilegible. En el verso, al final del documento, se lee esta anotación:

“Total del aceite (*šmn*) de (los olivares de) *NN<sub>y</sub>* a pagar por los habitantes de Š: sesenta y ocho (cántaros) de aceite.”  
(Texto ugarítico KTU 4.313)

Se deduce de todo ello que los habitantes de la localidad Š cosechaban aceite por los que debían pagar impuestos calculados individualmente según

criterios que desconocemos. Parece que el mencionado *NN<sub>y</sub>* era el ‘mayorista’ encargado de re-

caudar el aceite en *Š* y de hacer-  
selo llegar a la administración  
central. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

## 5. EL OLIVO Y EL ACEITE EN LOS MÁRGENES CULTURALES DEL PRÓXIMO ORIENTE: ANATOLIA: Y EGIPTO EN EL MILENIO II AC

**D**urante el Imperio Antiguo y el Imperio Medio fue el gobierno faraónico el que acaparó la actividad comercial. Se enviaban grandes navíos a Fenicia (Biblos) para adquirir ciertos materiales y bienes de los que carecía el país. P.e. la plata que, al ser de importación, tenía más valor que el oro. En los puertos fenicios se conseguía el lapislázuli de origen afgano, así como madera de cedro y resinas del Líbano. El aceite de oliva era uno de esos productos caros, importado por tierra desde Palestina y Fenicia, muy especialmente durante el Imperio Nuevo. En este período los jeques y reyezuelos de las ciudades palestinas y sirias pagaron tributos al faraón sobre todo en esclavos, bienes manufacturados, maderas y aceite de oliva.

Los textos egipcios mencionan con frecuencia grasas y

aceites de diferentes tipos. En Egipto se conocían una docena de plantas oleaginosas, y sus ‘aceites’ y grasas’ fueron usados generosamente en la alimentación, la cosmética, la farmacopea y la medicina. Muy importante fue el empleo de aceites y grasas en el culto a los dioses, en la industria de la momificación y, como ofrenda, en las ceremonias funerarias. Asimismo, desempeñaron un significativo papel en la vida social y política: sus derivados y variedades más exquisitas fueron frecuentemente obsequio diplomático con ocasión de las entronizaciones y las bodas de soberanos extranjeros.

Dicho lo cual conviene matizar, dado que, entre las diversas variedades de aceites y grasas tales como el aceite de ricino, de ciprés, de semillas de lechuga, de lino, de semillas de calabaza, de sésamo, de almendra, de rábano y de amapola, el aceite de

oliva no se dio en Egipto —como tampoco en Mesopotamia— por razones climáticas y ecológicas evidentes. Se lo menciona sólo desde la Dinastía XIX (≈1300 a.C.) con el nombre de *dtw*, cuya pronunciación exacta desconocemos, aunque el lector atento sospechará que esa denominación es un préstamo del sirio-palestino *záyt*; básicamente era un producto caro, importado de Creta, Palestina y el Egeo, que no fue nunca popular.

Muy diferente es el caso de Anatolia, donde las condiciones ecológicas fueron y son muy diferentes. Anatolia, la actual Turquía, fue durante los milenios III y en especial II a.C., donde nació y se desarrolló el poderoso “País de Ḫatti”, el tercer protagonista de la historia del Próximo Oriente antiguo junto con los otros dos grandes imperios: Asiria-Babilonia en Mesopotamia y Egipto en el valle del Nilo. Este estado y la lengua oficial han recibido en la historiografía la denominación de “hitita”. La lengua hitita que se escondía bajo la

escritura cuneiforme pudo ser básicamente comprendida en las primeras décadas del siglo. Se constató con sorpresa que “el hitita” era una lengua perteneciente al tronco indoeuropeo y superpuesta o adyacente a la de los pobladores autóctonos, los llamados “háticos”, de cuyo lenguaje no-indoeuropeo han quedado restos documentales incrustados en la tradición hitita. En todo caso, la capa cultural de lengua indoeuropea sobre la que se levantó el estado “hitita” dejó constancia de sus diferentes hablas en unas 25.000 tablillas de arcilla escritas en una variante cuneiforme babilónica adaptada a las características locales. En esas tablillas se registra ampliamente la primera lengua indoeuropea históricamente documentada —el “hitita”— emparentada con el sánscrito, el persa antiguo, el griego, el latín, el celta, el protogermánico y el paleoeslavo.<sup>6</sup>

En el “País de Ḫatti” se cultivó el olivo en zonas protegidas de los vientos invernales y situadas entre 700 y 1000 m.

---

(6) El corpus de textos escritos en hitita ha sido indexado por E. Laroche, *Catalogue des Textes Hittites*, Paris 1971 y ss. (con varios suplementos); los textos se han editado básicamente en las colecciones *Keilschrifturkunden aus Boghazköi*, Berlin 1921-1972; *Studien zu den Bogazköy-Texten*, Mainz 1965 y ss.

Los textos son, sin embargo, poco explícitos sobre el cultivo del árbol. Una donación regia menciona una viña con olivos e higueras. Otro texto, éste de carácter religioso, se refiere a un campo de unas 10 ha con 2 viñas y 300 olivos; en el mismo texto se habla de un “olivar” y 20 olivos juntamente con una era y campos de labor.

El peculiar uso hitita del cuneiforme babilónico no nos permite distinguir con claridad entre “aceite”, “oliva” y “madeira de olivo”, escrito todo ello GIŠ *SERTUM*, herencia de la lengua acadia *sirdu* “olivo, olivar, oliva” y “aceite (de oliva)”. A veces ayuda el contexto, p.e. si acompaña un adjetivo como “puro” o “claro” con que podría denominarse el “aceite virgen”. El aceite fue siempre en el anatólico “País de Ḫatti” un alimento importante de hombres y dioses. Se empleaba generosamente en las ofrendas juntamente con el vino y la manteca. En esas ocasiones se untaba el pan en aceite. Y se rociaban los caminos con aceite fino aromatizado para atraer a los dioses.

Precisamente este tipo de aceite fino, u óleo, se empleaba en medicina, en el cuidado cor-

poral y como protección contra todo tipo de males. El aceite fino se vertía sobre la cabeza de la parturienta; y con él se ungía asimismo al general que mandaba la tropa, sus caballos, y su carro de guerra con todo el armamento. Con él se ungía al rey en la ceremonia de su coronación e investidura como sumo sacerdote de la diosa del Sol. La relación entre la realeza y los óleos era tan íntima que la unción regia se lleva a cabo incluso en el “ritual del sustituto regio”: para evitar la eliminación violenta del rey se entronizaba por un tiempo a un condenado cuya muerte, de producirse, frustraría la del soberano auténtico. Pues bien: a ese falso rey, revestido de las insignias reales e instalado en el trono aunque condenado a muerte, se le ungía como se había hecho con el titular de la corona.

La unción de la cabeza de la novia con óleo en la ceremonia matrimonial y durante sus complicados preparativos era de suma importancia tanto en el ámbito del “País de Ḫatti” como entre sus vecinos hurritas. Se ha conservado afortunadamente parte de la correspondencia —redactada

parcialmente en lengua hurrita y acadia (la lengua internacional de la época)— entre el rey Dušratta de Mittanni y “su hermano” el faraón Amenofis III (siglo XIV a.C.), en la que, entre otros asuntos de alta diplomacia internacional, se trata de la boda de la hija de Dušratta con el faraón, en cuya ocasión la princesa debería ser ungida con óleo. La misiva comienza con los formulismos y saludos de rigor,<sup>7</sup>

“A Nimmuriya (Amenofis), el rey del país de Egipto, mi hermano, dile:

Esto es lo que dice Dušratta, el rey del país de Mittanni, tu hermano:

‘Yo estoy perfectamente. (Y deseo) que también lo estés tú.’”

(Texto en Knudtzon n° 17: 1 y ss.)


En los centenares de línea que siguen a lo largo y ancho de 13 apretadas tablillas se citan una serie de valiosos regalos enviados a la corte egipcia por el soberano hurrita. Entre ellos se citan

“para mi hermana, (...) envió un juego de pectoral, un juego de pendientes de oro, una estatuilla de oro y una arqueta de piedra llena de aceite aromatizado.”

(Texto en Knudtzon n° 17: 44)

(...) “Para ti (Amenofis) envió de regalo una arqueta de piedra llena de aceite aromatizado y un juego de pedrería engastado en oro.”

(Texto en Knudtzon n° 26: 65)

Un obsequio igual es destinado a Teye (madre del faraón), y a Taduḥepa (la hija desposada del rey de Mittanni). Los regalos al faraón incluyen varios óleos y aceites finos “puros” y aromáticos con mirra, mirto, bálsamo, oleandro y otras mezclas. Del mismo modo, la princesa Puduḥepa, hija del soberano hitita Ḫattuṣili III (siglo XIII a.C.), se llevó consigo aceites aromáticos al viajar a Egipto para contraer matrimonio con el faraón Ramsés II. 

(7) Texto acadio en J.A. Knudtzon, *Die El-Amarna-Tafeln mit Einleitung und Erläuterungen*, Leipzig 1915, vols. 1 y 2.

## 6. ACEITE, UNA EPIFANÍA

**E**l hombre es un animal que utiliza signos, y que se pone en contacto con sus semejantes mediante la comunicación simbólica.

Por ello, las cosas no son lo que son. Son lo que significan. Todo lo que existe y es percibido por el hombre significa algo, es un signo que sobrepasa el dato de su mero ‘estar’, p.e. un guijarro o una alcuza de aceite.

En esto están de acuerdo todos: los adivinos babilónicos, la payasa Gelsomina en *La Strada* y el inevitable Heidegger. Si se trata de un producto cultural realizado por un agente humano, el significado se multiplica exponencialmente. Y si el dato es lingüístico, la complejidad semiótica alcanza proporciones descomunales.

En el caso del aceite y su entorno, el potencial significativo es intenso en el nivel primario del dato natural “olivo” en cuanto producto de la primera manipulación humana del silvestre *Olea oleaster* y sus sucesivos injertos hasta conseguir el *Olea europaea* L. El alejamiento progresivo de la naturaleza hacia la cultura tuvo concomitantes reflejos se-

mióticos, algunos muy radicales que situaron el árbol en un plano sagrado y (semi-)divino. Ello se manifiesta de manera más clara todavía en la complejísima realidad de la oliva, comparada por su brillo y según los matices que va adquiriendo durante su maduración, a las joyas y a los metales preciosos. Y alcanza su máxima intensidad significativa en el aceite y sus empleos, tanto en su estado natural como si es ennoblecido con aromas y convertido en ungüento que sana, en puerta hacia una nueva existencia, y en unción que sacraliza al ungido. El aceite es una grasa cuya característica más peculiar es la de “aceitar”: lubricar, suavizar, disminuir la fricción. Desempeña así un papel de intermediación entre polos o estadios aparentemente irreconciliables como “adentro” y “afuera”, “antes” y “después”, “vida” y “muerte”, “luz” y “tiniebla”.

Más que mero alimento, condimento, fuente de energía, y más que todo ello a la vez. El olivo es sagrado. Sus ramas señalan a la vez la paz y la victoria. Su fruto y su zumo son signos de fecundidad, pureza, fuerza.

## 7. NOTA BIBLIOGRÁFICA

**E**ste trabajo es básicamente un extracto de fuentes primarias. Al paciente lector le sugerimos consultar la bibliografía de esas fuentes en las notas al pie relativas a los respectivos

*corpora* textuales. Esas notas son las no. 1 (textos griegos y latinos); 2 (textos de Ebla); 3 (textos de Mari); 4 (textos de Emar); 5 (textos de Ugarit); 6 (textos hititas), y 7 (textos de El-Amarna).



## EL ACEITE DE OLIVA EN LA CULTURA ISLÁMICA LEVANTINA: ESPIRITUALIDAD Y VIDA COTIDIANA<sup>1</sup>

---

---

BELÉN CUENCA ABELLÁN

Investigadora post-doctoral “Margarita Salas”  
Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

**RESUMEN:** El tratamiento de un tema tan amplio como la presencia del aceite de oliva en la cultura islámica requiere de la elección de ciertos aspectos concretos que giren en torno a ello. El islam —en tanto sistema cultural, además de religioso— ha estado relacionado desde sus inicios con diversos elementos vegetales, como las palmeras, los granados, las vides y el olivo, así como con sus frutos. No es de extrañar, pues el islam se gesta y evoluciona desde el corazón de las culturas antiguas del Mediterráneo, donde ya estaban presentes los citados vegetales. Todos ellos forman parte tanto de la vida espiritual como cotidiana de las sociedades islamizadas mediterráneas, donde hay que ubicar a los musulmanes, pero también a judíos y cristianos.

En el presente escrito se abordará con especial atención la presencia del aceite de oliva en la cultura islámica hispana medieval y moderna, desde su presencia en los textos sagrados hasta la potencialización de industrias relacionadas con su cultivo y comercialización. En concreto, por la temática del espacio de publicación, la atención recaerá en los territorios que conformaron posteriormente la Corona de Aragón y el Reino de Valencia, espacios donde se mantuvo con un fuerte arraigo la tradición islámica derivada de al-Andalus en el seno de las sociedades mudéjar y morisca.

**PALABRAS CLAVE:** Aceite de oliva, islam, *Šarq al-Andalus*, Reino de Valencia, mudéjares, moriscos.

**Title:** *Olive oil in Islamic Culture in the east of Iberian peninsula: spirituality and daily life.*

**ABSTRACT:** The treatment of a topic as broad as the presence of olive oil in Islamic culture requires the choice of certain specific aspects that revolve around it. Islam —

---

(1) Esta publicación ha sido financiada por la Unión Europea “NextGenerationEU”, por el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia y por el Ministerio de Universidades, en el marco de las ayudas Margarita Salas para la Recualificación del sistema universitario español 2021-2023 convocadas por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla.



as a cultural system, as well as a religious one— has been related since its beginnings to various plant elements, such as palm trees, pomegranates, vines and olive trees, as well as their fruits. It is not surprising, since Islam was created and evolved from the heart of the ancient cultures of the Mediterranean, where the aforementioned vegetables were already present. All of them are part of both the spiritual and daily life of Mediterranean Islamicated societies, where Muslims, but also Jews and Christians, must be located.

In this paper, the presence of olive oil in medieval and modern Hispanic Islamic culture will be addressed with special attention, from its presence in sacred texts to the potentialization of industries related to its cultivation and commercialization. Specifically, due to the theme of the publication space, attention will fall on the territories that later formed the Crown of Aragon and the Kingdom of Valencia, spaces where the Islamic tradition derived from al-Andalus was maintained with strong roots within Mudejar and Morisco societies.

**KEYWORDS:** olive oil, Islam, *Šarq al-Andalus*, Valencia Kingdom, Mudejars, Moriscos.

## 1. INTRODUCCIÓN

Tres morillas me enamoran en Jaén: Axa, Fátima y Marién.  
Tres morillas tan garridas iban a coger olivas,  
Y hallábanlas cogidas en Jaén,

Axa, Fátima y Marién  
(en Janés, 2004: 21).

En diciembre de 2007 y hasta abril de 2008 la Fundación El Legado Andalusi<sup>2</sup> realizó la exposición *Tierras del Olivo*, donde se mostraron más de cuatrocientas

piezas vinculadas a la historia del olivo, de los olivares y del aceite en la península Ibérica. En esta muestra, que tuvo varias sedes entre Jaén y Sevilla, la cultura islámica penin-

---

(2) Queremos dar las gracias a Eduardo Gorlat, artista multidisciplinar bajo el nombre “EduartGranada”, que nos permitió acceder a muchos materiales vinculados al catálogo publicado con motivo de la exposición *Tierras del Olivo*, de la cual participó en el comité científico. Recomendamos también la lectura de su reciente publicación: “EduartGranada: una revisión emocional de al-Ándalus desde el Arte”, eHumanista/IVITRA, 24 (2023): 72-89.

sular y su estrecha relación con este producto fue protagonista, como también lo son en las mismas condiciones la cultura fenicia, íbera o romana. Al fin y al cabo, todas ellas son ecos culturales del Mediterráneo. Sin embargo, la historia cultural del islam en la península Ibérica, no solamente en época andalusí, sino también en los periodos mudéjar y morisco, ha ocupado escasas líneas en comparación con las grandes revoluciones culturales que supuso el contacto con otros pueblos del Mediterráneo, desde la perspectiva ibérica, oriental. En un ámbito más cotidiano, todavía se perpetúa la idea de una invasión musulmana que impuso una forma de vida sustancialmente distinta a la anterior y, tras siglos de dominación, fue expulsada. Esta idea, cabe colegir que equivocada y reduccionista, conlleva a ciertos prejuicios muy arraigados en buena parte de la sociedad española que no permiten establecer un reconocimiento de lo islámico como parte integrante de su propia identidad, como si al-Andalus, el islam o el mundo morisco fueran entidades ajenas a la realidad cul-

tural europea y peninsular (ver González, 2014: 60 y ss.).

Este trabajo se desarrolla con el objetivo de traspasar esas ideas poniendo de manifiesto la enorme cantidad de patrimonio cultural material e inmaterial islámico relacionado con la producción de aceite de oliva y que forma parte del paisaje cotidiano diario actualmente. Se debe reconocer que, gracias a la exposición citada, para Andalucía se superaron muchos de estos prejuicios culturales vinculados a lo islámico, asimilando que el uso culinario, por ejemplo, del aceite de oliva es algo que era común a las sociedades romanizadas pero que, durante el tiempo andalusí, mudéjar y morisco, se mantuvo vivo. En este escrito se hará referencia a otro espacio distinto, todavía hoy fuertemente arabizado: el Levante peninsular —en árabe *Šarq al-Andalus*—, y, en concreto, al territorio que históricamente ocupaba el Reino de Valencia. En este contexto territorial —y cultural—, se ha podido comprobar gracias a la investigación de fuentes documentales escritas, arqueológicas y etnográficas, que el aceite de oliva formaba parte fundamental de

la economía de la zona, vinculada a la sociedad islámica, pero también estaba presente en la espiritualidad, en diferentes tipos de rituales, gastronomía, creación artística, salud corporal, medicina, etc.

Esta aportación se divide en tres epígrafes: el aceite de oliva y su papel en el mundo espiritual islámico hispano, con un análisis desde lo que implica su materialidad hasta su significado simbólico; en segundo

lugar, un acercamiento al cultivo y producción de aceite en el *Šarq al-Andalus*; en tercer lugar, se alude a la presencia del aceite de oliva en las sociedades mudéjares y moriscas del Reino de Valencia, insertas en la Corona de Aragón, y las consecuencias que tuvo su uso para estas comunidades conservadoras de la cultura islámica, vivida en minoría desde el siglo XIII hasta la Expulsión de 1609.

## 2. EL ACEITE DE OLIVA, FUENTE DE LUZ ESPIRITUAL

Dios es la Luz de los Cielos y de la Tierra. El ejemplo de Su Luz es como un nicho en donde hay una lámpara; la lámpara está en un cristal, y el cristal, brillando como una estrella radiante parecida a una perla, encendida del aceite de un bendito olivo que no es del este ni del oeste. El aceite casi da luz de sí mismo, aunque ningún fuego lo toque. ¡Luz sobre luz! Dios guía a Su Luz a quien Su Voluntad dispone. Dios presenta parábolas para la gente. Dios posee pleno conocimiento de todas las cosas (El Corán, 24:35).

El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva forman parte de las culturas islamizadas desde sus inicios, y también desde lo máspreciado de su ortodoxia, forjada en el seno de los territorios

de influencia griega, romana y persa del Mediterráneo Oriental. El islam, en tanto sistema cultural más allá del hecho religioso (ver González, 2013), absorbe de forma natural y en continuidad las tradiciones co-

tidianas y espirituales propias de las sociedades previas, las cuales se transforman y desembocarán en esas sociedades *islamizadas*.<sup>3</sup> Este hecho cultural es bien conocido, sobre todo en la presencia cotidiana del aceite de oliva, pero se ha puesto en evidencia con menos frecuencia la importancia del aceite de oliva en diversos usos rituales y/o espirituales del contexto islámico.

En la cita introductoria se puede observar cómo el olivo, y su producto, la oliva, de la que se extrae el aceite, tiene un papel esencial a lo largo de los textos coránicos, fuente escrita presente a diario en la vida de las sociedades musulmanas. Además del olivo, otros vegetales y frutales tienen protagonismo en el Corán, simbolizando el paisaje de frescura y bienestar al que accederán los bienaventurados cuando alcancen la vida eterna en el Paraíso (Silva, 2011: 41). En el desarrollo de las suras coránicas se recogen multitud de aleyas que aluden a los granados, las palmeras datileras o las vides, vegetales

que también están presentes en el contexto literario y visual tanto cristiano como judío, así como de las religiones egipcia, mesopotámica o persa. No obstante, es interesante llamar la atención sobre la comparación expresa del aceite de oliva con la Luz de Dios, es decir, con el brillo de la divinidad, una característica que podría alcanzar también la palmera datilera dentro del conjunto de los vegetales luminosos que dibujan el Paraíso islámico.

La dotación de brillo a aquellos elementos relacionados con el ámbito de lo sagrado, y al propio concepto en sí como una característica principal de Dios (Janes, 2000: 94-95), está presente en la mayor parte de las culturas preislámicas del Mediterráneo. Sin embargo, por realizar un acercamiento desde culturas religiosas circundantes, tanto en el Imperio Romano de Oriente como en el Imperio Persa se reforzó, a nivel literario y visual, esta asociación del brillo con la representación abstracta de lo sagrado. Algunos de los recursos que se utilizaban

---

(3) Para una mejor comprensión del término, remitimos a la definición del concepto inglés *islamicate*, desarrollado por Marshall Hodgson (1977: 46).

frecuentemente para ello son bien conocidos: el uso del dorado para marcar diferencias entre el plano de lo terrenal y lo espiritual —color característico del aceite de oliva—, dota así de la luminosidad a todo aquello situado en el plano celestial; la utilización de la técnica del mosaico vidriado o el uso del vidrio para contener especies rituales, un elemento que deja entrever la transparencia y que también ayuda a potenciar el brillo lumínico con el fin de despertar emociones concretas en el espectador (Cuenca, 2024: 14).

En muchos casos, como es sabido, estos líquidos eran óleos o aceites mezclados con esencias específicas. Otro recurso habitual en el arte, sobre todo en los programas iconográficos que completan la arquitectura de los templos, es el llamado estilo *enjoyado* —*jewelry style*— (Calvo, 2008: 94-95) con la representación de joyas, piedras preciosas y perlas, fuentes de luz, que acompañan a elementos vegetales, reproducciones de ciudades, y distintos objetos, y otorgan dignidad y suntuosidad al sujeto sobre el que se sitúan (fig. 1).



Fig. 1. Detalle de los mosaicos del mihrāb de la Mezquita de Córdoba (s. X).  
Imagen de la autora.

Estos recursos, que conforman una visualización de lo sagrado y potencian la experiencia estética ritual, fueron asimilados por las artes islámicas iniciales: arquitecturas, ilustración, relieves, poesía, literatura, etc.

El aceite de oliva en estos contextos rituales islámicos jugó un papel fundamental por diferentes motivos: el primero, por la carga simbólica que ofrece su materialidad, que lo hace una pieza clave del desarrollo de la liturgia, en su vinculación con la luz y el brillo; y el segundo, porque es una sustancia práctica que permite la iluminación de los espacios, tanto sagrados como más cotidianos. En los lugares de culto o de práctica ritual los candiles o lucernas se situaban en zonas específicas que permitían crear un juego de luces y sombras, que podía afectar directamente a las emociones experimentadas por la comunidad de creyentes (Cuenca, 2024: 14 y ss.). Un buen ejemplo de ello pudo ser la mezquita de Córdoba, donde se conoce que, en época califal, del centro de la cúpula que antecede al mihrāb colgaba una enorme araña de

plata con lamparillas (Calvo, 2008: 98), que prendían con el uso del aceite.<sup>4</sup> Este enorme foco de luz tenía la misión de ayudar a la expansión del brillo de los mosaicos durante la oración comunitaria del viernes, iluminando el espacio que ocupaba el califa y, a su vez, dejando en penumbra el resto de las naves de la mezquita. Cabe colegir que este recurso lumínico, posiblemente, fue reproducido en otras mezquitas tanto magrebíes como orientales y, por supuesto, en las andalusíes.

Como es natural, el aceite también era utilizado para las lámparas que iluminaban a diario la mezquita, generando un ambiente íntimo y de recogimiento en un espacio que poseía pocos vanos o ventanas. Así queda manifestado en la aljama cordobesa, ya citada, o en los testimonios que se han conservado en los muros de alquibla en la rābita califal de Guardamar del Segura (Alicante), también fechada en el siglo X. En este lugar de retiro espiritual se preservan los huecos, cerca de cada mihrāb (fig. 2), donde se colocaban los candiles o lampa-

(4) En algunas ocasiones también se utilizaba la cera.





Fig. 2. Detalle de hueco para candil. Yacimiento arqueológico de la Rábida califal de Guardamar del Segura, Alicante (s.X). Imagen de la autora.

rillas de aceite de cerámica que iluminaban las celdas de los morabitos, además del calcinado de la pared que confirma su uso.

Otro espacio relacionado con la espiritualidad y el cuidado del cuerpo, donde se ha corroborado el uso habitual de productos hechos con aceite de oliva, es el *hammam* o baño de

vapor. El intelectual granadino Ibn al-Jaṭīb, en el siglo XIV, testimonia que los baños servían para “reblandecer el cuerpo, abrir los poros, eliminar la suciedad, reducir la plétora y las ventosidades, evitar la fatiga y preparar el cuerpo para ingerir alimentos”<sup>5</sup>. En todo el contexto territorial andalusí está documentada la existencia de ba-

---

(5) Recuperado: <https://legadonazari.blogspot.com/2020/03/exposicion-los-banos-en-al-andalus.html>> [consulta 25/05/2024].

ños (Viguera Molins, 2019: 18), bien para su utilización como espacio de abluciones —limpieza ritual antes de acceder a la mezquita— o bien como lugares para la salud corporal, purificada gracias al vapor y al sometimiento del cuerpo a diferentes temperaturas (ver Moreno, 2014-2016). En efecto, este uso de los baños existía en época preislámica, siendo una de las prácticas que el entorno cultural islámico conservó con más ahínco hasta hoy día. En estos lugares, en efecto, se utilizaba el aceite para la iluminación interior —vestuarios, zona de letrinas, salas—, ya que son espacios que también se constituyen en un ambiente íntimo. La luz quedaba matizada por el vapor y también procedía de las lucernas abiertas en la cubierta, que servían para regular la presencia del vapor.

Las particularidades del uso de productos hechos con aceite de oliva en los baños de vapor serán tratadas en el último punto, ya que la docu-

mentación conservada tanto para el caso aragonés como el del Reino de Valencia ofrece gran cantidad de información sobre estos lugares, pero ya en época postandalusí<sup>6</sup>. Los documentos de archivo permiten observar, así como reconstruir, el uso continuado de estos espacios en un entorno cristiano a través de la permisividad de la Corona de Aragón con las prácticas islámicas mudéjares y moriscas.

Por último, otra de las prácticas rituales donde parece que pudieron utilizarse distintos tipos de aceites aromatizados es en el rito de enterramiento islámico. Si bien es cierto que este proceso de limpieza, amortajamiento y depósito del cadáver en la tumba está dotado de solemnidad y sencillez, en algunos casos vinculados a personajes relevantes —califas, sultanes, emires...— los cronistas mencionan el uso de perfumes, plantas aromáticas, inciensos y aceites, como la algalia (Ponce, 2002: 116-117).

---

(6) Término acuñado por el profesor Luis Bernabé Pons (2021: 53) para hacer referencia a la presencia del islam sin al-Andalus.



### 3. EL CULTIVO DEL OLIVO Y EL USO DEL ACEITE DE OLIVA EN EL ŠARQ AL-ANDALUS (SIGLOS VIII AL XIII).

Según refiere el cronista Al-Razi, en el siglo X: “Al-Ándalus es generosa en seda, dulce en miel, completa en azúcar, iluminada en cera de candelas, abundante de aceite, y lujosa de azafrán” (en Villagra, 2018: 8). Cuando se requiere abordar una cuestión tan amplia como el cultivo y la explotación del aceite en el contexto andalusí se debe recurrir a las fuentes escritas o crónicas de la época (Marín, 2005: 29-33).<sup>7</sup> Sin embargo, estas fuentes para el *Šarq al-Andalus* son escasas hasta la época taifa del siglo XI (Rubiera, 1985: 28). La mayor parte de la investigación ha focalizado su atención en el desarrollo del cultivo del olivo en el periodo andalusí en lo que hoy es Andalucía, famosa precisamente por ser, en la actualidad, la mayor productora de aceite de oliva de la península. No obstante, cabe colegir que al-Andalus no solamente ocupaba lo que en la actualidad es la Co-

munidad Autónoma de Andalucía, sino que al-Andalus es la referencia territorial en árabe para toda la península Ibérica. Por tanto, en cada espacio que compuso el marco andalusí, las variedades, los cultivos y la producción pueden ser diferentes.

En este epígrafe se pretende profundizar en la región conocida como el *Šarq al-Andalus*, el Levante peninsular, que posteriormente conformará parte de la Corona de Aragón con la codificación del Reino de Valencia a lo largo del siglo XIII (Ferrando, 2010: 99-102).

El Levante peninsular ha constituido una puerta constante de acceso y comunicación para los pueblos autóctonos con los del Mediterráneo. El olivo parece llegar a la península Ibérica con la expansión fenicia, en el siglo VIII a.e.c. (Íñiguez, Paz, Sánchez, 1999: 5), siendo la extracción del aceite un procedimiento simplificado hasta el siglo VI a.e.c., cuando

(7) La mayor parte de ellas aluden a la gran producción aceitera de la comarca del Aljarafe en Sevilla. Ver en Martínez (2007: 170).

se confirma la existencia de las primeras almazaras (Martín, 2013: 117-118). Sin embargo, su explotación y comercialización pudo ser todavía escasa en aquel momento, siendo la cultura romana la que empuja su cultivo masivo en tierras mediterráneas y especialmente en la península Ibérica (ver Martín Ruiz, 2013; Blázquez, 1997: 23). Estas estructuras previas, de época romana y tardorromana, para cultivar, producir y exportar aceite de oliva fueron las que continuaron en uso y sofisticó la sociedad andalusí con posterioridad, incluso incorporando nuevas técnicas de cultivo y nuevas especies vegetales (García, 1988: 184).

Se debe tener en cuenta que el paisaje que conformaba el *Šarq al-Andalus*, sobre todo en lo que hoy se conoce como la Comunidad Valenciana y sus fronteras con Aragón, es uno de los más abruptos y montañosos de la península Ibérica, con espacio para extensos valles longitudinales (Benito, 1990: 61) que fueron aprovechados para distintos tipos de cultivo de una variedad extensísima de especies vegetales, entre ellas el olivo en los espacios de secano.

Las zonas de Huerta -Valencia, Alicante y Murcia- continúan siendo famosas hoy por los llamados “secanos mejorados” (Azuar, 1990: 85) que comenzaron a extenderse en el periodo andalusí -ss. IX-XI- siguiendo la tradición romana, como se ha indicado con anterioridad. Este fenómeno se debe a la importancia del entorno periurbano (Rubiera, 1987: 128), por un lado, y a las comunidades rurales que habitaban los alrededores de las zonas de cultivo y que desarrollaron diferentes técnicas de explotación de manantiales subterráneos. Junto a estos cultivos de secano “mejorados”, existían zonas de secano tradicional y las zonas de regadío, importantes por la compleja red de canalización de agua gracias a las acequias, los azudes, partidores, etc., como sucede en el caso de Elche y sus huertos de palmeras o Valencia. No obstante, como confirmaba Rubiera (1985: 30-32), es lógico que las fuentes árabes no ofrezcan demasiada información los primeros años de la arabización e islamización del Levante peninsular pues se trataba de una zona con escaso desarrollo urbano. La importancia de las

ciudades como Valencia, Denia o Alicante se vislumbra a partir del siglo XI. Por desgracia, cuando el centro de poder se encuentra en otros lugares —Córdoba, Sevilla, Zaragoza...—, los cronistas focalizan su atención en esos entornos poderosos, de modo que solamente se pueden reconstruir ciertos ecos acerca del cultivo del olivo en el *Šarq al-Andalus* en los primeros siglos de la islamización precisamente por la lógica antropológica y etnológica que ofrece su clima, situación y punto de comunicación con el resto del Mediterráneo. No obstante, autores como el citado al-Idrisi, al-Udri o Ibn Saʿid al-Magribī, que sí describen el *Šarq al-Andalus*, confirman la presencia del secano mejorado en el territorio alicantino donde se cultivaba olivo y se producía aceite, vino, pasas, higos y frutas (Azuar, 1990: 86). Así, en la descripción que ofrece el geógrafo al-Idrisi en el siglo XII sobre la ciudad de Alicante, la cual califica de pequeña, pero con buenas construcciones, se puede comprobar que era famosa por la exportación de aceite que, desde Sevilla, llegaba al puerto de Alicante y se enviaba “al extremo de Oriente y de

Occidente, por tierra y por mar” (ver de Epalza, 1985: 223), noticia en referencia al aceite sevillano que también transmite al-ʿUdri (Martínez, 2007: 173). Al-Idrisi también dice de Alicante que “Hay muchas frutas y hortalizas, higos y uvas” (de Epalza, 1985: 231).

Otro ejemplo interesante es el de Xàtiva como productora y exportadora de aceite, caso citado por el cronista al-Zuhri en el siglo XII (Rubiera, 1987: 129). Al-Zuhri señala que las Islas Baleares importaban aceite de oliva de Xàtiva. Al-Udri también alude a la importancia de la arboricultura, especialmente en sus referencias a la extensión de los jardines con árboles que circundaban Xàtiva (Rubiera, 1987: 129), una tierra que llamó la atención de los cronistas por su fertilidad.

Los usos culinarios recogidos en los tratados andalusíes son otra fuente interesante a la que recurrir. Como bien señala Expiración García (1996: 228), gran experta en alimentos, tratados y cocina en al-Andalus, las grasas vegetales, como el aceite de oliva, ocupaban un espacio fundamental en la alimentación de la sociedad andalusí, debido

a que su dieta se basaba, principalmente, en el consumo de cereal, verduras y frutas de proximidad. Se conoce que los olivares de la Andalucía oriental y del Levante peninsular eran los más famosos según los tratados de *ḥisba*. El cronista Ibn Adun, citado por García (1996: 228), deja patente en su obra las diferentes variedades tanto de oliva como de aceites derivados de ella, así como de cuánta cantidad podía venderse, en qué lugar del mercado (*zoco*) se podía comercializar el aceite de oliva, etc. Se puede observar que es un producto fundamental. Gracias a estos tratados también se posibilita la profundización en qué usos culinarios tenía, como por ejemplo su utilización, junto con grasas animales, para hacer frituras de pescado (García, 1996: 227-228). También es importante atender a las fuentes médicas o farmacológicas, donde los expertos andalusíes recomendaban el consumo del aceite de oliva por encima de otras grasas vegetales o animales (García, 1995: 53).

Manuela Marín (2005: 54) afirma que “Los recetarios, como testimonios de la historia del gusto, pueden también ilus-

trarnos acerca de una serie de fenómenos culturales y sociales raramente documentados en otro tipo de fuentes y, por tanto, merecen ser analizados cuidadosamente”. Por medio de los tratados de alimentación andalusíes junto a la permanencia de ciertas costumbres alimentarias que, del mismo modo que los topónimos o el patrimonio cotidiano, quedaron encapsulados en la tradición levantina, parece plausible la posibilidad de reconstruir una sólida línea que conecte algunos hábitos contemporáneos con elementos agrícolas, referentes a los gustos, y de usanzas nutricionales y de consumo de aquel periodo.

En el caso del *Šarq al-Andalus* se conservan muchos de estos productos que forman parte del acervo cultural-gastronómico ligado al ámbito islámico hispano, al igual que sucede con toda la toponimia árabe preservada en el territorio castellanense, valenciano y alicantino. Sin embargo, en los recetarios andalusíes el aceite de oliva era una grasa vegetal seguramente tan habitual que no aparece mencionada con tanta frecuencia, pues sería compartida por los platos que requerían de di-

cha materia grasa para elaborar el guiso o la fritura. Algo similar ocurre con las especias y condimentos. Tal vez donde aparece reflejado el uso del aceite de oliva con más constancia es en las recetas de dulces, que curiosamente son los productos de consumo que más se han mantenido anclados en la tradición originaria. Como menciona Expiración García (1995: 53), los dulces andalusíes se dividían en dos tipos: los *qaṭāʿif* (fritos) y los horneados. En el caso del Levante se siguen elaborando almojábanas —en árabe *muḥabbanāt*— que en la Vega Baja son típicas de las ciudades de Orihuela —Urḡula—, Elche

—Ilšh— o Torrevieja. También se ofrecen como postre típico en Xàtiva, una de las ciudades más importantes del *Šarq al-Andalus*. En todos los casos se elaboran, y se elaboraban, con aceite de oliva. Otro de los dulces más famosos de la tradición popular valenciana, estrechamente ligado a las Fallas, son los buñuelos —en árabe *isfaný*—, cuya receta andalusí indica que se freían en abundante aceite de oliva, tal y como se continúa haciendo hoy día. Otros dulces que incluyeron aceite de oliva en su preparación fueron las mantecadas o las rosquillas, a las cuales se añadía agua de rosas o azahar (García, 1995: 53).

#### 4. EL ACEITE DE OLIVA EN LOS CONTEXTOS MUDÉJAR Y MORISCO EN EL REINO DE VALENCIA

El tiempo del islam sin al-Andalus constituye una de las etapas más ricas a nivel de documental en lo que a las costumbres islámicas peninsulares se refiere. Por lo general, la historiografía tradicional ha prestado mucha más atención a los acontecimientos referidos a las comunidades is-

lámicas hispanas acaecidos en el entorno de la Corona de Castilla (Álvarez, 2001: 14-15), con seguridad por asuntos tan relevantes como la capitulación de la ciudad de Granada, su incorporación a este reino y la popular idea del punto final de la “reconquista” —cristiana— como símbolo de una unificación reli-

giosa a la que se dota de una antigüedad de la que adolece. Sin embargo, la Corona de Aragón quedó relegada a una periferia historiográfica. Se abundará sobre ello en las siguientes páginas. Como es bien conocido, esta unificación cultural y religiosa, donde no tienen cabida ni judíos ni musulmanes, que la historiografía española ha transmitido como una labor pía de los Reyes Católicos, forma parte de un imaginario popular, creado y difundido desde el siglo XIX, que poco tiene que ver con la compleja realidad histórica de la península Ibérica en este periodo (Álvarez, 2001: 14).

Iniciando por el tiempo mudéjar, cabe colegir que el inicio de este periodo es distinto dependiendo del territorio peninsular al que se haga referencia. En Toledo, por ejemplo, se iniciará con la conquista castellana de la ciudad de Tulaytula en la segunda mitad del siglo XI, donde la población, en su mayor parte musulmana, podía quedarse en la ciudad bajo tutela de un gobierno cristiano. Sin embargo, en Zaragoza, el periodo mudéjar empieza casi medio siglo después que en Toledo con la conquista de la ciu-

dad a al emirato almorávide en la primera mitad del siglo XII, con las campañas de Alfonso I de Aragón y Pamplona. En el Levante peninsular, las comunidades mudéjares —las más numerosas de la península Ibérica— quedarán integradas en la realidad territorial y política del Reino de Valencia a lo largo del siglo XIII, con las campañas militares del rey Jaume I (Ferrer, 1987: 63). Por tanto, la codificación de una sociedad mudéjar es muy distinta dependiendo del contexto y se desarrolla de una forma desigual. Como se observará más adelante, con el tiempo morisco ocurrirá algo similar debido a que las conversiones forzosas al cristianismo también dieron comienzo antes en la Corona de Castilla que en el territorio aragonés.

Este apartado se focaliza en analizar con más detenimiento aquellos datos documentales que aluden a un mantenimiento de ciertas costumbres vinculadas al uso del aceite de oliva entre las comunidades islámicas que continuaron con su vida en el contexto de la Corona de Aragón, y en concreto del Reino de Valencia, hábitos y prácticas que quedaron reguladas por la

Corona y que gozaban de cierta permisividad, como se puede comprobar gracias a la conservación de buena parte de la documentación —ACA, ARV—. En efecto, no siempre se respetaron los pactos del *Repartiment* o los acuerdos de conquista (Calvo 2016: 129), existiendo etapas “calientes” o de tensión que afectaron, sobre todo, a la minoría musulmana (ver Barceló, 1984) desembocando a principios del siglo XVI en las conversiones forzosas.

#### 4.1. El uso del aceite de oliva entre la sociedad mudéjar valenciana

Durante mucho tiempo se forjó la idea de que la sociedad mudéjar dependiente de los poderes cristianos, tanto en Castilla como Aragón, se caracterizaba por ser un grupo rural, muy minoritario, y, sobre todo, pobre, dedicado a labores propias del campesinado (Barceló, 1984: 63). Y, si era urbana, el acervo popular apoyado por la historiografía decimonónica generó la

idea de las morerías como una suerte de guetos anecdóticos y que no casaban con la nueva sociedad cristiana. Nada más lejos de la realidad, como bien se ha ido descubriendo gracias a la labor investigadora dedicada a estas cuestiones desde los años 80.<sup>8</sup> La sociedad mudéjar mantuvo, como se ha indicado, la mayor parte de sus posesiones en la ciudad y de su rutina islámica regulada y controlada por el poder político, ocupando un espacio urbano importante. Si bien es cierto que las mezquitas principales de las ciudades andalusíes fueron transformadas en lugares de culto cristiano (Calvo, 2016: 129 y ss.; Echevarría, 2003: 53 y ss.). Por tanto, el centro espiritual de la sociedad mudéjar se trasladará a otro lugar, pero no tenía por qué ser siempre fuera de la ciudad o en los arrabales de las antiguas medinas. En algunos casos sí, pero en otros no. Como consecuencia, se puede confirmar que se mantuvo una élite urbana mudéjar dedicada tanto a diferentes actividades comer-

---

(8) Son importantes las publicaciones de los Simposios Internacionales de Mudéjarismo del Centro de Estudios Mudéjares (Teruel), que comenzaron a publicarse en el año 1975, cuando se celebró el I Simposio.

ciales como a mantener viva la vida espiritual islámica, tal y como confirman las fuentes con la presencia de alfaquíes, imanes, juristas o maestros (Miller, 2008: 128-150).

Sin embargo, para evitar el acoso de las autoridades eclesiásticas, que trataban de borrar progresivamente el paisaje urbano islámico de las antiguas medinas (Ferrer, 1987: 85-87), muchas familias mudéjares emigraron a las alquerías rurales o a entornos alejados de las grandes ciudades.

El espacio de culto central al que acudía la comunidad mudéjar, tanto en la trama urbana como en la periurbana y rural, era la mezquita. La mezquita mudéjar, estudiada de forma intensa por Olatz Villanueva (2018: 295-315), todavía muestra algunas incógnitas por resolver. Se conoce que la consagración de una nueva mezquita, en el ambiente mudéjar, debía contar con la aprobación directa del rey (Ferrer, 1987: 86). No obstante, se ha confirmado que las mezquitas mudéjares existían (Cuenca, 2024: [en prensa]) se construyeron nuevas y se adaptaron antiguas pequeñas mezquitas andalusíes para el

uso mudéjar (fig. 3). Algunas de ellas se han conservado total o parcialmente, como se puede comprobar en los ejemplos de Tórtoles (Aragón), La Xara o Chelva (Valencia). Estos espacios religiosos constituían el principal epicentro del mantenimiento y protección del islam, así como de guía moral y de enseñanza para comunidades que estaban en permanente contacto con otra comunidad religiosa mayoritaria (Miller, 2008: 132-133). Como describe Miller (132), debían de ser espacios pequeños, discretos, de estructura modesta, que servían para rezar, escuchar sermones, aprender y debatir. Al tratarse de un lugar íntimo y discreto, como una “isla figurativa y real dentro de un territorio no musulmán” (Miller, 2008: 133), su iluminación interior se realizaba mediante el uso de lámparas de aceite —por tanto, se proveía de este producto a las mezquitas— y un mobiliario sencillo, compuesto por esas lámparas, tal vez atriles para sostener el Corán (Echevarría, 2003: 58) o esteras para cubrir el suelo. Se puede atestiguar el uso de estos elementos muebles por diversos documentos que aluden al



periodo de las conversiones forzadas en el Reino de Valencia, como se confirma en el caso de la “Casa de la Mezquita de los Moros” en Alzira<sup>9</sup>, convertida en iglesia.



Fig. 3. Muro de alquibla de la Mezquita de La Xara, hoy Ermita de Santa Anneta, Simat de Valldigna (Valencia, s. XV). Imagen de la autora.

Por otro lado, otro de los espacios urbanos más mencionados en las fuentes documentales por los beneficios económicos que se obtenían de su uso en

época mudéjar fueron los baños de vapor (ver De Epalza, 1989 Baños árabes en el País Valenciano; Moreno Coll, 2014-2016: 67-70). Se sabe por referencias de Ibn al-Jaṭīb (1313-1374), conocido visir de los sultanes nazaríes y prolífico escritor, que los baños tenían propiedades terapéuticas: “reblandecer el cuerpo, abrir los poros, eliminar la suciedad, reducir la plétora y las ventosidades, evitar la fatiga y preparar el cuerpo para ingerir alimentos (...) El baño proporciona al cuerpo los mismos efectos que el vino, es decir, alegría y goce, de ahí que observes como un gran número de personas cantan cuando se bañan”<sup>10</sup>. Para limpiar el cuerpo, entre otros productos, se utilizaban jabones realizados con aceite de oliva y ceniza de madera.

La arqueología ha podido confirmar la continuidad utilitaria de estos espacios, muchos de ellos ampliados en tiempo mudéjar, como los baños árabes de la *Plaça de la Fruita* en Elche (ver López, Valero, Verdú, 2020:

(9) Fol. 11 r. Informacio recepta super conversione sarracenorum ad fidem Catholicam [...] (University of Pennsylvania Libraries, Van Pelt Library).

(10) Recuperado: <https://legadonazari.blogspot.com/2020/03/exposicion-los-banos-en-al-andalus.html> [consulta: 27/05/2024]

137-166), o la construcción de nuevos baños promocionados por señores cristianos, como los Baños del Almirante en la ciudad de Valencia, fechados en el siglo XIV. En las morerías urbanas o *ravals* también han aparecido restos de baños en uso en el periodo mudéjar, como los de Xàtiva en el Raval de Sant Joan.

En algunas referencias documentales indirectas, vinculadas a las prohibiciones de ciertos lugares como los baños a partir del siglo XVI, como la que recoge Araceli Moreno (2014-2016: 65), se puede atisbar un uso continuado de aceites esenciales en los baños de vapor que implicaría la demanda del aceite en este entorno de limpieza corporal: “[...] el olfato en suaves olores que se disolvían en el agua, [...]. Todo conspiraba a fomentar la luxuria, con capa de ser precisos para la sanidad del cuerpo”.

En un plano comercial, de seguro más conocido, los mudéjares aragoneses y valencianos también eran propietarios de almazaras donde se producía

aceite de oliva con el fin de exportarse. Lacarra (1979: 28), en un trabajo sobre la actividad comercial de los mudéjares aragoneses así lo concluye: “Entre los años 1440 y 1450, según se deduce de las cuentas de la Generalidad de Aragón, eran moros<sup>11</sup> los que transportaban en sus barcas la lana desde Escatrón, por el Ebro, al mar 50; los de Naval se ocupaban por las mismas fechas del comercio de exportación de aceite.” Tal y como investigó Ferrer i Mallol, el contacto entre la sociedad mudéjar urbana valenciana y las comunidades que residían en Teruel y Zaragoza era constante. Del mismo modo que durante los siglos XIII y XV Valencia tenía un fluido trasiego de personas musulmanas que viajaban desde allí al corazón del Sultanato Nazarí de Granada (Bernabé Pons, 1992: 152). De esos contactos de tipo comercial entre Aragón y Valencia se atestigua la compra de aceite de oliva valenciano que era transportado a la ciudad de Calanda (Ferrer i Mallol, 1987: 58).

---

(11) Moros o sarraïns es el término que se utiliza en la documentación medieval y premoderna para referirse a los musulmanes que habitaban en territorio cristiano aragonés.

Como se ha comentado, la cuestión de la producción y comercialización del aceite de oliva en contextos islámicos peninsulares es conocida. En este escrito se ha tratado de vislumbrar otro tipo de usos de ese producto en los que, a nuestro juicio, se ha prestado menos atención a la presencia del aceite de oliva como una sustancia más cotidiana de lo que se pensaba, no solamente por sus usos culinarios. En este contexto, y relacionado con la sociedad mudéjar, se pretende cerrar este tiempo postandalusí mencionando en uso del aceite de oliva en la “transición hacia el mundo morisco”, en el cual se profundizará en el siguiente subepígrafe.

Para que concurra esa transformación de “ser mudéjar” a “ser morisco” o *christiano nuevo de moros*, como mencionan las fuentes, se requiere de un ritual concreto, público, que confirme la supuesta voluntad del antiguo musulmán de convertirse al cristianismo. Existe un extenso documento, referido con anterioridad (ver cita 9), de un gran valor informativo, sobre el proceso de conversión de los mudéjares valencianos, ya estudiado por

Rafael Benítez (1996: 27-52). Se trata de una encuesta inquisitorial que tiene como objetivo comprobar que las conversiones en el Reino de Valencia han sido realmente efectivas. Por tanto, se basa en comparecencias de testigos llamados por la Inquisición y que han de responder a un número concreto de preguntas. En una de ellas, se les pide que narren cómo se ha desarrollado el ritual de conversión. La mayor parte de las versiones de los testigos coinciden en que los nuevos convertidos fueron a la iglesia y que allí fueron bautizados de la siguiente manera: iban acompañados de sus padrinos -y padrinas-, se les preguntaba si querían bautizarse y ellos respondían por tres veces *volo*, y, a continuación, el oficiante derramaba el agua en sus cabezas. Además de eso, se les untaba con el santo Crisma o santos óleos tanto el pecho como la espalda, se les colocaba una “capita” en la cabeza y portaban en sus manos candelas.

El Santo Crisma, ya utilizado en ritos romanos (Fernández, 2014: 813-854), se conseguía con una mezcla de aceite de oliva y algunas esencias que sirven para perfumar, como por

ejemplo el nardo. Forman una parte esencial de los principales sacramentos, como en este caso el bautismo. En el desarrollo del documento se menciona el uso del Crisma, es decir, un aceite consagrado, que no bendecido. Esta diferencia es importante, pues alude al uso del aceite en una acción sagrada. Los santos óleos, también utilizados en rituales vinculados a la extremaunción o a los catecúmenos solían bendecirse, pero la acción de bendecir algo no adquiere la misma importancia litúrgica que si una sustancia se consagra.<sup>12</sup> Durante el proceso de conversión de los judíos valencianos durante el siglo XIV, como apuntó Gregori Bou (2021: 105-106), hubo una tendencia a aumentar la presencia del Santo Crisma en las parroquias, simbolizando que la voluntad divina era proceder a las conversiones utilizando este producto consagrado. Por tanto, no es de extrañar que esta creencia se perpetúe, incluso aumente, durante el periodo de las conversiones forzosas, llamadas

así por la violencia ejercida contra los mudéjares valencianos —sobre todo en Gandía, Oliva, Alzira y Xàtiva— y que desembocaron, con poca capacidad de elección, en los bautismos masivos en el verano de 1521.

#### **4.2. Aceite de oliva y ser morisco, una confirmación de culpabilidad**

El periodo morisco, en particular en el contexto valenciano, constituye un foco de investigación de gran interés por la documentación que ha generado (ver Moreno, 2023). No solamente en un nivel archivístico, donde todavía queda mucho por hacer, tal y como testimonia el trabajo que Enrique Pérez Cañameres, historiador valenciano, y que se reflejó en la web [www.losmoriscos.com](http://www.losmoriscos.com), sino también en un plano arqueológico.

El paisaje patrimonial, sobre todo de carácter cotidiano, que hoy salpica la región de la *Muntanya d'Alacant*, con sus es-

(12) Recuperado de: <https://esglesia.barcelona/es/actualitat/la-simbologia-del-oleo-en-el-cristianismo/#:~:text=La%20unci%C3%B3n%20del%20Santo%20Crisma,la%20plenitud%20del%20Esp%C3%ADritu%20Santo.> [Consulta: 27/05/2024].

plendorosos valles y escarpados picos que miran desafiantes a la costa, está repleto de elementos que recuerdan a la presencia de los moriscos hasta la Expulsión general decretada en 1609 (Cuenca, 2022: 17-21). Entre esos espacios que permanecen todavía en pie entre cerezos y almendros, destacan los llamados Despoblados Moriscos. Una publicación reciente editada por Donoso Jiménez (2024) ha profundizado en el valor cultural de estos lugares, preservados en un estado de ruina pero que, si se intervienen, todavía podrían recuperarse. Los despoblados moriscos suponen un espacio de transformación y continuidad del hábitat islámico de la región de la montaña que se desarrollaron de forma significativa entre la caída del visir al-Azraq<sup>13</sup> y la colonización del *Šarq al-Andalus* a lo largo del siglo XIII hasta comienzos del siglo XVII. Según Soler (2009: 12-13) el siglo XIV es el momento de mayor nivel de poblamiento, descendiendo en el siglo XV y recuperándose, de forma estable, con familias moriscas que ocupan y

transforman esas antiguas alquerías durante el siglo XVI.

Para el objetivo del presente escrito es importante mencionar la arquitectura y arqueología de estos despoblados precisamente porque en uno de ellos, el llamado Despoblado d'Adzuvietà (Vall d'Alcalà, Alicante), que conserva su estructura casi completa, se han preservado los restos de una prensa de aceite excavada en roca (fig. 4), así como de una noria y una acequia encargada de transportar el agua hasta este punto del núcleo poblacional. El cultivo y explotación de los olivares es, en la actualidad, una actividad importante en este valle alicantino. Sin embargo, sin estudios arqueológicos pormenorizados, así como de otro tipo de investigaciones más específicas, no podemos afirmar que esta prensa de aceite se corresponda con la época morisca —que podría ser, sin duda—, pudiendo pertenecer al repoblamiento de estos espacios tras su abandono debido a la Expulsión de 1609 (Soler, 2009: 14). En el siglo XVIII algunas familias hicie-

---

(13) Se recomienda la lectura de la novela gráfica *Al-Azraq. La pesadilla de Jaime I*, de Just Sellés y Daniel del Olmo.

ron de estos espacios lugares de explotación agrícola, añadiendo corrales en la parte anterior de las estructuras originales.



Fig. 4. Despoblado morisco d'Adzuvieta, Alcalá de la Jovada (Alicante, s.XVI). Imagen de la autora.

En otro ámbito concreto, vinculado al sur del Reino de Valencia en época morisca, se desarrolló una particular industria bien investigada por el historiador Joaquim Serrano (2019): la manufactura de jabón en el Marquesat d'Elx. Para la fabricación de este producto se necesitaba aceite de oliva. Según Serrano (2019: 229-235), el jabón producido por los mo-

riscos del Raval de Sant Joan de Elche se fabricaba en almazaras que pertenecían a estas familias, y también a otras que vivían en la vila cristiana. En enero de 1564, el comisario de la Audiencia Andreu Martí fue a inspeccionar los olivos que pertenecían a los vecinos tanto de la villa como del arrabal morisco, olivos cuyo aceite se utilizaba por sus características para fabricar lo que se llama el jabón de sosa (Serrano i Jaén, 1993: 63). La mayor parte del negocio pertenecía a la población cristiana vieja, pero la documentación resultante de la inspección confirma que los moriscos del Raval también participaban de esta actividad comercial en un 13% de la producción (Serrano, 1993: 63). Como indica el autor, el paisaje del olivar ocupaba un espacio principal en el entorno periurbano de la ciudad de Elche, junto con los huertos de palmeras, la plantación de la barrilla de la cual se extraía la sosa y la cebada:

A aquesta agricultura d'olivar li corresponia, a més a més, una estructura complexa i evolucionada de drets de propietat que parcialment derivaven de l'epoca de la constitució

del municipi a la segona meitat del segle XIII. L'existència d'amples territoris francs juga a favor del desenvolupament i l'extensió de la privatització de la terra, i hi actuaren com a agents no sols les oligarquies cristianes (patriciat i noble-sa urbana) i una ampla capa de llauradors benestants, sinó també els mateixos musulmans del raval (Serrano, 1993: 64).

Durante los siglos XV y XVI se conoce que tanto el aceite de oliva como el jabón producido con los olivares del término del Marquesado de Elche se exportaba al reino de Castilla y también a Italia, Flandes, Bretaña e Inglaterra (Serrano, 1993: 65). Así pues, como concluye el autor:

L'exemple d'Elx mostraria un morisc no tan sois com a objecte, sinó també com a subjecte de la historia, i no com un simple ressort que obra en funció d'uns esquemes cristians que li neguen protagonisme. Malgrat la conquesta, aquests hispanomusulmans superaren la situació d'ail·lament i es convertiren en protagonistes actius en els

plans repobladors de reis i senyors.

Conseqüentment, el 1609 no tan sois marxava quelcom diferent, sinó una part del món agrari, mercantil i industrial del regne de Valencia en general i del senyoriu d'Elx en particular, és a dir, desapareixia tota una xarxa imbricada de lligams i vincles que impulsaven la vida economica del país (Serrano i Jaén, 1993: 72).

Por último, para cerrar esta panorámica sobre la relación del aceite de oliva con la sociedad morisca, es imprescindible destacar su arraigo a la tierra y, por tanto, a siglos de cultura islamizada truncada por la conversión forzosa. Las comunidades moriscas valencianas mantuvieron en sus hábitos cotidianos algunas costumbres que, desde una lectura retrospectiva contemporánea, se puede vincular a la herencia andalusí. Sin embargo, se debería plantear la cuestión de hasta qué punto esas personas que vivieron como cristianos nuevos de moros<sup>14</sup> fueron conscientes de que aquellas acciones que acome-

---

(14) Se recomienda la visualización del largometraje 1609 Expulsados. La tragedia de los moriscos (2009), dirigida por Miguel E. López Lorca.



tían a diario podían constituir una sospecha de pertenecer, como decía el clérigo Figuerola, a la “secta de Mahomet”.<sup>15</sup>

En ciertas ocasiones se puede vislumbrar cierta conciencia, como en dos casos tan interesantes como fueron el proceso inquisitorial contra el almirante de la Corona de Aragón Sanç de Cardona (ver en Boronat y Barrachina, 1901: 451), que permitió a los moriscos peregrinar a la tumba del maestro sufí Sid Bono en Adzaneta, cerca de Benifato (Castell de Guadalest, Alicante). De esta forma, se crearon itinerarios espirituales clandestinos vinculados a los moriscos durante el siglo XVI; otro caso peculiar es el de la supuesta mezquita clandestina, de época morisca, que se encontró en las bodegas del Palacio del Duque Carles de Borja en Castelló de Rugat (Vall de l'Albaida, Valencia), un oratorio que el propio duque habilitó para que los artesanos moriscos pudieran continuar con sus prácticas religiosas islámicas (ver Pla, 2018). Sin embargo,

es importante determinar que no fue lo mismo ser morisco o morisca en un entorno urbano que en los lugares rurales o de la montaña, este último mucho más libre para, por ejemplo, hacer el ayuno preceptivo en Ramadán (Laparra, 2017: 227-228).

Más allá de estos dos casos, existieron otras costumbres por las que se produjeron denuncias y detenciones contra familias moriscas, sobre todo contra mujeres. Una de las más comunes tenía que ver con los usos y costumbres culinarias, desde no cocinar un viernes -día de fiesta en el islam- y sí un domingo, no respetando el día sagrado de los cristianos, la mezcla de sabores dulce y salado fue motivo de sospecha, sobre todo así considerada por los franceses (Laparra, 2017: 235), hacer rosquillas cuando coincidía con el tiempo de Ramadán (Laparra: 248) o guisar los alimentos con aceite de oliva en lugar de procesarlos con manteca de cerdo (ver García-Arenal, 1978: 71-73). Este hecho de utilizar el aceite de

---

(15) Recientemente se ha publicado una nueva edición del libro del clérigo Joan Martí de Figuerola *Disputas. Lumbre de Fe contra la secta mahomética y el Alcorán*, a cargo de Elisa Ruiz García y Luis Bernabé Pons.



oliva en la cocina trajo consigo, como se ha indicado, numerosas comparecencias ante la Inquisición y escritos de defensa de la fe cristiana para contraponerse a la presencia de moriscos en la sociedad hispana, siendo una de

las más conocidas la de mossén Jaime Bleda en *Defensio fidei in causa neophytorum sive morischorum Regni Valentie totiusque Hispaniae... Et tractatus de iusta Morischorum ab Hispania expulsionem*, Valencia, 1610.

## 5. CONCLUSIONES

A lo largo de este escrito se ha pretendido presentar el aceite de oliva como una sustancia que no sólo formaba parte del contexto culinario o de consumo alimentario, sino que implicaba otra serie de connotaciones de carácter espiritual, identitario y definitorio de una cultura minoritaria.

La primera conclusión que se puede extraer es que, en la cultura islámica, y particularmente en la andalusí, el aceite de oliva estaba presente en la consecución del rito en su vertiente física y material, así como de una manera transversal en la forma que los musulmanes tenían de comprender la abstracción de lo divino. En este sentido, el texto coránico aporta datos sobre las propiedades lúminicas del aceite con las características de lo que se considera

cercano a Dios. Además, el olivo como todo, y el aceite como parte de ese todo, codifica la idea del Paraíso islámico, constituyéndose como uno de los árboles sagrados que salpican ese entorno al que accederán los buenos creyentes, como sucedía en las culturas mediterráneas preexistentes. Sería conveniente continuar analizando el uso material de otras partes del olivo, como su madera noble, por ejemplo, para observar qué utilidad se le otorgaba y en qué contextos islámicos aparece. Dejamos abierta esta posibilidad para futuras investigaciones.

La segunda conclusión está relacionada con el epígrafe 2: la importancia del Sarq al-Andalus en la producción del aceite de oliva y en el cultivo del olivo en época andalusí. Es preciso no olvidar que el Levante pe-

ninsular es uno de los grandes puertos de la península Ibérica, con un constante contacto entre el Norte de África (sobre todo Argelia y Túnez), con Italia y con Próximo Oriente. Por la lectura de las fuentes árabes se ha podido dilucidar que tanto el interior de Alicante como Valencia en época islámica tenían amplios espacios dedicados al cultivo del olivo y a la producción de aceite, que se exportaba tanto fuera de al-Andalus como hacia otros territorios peninsulares. Además, según el texto de al-Idrisi, desde estas costas se comerciaba con aceite de oliva que procedía del Aljarafe sevillano. Podría ser interesante indagar en estas rutas del aceite y contactos entre las coras andalusíes del Occidente peninsular y las levantinas.

Por otra parte, dentro del marco de este segundo epígrafe, se ha podido comprobar también la permanencia casi intacta de productos gastronómicos muy populares en el Levante peninsular, que conservan su nombre árabe, y que aparecen en los principales recetarios andalusíes. Todas estas viandas tienen en común el uso del aceite de oliva. Por tanto, se puede

establecer una comparativa entre este hecho, la conservación de una gran cantidad de topónimos árabes en las regiones valencianas, así como de un legado cotidiano que se hace eco de la permanencia de la cultura islamizada sobre la que cayó, tras la expulsión de los moriscos, un “manto de silencio”.

Por último, en relación con el epígrafe número 3, se considera que los tiempos mudéjar y morisco merecen mucha más atención de la que la historiografía hispana ha prestado hasta el momento, sin dudar que desde hace más de dos décadas la investigación ha arrojado luz sobre estas realidades culturales minoritarias. Sin embargo, como se ha podido observar, la documentación que ha generado la presencia de estas minorías religiosas, perfectamente integradas en la complejidad cultural del territorio castellano y aragonés, ha dejado muestra de numerosos usos y costumbres que todavía permanecen vivos en nuestro día a día. El tema del aceite de oliva es uno de los más interesantes, pues no cabe duda de que es un producto valorado en extremo, que se ha demostrado como nutricio-

nalmente valioso para la salud, también para el lavado del cuerpo, formando parte de la composición de diferentes productos ecológicos, y que, curiosamente, fue una de las razones por las cuales se podía acusar de pertenecer a la “secta de Mahoma” en los tiempos moriscos.

Como broche final, resulta de gran belleza la nueva puesta en valor tanto del patrimonio monumental islámico en la península Ibérica, así como del legado cotidiano que es vivido todos los días en el entorno urbano y rural en el Levante peninsular. Es importante mencionar que buena parte de la población siente una cercanía intensa con aquel tiempo árabe, islamizado culturalmente, y que tiene la capacidad creativa para mantenerlo vivo a través de diferentes acciones (fig. 5). Cerramos con una frase del historiador toledano Felipe Vidales (Proyecto Cultural Tulaytula) a propósito de la recuperación de recetas andalusíes:

“Se trata de recetas rigurosamente documentadas a través de fuentes históricas como un recetario anónimo hispano-magrebí del siglo XIII, manuscritos y recetarios medievales y procesos inquisitoriales del siglo XVI y XVII donde vemos que mujeres moriscas y judeoconversas seguían cocinándolas”, explica Vidales quien asegura que “tenemos los suficientes datos e ingredientes como para arriesgarnos a reproducirlas”.<sup>16</sup>



Fig. 5. “Rama de olivo”. Cuenco cerámico. Artista: Marta Herballán, Sevilla, 2024. Imagen cedida por la artista.

(16) Recuperado: <https://toledodiario.es/del-pasado-a-la-mesa-de-nuestros-dias-asi-es-la-ruta-gastronomica-de-cocinar-te-toledo-y-tulaytula/> > [consulta: 25/05/2024].

## BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ JUNCO, J. (2001) *Mater Dolorosa. La idea de España en el siglo XIX*, Madrid. Taurus.
- AZUAR RUIZ, R. (1990) "Economía campesina", en *Historia de la ciudad de Alicante. Edad Media*, tomo II. Alicante. Diputación de Alicante, pp. 80-90.
- BARCELÓ TORRES, C. (1984) *Minorías islámicas en el País Valenciano. Historia y dialecto*. Valencia. Universidad de Valencia.
- BENÍTEZ SÁNCHEZ-BLANCO, R. (1996) "El verano del miedo: conflictividad social en la Valencia agermanada y el bautismo de los mudéjares, 1521", en *Estudis: Revista de Historia Moderna*, 22, pp. 27-52.
- BENITO IBORRA, M. (1990) "El ecosistema" en *Historia de la ciudad de Alicante. Edad Media*, tomo II. Alicante. Diputación de Alicante, pp. 59-70.
- BERNABÉ PONS, L. (2021) "Paisaje islámico post-andalusí. ¿Un patrimonio clandestino?", en *Patrimonio andalusí: cultura, documentos y paisaje*. Sevilla. Editorial Universidad de Sevilla. Colección de Estudios Árabo-Islámicos de Almonaster la Real, pp. 53-70.
- BERNABÉ PONS, L.F. (1992) "Mudéjares valencianos viajan a Granada", en *Sharq Al-Andalus. Estudios mudéjares y moriscos*, 9, pp. 151-155.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M. (1997) "Importación de alimentos en la Península Ibérica durante el primer milenio a. C.", en *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo. Del Imperio romano a nuestros días*. Madrid. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, pp. 23-62.
- BLEDA, J. (1610) *Defensio fidei in causa neophytorum sive morischorum Regni Valentie totiusque Hispaniae... Et tractatus de iusta Morischorum ab Hispania expulsionem*, Valencia.
- BORONAT Y BARRACHINA, P. (1901) *Los moriscos españoles y su expulsión. Estudio histórico-crítico*, vol. 1, ed. facsímil, Valencia, 1991.
- CALVO CAPILLA, S. (2008) "La ampliación califal de la Mezquita de Córdoba: mensajes, formas y funciones", en *Goya: Revista de arte*, 323, pp. 89-107.
- CALVO CAPILLA, S. (2016). "De mezquita a iglesia: el proceso de cristianización de los lugares de culto de al-Andalus", en *Transformació, destrucció i restauració dels espais medievals*. Barcelona. Patrimoni Edicions, pp.129-148.
- CUENCA ABELLÁN, B. (2022) "Reconstruir la historia del islam a través del patrimonio. El legado post-andalusí en la Comunidad Valenciana", en *eHumanista/IVITRA*, 22, pp. 10-33.
- CUENCA ABELLÁN, B. (2024) "Aproximaciones a la espiritualidad islámica postandalusí a través de sus espacios de culto. La mezquita de La Xara en la ermita de Santa Anneta (Simat de Valldigna. Valencia)", en *Espacios Sagrados y Profanos. Revisiones desde el Arte*. Valencia. Tirant Lo Blanch, [en prensa].
- CUENCA ABELLÁN, B. (2024) "The Experimentation of the Sacred in al-Hakam II's Maqsura: An Architecture Based on Emotions", en *Religions*, 15, 2, pp. 1-26.
- DE EPALZA FERRER, M. (1985) "Estudio del texto de Al-Idrisi sobre

- Alicante”, en *Sharq Al-Andalus. Estudios Mudéjares y Moriscos*, 2, pp. 215-232.
- DONOSO JIMÉNEZ, I. (2024) *Despo-blats moriscos valencians*. Alicante. Publicacions de la Universitat d’Alacant.
- ECHEVARRÍA ARSUAGA, A. (2003) “La transformación del espacio islámico (siglos XI-XIII)” en *Cahiers d’Études Hispaniques Médiévales*, 15, pp. 53-77.
- FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, J.M. (2014) “La composición y consagración del Santo Crisma en el rito romano”, en *Angelicum*, 91, pp. 813-854.
- FERRANDO I FRANCÉS, A. (2010) “De Xarq al-Andalus a Regne de València: la situación lingüística i socio-lingüística de les terres valencianes al segle XIII”, en *La llengua catalana en temps de Jaume I*. Castelló de la Plana. Servei de Publicacions Universitat Jaume I, pp. 97-144.
- FERRER I MALLOL, M.T. (1987) *Els sarraïns de la Corona catalano-aragonesa en el segle XIV. Segregació i discriminació*. Barcelona. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1988) “Los cultivos en al-Andalus y su influencia en la alimentación”, en *Aragón vive su Historia: Actas de las II Jornadas Internacionales de Cultura Islámica*. Teruel. Al-Fadila, pp. 183-192.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1995) “La gastronomía andalusí”, en *El zoco: vida económica y artes tradicionales en al-Andalus y Marruecos*. Madrid. Lunwerg, pp. 49-57.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1996) “Alimentación popular en al-Ándalus”, en *Arqueología Medieval*, 4, pp. 219-235.
- GARCÍA-ARENAL, M. (1978) *Inquisición y moriscos. Los procesos del tribunal de Cuenca*. Madrid. Siglo XXI Editores.
- GONZÁLEZ ALCANTUD, J.A. (2014) *El Mito de al-Ándalus. Orígenes y actualidad de un ideal cultural*. Córdoba, Editorial Almuzara.
- GONZÁLEZ FERRÍN, E. (2013) *La angustia de Abraham. Los orígenes culturales del islam*. Córdoba, Editorial Almuzara.
- GORLAT GUTIÉRREZ, E. (2023) “EduartGranada: una revisión emocional de al-Ándalus desde el Arte”, en *EHumanista/IVITRA*, 24, pp. 72-89.
- GREGORI BOU, R. (2021) “A semblat que hom pinta sent Christòfol. Bautismos y milagros en Valencia (1391)”, en *Specula: Revista de Humanidades y Espiritualidad*, 1, pp. 99-121.
- HODGSON, M. (1977), “The classical age of Islam”, en *The venture of Islam. Conscience and History in a world civilization*, vol. 1. Chicago. Chicago University Press.
- ÍNIGUEZ MONTERGUE, A., PAZ COMPAÑ, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L. (1999) *Variedades del olivo cultivadas en la Comunidad Valenciana*. Valencia. Generalitat Valenciana.
- JANÉS NADAL, C. (2004) “Luz de hojas, llamas de raíz”, en *Los árboles en las Tres Culturas*. Murcia, Ayuntamiento de Murcia. Concejalía de Cultura y Festejos, pp.18-29.
- JANES, D. (1998) *God and Gold in Late Antiquity*, Cambridge. Cambridge University Press.
- LACARRA Y DE MIGUEL, J.M. (1979) “Introducción al estudio de los mudéjares aragoneses”, en *Aragón en la Edad Media*, 2, pp. 7-22.

- LAPARRA LÓPEZ, S. (2017) "Las comidas y los ayunos de los Moriscos. Datos para una convivencia en el ducado de Gandía", en *Mélanges de la Casa de Velázquez*, 47, nº 1, pp. 233-253.
- LÓPEZ SERRANO, D., VALERO CLIMENT, A., VERDÚ CANO, C. (2020) "Els banys àrabs d'Elx (segles XI-XVI). Una lectura des de l'arqueologia i les fonts documentals", en *La Rella: Anuari de L'Institut d'Estudis Comarcals del Baix Vinalopó*, 33, pp. 137-166.
- MARÍN NIÑO, M. (2005) "Los recetarios árabes clásicos: ¿documentos históricos?", en *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*. Madrid. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- MARTÍN RUIZ, J.A. (2013) "El aceite en la Protohistoria del sur de la Península Ibérica", en *Florencia Ilberitana: Revista de Estudios de la Antigüedad Clásica*, 24, pp. 111-125.
- MARTÍNEZ ENAMORADO, V. (2007-2008) "Aceite que viene de tierra de moros: algunos datos sobre la comercialización del aceite de oliva andalusí", en *Tierras del Olivo*. Catálogo de Exposición. Jaén, Úbeda, Baeza y Baena. Fundación El Legado Andalusi, pp. 169-175.
- MELARA NAVIO, A.G. (2005) *El Noble Corán y su traducción comentario en lengua española*. Riad. Medina al-Munawwara.
- MORENO COLL, A. (2014-2016) "Diferentes percepciones del arte islámico: una primera aproximación a través del baño de vapor (ss. XV-XX)", en *Sharq al-Andalus. Estudios mudéjares y moriscos*, 21, pp. 53-77.
- MORENO DÍAZ DEL CAMPO, F.J. (2023) *La vida al por menor. Cultura material de moriscos y cristianos viejos en la Castilla del siglo XVI*. Valencia. Publicaciones Universidad de Valencia.
- PLA GUITÉRREZ, I. (2018) *Estudio previo y propuesta de intervención en la antigua Mezquita de Castelló de Rugat (Valencia)*. Tesis Doctoral. Valencia. Universidad Politécnica de Valencia.
- PONCE GARCÍA, J. (2002) "Los cementerios islámicos de Lorca. Aproximación al ritual funerario", en *Alberca: Revista de la Asociación de Amigos del Museo Arqueológico de Lorca*, 1, pp. 115-148.
- RUBIERA MATA, M.J. (1985) *La Taifa de Denia*. Alicante. Instituto de Cultura Alicantina Juan Gil Albert.
- RUBIERA MATA, M.J. (1987) *Xàtiva Musulmana: segles VIII-XIII*. Xàtiva. Ajuntament de Xàtiva.
- RUIZ GARCÍA, E., BERNABÉ PONS, L.F. (2024) *Joan Martí de Figuerola: Works (1519-1521). Disputas. Lumbre de Fe contra la secta mahomética y el Alcorán*. Leiden, Boston. Brill.
- SELLÉS LÓPEZ, J., DEL OLMO BORONAT, D. (2022) *Al-Azraq. La pesadilla de Jaime I*. Alcoi. Edicions La Muntanya.
- SERRANO i JAÉN, J. (1993) "Desenvolupament i destrucció d'una minoria: els moriscos al senyoriu d'Elx", en *Recerques: Història, Economia y Cultura*, 27, pp. 53-62.
- SERRANO i JAÉN, J. (2019) *Una convivència truncada. Els moriscos al senyoriu d'Elx (1471- 1609)*. Alicante. Afers: Publicacions de la Universitat d'Alacant.
- SILVA SANTACRUZ, N. (2011) "El Paraíso en el Islam", en *Revista Digital de Iconografía Medieval*, 3, nº 5, pp. 39-49.
- SOLER ESTRELA, A. (2009) *La arquitectura de los despoblados moriscos*

- en los valles de la Marina Alta*. Tesis Doctoral. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia.
- VIGUERA MOLINS, M.J. (2019) “Orígenes del hammam (‘baño árabe’). Significado y funciones”, en *Al-Mulk: Anuario de Estudios Arabistas*, 17, pp. 15-30.
- VILLAGRA ROMERO, I. (2018) *La cocina en al-Ándalus. Ochocientos años de tradición culinaria hispanomusulmana en tu mesa*. Almería. Diputación Provincial de Almería.
- VILLANUEVA ZUBIRRARETA, O. (2018) “De la arqueología mudéjar a la arqueología morisca: del islam permitido al islam prohibido”, en *Treinta años de Arqueología Medieval en España*. Oxford. Archaeopress, pp. 295-315.



## PATRIMONIO OLEARIO EN LA CUENCA DEL GUATIZALEMA

---

---

EUGENIO MONESMA MOLINER

Instituto Aragonés de Antropología

Director de documentales etnográficos

**RESUMEN:** El olivo es uno de los cultivos tradicionales que casi todos los pueblos de la cultura mediterránea han desarrollado. Esta publicación es el resultado del trabajo de campo consistente en la localización de diversos conjuntos pétreos relacionados con la producción del aceite, localizados en la cuenca del río Guatizalema, al pie de la Sierra de Guara (Huesca). Algunos de ellos eran desconocidos, como molinos olearios o tornos de diferentes épocas, azudes y canteras de pilas de aceite. El hallazgo de estos elementos productivos se complementó con un trabajo de búsqueda de documentos en archivos y noticias en hemerotecas, que nos ayudaron a interpretarlos y a conocer una parte de su historia.

**PALABRAS CLAVE:** Aceite, molino, Guatizalema, olivas, almazara, prensa, contrapeso, trapetum, azud, cantera.

**Title:** Oleario heritage in the Guatizalema basin.

**ABSTRACT:** Traditional olive cultivation has been carried out by almost all communities in Mediterranean culture.

This publication is the result of research and fieldwork that allowed the location of various stone ensembles closely related to olive oil production that took place in the basin of the Guatizalema River, at the foot of the Sierra de Guara (Huesca). Some of these stone ensembles were still unknown, such as oil mills or presses from different periods, weirs, and quarries where stone containers for oil were made.

The discovery of these productive elements has been complemented by the research of documents in archives, which helped us interpret them and learn about part of their history.

**KEYWORDS:** oil, mill, Guatizalema, olives, oil mill, press, counterweight, trapetum, weir, quarry.



## EL CULTIVO DEL OLIVO

**E**l olivo es uno de los cultivos tradicionales que casi todos los pueblos de la cultura mediterránea han desarrollado. El aceite obtenido de sus frutos fue considerado en la antigüedad como un excelente alimento y un medicamento en activo por sus propiedades naturales y su acción terapéutica.

Un refrán popular dice que: “El que coge las olivas antes de Navidad, deja el aceite en el olivar”. Y es que la mejor época para la recolección del fruto de las oliveras ha sido durante el inicio del invierno. La técnica de coger las olivas ha variado poco en los tiempos pasados. A pie de suelo o subidos en una escalera, rama por rama, los campesinos iban separando con sus manos los frutos. De este modo, los árboles no sufrían tanto como con el vareado tradicional. Varear los olivos consistía en golpear las ramas con una larga vara, de tal modo que los frutos cayeran al suelo sobre unos grandes

mandiles que se extendían antes de iniciar el trabajo. Antaño, en esta tarea colaboraban todos los miembros de la familia y amenizaban su trabajo con cantos que se escuchaban por las parcelas vecinas. Una de esas jotas populares decía:

“Se necesita escalera  
Para coger las olivas  
Para cogerlas del suelo  
Tener las manos ligeras”.

Y es que las olivas que caían al suelo eran recogidas a mano por las mujeres y los niños.

Una vez vareadas las oliveras, los campesinos replegaban los mandiles y su contenido se vertía en unos sacos para ser transportado hasta la casa o directamente al molino, torno o almazara. Pero, antes de llevar las olivas al molino, había que separar en la aventadora las hojas y trozos de rama que habían quedado mezclados con los frutos. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

## EL MOLINO DE EL VIÑEDO

**E**n el territorio del Abadiado de Montearagón, perteneciente a la Hoya de Huesca y atravesado por los ríos Flumen y Guatizalema, la tradición olivarera de otros tiempos ha quedado perpetuada en el molino aceitero de Castil-sabás, situado detrás de la ermita de la Virgen del Viñedo, que estuvo en activo hasta el año 1945. El edificio, de planta rectangular y con tejado a una sola vertiente, fue restaurado en las últimas décadas y, tras la espaciosa puerta para el acceso de los carros, guarda en su interior los algrines, los tornillos, las palancas, la majestuosa prensa de viga y las pilas de piedra, que componían antiguamente la maquinaria industrial para la moltura y prensado de las olivas.

Las olivas recolectadas se transportaban hasta el molino de El Viñedo, donde había que preservarlas de la influencia del sol y del aire para evitar su fermentación. Para ello se almacenaban en los algrines, que eran cuatro depósitos rectangulares pertenecientes a cada uno de los propietarios del molino,

cuyos nombres figuran en los azulejos: Demetrio Laguarda, José Ordás, José Vallés y Pedro Calvo.

La primera fase de su transformación se realizaba en la zona de molturado, ocupada por una muela llamada “*de sangre*” porque era movida por una caballería con los ojos tapados, caminando en sentido circular. La molienda tenía por objeto triturar las olivas para transformarla en una pasta más o menos disgregada llamada orujo. Este proceso se realizaba por la acción de una muela que giraba verticalmente en torno a un eje. El peso de la muela de piedra trituraba la pulpa, el hueso y la semilla de las olivas hasta reducirlas a una pasta.

La zona de la caldera nos recuerda que el agua caliente debía estar presente en todo el proceso de obtención del aceite. El caldero, siempre lleno de agua, se calentaba en un rincón del edificio, junto a la zona de molienda. El agua caliente se necesitaba para escaldar el orujo y elevar su temperatura con el fin de extraer más cantidad de jugo. La estancia de la calde-



Fig. 1. Prensa de viga del molino aceitero de El Viñedo, en Loporzano.  
Autoría: Eugenio Monesma.



Fig. 2. Prensa de viga del molino aceitero de El Viñedo, en Loporzano.  
Autoría: Eugenio Monesma.

ra estaba separada por un tabique, si tenemos en cuenta que había que conservar el calor del fuego, pues este trabajo se realizaba en los meses más fríos del invierno y que el encargado de las mulas y el molinero tenían que pasar todo el día en el molino.

En el molino de El Viñedo se ha restaurado la vieja prensa de viga, o de libra, común en todas las zonas productoras de aceite durante los siglos XVII al XIX. Este tipo de prensas estaba formado por un monumental mecanismo de madera basado en el principio de la palanca. De los troncos que se bajaron flotando por el río Guatizalema en el siglo XIX, cuatro de ellos se utilizaron para fabricar la viga que todavía se conserva en muy buen estado. Con aquellos troncos de pino negro, seleccionados y talados en la cara norte de Guara, escuadrados y unidos entre sí por unas pletinas de hierro, se fabricó la gigantesca viga de 12 metros de largo, con la que se prensaban las olivas de la comarca para la extracción del aceite. Marcado a fuego en la madera de su estructura, además de la fecha de 1885, se escribió: “Si es que logro sin

lesion darle fin a esta funcion como deseo y espero dare gracias a Dios y *Birjen del Biñedo*”.

Como la pasta obtenida no tenía adherencia y era poco consistente se envolvía en unos capachos o esteras de esparto, llenando uno a uno para apilarlos verticalmente en una solera bajo la prensa. En el extremo de la viga colgaba una gran piedra o quintal a modo de contrapeso, que se elevaba o bajaba mediante el giro de un husillo de madera accionado a mano. El peso de la piedra ejercía una presión de forma gradual y constante de la gran viga de madera sobre la columna de esteras, mientras aplastaba la pasta uniformemente. Solo quedaba esperar durante un par de hora el resultado de la lenta tarea del prensado, por la que de la pasta se obtenía un líquido que discurría por las paredes de las esteras. En este proceso, el agua caliente seguía siendo fundamental para extraer la parte líquida contenida en la pasta. Ese líquido estaba formado por el aceite mezclado con alpechín, que era agua con impurezas. El agua, por su mayor densidad se depositaba en el fondo, mientras que el aceite flotaba sobre ella, y



Fig. 3. Contrapeso de la prensa de El Viñedo. Autoría: Eugenio Monesma.

pasaba por decantación de una pila a otra.

El alpechín discurría por un canal de desagüe hasta desembocar en una pila oculta, llamada “*el infierno*”, donde todavía se podían obtener algunos litros

de aceite flotando sobre el ineficaz líquido residual.

El uso de la prensa de libra cayó vertiginosamente con la aparición a principios del siglo XX de los sistemas hidráulicos a presión.

## CAUDAL PARA INSTALAR UN MOLINO OLEARIO

Por aquel tiempo, a mediados del siglo XIX, tuvo que ser muy rentable la producción de aceite por esta zona del Guatizalema, y hubo vecinos de ideas avanzadas que tuvieron

una visión de futuro combinando la producción olivarera y la fuerza del caudal del río.

En el archivo de la Confederación Hidrográfica del Ebro, en el expediente HU-485 de la

Sección de Fomento, se conserva una interesante documentación sobre un proyecto de uso del caudal del río. Con fecha 14 de septiembre de 1861, el vecino de La Almunia del Romeral Francisco Guiral presentó al Ministerio de Fomento la memoria descriptiva y los planos, firmados por Hilarión Rubio, de un proyecto con el fin de obtener autorización Real para tomar aguas del río Guatizalema con las que dar movimiento a un molino oleario que trataba de construir en términos de su propiedad. En la memoria, Guiral justificaba la necesidad de este molino en La Almunia por haberse multiplicado las plantaciones e injertos hasta constituir del aceite una de sus principales cosechas. Como el terreno era accidentado y los caminos vecinales escasos, según la memoria, no existía en el pueblo artefacto alguno destinado a triturar la oliva y a comprimir la pasta, por lo que, “resulta gravado este producto con excesivos gastos de transporte al recurrir a molinos distantes, donde reciben el fruto aquellas transformaciones”.

Unos años antes, este propietario había construido en

el mismo lugar una presa de mampostería con el fin de utilizar las aguas para riego por medio de norias, pero tuvo que desistir de su proyecto ante la imposibilidad de conseguir la autorización Real y por los posibles perjuicios que, sin ciertas restricciones, se podrían causar a los regantes aguas abajo, por lo que la presa quedó construida y abandonada. El tiempo había demostrado que la presa tenía suficiente solidez y que no había causado ningún perjuicio a los vecinos, por lo que esa construcción serviría de origen al proyecto de la acequia de conducción de aguas para el motor del molino oleario. Dado que, desde la presa hasta el vertedero final de la acequia proyectada no existía ninguna derivación en el río, se garantizaba que no perjudicaría a los regantes de las tierras hacia el sur, ni se perdería agua por el trayecto. Tampoco había obras de ningún género que pudieran exigir garantías hacia los efectos de un posible desbordamiento o inundación. Respecto a los propietarios de aguas arriba, éstos solo podrían oponerse a la elevación indeterminada de la presa, lo que no entraba dentro



del objeto del proyecto. Además, tampoco se trataba de imponer la servidumbre de acueducto porque la acequia seguiría por terrenos de la propiedad del señor Guiral desde su origen hasta su terminación. Este proyecto tampoco perjudicaría el uso de las riberas, como ocurría en los ríos navegables o flotables, porque el Guatizalema no se consideraba por entonces dentro de estos usos.

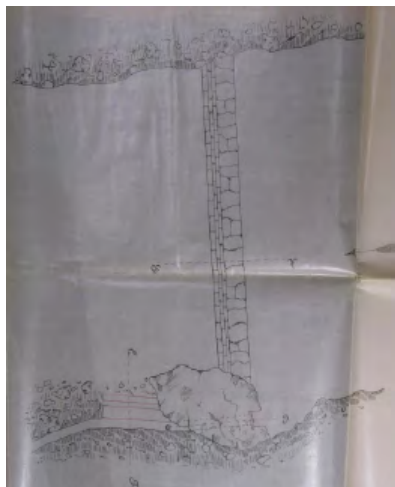


Fig. 4. Dibujo de la presa en el proyecto presentado por el señor Guiral.

En la memoria presentada figuraban todos los datos técnicos, que se resumían en la necesidad de una fuerza de cinco caballos de vapor, o sea 375 litros

de agua, elevados a un metro para cada juego de dos muelas o cilindros de 2'20 metros de diámetro, y 0'40 metros de altura. Como en el proyecto se planteaba la construcción de dos juegos de muelas, serían necesarios 750 litros de agua elevados a un metro, y, como dispondría de un salto de cinco metros, necesitarían solo 150 litros de agua por segundo.

El cauce de la acequia sería de sección trapezoidal de 0'45 metros en la base inferior, y 1'05 metros en la superior, con 0'30 metros de altura. La presa tendría 1'25 metros de elevación, y la solera de la acequia estaría a 0'25 metros por debajo de la coronación de la presa. Uno de los estribos se apoyaría en una gran roca de arenisca ubicada al principio de la acequia, que serviría de apoyo a una compuerta de madera que cerraría un vano abierto en la misma piedra. Rebasada la roca se construiría un trozo de margen derecho de la acequia con un pequeño muro de mampostería, que tuviera la misma altura que las aguas de la acequia, con el fin de que lo rebasaran si por descuido u otra causa entrara de más por la compuerta. Además, al final

de la acequia, solo dispondría de un vertedero al río para que pudiera cortarse el agua en su origen cuando fueran necesarias limpias o reparaciones en cualquier punto de la línea. Sobre el molino y la maquinaria a montar no se especificó información en el proyecto, tan solo se destacaba que había suficiente terreno propiedad de Guiral para plantear el edificio, cualquiera que fuera su tamaño.

El proyecto se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia y se remitió el edicto al alcalde de Santa Eulalia la Mayor para que lo expusiera al público durante 30 días, con el fin de recabar las posibles alegaciones al mismo. El día 25 de noviembre, fuera ya del plazo, el batanero Antonio Azor, en su nombre y por encargo de su hermano Mariano, y Jorge Abadías expusieron que Guiral había infringido la ley al haber construido la presa sin la debida autorización y con grave perjuicio para ellos, pues desde el mes de septiembre las aguas golpeaban constantemente en las paredes de sus huertos. Azor alegaba también que no podría funcionar su batán si se elevaba más la presa que la construida con anterioridad. El argumento

de haber presentado estas alegaciones fuera de plazo lo justificaron los demandantes en la creencia de que el interesado habría pedido la correspondiente Real autorización y en que el alcalde de Santa Eulalia no había publicado el edicto en la cabeza de distrito como era su obligación. Los demandantes pidieron que se anulara el expediente incoado y que, atendiendo a la Real Orden de 5 de abril de 1859, la presa construida sin autorización fuera demolida inmediatamente con los gastos por cuenta de Guiral.

Atendiendo a la Real Orden citada, por la que se infringía el artículo de que “en el caso de ejecutarse alguna obra para el aprovechamiento de aguas públicas sin la correspondiente Real autorización”, el Gobernador acordó la demolición inmediata de la presa a expensas de quien la hubiera construido, sin admitir excusa ni pretexto de ningún género y sin perjuicio de exigir la responsabilidad a la autoridad local que la hubiera consentido o tolerado. Dado que había un cierto grado de parentesco entre el alcalde de Santa Eulalia y Guiral, la ejecución del



acuerdo se encargó al teniente de alcalde, debiendo efectuarse en el plazo de cuatro días, y se remitiera una certificación de la terminación del desmantelamiento. En esta misma orden se le exigía al alcalde la cantidad de 500 reales de multa por haber tolerado aquella construcción. El teniente de alcalde se desplazó con cuatro hombres al lugar donde estaba la presa para iniciar la demolición, e informó que costaría algunos días “por ser un paredón largo y grueso con peñas difíciles de mover por su gran tamaño y estar debajo del agua”. La demolición de la presa ya estaba en marcha, y el 9 de enero del año siguiente se puso en duda que hubiera sido construida antes de la Real Orden de 5 de abril de 1859, es decir, en el verano anterior como dijo Azor, y que causara los perjuicios que éste alegó. A pesar de que el informe era totalmente legal quedaba la duda de que “siempre y cuando sea cierto haberse construido la presa como asegura el reclamante Antonio Azor, de cuyo hecho no hay otro dato”, por lo que se debería de averiguar la verdad, exponiéndose a las consecuencias de su falsedad.

A la espera de que se demostrara quién tenía razón se dieron instrucciones al teniente de alcalde, aunque algo tarde, de que en la demolición de la presa se limitara a hacer lo indispensable para que nadie sufriera perjuicio y para que quien la construyó no pudiera utilizarla por el momento. En el documento se sugería que “una persona inteligente tal vez halle medios de cumplir esto, sin destruir completamente la presa”. La Real Orden de 5 de abril de 1859 hubiera sido aplicable siempre que la presa se hubiera construido después de publicada la de 14 de marzo de 1846, por lo que no entraba en ese plazo, ya que Guiral confesó que se había levantado tres años antes. A pesar de ello, el Gobernador solicitó se le remitiera información sobre la época en que se hicieron las obras, figurando el facultativo de las dirigió.

En esas fechas, el alcalde de Santa Eulalia solicitó ser eximido de la multa que se le había impuesto, alegando que como el Guatizalema pasa lejos del pueblo él no vio construir la presa y que el alcalde pedáneo de la Almunia, que todos los días pasaba por él, no le informó. A

ello añadió que la presa no se había construido el verano anterior. Al alcalde se le perdonó la multa apercibiéndole para que en lo sucesivo fuera más celoso en el cumplimiento de sus obligaciones, y se le solicitó que presentara testigos que pudieran informar sobre la época de la construcción. Mariano Ben-tué, vecino de Santa Eulalia, que fue quien había dirigido los trabajos, y Pedro Cabrero e Hilario Luis, de la Almunia, declararon que la presa comenzó a construirse por orden de Guiral a finales de abril o primeros de mayo de 1858, “y que Guiral es persona por todos conceptos, enemigo de utilizar lo que no debe y ajeno a cuestiones que no favorezcan su buen nombre y reputación”.

El 8 de mayo, Francisco Guiral expuso por escrito algunos argumentos en defensa de su proyecto, como que la obra que él trataba de ejecutar era para un molino y no para un batán, como había creído Azor, por lo que no podía perjudicar a su industria como parecía temer; que la elevación de las aguas con la presa que intentaba levantar no perjudicaba a los huertos de Azor, de su hermano y de Aba-

día, porque los muros de sustento tendrían la misma clase de piedras y construcción desde su cimiento hasta su coronación, lo que haría que la elevación de las aguas les favoreciera en lugar de perjudicarles; que otros propietarios tenían huertos en la misma situación que los hermanos Azor y ninguno temía que la elevación de las aguas les causara perjuicio; que el mismo Jorge Abadías no había creído que le ocasionara perjuicio, y que declararía, si fuera necesario, la sorpresa con que había visto su nombre en la exposición inscrita por Azor. Por todo ello, suplicó el rechazo a la oposición y se diera al expediente el curso correspondiente.

Teniendo en cuenta todos los argumentos que ponían en duda las afirmaciones de Azor, se pasó el expediente al Ingeniero Jefe Demetrio Gimeno, quien informó que no encontraba fundamentos en la exposición de Antonio Azor, sino contradicciones, ya que “por la 1ª razón que alega se destruye diciendo que Guiral no trata de elevar la presa y la 2ª diciendo que el nivel del agua no se eleva porque la presa no se eleva”. El ingeniero concluyó que era jus-

to que se concediera a Guiral la autorización que solicitaba con las siguientes condiciones:

- 1º No podrá construirse la presa de más altura que la que ya existe.
- 2º Si por efecto de la elevación del nivel de las aguas a consecuencia de la presa se causara a los propietarios de aguas arriba algún perjuicio se les indemnizará siempre que los perjuicios provengan de esta sola causa.
- 3º Para que quede expedito el tránsito a lo largo de las márgenes se construirá sobre la acequia en el punto de toma de aguas una tajea de suficiente luz y cuya longitud sea de 4 m. En el punto donde la acequia desagüe en el río otra tajea semejante a la del origen de la acequia y con igual objeto.
- 4º Los 150 litros por segundo cuyo aprovechamiento se autoriza no podrá destinarse a riegos ni otros usos que al movimiento del artefacto.
- 5º Todas las obras se ejecutarán con arreglo a proyecto.

Además, se pidió al ingeniero de la provincia que fijara la

altura que se había de dar a la presa proyectada y que informara con toda claridad acerca de si se podían ocasionar perjuicios a los propietarios de aguas arriba del río. Cinco meses después, el ingeniero redactó el informe solicitado detallando el emplazamiento, las medidas y las características de la presa:

Que la presa deberá emplazarse en el punto que marca el proyecto y su altura desde el lecho del río en el punto de caída será de 2,70 que es la misma que tenía la anteriormente construida, para que en cualquiera época pueda comprobarse se ha referido el punto de emplazamiento a la fábrica de papel de D. Antonio Beltrán, cuya distancia es de 216,34 metros y la diferencia de nivel de 6,74. En cuanto a perjuicios cree el que suscribe que con la altura de presa que se fija no podrán irrigarse a los propietarios aguas arriba por la gran pendiente del río; pues habiendo hecho una nivelación longitudinal se ha encontrado una pendiente media de

0,02 y únicamente en caso de avenidas extraordinarias padecerán las paredes de los huertos de D. Jorge Abadías y D. Mariano Azor, situadas aguas abajo y en las inmediaciones de la presa, según los datos tomados en la localidad por consiguiente será justo se obligue a construir a Guiral un murete de defensa en cada uno de dichos huertos.

En vista que Azor continuaba con sus alegaciones, el 12 de diciembre de 1862, el Gobernador manifestó por escrito que la presa antigua no había perjudicado a nadie, al igual que la nueva que se intentaba construir, según se desprende del testimonio de testigos y del informe emitido por el ingeniero jefe. El Consejo, en vista de haberse llevado todos los requisitos legales en la tramitación de este expediente, y de lo informado por el ingeniero y por la Junta de Agricultura, entendió que la Real autorización que solicitaba Guiral era procedente, por lo que se elevó el expediente al Gobierno de S.M. a los efectos prevenidos en la Real Orden de 14 de marzo de 1846.

El 10 de febrero de 1864, el Ministro de Fomento, a propuesta de la Dirección General de Obras Públicas y por la Sección 4ª de la Junta Consultiva de Caminos Canales y Puertos, comunicó la Real Orden por la que:

S.M. la Reina (qDg) ha tenido a bien autorizar a Don Francisco Guiral para que, salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero, aproveche ciento cincuenta litros por segundo de agua del río Guatizalema como fuerza motriz de un molino de aceite que intenta establecer en término de La Almunia del Romeral provincia de Huesca.

Las principales condiciones para dicha obra se referían a respetar las medidas presentadas en el proyecto y a la construcción del muro protector. Pero, además, no podría destinarse el agua a riegos ni otros usos, sino al especial para el que se concedía. Las obras debían ejecutarse bajo la vigilancia del ingeniero jefe de la provincia y tendrían que comenzar antes de un año.

Unos días antes de finalizar el año 1864, Francisco Guiral puso en conocimiento del Gobernador Civil de la provincia de Huesca que en el terreno de su propiedad se había iniciado la construcción de las obras. El 6 de marzo de 1865, el facultativo de Obras Públicas, Bernardino Mata, enviaba un informe en el que manifestaba que Guiral había construido la presa cumpliendo las condiciones estipuladas, y que:

No habiendo dado principio a las obras del molino de aceite, la acequia que debía llevar 150 litros de agua por segundo, como fuerza motriz para dicho molino, está por hacer en aquellos puntos que tocan a su término y en su mayor parte en seco y por concluir.

Con el fin de localizar el emplazamiento de la presa y los restos de los muros de contención de los huertos de Abadía y Azlor, nos desplazamos con Félix Orduna, con Cruz Fañanás de Casa Martinete, con José María Ferrando y otros vecinos de La Almunia a visitar el tramo de río situado a poco más de

doscientos metros aguas abajo de la roca de *“la papelera”*, citada en la memoria. Además de la distancia, otras referencias que nos daba el documento eran “que había una presa anteriormente construida” y una gran roca en el lado izquierdo del río que figuraba en el plano. Revisado el tramo del cauce por la orilla izquierda, justo al finalizar el huerto de Abadía (actualmente de otro propietario) y enfrente del de Casa Martinete (antiguamente de Azor), que son los dos que se citan como posibles perjudicados por la obra, vimos que se conserva la gran roca que serviría como estribo para la presa. Tras más de siglo y medio apenas quedan restos de entalladuras en la roca y algún bloque en el agua que den muestra de la obra de la presa. Sí pudimos apreciar el arranque de la acequia y su continuidad durante un kilómetro aproximadamente, hasta llegar a un terreno propiedad de la familia Guiral, donde posiblemente se hubiera edificado el molino oleario. Algún tramo de la acequia discurre por un encaje bien tallado en la propia roca. Al igual que ocurre con la presa, de los muros de los huertos tampo-



Fig. 5. Estrechamiento del río a la distancia indicada en el documento y restos de material que pudieran haber pertenecido a una antigua presa.

co quedan restos, pues las fuertes y violentas riadas debieron destruirlos. Respecto al edificio

del molino oleario, según el documento, no se confirma que se llegara a construir. 🌿🌿🌿🌿🌿

## EL MOLINO DE ACEITE DE LOSCERTALES

**L**a fecha de 1872, esculpida en el dintel de la puerta de entrada de los restos que todavía se conservan en pie de lo que en otros tiempos fue el molino oleario de Loscertales, nos hace suponer que corresponde a la construcción de este complejo industrial. El día 9 de julio de 2018, acompañado por José María Brota, ve-

cino de esta localidad, visité los restos del complejo del torno o molino oleario. Los escombros acumulados por el hundimiento de toda la techumbre habían cubierto el pavimento del recinto, por lo que el acceso a su interior se hizo con bastante dificultad.

Desde el punto de vista etnográfico, este conjunto tiene la singularidad de haber adaptado

su construcción a la estructura rocosa de arenisca cercana al barranco. Además, esta proximidad le permitiría abastecerse del agua necesaria para el proceso de extracción del aceite. Se trata de un conjunto que, dada la importancia que el aceite ha tenido en esta zona al pie de la Sierra de Guara, debería ser limpiado de la vegetación que dificulta su acceso, junto a una consolidación de sus elementos estructurales, conservando las piezas que todavía no han sido expoliadas.

La historia de este edificio tiene su origen en el Convenio de Asociación sobre la construcción de un molino de aceite, documentado por el notario Sebastián Ferrer en el año 1873, que se conserva en el Archivo Histórico Provincial de Huesca, en la carpeta de protocolos N° 10634, con el número 18. Según este documento, el día 26 de marzo de 1873, es decir, al año siguiente del correspondiente al final de su construcción, que figura en el dintel de la entrada, se reunieron ante Sebastián Ferrer, notario y vecino del lugar de Barluenga, siete vecinos de Loscertales y Sipán para establecer los estatutos de dicha

asociación, ante la presencia de los testigos Pedro López, alpargatero vecino de Castilsabás y José Santolaria, labrador de Bandaliés.

Mariano Seral y Garcés y María Laguarda y Sánchez, cónyuges de 60 y 53 años respectivamente, Mariano Trallero y Oliván, viudo de 64 años, Antonio Arnal y Seral, casado de 39 años, Francisco Bescós y Secorún, casado de 34 años, Pedro Antonio Mayral y Sarvisé, casado de 61 años, y Pascual Valmari y Grasa, también casado de 49 años, fueron los impulsores de la iniciativa de construir este molino oleario. Los cinco primeros pertenecían a la localidad de Loscertales y los dos últimos a la de Sipán.

Para la construcción del edificio de este molino, Mariano Seral y su esposa María Laguarda aportaron un terreno de su propiedad, situado en la partida de La Colladeta, lindante por oriente y mediodía con el barranco, por poniente con monte de Sipán y por norte con monte de Los Molinos. Aunque el dominio de la parcela no estaba inscrito en el Registro de la Propiedad, este matrimonio lo acreditó mediante certificación





Fig. 6. Detalle de la zona de molienda de las olivas en la que todavía se conserva la piedra fija de base y una de las truncocónicas que servían para triturar los frutos y convertirlos en la pasta que luego pasaría a la zona de prensado. El sistema de tracción sería “a sangre”, es decir, con una caballería que, con sus ojos tapados, fuera caminando en círculo moviendo la piedra truncocónica de molienda. Autoría: Eugenio Monesma.



Fig. 7. Zona de almacenamiento del aceite, en la que, bajo el conjunto rocoso, todavía se conserva una pila tallada de una sola pieza en piedra de arenisca, y la pila de decantación. Autoría: Eugenio Monesma.





Fig. 8. Pila tallada en arenisca para el almacenamiento del aceite.  
Autoría: Eugenio Monesma.

posesoria librada a su instancia por el Ayuntamiento Popular del lugar de Sipán. Estos propietarios del terreno cedieron a la sociedad un trozo de tierra de seis almudes, equivalentes a tres áreas cincuenta y siete centiareas. Allí se construyó el edificio de 10 metros de ancho y 16 metros de largo, lindando por oriente, poniente y mediodía con la restante heredad de los mismos propietarios y por el norte con el camino que va a Los Molinos de Sipán. El terreno cedido estaba franco y libre

de toda carga y gravamen y con derecho a todas sus entradas y salidas y otras servidumbres. El único cargo que tenía pendiente correspondía a la última anualidad del impuesto de veinte pesetas que se debía abonar y que se pagó entre todos los socios. Con esta cesión, Mariano Seral y María Laguarta se apartaban del derecho y el dominio consiguientes que tenían sobre el terreno ocupado por el molino de aceite, pero no del derecho que les correspondía en el edificio por haber sido partícipes de su construcción.

Dado que el molino de aceite había sido construido y costeado por los siete socios equitativamente, se formalizó una escritura notarial detallando los pactos acordados. Uno de ellos era que, en lo sucesivo, se entendería que todos los socios tendrían el mismo derecho e iguales partes en el edificio del molino. Por lo tanto, todos los socios tenían la obligación de participar en igualdad en el pago y en los trabajos que fueran necesarios para que el molino pudiera funcionar, como era la compra del ruejo y demás artefactos o enseres que se necesitaran. Para cubrir los


gastos que se ocasionaran en el molino, se acordó crear un fondo por el que los socios debían pagar una peseta por cada pie de olivas que en todo un año llevaran a moler. Y si sobrase dinero después de cubrir los gastos de cada año, éste sería distribuido en iguales partes entre todos los socios. Para llevar la administración y atender a todo lo necesario, cada año se nombraría un mayordomo o administrador quien, a los ocho días de haber concluido la campaña de extracción del aceite, convocaría a todos los demás socios para explicar las cuentas de los gastos ocasionados en el año.

Sobre el trabajo de la molenda de las olivas se acordó que esta labor debía ser realizada cada año por un solo maestro que sería nombrado por todos los socios o por la mayoría de ellos, para que particularmente ningún socio pudiera molerlas por sí mismo.

La valoración económica que se estimó del molino fue de 960 pesetas y, por acuerdo, se decidió que ninguno de los socios podría venderse la mitad de la parte que le correspondía; y en

el caso de vender debía ser la parte completa, teniendo preferencia cualquiera de los otros socios o la sociedad en general; y si éstos no quisieran comprarla podría venderla a cualquiera otra persona, siempre contando con la aprobación y consentimiento del resto de socios o de la mayoría.

Sobre lo referido prometieron los comparecientes inscribir la escritura en el Registro de la Propiedad con arreglo a la ley, sin cuyo requisito no podría admitirse en los Juzgados y Tribunales ordinarios y especiales, ni en los consejos y oficinas del Estado, cuando se intentara acreditar cualquier derecho procedente de este contrato. Habiendo leído íntegramente la escritura a las partes y a los testigos, el notario remató el escrito anotando que:

Se ratifican en ella y la firman conmigo Mariano Seral, Mariano Trallero, Antonio Arnal, Pedro Antonio Mayral, Pascual Valmari, Francisco Bescós, y los dos testigos, Pedro López y José Santolaria; el primero de estos lo hace por sí y en nombre de María Laguarta otorgante que dijo no saber, de que doy fe. 

## EL TORNO DE ACEITE DE LA ALMUNIA DEL ROMERAL

Por aquel tiempo, a la orilla del Guatizalema, en la salida del estrecho de Bullituero, ya funcionaba un molino aceitero. En el libro de Amillaramiento de Santa Eulalia la Mayor y La Almunia del

Romeral, correspondiente al año 1863, se informaba del número de olivos y de plantones declarados por los vecinos según la calidad de los terrenos, y que detallamos en los siguientes cuadros:

### SANTA EULALIA LA MAYOR

CALIDAD	Fanegas	Almudes	Plantones	NÚMERO DE OLIVOS
1ª	62	6		1.125
2ª	127	10		2.301
3ª	347	3	937	6.250
TOTALES	536	19	937	9.676

### LA ALMUNIA DEL ROMERAL

CALIDAD	Fanegas	Almudes	Plantones	NÚMERO DE OLIVOS
1ª	37	3		670
2ª	49	9		894
3ª	107	1	264	1.979
TOTALES	193	13	264	3.543

Nota: La fanega es una medida de superficie que, en Aragón, equivale a 7,151808 áreas. En Huesca y Zaragoza, el almud equivale a 0,595984 áreas.

Con estos datos podemos concluir que la producción olivarera de Santa Eulalia la Mayor era casi tres veces superior a la de La Almunia del Rome-

ral, pues también era inferior la cantidad de tierra disponible en este último lugar para los cultivos. Además, se puede comprobar que la producción de aceite,

junto a la del vino, tuvo que suponer una fuente de ingresos importante para algunas casas de ambos pueblos.

El molino oleario comunal de La Almunia, que se conocía como *“el torno del pueblo”*, también pertenecía al modelo de los llamados *“de sangre”*, por estar accionado el movimiento giratorio de las piedras de molienda por una caballería. Este molino debió construirse en el año 1897, fecha que figura en una pieza de madera de la prensa de rincón, que aprovecha un

abrigo rocoso junto al barranco de Ballimora. Actualmente apenas quedan algunos restos de la prensa, y un espacio cubierto de vegetación. La piedra olearia, según me cuentan los vecinos, se la llevó su propietario para aprovecharla en el torno de aceite de Los Molinos de Sipán. Este molino de La Almunia dejó de funcionar por los años cincuenta, pero, tal como recuerdan en el pueblo, hasta entonces lo usaban todas las familias. Los vecinos llevaban las olivas a carga con caballerías, las mo-



Figs. 9 y 10. Exterior e interior de los restos de la prensa de aceite de La Almunia. Autoría: Eugenio Monesma.



Fig. 11. Detalle de la pieza que alojaba el husillo de la prensa de rincón.  
Autoría: Eugenio Monesma.



Fig. 12. Conjunto de molturación en el molino oleario de Latedo (Zamora).  
Autoría: Eugenio Monesma.



lían, prensaban la pasta para extraer el aceite, y se llevaban a sus casas el producto final, dejando las morgas o residuo sólido y el alpechín que era el líquido sobrante. El agua, necesaria para el proceso, la cogían del barranco y la calentaban en unos calderos situados junto a la prensa para verterla sobre la pasta molturada y facilitar así la separación de la materia oleaginosa.

En el expediente 1183 de Industria, que se conserva en el AHPHU, se encuentra la documentación que nos informa sobre la actividad los molinos olearios de esta zona del Guatizalema. El 31 de enero de 1940, Encarnación Betrán Terreu, viuda y vecina de La Almunia, se dirigió a la Delegación de Industria de Huesca exponiendo que era propietaria de un molino de aceite sito en este pueblo, de los llamados “*de prensa de rincón*”, que deseaba utilizarlo nuevamente para molturar las olivas de su propiedad y las de los vecinos de La Almunia y de los pueblos del entorno que así lo desearan. En la solicitud de autorización adjuntaba un informe en el que se indicaba que el capital que pensaba invertir

en la empresa era de 3.000 pesetas de su peculio particular, incluido el valor de dicho molino, y el resto en metálico. En los detalles de la instalación y del proceso industrial que había de seguir indicaba que era un molino muy antiguo, instalado en un local también antiguo, pequeño y en muy malas condiciones, compuesto de una prensa llamada de rincón a la que se transportaba a brazo la pasta de la oliva que se deshacía bajo un ruejo o rueda de piedra movida por un animal. Seguidamente, detallaba la relación total de la maquinaria empleada, que era:

Un ruejo o rueda de piedra valorada (incluida la viga) ..  
 .....160 pts.  
 Una prensa antigua llamada de rincón ..... 1.300 pts.  
 Esteras, palas, bacías y una pila .....300 pts.  
 Materia prima: La oliva.  
 Número de empleados: Tres.  
 Producción diaria: 146 kg.

El 30 de marzo de 1940, tras la reunión de Encarnación Betrán con Enrique Guillén Sin, ayudante de la Delegación de Industria de Huesca, y comprobado que, tanto la instalación

como los elementos de fabricación, la capacidad y la producción se ajustaban en todas sus partes al proyecto presentado, se autorizó el funcionamiento de esta industria. La petición la firmaba, por orden, Antonio Ciria.

Las personas de más edad de La Almunia recuerdan que éste era el único molino oleario existente en el siglo XX y que pertenecía a dos familias: la de Calvo y la de Guiral. Entendemos que estos propietarios lo arrendarían a algún maestro aceitero de la localidad para que desempeñara todos los trabajos durante la campaña. Por ello, seis años más tarde, el 23 de noviembre, Francisco Buil Alberó, de Casa Escario, en representación y como administrador del molino oleario de La Almunia, dirigió un escrito al ingeniero jefe de la Delegación de Industria de Huesca, informándole que el molino oleario de cuya sociedad es representante no funcionó durante la campaña de 1945-46, pero que en la campaña que iba a comenzar sí que les interesaría trabajar con él, por lo que suplicaba les concedieran su reapertura. En esta solicitud se detallaban los elementos de tra-

bajo que tenía el molino, y que eran “una prensa de palanca y un rulo”. Además, declaraba que, la capacidad de elaboración de las aceitunas a las 24 horas era de 650 kilos y de 2.000 kilos la de almacenamiento de aceite. Dos días después, mediante escrito, el ingeniero jefe autorizó el funcionamiento de la fábrica de aceite a Rafael Sanclemente Benedé, como arrendador del molino oleario de La Almunia del Romeral, durante la campaña 1946-47, condicionada a la veracidad de su declaración jurada “en la visita que se efectuará a la fábrica con ocasión de la prueba de su prensa”. Al año siguiente volvieron a presentar la solicitud para esa campaña y la Delegación de Industria de Huesca envió un escrito a Rafael Sanclemente para que facilitara los datos y ultimar el expediente de fábrica de aceite, pues en caso contrario se prohibiría su funcionamiento.

El 9 de octubre de 1951, el administrador del molino, como propietario, dirigió un escrito al ingeniero jefe de la Delegación de Industria, a efectos de solicitar la correspondiente apertura para la campaña olivarera que se acercaba. En el documento

de industria figura la fábrica de aceite a nombre del administrador del molino oleario con un capital de la industria de 10.000 pts., y como valor de la instalación otras 10.000 pts. La jornada normal de trabajo sería de 3 turnos de ocho horas cada uno, con tres empleados. La duración normal de la campaña se estimaba en 25 días de enero a febrero. Como elementos de trabajo se detallaba un molino de piedras movido por caballería, una prensa de viga, accesorios y depósitos para 600 kilos. Todo esto valorado en 10.000 pts. y el local propio tasado en 1.000 pts. El proyecto consistía en atender las necesidades de los cosecheros de la comarca y molturar 15.000 kilos de aceitunas, con

un rendimiento de aceite del 21% al 22% sobre la cantidad de fruto recogido. En el censo estadístico firmado el 2 de septiembre del año 1951, la fábrica de aceite figuraba como que no había funcionado en esa campaña de 1950 a 1951. Y tampoco en las siguientes.

A través del diario Nueva España de fecha 20 de noviembre de 1951, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes citaba a los dueños, representantes o encargados de las almazaras que no disponían de fuerza hidráulica para que concurrieran a una reunión informativa sobre la campaña olearia. Entre todas las almazaras del listado figura el molino de La Almunia del Romeral. 🐼🐼

## EL MOLINO OLEARIO DE LOS MOLINOS DE SIPÁN

Según la documentación de Papeles de Justicia, J-1353, que se conserva en el AHPHU, en el año 1865, Antonio Ciria y Mayral, de 64 años, casado, de oficio labrador y vecino de Los Molinos de Sipán, era propietario, entre otros bienes, de:

Una casa de su habitación compuesta de tres pisos, con su cuadra, corral, bodega, dos lagares un molino harinero y otro de aceyte con tres vigas cuya superficie no procedo detallar ni aun aproximadamente, sita en la calle barrio de los Molinos número tres moderno, lindante



por la derecha huerto del mismo, por la izquierda casa de Antonio Mayral, y por la espalda acequia molinar, valorada en veinte reales vellón.

Como no tenía título escrito que acreditara que él era el propietario de ese inmueble, Antonio Ciria prestó declaración ante el juez de paz Mariano Seral y el secretario Sebastián Burrial, e hizo constar, previa información de los testigos Manuel Santolaria y Venancio Bentué, que desde el año 1824 hasta la fecha venía poseyendo una serie de fincas rústicas y urbanas, de las que aportaba los correspondientes recibos de contribución del último trimestre del año. Tras la solicitud de que se aprobara el expediente presentado, las propiedades detalladas se inscribieron en el Registro de la Propiedad del partido de Huesca.

Fue a finales del siglo XIX, cuando la casa de Antonio Ciria sufrió un gran incendio, y en concreto en la noche del 1 al 2 de julio de 1898. Según la noticia del Diario de Huesca, a las once de la noche se inició el incendio y eran las tres de la mañana que todavía permanecían las llamas, aunque en

menores proporciones, ya que habían destruido las principales dependencias “de aquella casa solariega tan importante”, compuesta de casa de labranza para vivienda, de almacenes, pajares, corralizas, cubiertos, “un antiguo y muy acreditado molino harinero, que era uno de los más concurridos del país”, y un molino oleario que, según las noticias, no fue alcanzado por las llamas. La proximidad del río y el paso de una caudalosa acequia junto al edificio, facilitaron la “acción eficaz de auxilio de los vecinos del inmediato pueblo de Sipán” para reducir la “tan violenta explosión del fuego”. Según el diario, no se supo a ciencia cierta si el incendio había sido casual o intencionado, a pesar de que se hacían muchos comentarios por la manera y punto donde comenzó el siniestro.

Años después, en el registro de edificaciones del 19 de diciembre de 1920, figuraba en Los Molinos de Sipán que, Luis Calvo Vallés era propietario de un molino oleario de 99 metros cuadrados de superficie, que lindaba, entrando por la derecha, con su propia casa, y por la izquierda y espalda con las



Fig. 13. Restos del antiguo edificio del torno de aceite de la familia Calvo.  
Autoría: Eugenio Monesma.

tierras del mismo dueño, con un valor de renta de 500 pesetas. Vemos por estos datos que el molino oleario, continuaba en activo en esas fechas.

A principios de los años cuarenta del pasado siglo, José María Calvo se hizo cargo de la reconstrucción de la almazara de Los Molinos de Sipán que, aunque ya llevaba algunas décadas funcionando, quedó destruida durante la Guerra Civil. En las últimas cuatro décadas, la tarea de molturar las olivas y prensar la pasta para la obtención del aceite pasó a manos de

Jesús Escario. El actual molino de aceite dejó de funcionar en la campaña de 2019-20 por haber construido su arrendador, Jesús Escario, un nuevo y más moderno molino oleario en el vecino pueblo de Loscertales.

Hace unos doce años, la grabación de un documental sobre el proceso de elaboración del aceite en este molino oleario nos permitió conocer todas las fases de trabajo necesarias hasta obtener el aceite puro. A este torno o almazara llevaban a moler sus olivas aquellos agricultores de la comarca que, a pesar del



Fig. 14. Piedras de moler en el molino oleario de Los Molinos de Sipán.

Autoría: Eugenio Monesma.

arranque generalizado de olivos en la segunda mitad del siglo XX, apostaron por mantener algunas fincas con este tipo de arbolado. Antiguamente, para pagar el trabajo del maestro aceitero se practicaba el trueque, de tal forma que, por cada 100 kilos de olivas el molinero le daba al agricultor un porcentaje en aceite según el precio vigente en ese año. En aquel tiempo el aceite se medía en kilos en lugar de litros. En los últimos años, los agricultores que lle-

vaban sus frutos para extraer el aceite preferían pagar en dinero los trabajos realizados en el molino y llevarse el aceite de sus propias olivas. La variedad de oliva más abundante en esta zona es la *verdeña*, aunque también se producen otras como la *alquecerana*, la *arbequina* y la *negral*. Cualquiera que fuera la variedad, las olivas debían llegar a la almazara lo más pronto posible después de su recolección para que no se estropearan. Después de separar las hojas

mecánicamente, las olivas pasaban por un sistema de lavado y de allí a la tolva para proceder directamente a su molienda. La moltura consistía en romper los frutos para que se pudiera extraer el jugo. Esta primera fase se realizaba mediante el giro continuo de dos piedras o molones de granito que, por su montaje, pisaban en diferentes partes de la solera, también construida con el mismo material pétreo. El recipiente del sistema de moltura lo formaba una caldera de acero inoxidable por cuyo interior iba circulando agua caliente para que las olivas mantuvieran una temperatura apropiada mientras se trituraban. Dado que el trabajo de la obtención del aceite se realizaba en los fríos meses de invierno, durante el proceso de molienda se necesitaba alcanzar y mantener una temperatura entre los 18 y los 22 grados para que el aceite se pudiera extraer de la pasta con más facilidad. Este sistema disponía, además, de cuatro paletas que iban girando junto a las muelas con el fin de encauzar las olivas que quedaban sin moler hacia la zona de pisado de los molones. Estos molones se movían

por la fuerza de un motor eléctrico instalado debajo del sistema de molienda. Antiguamente, el mismo molino se producía la energía que necesitaba por medio de un desvío canalizado del río que movía dos turbinas. Se generaba así electricidad no solo para el funcionamiento de este molino, sino también para la iluminación de todo el pueblo y de algún lugar vecino.

Cuando los expertos operarios consideraban que la pasta ya estaba molida de una forma homogénea se procedía a “*parar el pie*”. Para ello, se abría ligeramente la compuerta del conjunto de molienda dejando que la pasta fuera saliendo. La pasta estaba compuesta por la pulpa, el hueso triturado y la semilla de la oliva. Con una pala se extendía la pasta por cada uno de los capachos o esteras, que se iban apilando en torno a un eje central montado sobre un recipiente cuadrado o vagoneta con ruedas. Las esteras de esparto tradicionales fueron sustituidas por otras más modernas fabricadas con fibras sintéticas, lo más asépticas posible para que no transmitieran ningún sabor extraño al aceite. En cada capacho se vertían entre 4 y 6 kilos

de pasta en caliente, y se apilaban hasta completar con todos ellos lo que llamaban un carro o pie. Según el estado de las olivas, si se cargaba mucha pasta en cada estera podría suceder que se saliera por el borde durante el prensado. Para que la pasta no llegara al borde interior de las esteras se utilizaba un aparejo ajustado al eje del pie. Por el propio peso de los capachos llenos, el caldo se iba separando de la pasta y caía por la superficie exterior de las esteras, recogándose en el recipiente cuadrado de la base. Poco a poco se iban llenando las 120 esteras que, aproximadamente, recogían entre 500 y 700 kilos de pasta, que se molían de una sola vez. Cuando el eje de la prensa estaba completamente lleno se procedía al prensado.

Pero antes de llenar el pie había que quitar el de la prensada anterior, remojando previamente la superficie de las esteras con agua caliente para que todo el aceite que quedaba cayera al interior del recipiente. Reduciendo la presión de las bombas hidráulicas, el carro de la prensa iba descendiendo hasta llegar al suelo y se sacaba dejando el espacio libre para

la siguiente prensada que se había preparado. El tubo de salida del líquido se ajustaba en un agujero que comunicaba la sala de molienda con el espacio contiguo donde se realizaba el proceso de decantación.

Una vez que el carro cargado ya estaba montado en la prensa, es decir, el pie, con la bomba hidráulica que funcionaba por vasos comunicantes, se inyectaba agua sobre el pistón para que la plataforma subiera y, lentamente, fuera exprimiendo la pasta. A medida que la prensa se iba elevando hasta hacer tope con la parte superior, se aumentaba la presión sobre las esteras segregándose la mezcla de aceite y agua. El tejido entrelazado de las esteras permitía que éstas actuaran como desagües, filtrando los líquidos y reteniendo las materias sólidas. La prensa, que actuaba en sentido ascendente guiada por cuatro columnas verticales, solía estar trabajando entre 30 y 45 minutos, dependiendo de la presión que se le diera en el proceso. La temperatura templada de la pasta, unida a la presión de la prensa, facilitaba que el caldo fluyera más rápido. El líquido obtenido en la prensada

pasaba por un tubo a la sala contigua donde estaban las pilas de decantación. Después del prensado, la pasta seca que quedaba entre los capachos era el orujo o *cospillo*. En el proceso de *descapazar* se extraía el *cospillo* de las esteras, que se enviaba a otras fábricas encargadas de extraer el aceite de orujo. Antiguamente esta pasta se utilizaba para alimento del ganado. Tras vaciar el orujo de los capachos, y mientras la prensa seguía trabajando, los operarios volvían a preparar el siguiente pie o prensada. En las campañas de mayor producción, los trabajadores de la almazara de Los Molinos doblaban su esfuerzo para poder hacer frente al exceso de trabajo. El ciclo completo de molienda y prensado de un pie solía durar entre una hora y hora y media.

El zumo extraído de las olivas estaba compuesto por agua y aceite, por lo que era necesario separarlos por medio de un proceso de decantación simple. Éste se realizaba en cuatro depósitos en los que, el alpechín, que era el agua mezclada con otros productos líquidos residuales de las olivas, se iba quedando por debajo, mientras que

el aceite, de mayor densidad, flotaba formando una capa por encima de aquel. El aceite iba pasando de un depósito a otro por un conducto superior, y quedaba el alpechín en el fondo hasta que llegaba prácticamente aclarado a la cuarta pila. Flotando sobre el aceite quedaban algunas impurezas y materias sólidas, llamadas morgas, que antiguamente se utilizaban para fabricar jabón. De vez en cuando había que proceder al sangrado de las pilas que consistía en extraer el alpechín por la parte baja de los recipientes; al principio no se requería cuidado alguno y se dejaba salir el líquido con el grifo bien abierto, pero cuando el aceite se acercaba al desagüe se cerraba su salida. Luego había que dejar el aceite a reposar durante unos días en los decantadores para que los posos quedaran en el fondo, y después ya se podía envasar para su comercialización. Dependiendo de la variedad de las olivas, de su estado de maduración y de la climatología del año, se podría decir que el porcentaje de aceite que llevaba un kilo de olivas oscilaría entre un 14 y un 15% hasta un máximo de un 27 o 28%.



La calidad del aceite dependía del esmerado cuidado que se hubiera tenido en la limpieza de las olivas desde su entrada en la almazara y del tratamiento del líquido resultante hasta el envasado final en las garrafas. La producción de esta almazara de Los Molinos de Sipán estaba limitada a unas 200 toneladas por

campana, por lo que no era necesario disponer de una red de distribución configurada. Aquellos clientes que querían disfrutar del exquisito sabor de un aceite de excelente calidad, elaborada por la técnica tradicional, acudían directamente a la almazara para proveerse de este oro líquido de la cultura mediterránea. 🌿

## OTROS ENCLAVES VINCULADOS A LA PRODUCCIÓN OLEARIA

### LA CANTERA DE PILAS DE ACEITE

**E**n nuestros paseos por el monte nos pueden llamar la atención algunas entalladuras en la roca propias de la acción humana, pero que

no muestran evidencias aparentes de las piezas que allí se extraían. Es muy probable que las pilas de aceite, los ruegos para la molienda de la oliva y otros elementos pétreos necesarios en las almazaras o tornos se extrajeran en las canteras del entorno.



Fig. 15. En el pueblo de Panzano todavía se conserva una cantera de pilas de aceite donde quedó sin terminar de extraer una de ellas y se aprecian los negativos tallados de haber retirado algunas piezas.

Autoría: Eugenio Monesma.

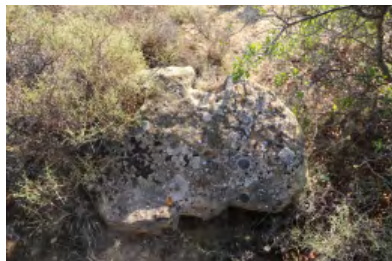


Fig. 16. En el término de Coscollano quedó varada una pila de aceite a medio terminar que se partiría durante el transporte desde la cantera hasta la casa. Autoría: Eugenio Monesma.

## RESTOS DE UNA PRENSA EN ARBANIÉS

En el entorno del Guatizalema todavía podemos encontrar los restos de otros molinos, trujales o tornos que se convierten en el testimonio material de una gran producción de aceite. En estos últimos años, en el camino que va de Arbaniés a Liesa, ha-

llamos la base del conjunto de molienda de aceite o *trapetum*, de época romana, en bastante mal estado, y a pocos metros el contrapeso que pudo formar parte del sistema de prensado de viga. No cabe duda de que este conjunto fue inutilizado hace varios siglos y su deterioro ha sido debido a la erosión y al trazado del camino.



Figs. 17 y 18. Base del sistema de molienda y contrapeso de la prensa. Arbaniés. Autoría Eugenio Monesma.

## EL TORNO DE LA COPA. CASTEJÓN DE ARBANIÉS

Debajo del depósito de agua de Castejón de Arbaniés, que se levantó sobre un gran bloque pétreo, se halla un conjunto productivo de vino y aceite que recibe el nombre de “La Copa”. Esta roca, en su cara norte, forma una especie de abrigo natural que, con algo de trabajo de excavación y refuerzo con

sillarejos fue convertido en almazara. Dejando a un lado el conjunto de producción de vino, compuesto por lagar, el cubo de fermentación y la bodega, nos centraremos en la almazara.

El agua que se filtra del depósito inunda una parte del abrigo rocoso en el que se encuentra este centro de producción y una parte del campo de cultivo. Este abrigo donde se aloja la almazara estaba cerrado por un





Figs. 19 y 20. Abrigo rocoso, con el ruejo de moler las olivas, y restos de la prensa con las dos pilas para recoger el aceite. Castejón de Arbaniés. Autoría: Eugenio Monesma.

muro de gran altura rematado por un tejado, en el que habría una puerta de acceso, que no se puede apreciar debido a la abundante vegetación. El muro natural de roca está reforzado por una pared de mampostería que impediría los derrumbes de arena de la pared. Al entrar en este conjunto de pequeñas dimensiones, nos encontramos en la zona izquierda el espacio de molturación de las olivas, en el que todavía se conserva la base de piedra y la muela troncocónica. Al fondo del *covacho* se conservan dos pilas circulares de poca profundidad, comunicadas entre sí y, a su vez, con la base de piedra de la prensa. Estas dos pilas servirían para la decantación del líquido obtenido en el prensado de tal modo que se pudieran separar el al-

pechín del aceite. De la prensa solo quedan las dos columnas y la cabeza transversal, todo ello de madera, habiendo sido desmontados y retirados todos los elementos metálicos.

En el ángulo opuesto a la zona de las piletas y la prensa estaría el espacio en el que probablemente pudiera haber alguna pila de piedra para contener el aceite, y un hogar para hacer el fuego y calentar el caldero con agua, tan necesaria en el proceso de extracción del aceite. Pero no se pueden ver debido al árbol y a la vegetación tan espesa que allí han arraigado.

## EL MOLINO DE PETRACANERA

Siguiendo el barranco que pasa por el molino de aceite de



Fig. 21. Muela en el molino de Petracanera. Autoría: Eugenio Monesma.

El Viñedo, en dirección hacia Santa Eulalia la Mayor, al final del barranco de Petracanera todavía se conservan los restos de un gran conjunto de producción olearia. La vegetación no facilita el estudio de todos los elementos que componían el molino, pero se puede comprobar que el sistema de molturación estaba formado por una base de piedra y un ruego cilíndrico de gran tamaño. Los escasos restos que quedan de la prensa de tornillo, algunas pilas que aparecen entre la maleza y los restos metálicos de un carro de varas demuestran que este molino de-

bió tener una intensa actividad en el pasado siglo.

## YACIMIENTO DE LOS PETRASIALES

En el año 2022 tuvimos la suerte de descubrir un conjunto de producción vinícola de época romana, datado por la arqueóloga Julia Justes entre los siglos I y III d.C. Se trata del yacimiento de Los Petrasiales en el pueblo de Liesa. Durante las primeras actuaciones de excavación se planteó la posibilidad de que se tratara de un centro de producción olearia, pues los



Fig. 22. Vista aérea del yacimiento de Los Petrasiales, en Liesa.

Autoría: Eugenio Monesma.



Figs. 23 y 24. Detalle de los contrapesos de prensa. Autoría: Eugenio Monesma.

dos contrapesos que aparecieron podrían ser comunes para un sistema de prensado tanto de vino como de aceite. Las conclusiones, una vez estudiadas e interpretadas las estructuras halladas en todo el conjunto, nos llevan a la conclusión de que se trata de un centro de producción de vino.

## LA PEÑA MORA DE SANTA EULALIA LA MAYOR

Hace más de treinta años que Manuel Benito Moliner estudió y divulgó el conjunto de La Peña Mora, en Santa Eulalia la Mayor, que en el año 2023 ha sido declarada BIC por el Gobierno de Aragón. Dada la forma fálica de la piedra que el vi-

sitante encuentra en primer lugar a la entrada en el carrascal que protege todo este conjunto, y atendiendo a la tradición popular, siempre abierta a la imaginación de las gentes, se atribuyó a este conjunto pétreo una historia que tiene su escenario en la vecina torre de Santa Eulalia la Mayor, relacionándola con unas entalladuras en forma de huella de pisada que se observan en la roca. Según la hipótesis de Benito, este conjunto sería a modo de un gran altar con fines fecundantes, especialmente entre la piedra fálica y

una pequeña cavidad tallada en el bloque contiguo. En esta oquedad debían colocarse en cucullas las mujeres que querían contagiarse del poder fertilizante de la tierra y alejar de sí la esterilidad, tan mal vista socialmente.

La gran roca que alberga esta cavidad forma parte de una alargada estructura pétreo que nos sugiere la idea de que en este amplio espacio había bastante actividad humana. Justo encima de la cavidad ritual se excavó una gran pila de forma cilíndrica, posiblemente



Fig. 25. Conjunto de la piedra fálica y cavidad con poderes fecundantes, según la hipótesis de Manuel Benito Moliner. Autoría: Eugenio Monesma.



de uso funcional, en la que llama la atención una entalladura a modo de altarcillo con una hornacina que preside la parte superior de la boca.



Fig. 26. Pila de gran tamaño que, probablemente, debió utilizarse como cubo de fermentación del vino. Autoría: Eugenio Monesma

Dos grandes muros excavados en la misma roca, uno de bastante altura, se prolongan hacia poniente dejando un amplio espacio entre ellos. La presencia de *cías* o recipientes excavados en la roca nos sugieren la existencia de un espacio para

almacenamiento de grano o de líquidos. Al pie del muro norte de este espacio central, pero al exterior, se conservan unas pequeñas hornacinas justo a ras de suelo, que pudieron tener un uso funcional.

El tercer bloque pétreo, al que se suele llamar de las *cías* o silos de grano, tal como los definió Benito, está separado unos metros del anterior hacia poniente. Remontando unos escalones, escoltados por recipientes ahondados en la roca, se accede hasta la parte superior del gigantesco bloque rocoso, que nos recibe mostrándonos un conjunto de agujeros de gran tamaño, la mayoría rectangulares, a modo de queso de gruyere, que se debieron utilizar como un posible almacén para el grano, tal como indicó Benito.

A la vista de los hallazgos de estos últimos años vinculados a la producción de vino y aceite, y, especialmente, el conjunto citado anteriormente de Los Petrasiales, en Liesa, podemos plantear la hipótesis de que este conjunto de La Peña Mora tuvo un uso funcional. En el entorno del conjunto, a pocos metros del bloque rocoso, hemos encontrado en superficie o hincados en la



Fig. 27. Espacio tallado en el conjunto rocoso con hornacinas para el encaje de palancas de prensado. Autoría: Eugenio Monesma.



Fig. 28. Tercer bloque pétreo con cías o silos para grano excavados en la roca. Autoría: Eugenio Monesma.

tierra unos elementos pétreos, como medio contrapeso y fragmentos de piedras de molino, que nos hacen plantear la hipótesis de que podemos encontrarlos ante un lugar de producción de vino o aceite, o de ambos productos a la vez, además del almacenamiento del cereal.

Este importante conjunto pétreo, ritual o funcional, o para ambos usos a lo largo de los siglos, necesita de una investigación interdisciplinar en profundidad, que nos ayude a

disponer de datos que contribuyan en un futuro a entender qué significaron y para qué sirvieron estos restos en tiempos pasados.

En la actualidad, los viejos molinos de aceite o tornos han quedado como ejemplo de una actividad que se ha transformado notablemente. El cultivo del olivo y la elaboración del aceite son una muestra de cómo las estructuras agrarias del entorno del río Guatizalema pervivieron a lo largo de los siglos. 🌿🌿🌿🌿🌿

## INFORMANTES

**L**as informaciones recogidas se realizaron entre los años 2018 al 2023

Ester Lorient Abadías  
José María Ferrando Trallero  
Montserrat Sanagustín Cuello

Joaquín Borrueil Buil  
José María Periga Espiérrez  
María José Calvo Ciria  
Plácido Fañanás Allué  
Cruz Fañanás Allué  
Álvaro Calvo Rapún  
Francisco Bescós Claver

## AGRADECIMIENTOS

Aurelio Bail Ciprés por acompañarme a los lugares descritos.  
Juan Mainer Baqué por sus consejos históricos y correcciones.  
José Antonio Cuchí Oterino por sus consejos geológicos y correcciones.

## BIBLIOGRAFÍA

- BRIET, Lucien. (1990). *Soberbios Pirineos*. Diputación de Huesca.
- CUCHÍ OTERINO, J. A. (2009). *Uso del agua en los regadíos tradicionales de la cuenca del Guatizalema*. Anales de la Fundación Joaquín Costa nº 26. Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- MADOZ, P. (1986). *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico (1845-1850)*. Ámbito Ediciones, S.A. y Diputación General de Aragón.
- PALLARUELO CAMPO, S. (1994). *Los molinos del Alto Aragón. Huesca*. Instituto de Estudios Altoaragoneses

## ARCHIVOS:

- Archivo Histórico Provincial de Huesca a partir de ahora AHPHU.
- AHPHU. Protocolo nº 10.634. Notario Sebastián Ferrer (Barluenga). Año 1872. “Convenio de asociación so-

bre la construcción de un molino de aceite”. Loscertales.

- AHPHU. Amillaramientos año 1863 y 1865 de Santa Eulalia la Mayor y La Almunia del Romeral.
- AHPHU. Expediente de la Dirección General de Industria nº 1183. Año 1951. Sobre administración molino oleario de La Almunia del Romeral.
- AHPHU. Papeles de Justicia J-1353. Expediente posesorio de don Antonio Ciria y Mayral. Año 1865.
- ARCHIVO CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL EBRO. HU-485. Sección de Fomento. Año 1861. “Francisco Guiral pide autorización para el aprovechamiento de las aguas del río Guatizalema como fuerza motriz de un molino oleario”.

## HEMEROTECAS:

- Diario de Huesca*. 2 de junio de 1898. Asuntos provinciales. Gran incendio.







---

---

JOSEFINA ROMA RIU  
UB-I.A.A.

**RESUMEN:** El aceite, uno de los tres elementos básicos de las culturas mediterráneas, ha sido sacralizado desde muy antiguo. Sus referencias en la Biblia aluden a sus cualidades y a su empleo para ungir y consagrar a los sacerdotes, objetos y lugares sagrados y también a los reyes. A lo largo de la historia, el Judaísmo y el Cristianismo, en sus ramas ortodoxa, católica y reformada han reverenciado su carácter sagrado.

Este artículo se propone, además de contemplar estos antecedentes, considerar el aceite sagrado en la cultura popular aragonesa ligada a los santuarios.

Podemos distinguir varios grados de sacralidad: primero, el aceite que exuda de un cuerpo santo; segundo, el aceite presente en un santuario, manando cerca de la imagen sagrada; tercero, el aceite de la lámpara que alumbra la imagen sagrada. Todos ellos tienen una aplicación sanadora, ungiéndose el miembro enfermo.

Utilizamos el estudio exhaustivo del P. Faci de todos los santuarios y curaciones milagrosas así como del comportamiento del aceite de las lámparas ante la imagen sagrada.

**PALABRAS CLAVE:** Aceite Sagrado; Unción; Exudación del aceite sagrado; Sanación por unción; Lámparas ante la imagen sagrada.

**Title:** *Holy Oil.*

**ABSTRACT:** Oil is one of the three basic elements in Mediterranean cultures, and it has been consecrated since a long time ago. Its biblical references take into account its high physical virtues and its ritual uses to anoint priests, holy objects and places and to consecrate kings. Judaism and Christianity, with its branches of Orthodoxy, Catholicism and Reformed Churches have venerate oil's holy condition.

This article tries to look, not only to this long background, but to study holy oil in Aragonese folk tradition, bound to its numerous shrines.

We can distinguish different degrees of oil holiness. First of all, holy oil coming out from a saint corps. Second, holy oil being present in a shrine, flowing near holy images. Third, holy oil from the lamp that is illuminating holy images. All of them show a healing quality, for example by anointing broken limbs of faithful people.

I have used the work of P. Faci on Aragonese shrines and their miraculous healings and on the particular behaviour of oil lamps in front of holy images. This work provides a complete overview of folk religiosity in Aragon.

**KEYWORDS:** Flowing Holy Oil; Holy Oil exudation; miraculous healing; Healing by anointing Holy Oil; Lamps in front of Holy Images.

## INTRODUCCIÓN

**E**n este artículo me propongo, en primer lugar, ver cuáles han sido las tradiciones religiosas que han constituido los antecedentes en la consideración de la sacralidad del aceite. Para ello, haré un repaso a la tradición bíblica veterotestamentaria, y a la utilización del mismo en la liturgia sacramental de las iglesias cristianas: tanto ortodoxas como católica, anglicana e iglesias reformadas, y en el caso específico de la unción de la realeza. Todo ello constituirá la base de la religión oficial para estudiar el óleo sagrado en la devoción popular, con especial dedicación a Aragón.

En el ámbito de nuestra tradición sagrada, el agua se asperge y limpia a quien la recibe, el aceite, en cambio, se unge sobre aquel que se quiere distinguir o aquel sobre el que se obrará una bendición e iniciación. El

aceite impregna a la persona ungida, de modo que esta distinción o esta bendición se hace duradera. En el área mediterránea y en toda la zona de su influencia sagrada, a través del cristianismo o del judaísmo, el aceite de oliva, uno de los pilares de la trilogía de cultivo mediterráneo se ha revestido de sacralidad, como también los otros dos elementos de la trilogía, el pan y el vino. Sabemos que el olivo se cultivaba ya a lo largo del período Neolítico, que procedía de Siria y Anatolia y que pronto se extendió por todo el Mediterráneo. La madera de olivo se empleó con fines funerarios, y las narraciones míticas griegas sitúan a Atenea vencedora, con el olivo frente a Poseidón. También la imagen de Noé en el Génesis, soltando una paloma después del diluvio, recoge de su pico una ramita de olivo, que así manifestaba el fin

de la gran inundación. A partir de este relato, se ha considerado el olivo y la paloma como un símbolo de paz.

El cristianismo es deudor de la liturgia israelita, ya que incorpora en el Antiguo Testamento los libros sagrados del Judaísmo. De este modo, el óleo sagrado se interpreta por sus cualidades físicas, de brillo, de impregnación en quien o en que se unge, porque en el antiguo Israel se utilizaba sobre todo para señalar y elevar una persona a un estadio superior y de privilegio. Son numerosos los ejemplos de unción en Israel, como la de los reyes, en que un profeta designado por Yahvé, como Samuel, utilizaba el aceite sagrado para ungir para siempre a quien debía ser rey, como Saúl o David.

Pero la unción en Israel se remonta mucho tiempo atrás, cuando Moisés después de haber recibido de Yahvé las Tablas de la Ley y construido el Arca de la Alianza según su mandato, ungió a Aarón, su hermano y a los hijos de éste. Aarón fue constituido primer Sumo Sacerdote y fue ungido en la frente, con aceite sagrado como pacto con Yahvé, que había especi-

cado como componer el aceite sagrado de la unción, con mirra, canela aromática, cálamo aromático, casia y aceite de oliva, determinando también la cantidad exacta de cada componente. Con este aceite, Moisés debía ungir el Tabernáculo, el Arca, la mesa sagrada, el candelabro, el altar del incienso y el del holocausto. Yahvé también le dijo a Moisés que ungiera a Aarón y sus hijos para que fueran sus sacerdotes.

En Egipto, donde Israel estuvo esclavizado durante 430 años, también se ungía con aceite procedente de Creta a los faraones y a los grandes mandatarios.

Después de la muerte de Josué hubo 300 años oscuros, sólo iluminados por el gobierno de 12 de los llamados Jueces. Al final de esta época, el pueblo le pidió al gran profeta Samuel que les diera un rey como tenían los estados vecinos. Entonces Samuel, utilizó el aceite sagrado para ungir a Saúl, primero, y luego a David. Más tarde, el sumo sacerdote Tsalok ungió también a Salomón. Nadie, excepto los miembros de la casa de Levy o los reyes, podían ser ungidos. En el Templo, construido por Sa-

lomón también se ungía con el aceite sagrado de oliva, la Menorá, o candelabro de siete brazos que recuerda la zarza ardiendo que vio Moisés. En tiempo del segundo Templo de Jerusalén, cuando ocurrió la rebelión de los Macabeos contra el imperio seléucida, aproximadamente 167-160 a.C. al restaurarse el culto en el Templo, con motivo de la fiesta de Hanukká, se encontraron con que no tenían aceite suficiente para que la Menorá estuviera encendida los ocho días de la fiesta, pero milagrosamente, el poco aceite que encontraron, que sólo podía durar un día como máximo, en realidad bastó para los ocho días con sus noches, alumbrando en el Templo. En la Edad Media, en España, los judíos sefardíes utilizaban para esta fiesta ocho candiles, recipientes de cerámica, llamada de pellizco, que se encendían en recuerdo del hecho milagroso de los Macabeos. La fiesta de Hanukká se sigue celebrando hoy día y se siguen encendiendo los ocho recipientes, más el recipiente central cuya luz durará toda la fiesta, aunque también se pueden utilizar velas.

El Cristianismo antiguo siguió muchas tradiciones del

Judaísmo y la unción con aceite sagrado ha formado y sigue formando parte esencial de los sacramentos del bautismo, confirmación, ordenación sacerdotal y la unción de los enfermos. Es decir, se utiliza como santo crisma para los bautizos, confirmaciones, ordenaciones y para la consagración de altares y templos. Se utiliza para el óleo de los catecúmenos y para el óleo de los enfermos. En el pasado se ungía a los reyes en su coronación, como un sacramental, que conferiría una fuerza especial e incluso poderes taumaturgicos. En las iglesias ortodoxas se siguen estos mismos rituales y pronto fueron adoptados en el mundo eslavo, para la coronación de los emperadores rusos. En el mundo occidental, en el seno de la iglesia anglicana, hace muy poco tiempo hemos podido presenciar a través de la televisión la coronación de Carlos III del Reino Unido, que también ha mostrado como en la iglesia anglicana se ha seguido ungiendo a los reyes en su coronación. En este caso, la composición del aceite sagrado, a diferencia del utilizado en anteriores coronaciones, fue exclusivamente vegetal. La unción se llevó a cabo con priva-

ciudad, impidiendo con biombos que la ceremonia fuera vista y grabada por televisión, aunque se sabe que consistía en ungir la frente, el pecho y las manos del monarca. Tampoco pudo grabarse el momento de la unción de la anterior reina Isabel II. El aceite empleado procedía de aceitunas del Monte de los Olivos de Jerusalén, del Monasterio de Sta. María Magdalena. De esta manera se resaltaba la continuidad entre la Biblia, Jerusalén, y el actual Reino Unido, potenciando su legitimidad. Como desde muchas coronaciones anteriores, había sido guardado en una urna de plata y bajo un ejemplar de la Biblia, aunque muchos de los objetos relacionados con las antiguas coronaciones fueron destruidos por Oliver Cromwell en 1649. En coronaciones anteriores, este óleo sagrado se componía no solo de aceite de oliva sino del procedente de civeta y de glándulas de pequeños mamíferos, así como del llamado ámbar gris de los intestinos del cachalote y que en la Edad Media se creía que protegía del contagio de la peste. Con el rey Carlos III se empleó aceite de oliva con aceite de flores de naranjo amargo, azahar, sésamo,

rosa, jazmín, resina de stirax de Sumatra. Este complejo fue consagrado en Jerusalén por el patriarca ortodoxo, en la iglesia del Santo Sepulcro.

En la santa liturgia de las iglesias ortodoxas, así como también en la iglesia católica, la santa unción se efectúa en los sacramentos del bautismo, confirmación, orden sagrado y en la unción de los enfermos, antes llamada extremaunción. También se consagra con él, los altares y las paredes de los templos. El aceite sagrado, lo bendice el obispo en la misa crismal en Semana Santa. En las iglesias ortodoxas, en el Jueves Santo y en la iglesia católica, en los primeros días de la Semana Santa, antes de Jueves Santo.

El óleo de la unción para los enfermos se bendice antes de la eucaristía, mientras que el de la unción de los catecúmenos se bendice después de la eucaristía. En la bendición, se concede el contacto con Dios para todo el que sea ungido con él. El Santo Crisma utilizado para el bautismo, la confirmación y la ordenación, no sólo es bendecido sino consagrado, de modo que el obispo hace que los sacerdotes oficiantes extiendan su mano

sobre el Santo Crisma para invocar al Espíritu Santo.

Las iglesias ortodoxas, consideran el sacramento de la santa unción o Santo Myron, un signo de la presencia de Dios, que imprime fuerza y otorga el perdón de los pecados. La consagración del Santo Myron lo hace el Patriarca el Jueves Santo. Es el óleo para la Santa Unción, para el Óleo de los Catecúmenos, para la ordenación sacerdotal y episcopal. Además se emplea para la consagración de un templo, de un altar por el obispo. En otros tiempos también se ungía a los reyes y emperadores en su coronación, igual como en las iglesias occidentales. El ritual de la unción de los enfermos, comprende la lectura de siete fragmentos de las epístolas, más siete de los

Evangelios, y siete oraciones específicas para la curación y siete unciones del cuerpo de los fieles asistentes al ritual.<sup>1</sup>

El óleo crismal, tanto en el Judaísmo como en el Cristianismo, está perfumado con nardo, anteriormente nardo indio o *Nardostachys jatamansis*, y más recientemente nardo mejicano. Se trata de un valioso y costoso perfume, como se describe en Deuteronomio 4:13 y 4: 14, así como en Mc. 14:3 y Jn 12:3 y 12: 5. En el libro del Éxodo, 29. se describe como se efectuó la unción sobre Aarón y sus hijos, primero con sangre de carnero, sobre la cabeza, el lóbulo de la oreja derecha, el pulgar de la mano derecha, el dedo gordo del pie derecho, y después se seguía la unción con el óleo sagrado.✠

## ACEITE SAGRADO QUE MANA DE UN CUERPO SANTO.

**E**n la cultura popular, ha pesado toda esta historia de bendición, curación y

fuerza conferida por los sacramentos en los que se realiza la unción. Por esto vemos que en

(1) Los textos escogidos son: La Epístola de Santiago, 5: 10-16; S. Lucas 10:25-37; Epístola de S. Pablo a los Romanos 15: 1--7; I. Corintios 12: 27-31 y 13: 1-8; II Corintios 6:16-18 y 1: 8-11; Gálatas 5: 22 y 6:2; tesaonicenses 5: 14-23; Lc. 19:1-10; Mt 10: 1 y 5-8; Mt. 25: 1-13; Mt. 15: 21-28; Mt. 9: 9-13; Textos de S. Ireneo, y de Orígenes, S. Basilio y S. Juan Crisóstomo.



nuestra geografía sacra, el óleo sagrado representa uno de los elementos que más fuerza confiere a los Santuarios, tanto del Santo Cristo, la Madre de Dios o de los Santos.

Encontramos la presencia de óleos sagrados, en primer lugar, como fluido que desprenden algunos cuerpos santos. Esta cualidad puede extenderse a la imagen sagrada o a la oquedad donde fue encontrada. En segundo lugar, el milagro se realiza a través del óleo santificado por ser el que llena las lámparas delante de una imagen sagrada, en su santuario, y así confieren la sanación, en general o en casos específicos, según el santuario a quien se unge con él, y en tercer lugar, vemos actuar esta sacralidad en el comportamiento de lámpara y su aceite, al no derramarse el óleo ni quebrarse la lámpara, a pesar de caer al suelo. En la mayoría de casos, la virtud del óleo sagrado consiste en la curación de los fieles que recurren a él, ya sea por enfermedades o incluso muerte, y también actúa como exorcismo ante posesiones diabólicas.

Vamos a analizar en los santuarios de Aragón, no importa a que diócesis hayan pertenecido,

todas estas virtudes del óleo sagrado. En algunos casos, nos referiremos a otras zonas geográficas por la ejemplaridad de casos determinados y la calidad de las informaciones recogidas.

Comenzaremos pues, por la cualidad sanadora de los cuerpos santos. La referencia más completa la encontramos en Arlès-sur-Tech, en la cara norte de los Pirineos, en la comarca del Vallespir, con los cuerpos santos de San Abdón y San Senén, aunque en Italia, reposan sus reliquias autenticadas por los bolandistas, en la basílica de San Marco, en Roma. Sin embargo, el sarcófago que pretende contener los cuerpos de S. Abdón y Senén, en Arles, nos va a servir de modelo. San Abdón y San Senén fueron caballeros persas que Decio en el s. III llevó prisioneros a Roma, allí al no querer adorar sus dioses, fueron azotados y expuestos a las fieras en el anfiteatro, pero éstas, tres leones y dos osos, les respetaron. Finalmente les decapitaron en el año 250. Un abad de Sta. María de Arles, Arnulfo, como la población se sentía amenazada por las poblaciones anteriores (simiots), fue comisionado a Roma para traerse unas

reliquias poderosas que les ayudaran para librarse de los simiots. Le fueron concedidas las de S.Abdón y Senén, y tras grandes vicisitudes en el viaje, las reliquias llegaron a Arles, momento en que las campanas se pusieron a tocar solas. Estos cuerpos santos están depositados en un sarcófago de mármol blanco del siglo V, del que mana un líquido o aceite, que tiene el poder de curación.

Este hecho no se limita a la Edad Media, sino que incluso hoy día podemos encontrar ejemplos de santos actuales, de cuya sepultura mana un aceite curativo. San Charbel Makhlouf, monje maronita del Líbano (1828-1898) al que durante su vida ya se le atribuyeron muchos milagros, después

de su muerte y comprobación de que seguía incorrupto, se vio que flotaba sobre un bálsamo perfumado que ha seguido manando y proporcionando curaciones extraordinarias. Hoy día se facilita este líquido mezclado con aceite de oliva, en pequeños frascos para los devotos. Incluso se puede adquirir por internet.

Estos dos modelos nos muestran la persistencia de formas milagrosas de curación a través de un líquido o aceite que mana del cuerpo de los santos. Algunas fuentes antiguas hablan de aceite exudado por los cuerpos santos, en cambio las fuentes actuales hablan también de agua o agua mezclada con sangre. En el s. XVIII, el P. Faci hablaba de licor para referirse a un líquido de naturaleza indefinida. 🕯️🕯️🕯️

## ACEITE SAGRADO QUE MANA EN UN SANTUARIO

**E**n todo nuestro trayecto de estudio veremos cómo las imágenes sagradas también pueden despedir aceite o “licor” actuando como sustitutas de las reliquias, ya que también se comportan como ellas y basan su intervención milagrosa

en el contacto con parte de ellas mismas, es decir, con su aceite. En Aragón no tenemos cuerpos santos que exuden un líquido milagroso, pero en un nivel inferior, se hallan las imágenes que sí desprenden, en su entorno a veces, un aceite milagroso.

La imagen del Salvador en el convento de PP. Trinitarios en Fraga, (Población de Torrente de Cinca). Obispado de Lérida, donde se conservaba un vaso de aceite extraordinario que manaba milagrosamente. Este vaso-reliquia, se encontró en un montículo más abajo de donde está la iglesia. Lo halló un pastorcito y pensó que podía utilizar el aceite para cocinar, y así roció unas sopas, pero enseguida mudó el color por un color de sangre. El convento lo fundó el p. trinitario Alonso de Astudillo, después de visitar la ermita en 1545. Sin embargo no se detalla la relación con la imagen del Salvador. (Faci, T.I. p. 129)

En Nuestra Señora de Rodanas, en Épila (Faci. T. I. p. 58) aparecida a un pastorcillo en el monte de Rodanas y luego se edificó allí una ermita. La imagen iba acompañada de un cántaro que manaba aceite “muy singular” que sanaba toda clase de enfermedades. Aquí se introduce otra característica de estos aceites sagrados, y es que pueden cesar de manar, y la gente lo atribuye a que alguien indigno se valió de este aceite para usos supersticiosos. Según el P. Faci, el aceite se extinguió

hacia 20 años, que si contamos a partir de la fecha de publicación del libro, nos daría aproximadamente 1719. Sin embargo, el cántaro está siempre húmedo y vierten en él otro aceite que distribuyen entre los fieles, con efectos sanadores de todo tipo de enfermedades. El sacerdote suele hacer el signo de la cruz, ungiendo al enfermo.

También en Nuestra Señora de la Aliaga, en la villa de Munniesa se conservaba una pila pequeña de piedra que destilaba aceite y con él se mantenía encendida la lámpara de Nuestra Señora, pero un ermitaño, calificado de avaro por el P. Faci (Faci, T.I. p. 75) intentó vender parte de dicho aceite, y así dejó de manar. Sin embargo, la pila se conservaba húmeda.

Esto mismo ocurrió en una lámpara de piedra que manaba aceite suficiente para abastecer la lámpara del Santuario de Nuestra Señora de los Dolores de Monflorit y se agotó porque una mora se valió de este aceite para hacer un hechizo. (Faci, T. I. p. 58 y 117). Fue en el santuario de la Orden de Nuestra Señora de la Merced, y en la segunda mención, el P. Faci cita a La Nuza<sup>2</sup> especificando que el

motivo de la extinción del aceite fue que una morisca recién bautizada quiso tomar de este aceite para confeccionar ciertos hechizos, y relaciona este hecho con otros ejemplos en los que también se extinguió el aceite, como en Ntra. Sra., de la Fuente Santa, en la diócesis de Teruel y en Sta. Elena.

Esta es una de las razones de que la fuente de aceite se agote, la utilización para fines contrarios a la religión, sea para prácticas supersticiosas, irreverentes o incluso por brujería. Sin embargo, como ocurre con el caso anterior, el hecho de que el pastorcillo que lo encontró, lo usara para aliñar unas sopas, no produjo su extinción ya que todavía no conocía su significado sagrado, pero sin embargo, se tiñó de rojo sangre para manifestar que éste no era el uso que debía dársele. La extinción de una fuente de aceite sagrado es mucho más frecuente que la extinción de una fuente de agua, aunque también es posible, como ocurre con la fuente del santuario de San Medardo en Benabarre, que se extingue temporalmente si

alguien la utiliza con fines contaminantes y no sagrados, pero vuelve a manar cuando el respeto se ha restablecido.

La imagen de Nuestra Señora del Castillo de Montalbán (Faci, T.I. p. 59) fue encontrada después de la Reconquista, entre las piedras del castillo y dícese que antiguamente cerca del altar de la capilla que se le construyó, manaba aceite que alimentaba las lámparas de Sta. Ana y San Blas, pero se extinguió debido, según las fuentes, al mal uso.

Este mal uso también se extiende al aceite de las lámparas que iluminan una imagen sagrada, así en Longares, en el santuario de Nuestra Señora de La Puerta, unos hombres que estaban jugando a los naipes, se quedaron sin luz y cogieron aceite de la lámpara del altar de Nuestra Señora, pero se quedaron paralizados sin poderse mover hasta que los encontraron a la mañana siguiente, cuando se arrepintieron y confesaron que habían cogido aceite sagrado para fines profanos, y entonces recuperaron el movimiento.

---

(2) Se refiere a Vincencio Blasco de Lanuza, (1563-1635) de Sallent de Gállego. autor de *Historias eclesiásticas y seculares de Aragón*. 1622.

(Faci, T.I. p. 110). Este castigo es el que normalmente se atribuye a muchos ladrones de santuarios, que ven impedido el movimiento o les parece que han andado mucho y no se han movido del lugar hasta que son encontrados por la gente del pueblo.

El santuario de Nuestra Señora de la Fuensanta del lugar de Villel, obispado de Teruel (Faci. T.I. p. 214) Nos muestra como en algún caso anterior, que el hecho de manar aceite no procede directamente de la imagen o la cueva o piedra donde fue encontrada. La imagen de Nuestra Señora de la Fuensanta fue encontrada y aparecida a un pastor y no lejos de donde apareció la imagen a la que habían levantado una ermita, “fue vista una fuente de aceite que manaba de la piedra viva, en la parte inferior del valle” y allí es donde edificaron un templo a donde llevaron la imagen. Esta fuente de aceite, dice el P. Faci que en 200 años no se había secado y que había obrado muchas curaciones, sobretodo en ciegos. Pues bien, como también ocurrió en el sepulcro del P. Ángelo Mártir de Leocata, en Sicilia, después de manar aceite sanador durante mucho tiempo,

este aceite se convirtió en agua “muy suave” que también tenía las mismas propiedades sanadoras, sobretodo de la ceguera.

Ésta es otra derivación del aceite sagrado que mana de la piedra y que acaba convirtiéndose en agua con las mismas propiedades. No está causado el cambio por un uso profano o pecaminoso. De modo que en tiempos del P. Faci, en el s. XVIII se conocían estas derivaciones además de una extinción natural de la fuente de aceite, que dejaba de manar sin una causa dolosa.

El Santuario de la Carrodilla, de Estadilla, (Faci. T.I. p. 234) presenta esta modalidad. La imagen se apareció y fue encontrada por carboneros que buscaban leña para hacer carboneras en el Monte del Salvador. La imagen no se pudo trasladar a otro emplazamiento porque aún llevada por cuatro sacerdotes, permaneció inmóvil. Al principio se construyó una ermita sencilla, pero luego se hizo un gran santuario con hospedería para los romeros. La edificación se acabó en 1691. La fuente de aceite mana de una piedra en forma de columna en una esquina de la capilla de Nuestra Señora. Se trata de

una exudación amarillo oscuro que cae dentro de un vaso, del cual se sirven los fieles para ungirse y curar toda clase de males. Este aceite se llevaba por toda España para curar a los enfermos.

La exudación de aceite no ocurrió en el momento de la aparición de la Virgen, sino que tuvo lugar después que una mujer devota de casa Castro de Estadilla, mandara a su criada a llenar de aceite la lámpara de Nuestra Señora cada sábado y un día se encontró que la lámpara estaba todavía llena, y así sucedió la semana siguiente. Este hecho se acompañó de una visión de la Madre de Dios bendiciendo la lámpara que rebosaba aceite por la columna y desde entonces este aceite ha rezumado allí. Y dice el P. Camós, en 1657 que de este hecho hacía más de 200 años.

Se hicieron muchas pruebas picando la piedra, para ver de dónde venía el aceite. También se sacó la lámpara de su ubicación cerca de la imagen, pero no pudo arder en otro lugar que no fuera el suyo propio. El P. Faci cita a tres sacerdotes y el bayle que intervinieron en las pruebas, en las que la lámpara traslada-

da a otro lugar de la iglesia, se apagaba. Incluso alguien picó la piedra por curiosidad pero a diferencia de lo que ocurría en otros santuarios cuando se actuaba con fines profanos, en la Carrodilla ocurrió la conversión de quien intentaba encontrar una explicación física. Se sabe también de la curación de una moza sordomuda, en 1598 y alrededor de la capilla, el número de exvotos ha sido siempre cuantioso.

Finalmente, no sabemos en qué momento la piedra dejó de exudar aceite, pero después de intentar continuar artificialmente el prodigio se tuvo que reconocer que el aceite se había extinguido.

Los fieles, en romería, también se llevaban a casa y tenían cerca del lecho, unas piedras que sólo se encuentran alrededor de La Carrodilla, que son redondeadas y de superficie rugosa y que al partirlas presentan en el centro una circunferencia ocre. Por este motivo, estas piedras, que también cubren el suelo de partes de la ermita, se llaman coronetas porque esta circunferencia ocre se dice que es la coroneta de la Virgen.

En el santuario de Nuestra Señora de Izarbe, en Anzánigo

(Faci, T.I. p. 426), escribe el P. Faci, que según los vecinos, cerca del templo, existía una fuente que manaba aceite, pero ésta se extinguió porque un ermitaño “avaricioso” vendió algunas libras de este aceite.

En Castillonroy, en la iglesia de Nuestra Señora de los Mártires hay una reliquia de Sta. Teresa de Jesús que exuda un “licor” que el P. Faci (T.II. p. 200) compara con el óleo sagrado que sale de su sepulcro. Este aceite sana muchas enfermedades. Este sería pues el único caso conocido en toda la información recogida por el P. Faci, de exudación de aceite de una reliquia.

En el templo de S. Ignacio de Munebriga (Faci, T.II. p. 280) hay una imagen que en 1669, el 21 de abril exudó un líquido milagroso, entre agua y aceite, en gotas gruesas que empaparon varios lienzos. El 5 de mayo, ocurrió otra vez, pero teñido el líquido de sangre, y se atribuyó a que era el día del martirio de los santos jesuitas de Japón.

A menudo, los Crucifijos de gran devoción no exudan aceite sino agua y a veces sangre,<sup>3</sup> como

el Santo Cristo atado a la columna, de Frago, y la imagen del Salvador de Nuestra Señora del Águila, de Paniza, que sudó por tres veces (21/V/ 1570; III/ 1568; 13/IV/1574) (Faci. T.I. p. 70).

Hasta aquí, aunque no haya recuerdo en la devoción popular de Aragón, de cuerpos santos exudando aceite milagroso, excepto la reliquia de Sta. Teresa en Castillonroy que se acercaría a este concepto, sí hemos visto en una gradación muchas imágenes y lugares cercanos a ellas, incluso más allá del templo donde están ubicadas, que producen un aceite que no solo se emplea para cebar la lámpara frente a la imagen sino que tiene grandes propiedades curativas. Con el aceite del cántaro de Nuestra Señora de Rodanas, el sacerdote ungía a los enfermos, en general. La fuente de este aceite puede no ser coetánea con la aparición de la imagen, como en la Carrodilla, y sobretudo vemos que su permanencia puede extinguirse, ya sea por causa desconocida, ya sea por un abuso o utilización profana del mismo.

(3) Faci, Roque Alberto (1739-1979): Aragón, Reyno de Christo y Dote de María Santísima. Zaragoza. D.G.A. T.I. p. 67



## CURACIÓN POR EL ACEITE SAGRADO

Ahora vamos a tratar otro escalón de sacralidad, en que el aceite sagrado no fluye de la imagen o su entorno sino que el aceite que alimenta la lámpara que ilumina a la imagen recibe la potestad de acción extraordinaria, por el hecho de iluminar y estar cerca de la imagen sagrada. El grupo formado por acciones milagrosas y curativas del aceite de la lámpara que acompaña la imagen sagrada es muy numeroso y se presenta como recurso ante una necesidad de salud, acudir al aceite de la lámpara que ilumina la imagen a la que los fieles profesan devoción. Esta propiedad no es exclusiva de Aragón sino que aparece generalizada en el Cristianismo desde la Edad Media. Existe incluso un cuadro de Domenico Zampieri “Domenichino” pintado alrededor de 1610, y que se conserva en la iglesia Grotta Ferrata, ciudad cercana a Roma, donde se ve a un sacerdote que utiliza el aceite de una lámpara ante el altar de Nuestra Señora, para curar a un niño que sufría de convulsiones.

En todo este trayecto hemos de ver como la relación de pro-

digio se dirige hacia personas individuales, no al grupo local de fieles, aunque la advocación sagrada actúe en muchas ocasiones para remediar la sequía, el pedrisco, inundaciones, incendios o la peste. Pero lo que diferencia una actuación de la otra, de la misma advocación es el ritual de petición, en un caso es colectivo, procesional, a pies descalzos, o con romeros delegados que ayunarán, harán penitencia durante un trayecto, a veces, de varios días hasta el santuario, celebración de la misa, intervención del párroco, e incluso la colaboración de varios pueblos. En cambio, cuando se trata de la curación de una persona en particular, por el aceite de la lámpara, puede hacerse simplemente por la unción del miembro enfermo de la persona o por pasar la noche en vela en el santuario como ocurrió en la curación de Isabel Castellote de Serveto, que tenía defecto de habla, en el santuario de la Virgen de Figueruela, cerca de Barbastro, en 1526, que con unas amigas estuvo en vela durante una noche hasta que vio que la lámpara se había

apagado y fue a encenderla y la misma Nuestra Señora le devolvió el habla, aunque lo hizo haciéndole beber agua de la pila de agua bendita (Faci, T.I. p. 195). Si incluyo este ejemplo aquí, aunque la curación fue por el agua bendita, es para describir la costumbre generalizada, de quedarse en un santuario durante toda la noche para obtener la curación. También se puede llevar el aceite hasta la persona necesitada. Existen santos o advocaciones de María o de Cristo, especializadas en males concretos, como la Virgen de Dulcis en Buera, que hace hablar a los niños que sufren un retraso en el habla, o San Bllascut, en Campo, que cura la sordera. En este caso, se trata de una especialidad debida al martirio que sufrió el santo, al que le cortaron las orejas, como ocurre con la devoción a muchos santos que se les pide sanación de miembros en que el santo sufrió martirio. Las curaciones extraordinarias de una patología concreta, no siempre se deben a una advocación especializada, sino que puede producirse en cualquier santuario. Así, Nuestra Señora de Arcos, de Albalate sanó a un leproso

que se ungió con el aceite de su lámpara. El devoto era Antonio Ricarte de Zaragoza y en agradecimiento hizo construir un retablo a la Virgen.(Faci, T.I. p. 64). Nuestra Señora de Fuentes del monasterio de P.P. Cartujos de Sariñena curó a una mujer, de lamparones (escrófula, del sistema linfático) ungiéndose con el aceite de su lámpara que le dio un padre cartujo advirtiéndole que tuviera mucha fe. (Faci, T.I. p. 121).

En Nuestra Señora de las Gracias en el colegio de carmelitas descalzos de Huesca (Faci. T.I. p. 436) María de Rofis, una enferma desahuciada, con mucho dolor, se ungió con el aceite de la lámpara de Nuestra Señora y quedó sana. Igualmente, ungiéndose quedó libre de una litiasis que le hizo soltar una piedra del tamaño de una almendra.

El aceite de la lámpara que se enciende ante la imagen sagrada, representa esta oración continuada en todo momento, y por la llama, se establece un contacto con el santo o con la Madre de Dios representada en la imagen, que actúa como una ventana abierta hacia quien representa dicha imagen. Esto

viene a ser como un sacramental y por esto, las lámparas, sean de cristal o de plata han sido motivo de donaciones, a veces como acción de gracias por un favor concedido, e incluso pueden constituirse como un ex-voto. Sin embargo, también estos objetos si son de plata u otros metales preciosos provocan la codicia de los ladrones, sobre todo si están en ermitas.

Un hecho tenido por extraordinario relacionado con el aceite de las lámparas, es que algunas no desprenden humo y no ensucian el techo de la capilla. Es remarcable, puesto que solamente la lámpara ante la imagen sagrada de devoción popular se comporta de este modo mientras que otras lámparas de la capilla sí que desprenden humo que ensucia techo y paredes. Nuestra Señora de Rodanas, de Épila tenía dos lámparas de plata que se comportaban así.

En el real monasterio de San Juan de la Peña, (Faci, T.I. p. 472) en la capilla dedicada a Nuestra Señora, dos lámparas que ardían continuamente no desprendían humo, aunque la bóveda es muy baja, y en cambio, otras partes de la capilla iluminadas por otras lámparas

presentaban el techo completamente ahumado.

Una de las curaciones muy extendidas del aceite de la lámpara dedicada a la imagen sagrada, es la de los niños quebrados, para los que había popularmente el remedio muy antiguo de la noche de San Juan, pasando el niño entre un tronco de un árbol al que se había hecho un corte vertical, entre dos hombres, uno llamado Juan y otro llamado Pedro. Así decían: Yo te lo paso Juan, mientras que del otro lado, el otro hombre, decía: yo te lo recibo Pedro. Luego se ataba la rama con una prenda del niño y si el árbol seguía vivo al cabo de un tiempo, el niño sanaba. Este ritual ha sido muy extendido y tiene muchas variantes. Pero el hecho de que el aceite de una lámpara sagrada también se usara para el mismo fin, nos hace ver como la piedad popular va modificándose a medida de que la mayor eficacia atribuida a las nuevas formas religiosas y curativas se van imponiendo. Un ejemplo es el de Nuestra Señora de Jerusalén de Inojés (Faci, T.I. p. 175). Otro caso es el de Nuestra Señora de la Soledad, de Albarra-cín, en que una madre ungió a

su hijo quebrado con el aceite de la lámpara, mientras la estaba limpiando, y quedó sano. En la iglesia de Villarquemado, (Faci. T.II. p. 24) Bárbara Ferrer de Camañas, llevó a su hijo de cuatro meses, quebrado, y le ungió con aceite de la lámpara del Crucifijo venerado en dicha iglesia.

Una de las curaciones milagrosas más conocidas, a través del aceite ante una imagen sagrada, fue la llamada del Milagro de Calanda, en que Nuestra Señora del Pilar en Zaragoza, devolvió la pierna amputada a Miguel Juan Pellicer, que se untaba el muñón con el aceite de la lámpara de la Virgen en el Pilar, donde pedía limosna. Se han escrito bastantes libros estudiando este caso<sup>4</sup> y en su momento (1640) causó la admiración general, incluso del rey Felipe IV, siendo ampliamente documentado y estudiado hasta la actualidad.

En Nuestra Señora del Molino de Santa Eulalia, (Faci, T.I. p.

220) muchas mujeres iban con sus niños para ungirlos con el aceite de su lámpara y así recobrar la salud. Cuando obtenían la gracia, gritaban: “Milagro!” de modo que a esta advocación la llamaron “del milagro”.

En Radiguero, Miguel Salinas, tullido, en 1719, acudió al santuario de Nuestra Señora de la Viña y se ungió con el aceite de la lámpara y quedó curado (Faci, T.I. p. 411)

La mayoría de las unciones con aceite de la lámpara ante la imagen sagrada se hacen para curar de cualquier enfermedad, ganándose el adjetivo de curatodo, ayudado por la fe de los creyentes, como el aceite de la lámpara ante el Crucifijo del coro bajo del Real Convento de Clarisas de Calatayud, que curaba manos y piernas con tumores y llagas.

Aunque el crucifijo de la iglesia de Villarquemado es considerado una botica universal, parece que una especialidad suya era la sanación

---

(4) Aina Naval, Leandro (1972): El milagro de Calanda a nivel histórico. Zaragoza. Tipo Línea.

Domingo Pérez, Tomás (1987): El Milagro de Calanda. Zaragoza. Excmo. Cabildo Metropolitano de Zaragoza.

Domingo Pérez, T. , Casorran Bergés, Ester (2013): El milagro de Calanda y otros favores extraordinarios de Nra. Sra. del Pilar. Zaragoza. Comuniter

de cardiopatías. (Faci, T.II. p. 24). A este mismo crucifijo y a la unción del aceite de su lámpara acudieron los padres de Juan Fuentes, de seis años que había sufrido un traumatis-

mo craneal que los médicos no pudieron curar y que sanó por la unción del aceite de su lámpara. Así como Bárbara Villel curó a su hijo leproso ungiéndole con este aceite. 🕯️🕯️🕯️🕯️🕯️

## EL LENGUAJE DEL ACEITE SAGRADO DE LAS LÁMPARAS.

**E**l aceite de la lámpara ante una imagen sagrada tiene también su propio lenguaje, ya que puede apagarse o encenderse sin intervención humana. Un caso muy completo es el de la lámpara de aceite de Nuestra Señora del Tremedal de Orihuela (Faci, T.I. p. 186) que dejando la lámpara apagada, se la encontraban encendida cuando volvían a la ermita. Se cuenta lo que le sucedió a un sacerdote, Antonio Jarque, que quiso celebrar misa en la ermita, pero estaba la verja cerrada y la lámpara la vio apagada. Entonces se puso a rezar a Nuestra Señora y cumplió el ritual que acostumbraban los fieles, de dar una vuelta al perímetro de la ermita. (Este ritual, de dar vuelta a una ermita o a un lugar sagrado, se ha cumplido en muchas ocasiones. A veces

son tres vueltas las que hay que dar, generalmente en sentido levógiro, y suele interpretarse como una llave que abre y cierra las puertas del inframundo, sobretodo en caso de exorcismos). Cuando quiso volver a entrar, encontró la puerta abierta y la lámpara encendida. También se contaba de la ermita de Nuestra Señora de Figueruela (Faci. T.I. p. 190) que una familia de Fonz intentó refugiarse en la ermita por una tempestad y dicen que un ángel encendió la lámpara de Nuestra Señora. También de Nuestra Señora de Bruis, en Palo, cuentan que su lámpara apagada la encendió el ángel custodio del santuario.

En Nuestra Señora de Buras, de Castarner, (Faci, T.I. p. 267) estando acampado el ejército cerca de la ermita, no podían ir a encender la lámpa-

ra de Nuestra Señora y cuando pudieron entrar en la ermita hallaron la lámpara encendida sin que tuviera aceite.

En Nuestra Señora de Viña, en la pardina de Sevil, (Faci, T.I. p. 411) afirmaban los capellanes que alguna vez que se había apagado la lámpara por descuido de no mantenerla cebada, se la encontraban luego encendida sin saber cómo había sido.

En Nuestra Señora de Romeral, de Puy de Cinca, en 1532 estando el santuario con fieles, se apagaron las dos lámparas junto a la imagen. Fueron a buscar lumbre a Puy de Cinca, pero antes de llegar con ella, se encendió sola una de las lámparas con una luz singular que duró cuatro días y cinco noches. El hecho fue ratificado por el notario Pedro Pérez de Naya (Faci, T.I. p. 205). Esta narración pone de manifiesto la dificultad hasta tiempos recientes, de obtener fuego, debiéndose transportar de otro material encendido, y por tanto, se debía tener un fuego siempre activo por la dificultad de procurárselo de nuevo, generalmente, por frotamiento de dos pedernales.

En Nuestra Señora de los Albares, en Nuévalos, (Faci. T.I.

p. 443) se narra que en 1525 vieron apagadas las lámparas pero en cambio, encima de la corona de Nuestra Señora aparecieron siete luces muy luminosas. La imagen sudaba, y esto sucedió el día 21 de junio, pero el día 28 de julio, una mujer vio también las luces sobre la corona y una de las lámparas que estaba apagada se encendió sola.

En Nuestra Señora de la Soledad, de Albarracín (Faci, T.I. p. 547) María Valero, a la que el aceite de la lámpara había sanado a su hijo quebrado, era tan pobre que el único dinero que tenía lo destinó al aceite de la lámpara y no a la comida de su marido enfermo, pero al ir a cebar la lámpara, encontró allí cinco sueldos, y aunque no quiso gastarlos hasta saber que no pertenecían a nadie, solucionaron su precariedad económica. Con ello, se presenta un paso más en los prodigios causados por el aceite de la lámpara ante la imagen sagrada, puesto que no sólo puede encenderse y apagarse sin la acción humana sino que puede premiar la preeminencia demostrada por una persona necesitada.

El aceite de la lámpara del Crucifijo del convento de Cla-

risas de Calatayud, (Faci, T.II. p. 15) además, no manchaba la ropa si a alguien le caía alguna gota. Es decir, que el comportamiento del aceite sagrado sobrepasa y desmiente el del aceite natural, incluso, el anterior reseñado de las clarisas, no producía daño alguno en los ojos si alguien lo utilizaba como colirio, cuando lo normal hubiera sido que produjera algún daño o molestia. El carácter sagrado se manifestaba pues, contraviniendo el comportamiento del aceite profano. Aunque el aceite se emplea para usos curativos en algunos aspectos, el poder curativo del aceite sagrado multiplica esta virtud de forma extraordinaria, y muestra con su comportamiento, que sale fuera de lo que sucedería en el aceite normal. No se derrama, no mancha, se enciende y apaga por sí mismo.

En la villa de Campillo (Faci, T.II. p. 48) existía en 1653 una copia de la Santa Sábana, y en una circunstancia de tenerla extendida para la veneración de los fieles, cayeron tres gotas del aceite de su lámpara en la Sábana, pero en 1703 el Viernes Santo, al mostrarse la Sábana, se vio que el aceite no había dejado rastro de mancha.

En el convento de clarisas de Monzón, la lámpara ante el Sto. Cristo de la Buena Muerte, no consentía que el aceite que se usaba no fuera de primera calidad, ya que si no era así, no se encendía, con lo que el lenguaje del aceite sagrado también especificaba que calidad era la idónea, y las monjas decían que la lámpara tenía muy buen gusto.

En Nuestra Señora del Rosario de Albelda, durante la guerra de 1640, dos soldados quisieron arrancarle la corona, pero no pudieron. Cuando marcharon los soldados, el canónigo D. Juan Cerino quiso volver a encender la lámpara sin éxito. Entonces rezó para que se manifestara la razón de esta negativa y vio que en el sagrario faltaba el globo ( debe referirse al ostensorio de la Sagrada Forma de tamaño grande). El canónigo fue hasta Alcampell siguiendo el grupo del ejército y finalmente logró del general que lo mandaba, que averiguara quien lo había robado y se lo devolvieron. Sólo entonces la lámpara de Nuestra Señora pudo encenderse.

El comportamiento extraordinario del aceite de la lámpara



ante una imagen sagrada también se ha descrito posteriormente en la cera utilizada pro-

cesionalmente, como en Nuestra Señora del Cantal de Oliete (Faci T.I. p. 110). 🕯️🕯️🕯️🕯️🕯️🕯️🕯️

## **LAS LÁMPARAS NO SE ROMPEN NI SE DERRAMA EL ACEITE.**

Otro hecho singular del aceite sagrado de las lámparas ante la imagen venerada, es que a veces se cae la lámpara sin derramarse el aceite ni romperse aunque sea de cristal. En Nuestra Señora de la Peña, de Salvatierra, (Faci, T.I. p. 258) el ermitaño, acudió al aceite de la lámpara de la Virgen, al que llamaban curalotodo, para curarse de unas llagas que le había producido un rayo que le alcanzó, y se curó. Otro ermitaño se curó de una mano paralizada, ungiéndose con el aceite de esta lámpara. Pero aquí quería señalar que en el s. XVIII se rompieron las cadenillas que sujetaban la lámpara y ésta cayó y no se rompió.

En Nuestra Señora de la Piedad, de Broto (Faci. T.I. p. 492) se cuenta que en una ocasión, una lámpara llena de aceite, que ardía ante la imagen, cayó al suelo, pero ni se rompió ni se derramó el aceite.

Tampoco se quebró la lámpara de vidrio, ante el Crucifijo de Villarquemado (Faci, T.2. p. 24) que cayó dos veces al suelo.

En Nuestra Señora de Bureta en Fañanás (Faci, T.II. p. 98) en la acción de gracias de los fieles por haberles conseguido la lluvia en tiempo de gran sequía, al encender la lámpara de Nuestra Señora, cayó ésta sobre las baldosas del suelo y ni se rompió, ni se derramó el aceite. Lo cual, como en otras ocasiones, se tuvo por milagro.

## PEQUEÑAS CONCLUSIONES

**E**n la devoción popular en Aragón hemos visto toda una gradación de la presencia de aceite sagrado en relación con santuarios e imágenes. Aceite que mana y que cura y que puede extinguirse ya sea naturalmente o por un comportamiento abusivo.

En otro nivel, está la actuación curativa del aceite de la lámpara ante la imagen sagrada, que puede ser generalizada, “curalotodo” o específica de una enfermedad concreta.

El aceite sagrado de estas lámparas también habla encendiéndose o apagándose por sí solas, mostrando su motivo

y comportándose de forma extraordinaria, sin echar humo, o sin manchar.

Tras una tradición eclesástica que comprende el antiguo Judaísmo, hasta los sacramentos del Cristianismo, vemos que la antigua veneración por el aceite, nos recuerda la sacralidad de los primeros logros del neolítico, convirtiendo en sagrado un elemento crucial para la vida de nuestras civilizaciones. La sacralidad en nuestra cultura popular, nos manifiesta cuan unida está la devoción de los pueblos a los santuarios y a nuestra larga historia, donde el aceite tiene un papel central. 🕯️

## BIBLIOGRAFIA

- BROWN, Peter (2014). *The Cult of the Saints*. University of Chicago Press.  
 CIBA S.A. (1948). *Santos Sanadores*. Barcelona. Electra.  
 FACI, Roque Alberto (1739-1979). *Aragón, Reyno de Christo y Dote de María Santissima*. Zaragoza. DGA.  
 MONDEN, Louis (1963). *El Milagro, signo de salud*. Barcelona. Herder.

- PEDROSA, J.M. (2016). “La Tinaja que sudaba sangre en Torrente de Cinca”. *Etiópicas* 12 . pp. 117-129  
 le de hueco para candil. Yacimiento arqueológico de la Rábida califal de Guardamar del Segura, Alicante (s.X). Imagen de la autora.



## ARRIEROS Y TRANSPORTE DE ACEITE EN EL ALTO ARAGÓN

---

JUAN MIGUEL RODRÍGUEZ GÓMEZ  
Catedrático, Departamento de Nutrición y  
Ciencia de los Alimentos.  
Universidad Complutense de Madrid.

Las primeras luces surgen y traen consigo otra vez la vida, el frío matinal y la jornada fatigosa que dale y dale. Y sigo andando con traca y traca, chirridos, y hielo en las manos, y pies y ojos. Siempre hay alguien que nos necesita, que nos llama. Y seguimos, porque tan sólo se nos permite detenernos una vez, y es para siempre (Labordeta, 1974: 29).

**RESUMEN:** Los arrieros fueron los grandes transportistas de aceite en el Alto Aragón hasta la llegada del ferrocarril y del camión. En muchas zonas de Huesca, sus reatas cargadas de boticos lo siguieron transportando posteriormente, debido al escaso desarrollo de las vías ferroviarias y carreteras en la provincia. En la primera parte de este artículo, se hace una reseña de algunos de los aspectos más relevantes de esta actividad, incluyendo el auge y caída de los moros de Naval, el comercio transfronterizo, el impacto de la llegada del ferrocarril o los impuestos que tenían que pagar. La segunda parte se dedica a algunos de los últimos arrieros que transportaron este preciado líquido a la montaña oscense hasta mediados del siglo XX.

**PALABRAS CLAVE:** Arrieros, aceite, mulos, boticos, Naval, Alquézar, ferrocarril, impuestos

**Title:** *Muleteers: the oil transport system in Alto Aragón*

**ABSTRACT:** The muleteers were the main olive oil transporters in Alto Aragón until the arrival of the railway and the truck. In many zones of Huesca, their mule caravans continued to carry it later, due to the limited development of railways and roads in

large areas of the province. In the first part of this article, some of the most relevant aspects of this activity are presented, including the rise and fall of the Naval Moors, cross-border trade, the impact of the railway or the taxes they had to pay. The second part is dedicated to some of the last muleteers who transported this precious liquid to the Huesca's mountain valleys until the mid-20th century.

**KEY WORDS:** Muleteers, olive oil, mules, oil recipients, Naval, Alquézar, railway, taxes

## 1. INTRODUCCIÓN

El inicio del consumo de aceite en la Península Ibérica estuvo asociado a las primeras colonias fenicias y griegas, aunque fueron los romanos los que lo popularizaron como producto básico. En Aragón, el testimonio arqueológico más antiguo descubierto hasta la fecha se encuentra en el yacimiento ibero-romano de El Palao, cerca de Alcañiz, donde se han descubierto estructuras que sugieren la existencia de almazaras desde el siglo I a. C. El uso del aceite ya se había generalizado en la época imperial, en la que existían almazaras con capacidad para producir grandes volúmenes de aceite, como la hallada en la villa romana de La Loma del Regadío (Urrea de Gaén, siglo IV d. C.). El excedente de aceite se comercializaría en un radio relativamente amplio.

La incorporación del aceite a la dieta ibérica supuso toda una revolución gastronómica en la época, ya que se trata de un alimento multiuso, que se emplea como ingrediente, como aliño, como tratamiento culinario (fritura) y como sistema de conservación. Aparte del uso alimentario, el aceite tuvo (y sigue teniendo) muchas otras aplicaciones relevantes, incluyendo la elaboración de un gran número de productos cotidianos (medicinales, cosméticos, perfumes, jabón, lubricantes, pinturas, esmaltes, colas, etc.), su uso para la iluminación de hogares y vías (lucernas, lámparas) y como símbolo en multitud de actos y rituales religiosos. No en vano se trata de uno de los símbolos por excelencia del cristianismo, junto con el pan y el vino.

Paradójicamente, el aceite ha recibido menos atención

en la historiografía aragonesa moderna que sus otros dos compañeros de la trilogía mediterránea clásica. Uno de los posibles motivos de este relativo olvido es que el tráfico de aceite por tierras aragonesas se realizó eminentemente a lomos de caballerías o en carros, en el interior de odres o pellejos, contenedores sistemáticamente reutilizados y reciclados hasta el mismísimo siglo XX, y cuyo rastreo arqueológico es bastante más complicado que el de otros recipientes. En contraste, las ánforas, empleadas en el transporte fluvial o marítimo de aceite, vino y conservas de frutas, marisco o pescado, son muy apreciadas por los arqueólogos ya que informan sobre la mercancía que portaban, su procedencia y la época en la que se emplearon, lo que facilita el estudio de flujos comerciales. Quizás la cosa hubiese sido diferente si en algún lugar de Aragón se hubiesen encontrado montones de llamativas ánforas de aceite, como las que dieron lugar al Monte Testaccio, la famosa montaña artificial de Roma formada por el acúmulo de millones de ánforas de aceite traídas de la Bética hispánica a

través del transporte marítimo. Pero en Aragón solo se encuentra ese tipo de recipientes (y en cantidades más modestas) en el yacimiento de la plaza de Las Tenerías (Zaragoza), lo que no es de extrañar porque Caesar Augusta contaba con un importante puerto fluvial.

La otra razón que podría justificar la escasez de estudios sobre la historia del aceite aragonés es que la documentación sobre este tema, que no es precisamente escasa, “carece de unidad y se encuentra dispersa a lo largo del tiempo” (Colás, 2015: 72). En cualquier caso, esa misma documentación revela que se trata de uno de los principales productos comercializados en tierras aragonesas, tanto para el mercado interno como para la exportación, desde, como mínimo, la Alta Edad Media. Es decir, estamos ante un tema históricamente relevante.

Este artículo se va a centrar en el transporte de este producto en el Alto Aragón, donde hubo (y hay) importantes centros oleícolas, aunque la cantidad de documentación que se conserva sobre este tema es considerablemente menor que la disponible con relación

al Bajo Aragón. En cualquier caso, el olivar altoaragonés experimentó una gran expansión a partir de los siglos XVII y XVIII. En su viaje por Aragón, a caballo entre 1610 y 1611, el geógrafo Juan Bautista Lavanha constata el peso de esta producción en el Somontano de Barbastro y el Cinca medio; Berbegal, Barbastro, Salas Altas, El Grado o Fraga tienen aceite “en abundancia” mientras que la villa de Alquézar “es abundantísima en aceite porque hay en su termino grandes y espesos olivares que, amparados del norte por la sierra, dan mucho fruto puesto que están entre peñas” (Labaña, 2006: 79). Casi dos siglos después, el panorama descrito por Ignacio Jordán de Asso, en su célebre *Historia de la Economía Política de Aragón* (1798) era muy parecido (Asso, 1947: 62).

Ambos autores, estaban haciendo una clara delimitación entre las zonas productoras y excedentarias, de aquellas con escasa o nula producción y, en consecuencia, compradoras de aceite. Precisamente, el norte de la zona productora (Buera, Alquézar, Colungo, Naval, Sa-

las Altas, Biello Sobrarbe, Fueva Baja, alrededores de Graus, etc.) servía de frontera a dos mundos tan distintos como complementarios: La Montaña y La Tierra Baja o El Llano (Lisón, 1986: 230-237).

Ninguna de las dos partes se podía permitir el lujo de vivir a espaldas de la otra ya que ciertos productos básicos sobraban en una parte mientras faltaban en la otra y viceversa. Por ello, no es de extrañar que la zona fronteriza se convirtiera en un excelente caldo de cultivo para el desarrollo de una actividad arriera febril. En este contexto, los arrieros fueron los grandes transportistas de aceite (uno de sus productos estrella) hasta la llegada del ferrocarril y del camión. En muchos casos, lo siguieron siendo incluso tras la llegada de esos nuevos sistemas de transporte, debido al escaso desarrollo de las vías ferroviarias y carreteras en amplias zonas de la provincia de Huesca. Durante siglos lo vendieron (o, más frecuentemente, lo trocaron por otros productos) por la mitad norte de Huesca y Navarra, algunas zonas del Cantábrico y sur de Francia. 🌿🌿🌿🌿🌿

## 2. LOS MOROS DE NAVAL: EL CUERPO DE ÉLITE DE LOS ARRIEROS ALTOARAGONESES

Naval, con una situación privilegiada para el desarrollo de la actividad mercantil (tanto por su localización geográfica como por sus propios productos comerciales), ha sido secularmente el principal núcleo arriero del Alto Aragón, estando al nivel de los más importantes que hayan existido en la Península Ibérica. Los arrieros navaleses fueron conocidos en prácticamente cualquier punto desde el sur de Francia hasta el Ebro y desde la costa cantábrica hasta el Segre.

Desde que existen referencias documentales, la actividad transportista en la villa de la sal estuvo copada por mudéjares y moriscos hasta su expulsión del reino de Aragón en 1610 y 1611. Tal es así que, los arrieros de esta villa fueron conocidos durante siglos simplemente como “*los moros de Nabal/Naval*”, no sólo a nivel popular sino en documentos oficiales, como los registros de las aduanas (de los que se hablará posteriormente). Como bien afirma Conte (2013a: 111), “debieron ser muchos los moros dedicados a este oficio y

de hecho la villa de Naval, a lo largo de su historia, ha sido un lugar que ha dado muchos trajineros”. De hecho, existe constancia de la actividad comercial de más de cien moros de Naval en Barbastro entre 1434 y 1521, donde “llama la atención la fuerte presencia de moros de Naval, especializados, en oficios como trajineros y comerciantes, lo que justifica su estancia en la ciudad a lo largo de todo el año, no solamente en periodo ferial” (Comte, 2013b: 133-137). En muchos casos, constituían sagas familiares (padres, hijos, tíos) como ocurriría hasta mediados del siglo XX. Y, si bien transportaron muchas mercancías, su producto estrella siempre fue el aceite, del que eran compradores, vendedores, transportistas y fiadores (Ledesma, 1996: 84). Al menos algunos de ellos también poseían olivares en Naval o en localidades cercanas (Hoz, Coscojuela de Fantova), que cultivaban directamente o que arrendaban a cambio de una parte de la cosecha o el aceite (Conte, 2013a: 115). Por todo ello, no es extraño que abunden



los testimonios documentales de negocios oleícolas entre montañeses y navaleses, bien en forma de contratos o bien en forma de pleitos cuando una de las partes consideraba que no se había respetado el compromiso inicial. En muchos de estos documentos aparecen sus propios medios de transporte (sus preciados machos) como avales en sus operaciones comerciales.

Algunas de las comandas entregadas por los moros navaleses son realmente sustanciales y nos hablan de personas con un “gran poder económico, muy lejos del tópico del moro pobre y marginal” (Conte, 2013a: 125). Este autor describe un caso, en 1467, en el que los jurados de la ciudad de Barbastroprehendieron a Mahoma Franco y Jucé lo Burro, trajineros de Naval, catorce quintales de aceite y cuatro mulos como consecuencia de un conflicto comercial (Conte, 2013a: 111). Los arrieros tuvieron que depositar 1000 sueldos en concepto de *caplenta*, es decir, como garantía para cubrir su responsabilidad y garantizar, en su caso, el cumplimiento de la sentencia. No se conoce el resultado final del conflicto, pero el hecho de que

pudieran dejar tal cifra en depósito da una idea de la magnitud de las transacciones comerciales de esos trajineros.

Aunque las relaciones comerciales de los moros de Naval abarcaban zonas realmente amplias, una buena parte de los documentos conservados sobre su frenética actividad comercial en el ámbito pirenaico están relacionados con el valle de Tena y proceden del Archivo de Casa Lucas (Panticosa). Los pleitos por cuestiones de aceite eran frecuentes a principio del otoño debido a que una parte de las grandes operaciones de compraventa de aceite al por mayor se solían realizar en la feria de Barbastro, que tenía lugar a finales de agosto y a la que solía acudir un gran número de montañeses, tanto aragoneses como franceses. Por ejemplo, en 1527, el arriero Juan Sánchez, alias Burro, nombraba a un procurador de Sallent para que reclamara a Juan y Peyrolet de Carrera, de Laruns (Francia) el dinero por cierta cantidad de aceite que habían adquirido a dos sobrarbenses en la feria de San Bartolomé de Barbastro y que no habían abonado todavía. En este caso, *Burro* había actuado

como fiador del aceite (Gómez de Valenzuela, 2003:258).

Los compromisos de compraventa de alimentos solían incluir fechas concretas para su entrega. Los desajustes entre las fechas acordadas también originaron más de un conflicto. Fue el caso de Abrayme Calvo, moro de Naval, y Martín de Bona Maiso, natural de Arudy (valle de Ossau), que habían quedado en Sallent el 7 de octubre de 1506 para intercambiarse dos cargas de aceite por dos de queso. Tras tres días sin señales del francés, el arriero protestó ante las autoridades sallentinas por los perjuicios que tal retraso le ocasionaba (Gómez de Valenzuela, 2003: 258). El 16 de octubre de ese mismo año, un béarnés se quejó contra Ramón Savina, vecino de Saqués, porque había incumplido el compromiso de suministrarle “cuatro quintales de olio posados en Gavas” (Gómez de Valenzuela, 2003: 258).

Durante la segunda mitad del siglo XVI y en todo el siglo XVII, la existencia de un Béarn protestante al otro lado de los Pirineos constituyó una preocupación constante en la corte, por el temor a que se establecie-

ra una alianza entre moriscos y béarneses y llevó a las autoridades a la prohibición de mantener cualquier trato comercial con los herejes hugonotes (Contreras, 1977: 132; Pastor, 2010; 166). En esa época, el tribunal de la Inquisición de Zaragoza se convirtió en tribunal de frontera frente al problema hugonote en el Béarn (Sánchez, 1989: 320) y abrió numerosos procesos frente a aquellos moriscos que se aventuraron hacia Francia. Las exportaciones aragonesas a Béarn fueron prohibidas y, a este respecto, la Inquisición y los diputados del Reino obligaron a que el estatuto conjunto entre Biescas y Tena de 1573 recogiese tal prohibición ya que “dan provisión a los que son declarados hereges y luteranos por el Santo Concilio y la Iglesia de Dios nuestro Señor”. La pena contra los contraventores era elevada: 500 sueldos de multa. Estos hechos afectaban de lleno a los intereses comerciales de los moros de Naval, que tantos intereses tenían en la zona de Béarn y en el valle de Tena. Como es lógico, los largos brazos de la Inquisición también les alcanzó y, así, el 14 de septiembre de 1581, ordenó

la detención de “tres moriscos y nuevos convertidos, vecinos de Naval” (Miguel Fierro, padre e hijo, y Antón Palacio) cuando transportaban quince odres de aceite destinados a Jayme de Finestra, vecino de Nay, en el Béarn francés (AHPH, protocolo de Juan Lacasa para 1581, ff. 118-120). Ser moriscos, arrieros e ir al Béarn era su delito a pesar de que lo habían estado haciendo desde algún que otro siglo atrás.

Durante esos siglos se sucedieron varios brotes de peste en las zonas de origen o por las que tenían que transitar los arrieros. Obviamente suponía un gran problema para su actividad comercial ya que se establecían severas restricciones al tránsito de personas y mercancías. En 1586, la junta del valle de Tena incluyó en sus estatutos la prohibición de la entrada de forasteros en el valle ante la amenaza de que llegara hasta allí la epidemia de peste que asolaba otras zonas de Aragón. Pero, tal y como se ha constatado durante la reciente pandemia de COVID-19, los transportistas han sido siempre profesionales esenciales en cualquier epidemia, como

garantes del abastecimiento en circunstancias excepcionales. Tal es así, que la única excepción que se contempló en la prohibición tensina fue la de los arrieros navalese que subiesen a vender productos de primera necesidad (sal y aceite). Eso sí, la venta tenía que realizarse en plaza pública o extramuros y los arrieros no podían ser alojados en casas particulares (Gómez de Valenzuela, 2003: 260).

La historia oficial de los moros de Naval acabó en 1610, con la expulsión de los moriscos. El último contingente de moriscos aragoneses zarpó dese los Alfaques con destino al norte de África en el mes de septiembre. Para proceder a la escalonada evacuación, los pueblos con presencia morisca se agruparon en 35 itinerarios. Juan de la Sierra, de Barbastro, fue el comisionado para ejecutar la expulsión de los de Naval, que estaban comprendidos en el 33º tránsito (o itinerario de expulsión), y se tenían que juntar con los de otros pueblos oscenses en Sariñena, seguir por Bujaraloz y Caspe hasta llegar a Maella, último lugar de Aragón. Desde allí serían conducidos a los Alfaques, puerto cercano a Tortosa.



### 3. EL PASO DEL ACEITE POR LAS FRONTERAS

La actividad arriera implicaba la exportación e importación de diversos productos entre reinos distintos y, en ocasiones, enfrentados entre sí. El control, más o menos estricto, de las fronteras se inició en el siglo XII con la creación de juntas y sobrejunterías cuya principal función era vigilar los pasos fronterizos, tanto por motivos militares como para evitar la entrada o salida de mercancías prohibidas o fuertemente reguladas (aceite, sal, trigo, caballerías...). El control fiscal sobre las mercancías autorizadas tardaría un poco más en llegar.

Las Cortes Generales de Monzón (1362-63) inician el proceso de fijación de un sistema de aduanas para recaudar los derechos del tránsito sobre el tráfico exterior. Fruto de las deliberaciones, se crearon las Generalidades (o Derecho del General), un sistema de exacción cuyo objetivo era el control del comercio exterior. Para tal fin, se crearon cerca de dos centenares de puestos (*tablas*, *taulas* o *collidas*) dispuestos estratégicamente, tanto en todo

el perímetro del territorio aragonés como en los principales centros comerciales del interior. Estos puestos se agrupaban en seis *sobrecollidas* (Huesca, Jaca, Tarazona, Daroca-Teruel, Montalbán y Alcañiz) y dos “taulas” independientes (Zaragoza y Escatrón) (Sesma, 2005: 11-12). Obviamente, el proceso fue gradual, pero en pocos años se pasó de doce taulas iniciales (básicamente en los límites con Navarra y Francia) a 45 en 1376, 140 hacia 1410 y 180 a mediados del siglo XV. La actividad de algunas de ellas, como la de Berdún o la de Tiermas sufrió algunos altibajos dependiendo de los conflictos con los reinos vecinos (Contel: 1967: 310).

La Diputación del General era el organismo responsable de gestionar la recaudación del impuesto sobre las exportaciones e importaciones, bien directamente o mediante arriendo. En cualquier caso, toda persona que quisiera introducir o sacar mercancías del territorio aragonés tenía que declararlas en el primer puesto aduanero

que encontrase en su camino y pagar la tasa que le correspondiera (dependiendo del tipo y volumen de la mercancía); de lo contrario, corría el riesgo de perder tanto la mercancía como el medio empleado para su transporte. El responsable de la collida (el *collidor*) debía anotar en el libro de taula cada paso de mercancías, incluyendo la fecha, nombre del declarante y/o del propietario de estas, tipo de mercancía y cantidad y el importe abonado por el derecho de tránsito (Sesma, 2005: 12). El impuesto solía representar el 5-10% del valor de la mercancía o una cantidad determinada por unidad de medida. Además, el *collidor* daba un recibo o justificante (albarán de remesa o de guía) al mercader, quien debía conservarlo hasta el final de su viaje ya que se lo podían exigir en otras taulas por las que tuviera que pasar o bien por parte de los guardas que vigilaban los caminos para evitar fraudes (Lozano, 2004: 127-128).

Una vez finalizado cada ejercicio (de 25 de agosto a 24 de agosto siguiente), el arrendador tenía que entregar una copia de cada libro de taulas a la Diputación, para su revisión y custodia.

De esta manera, se generó una información muy abundante pero que, tristemente, se perdió en gran parte en el incendio del Archivo del Reino a comienzos del siglo XIX, durante el asedio de Zaragoza por el ejército napoleónico. Los que se pudieron salvar se conservan actualmente en el Archivo de la Diputación Provincial de Zaragoza (ADZ). Las taulas más activas en cuanto al aceite fueron, con gran diferencia, las de Huesca y Jaca, por las que transitaban casi siempre con rumbo hacia las zonas cantábricas o atlánticas (hasta la Bretaña francesa), por la vía de Tiermas. El hecho de que en otras taulas (Ansó, Canfranc, Sallent, Torla, Bielsa o la de la propia Tiermas) sólo aparezcan pequeñas partidas de aceite se debe a que la inmensa mayoría de las declaraciones se realizaban en las dos ciudades citadas anteriormente (Contel, 1967: 314). Este hecho será constante durante todo el tiempo que estuvo vigente el sistema de taulas. Los Libros de la Taula del General de Jaca de los ejercicios 1444-45 y 1446-47 (ADZ, leg. 664 y 652, respectivamente) y los del General de Huesca de los ejercicios 1444-

45, 1446-47 y 1449-50 (ADZ, leg. 772, legs. 581 y 758, y ms. 42, respectivamente), estudiados en detalle por José Ángel Sesma (2005; 2006), dan una idea bastante fidedigna de lo que debió ser la actividad de los arrieros de aquella época a lo largo del año y de las mercancías que exportaban e importaban.

El aceite era objeto de frecuentes viajes a lo largo de todo el año, dado que existían diversos factores (valor, tipo de recipiente, medio de transporte, etc.), que limitaban su transporte a cantidades relativamente pequeñas por recua (habitualmente menos de 10 quintales por arriero). En cualquier caso, se trataba de una actividad comercial con un impacto socioeconómico muy importante en amplias zonas del centro y sur de la actual provincia. Así, según el libro de Huesca de 1449-50, en ese ejercicio se exportaron casi 3.000 quintales (cerca de 200 Tm, por un importe de alrededor de 4.000 libras jaquesas), representando el 40% de las salidas (Sesma, 2005: 16-18). Su transporte se realizaba siempre en odres, a lomos de caballerías. Dado que cada pellejo (o cuero) podía contener entre 1 y 1,2 quintales de aceite, en un

solo año se necesitaron más de 2.700 contenedores para cargar unos 900 mulos. Cada mulo solía transportar tres odres, uno a cada lado del animal y otro en el centro, en total alrededor de 160 kg de aceite. En muchas ocasiones, el aceite era el único artículo transportado, pero en otras se acompañaba de otras mercancías con gran demanda, como pimentón, azafrán, ajos, cominos, naranjas, salsas, cera, velas, paños, etc. Aunque, en tales casos, el aceite era el producto principal de la exportación, no es menos cierto que su transporte fue uno de los grandes catalizadores de un trasiego de mercancías mucho más amplio, no solo de salida sino también de entrada en el reino: los mismos arrieros que extraían el aceite importaban otras mercancías en sus viajes de vuelta. Entre ellas dos brillaron con luz propia por su frecuencia: el pescado y el hierro (en barras o transformado, en forma de clavos y otros objetos).

En Huesca, la familia mudéjar integrada por Abaym y Mahoma Maruán (padre e hijo) fueron los mayores comerciantes de aceite en el siglo XV (Conte, 1996: 9; Sesma, 2005: 17). Dado



que acapararon una buena parte del aceite producido en territorio oscense, transportándolo directamente o vendiéndoselo a otros arrieros, es más que probable que tuvieran un contacto muy estrecho con los “*moros de Nabal*”. De hecho, se ha documentado la presencia de un tal Mahoma Maruán o Marguán en Naval en 1414 (Conte, 2013a: 99) que podría proceder de Huesca, donde aquel apellido era común. Aparte de ellos, también destacan, en menor medida, Bertran Dandaus y Salvador Carbo-nell (también comerciantes de Huesca) y a más distancia (en cuanto a volumen de negocio), toda una pléyade de arrieros más modestos: Johan, Martin, Pedro y Sancho de Salvatera [Salvatierra], Salvador de Burgui, Martin d’Esparca [Esparza], García de Navasgues [Navascués], Pasquel d’Artaxona [Artaxona], Martin de Lesaca, Martin y Peyrot de Baztán, Pedro de Panplona [Pamplona], Martin de Loquombiere/Loconberri [Lecumberri], Ramon de Santguesa [Sangüesa], etc. Obviamente, tales nombres revelan la gran implicación de los trajineros navarros en el transporte del aceite aragonés hacia el noroes-

te peninsular y el suroeste galo en aquella época. En la vertiente francesa, una parte importante de ese aceite no se destinaba al consumo humano (era poco apreciado en el país vecino en aquella época) sino al funcionamiento de las fábricas de paños y otros usos industriales. Por esta taula transitaba aceite a lo largo de todo el año, aunque con fluctuaciones mensuales (desde 21 quintales en agosto de 1449 a 623 en noviembre de ese mismo curso) y los precios oscilaron entre 30 (octubre) y 25 (agosto) sueldos el quintal (Sesma, 2005: 18).

En la taula de Jaca, al igual que en la de Huesca, la actividad exportadora pivotaba sobre los mismos dos productos: la lana y, por supuesto, el aceite, el cual representaba entre un 20 y un 24% de las materias exportadas. Aquí es donde aparecen periódicamente los susodichos moros de *Nabal*. Aunque las personas interesadas pueden encontrar una relación exhaustiva de sus entradas y salidas en Sesma (2006: 51-382), a continuación, se muestran algunos ejemplos:

Fol. 5: Martes, a XV de setiembre anyo de mil CCC-

CXXXXXIII. Morenico de Nabal, saqua del regno en 5 hodres do dize van 5 quint. 5 lib. olio a razon de 30 s. quint. monta 7 lb. 11 s. 3 d. Pago: - lb. 5 s. 7

Fol. 30: Domingo, a XIII de febrero anyo de mil CCC-CXXXXV. Pedro de los Quesos, saqua del regno en 12 hodres do dize van 12 quint. 1 rov., olio, quint. d'Alqueçar, a razon de 1 lb. 5 s. 6 d. por quint. monta 15 lb. 11 s. Pago: - lb. 15 s. 7

Fol. 32: Arnaut Marchant, saqua del regno en 6 hodres do dize van 6 quint. olio, quint. d'Alqueçar, a razon de 1 lb. 5 s. por quint. monta 7 lb. 10 s. Pago: - lb. 7 s. 6

Fol. 45vº: Martes XIII de abril anyo de mil CCC-CXXXXV. Ceyt, moro de Nabal, saqua del regno en 9 hodres do dize van 9 quint. 1 rov. olio, a razon de 1 lb. 12 s. por quint. monta 14 lb. 16 s. Pago: - lb. 14 s. 10

Fol. 30: V, a III febrero anyo mil CCCXXXXVII. El ferrero de Nabal, saqua del regno 4 quint. 2 rov. olio, a 36 s. quint., fan 8 lb. 2 s. Paguo: - lb. 8 s.

Fol. 35vº: El çabatero moro de Nabal, saqua del regno en 7 hodres, do dize van 8 quint., olio a 37 s. quint. fan 14 lb. 16 s. Paguo: - lb. 14 s. 9 mª

Fol. 43vº: M, a XII d'abril anyo mil CCCXXXXVII. El ferrero Ali de Ceyt e Onecar de Coton, moros de Nabal, saquan del regno en 17 hodres, do dizen van 17 quint. 1 rov., olio a razon de 30 s. quint., fan 25 lb. 17 s. 6 d. Deven: 1 lb. 5 s. 11

Fol. 51: S. a XIII de mayo anyo mil CCCXXXXVII. Galban, e su conpantero capatero, moros de Nabal, sacan del regno 7 cargas de olio en 17 hodres, do dize van 17 quint. 15 lb., a 30 s. quint. montan 25 lb. 13 s. 9 d. Debe: 1 lb. 5 s. 8 mª

Fol 54 vª: M, a XXX de mayo anyo mil CCCXXXXVII. Franquo, saqua del regno en 18 hodres, do dize van 19 quint., olio, a 31 s. quint., monta 29 lb. 9 s. Paguo: 1 lb. 9 s. 5 mª

Fol. 56: S, a III de junio anyo mil CCCXXXXVII. Galban, e el ferrero, moros de Nabal, sacan del regno en 14 hodres, do dize van 14

quint., olio a 31 s. quint., fan  
21 lb. 14 s. Debe: 1 lb. 1 s. 9

En la taula de Jaca, las cantidades que se registran son más modestas que en Huesca (700 quintales en el ejercicio 1445-46 y 640 quintales en el siguiente) (Sesma, 2006: 43-44). El mayor tráfico se produce en los meses de febrero y marzo, y el mínimo al final de la campaña (entre junio y noviembre). La procedencia del aceite que transitaba por Jaca (hacia el Somport o, mayoritariamente, por la vía de Tiermas) parece más variada que la del aceite declarado en Huesca: somontanos de Huesca y Barbastro, Bajo Cinca, Bajo Aragón y algunas comarcas de Lérida y del sur de Tarragona (Bajo Ebro). La relevancia del tránsito del aceite catalán por territorio aragonés se pone de manifiesto en el volumen que entra por la aduana de Tamarite (unos 2700 quintales anuales) (Sesma, 2006: 45). Este volumen, unido al que pasa por Huesca (2900 quintales) y por Jaca (700 quintales), convertía al Alto Aragón en uno de los territorios por los que transitaba un mayor volumen de estepreciado producto.

En el siglo XVIII, el tráfico de aceite por el Pirineo hacia Francia seguía siendo importante (Soulet, 1987: 67). Y del mismo modo que los libros de taula que han llegado a nuestros días son muy útiles para conocer el aceite que se declaraba para la exportación, los expedientes de contrabando revelan que la cantidad que no se declaraba sería igualmente importante. Sarrión (2005: 97-117) estudió dos series incompletas de documentos relacionados con incidentes por contrabando en la frontera de Aragón existentes en el Archivo General de Simancas (AGS) y que se extienden en el periodo comprendido entre 1731 y 1791. En esos documentos se entrevé que los mulos, el dinero, el tabaco y el aceite se encontraban entre los principales productos que se intentaban pasar o sacar (el caso del aceite) de contrabando. A continuación, se muestran, a modo de ejemplo, algunos casos de los últimos años de ese periodo (1790-1791), incluidos en el legajo 1070 de la Secretaría y Superintendencia de Hacienda del AGS (Sarrión, 2005: 112-116). Así, en enero de 1790 se le intervienen un macho y un caballo con varias cargas de aceite

a Juan Martín Arrimot, natural de Canfranc. La detención se produjo en el mismo Canfranc y el detenido adujo que en realidad eran de un contrabandista llamado “el tensino”, que había muerto en una refriega anterior y del que él era un mero “auxiliador”. Le condenaron al pago de costas y gastos, además de recibir un apercibimiento. En marzo de ese mismo año, los arrieros franceses Domingo Subiandi y Juan Ayneta, fueron detenidos en una frontera aragonesa indeterminada por las sospechas de que, junto con varios pellejos de vino con guía intentaban exportar aceite de contrabando. Aunque no fueron condenados porque no se pudo probar ese hecho, tuvieron que pagar las costas. En agosto de

1791, Juan Gistao y Josef Berdié, vecinos de Bielsa, son detenidos en esa misma villa por intentar transportar 3 y 6 arrobas de aceite, respectivamente, de forma fraudulenta a Francia. Berdié se escapó dejando atrás el cargamento y se le declaró “reo ausente”. Únicamente se les decomisó la mercancía, se les hizo pagar las costas y se les apercibió “atendida la corta entidad de este fraude”. En esta relación, también están representados los arrieros navaleses, más concretamente Josef Abizanda y Domingo Puzó, que en octubre de 1791 fueron detenidos por un intento de exportación de aceite a Francia, sin la guía correspondiente. Desafortunadamente, no se conserva la resolución de ese caso. 🎉🎉🎉🎉🎉

#### 4. EL IMPACTO DEL FERROCARRIL

**A**l nacer el ferrocarril, se anunció precipitadamente el fin de todos los medios de transporte de viajeros y mercancías que habían existido hasta la fecha. Pero, al menos inicialmente (1855-1870), no fue así. El mayor problema estribaba en que los

ferrocarriles españoles no podían ofrecer un precio más barato que el de arrieros y carreteros, como reconocía el acta del consejo de administración de la compañía de los ferrocarriles de Madrid a Zaragoza y a Alicante (MZA), celebrado el 21 de octubre de 1858 (Funda-

ción de los Ferrocarriles, sig. L37):

De los datos que el Jefe de Explotación Comercial ha adquirido durante su permanencia en Barcelona, resulta que los precios del transporte por la carretería desde dicha ciudad a Madrid son de 7 reales por arroba en las mercancías comprendidas bajo la denominación de farderías, mientras que por nuestro camino dichos portes salen a 7,92 reales de vellón, deducidos ya de este precio una rebaja del 20 por 100 que hacen los Sres. López en el flete de sus vapores y del 25 por 100 en los gastos de intermediación.

Y eso que se trataba de un trayecto interior, largo y difícil, en el que el ferrocarril mostraba ventajas evidentes sobre acémilas, carros y carretas. No es de extrañar que, en aquellos años, la compañía MZA tuviera que aprobar tarifas especiales destinadas a combatir la carretería (Barquín, 1999: 340). Lo cierto es que, en este periodo, el ferrocarril no pudo captar gran parte del mercado de la arrie-

ría. Este hecho, unido a unos costes fijos elevados, condujo a una profunda crisis ferroviaria y financiera a mediados de la década de 1860. Un artículo anónimo aparecido en la *Gaceta Industrial* en 1866 (volumen IV:121) resulta ilustrativo:

Si descendemos a detalles, aún en ellos hallaremos graves causas de la decadencia de los ferrocarriles, mereciendo muy particular preferencia la cuestión de competencia con los antiguos y ordinarios medios de locomoción y transporte. ¡Triste es confesarlo! Son muchos los carromatos y carretas de bueyes que siguen transportando con toda regularidad en puntos donde hay vías férreas, y lo que es más triste aún, seguirán siempre, porque su existencia no es debida a la imposibilidad de destruir estos elementos en un solo día, sino a que el trazado de líneas es tal, que las distancias que se recorren entre puntos determinados son notablemente mayores que las correspondientes carreteras en tales términos que no hay compensación

posible entre las ventajas de la celeridad y economía del ferrocarril, y la menor distancia y viaje directo del otro camino.

En estas palabras se reconocía que las posibilidades de éxito del nuevo medio de transporte eran escasas en un país donde las transacciones comerciales podían ser cubiertas con sistemas de transporte primitivos pero eficaces. Las cosas empezarían a cambiar pocos años después. Así, en un segundo período, desde 1870 hasta los años 1920 aproximadamente, el ferrocarril apenas tendría competencia en las distancias largas por su mayor rapidez y regularidad y sus menores precios en comparación con el transporte animal. A pesar de la dificultad de cuantificar el coste del transporte que realizaban los arrieros aragoneses, que era muy variable y tenía un gran componente de trueque, se estima que, entre 1868 y 1898, la tarifa media para una tonelada kilométrica (tonelada transportada por kilómetro; Tkm) sería de entre 7 y 10 céntimos en tren (compañías MZA y Norte), entre 35 y 63 céntimos en

carro y de alrededor de 1 peseta a lomos de caballerías (Gómez, 1982; 33-39; Gómez, 1989; 123-129). En ese periodo los precios del transporte tradicional permanecieron prácticamente estables mientras que los del ferroviario disminuyeron significativamente.

Lógicamente el ferrocarril portaba, entre otras mercancías, productos típicamente asociados a la arriería. Así, la información de las compañías que operaron en Aragón (MZA y Norte) nos dice que un 13,1% del volumen transportado en 1878 se correspondía con aceite, vino y aguardiente (Anes, 1978:123). Este hecho trajo la ruina a algunas comunidades cuya actividad económica básica era la arriería de largo recorrido. El ejemplo paradigmático son los maragatos del Noroeste de León, los arrieros que durante siglos transportaron a lomos de mulas pescado fresco y otros artículos desde Galicia o Vizcaya a Madrid. Todavía en los años 50 quedaban ancianos maragatos que conocieron la arriería en su infancia y que recordaban como “por entonces los arrieros se opusieron al paso del ferrocarril por la comarca” (Martín,

1956: 27). Obviamente, la derrota fue inevitable y su efecto demoledor: “La pobre agricultura no pudo sostener a tantas gentes, que habían prosperado con las arrierías; Las grandes casonas arrieras quedan vacías y pasan a poder de agricultores pobres; los pueblos se llenan de ruinas” (Martín, 1956: 27-28). El camión les hubiera salvado, pero cuando el camión llegó ya no había arrieros.

Sin embargo, la situación de los arrieros altoaragoneses no se vio muy comprometida en aquel momento ya que las caballerías (con o sin carros) seguían siendo competitivas en distancias medias o cortas debido a las malas comunicaciones existentes, los “atajos” que podían tomar y a la comodidad de sus servicios puerta a puerta. Esta competencia explica que el recorrido medio de las mercancías expedidas por ferrocarril fuera de 164 km en el periodo 1875-1879, distancia que se redujo a 144 km a finales de siglo debido a la construcción de líneas secundarias (Gómez, 1982: 124). Todo parece indicar que, por debajo de esa distancia, los arrieros seguían siendo rentables además de gozar del apego

a los hábitos de los mayores. Resulta llamativo que, entre 1865 y 1878, el número de animales dedicados al transporte más allá del propio municipio habría sido suficiente para movilizar todas las mercancías expedidas por ferrocarril en aquellos años (además de las que se seguían llevando a lomos o en carros) (Barquín, 1999: 146). La situación empezaría a cambiar lenta pero inexorablemente y, así, los *Censos de la Ganadería* de 1891, 1905 y 1906 muestran de una forma palpable el efecto del ferrocarril sobre el ganado de tiro, registrándose un notable descenso con respecto al de 1865. Las cifras de 1891 sugieren que en la última década del siglo XIX ya no había suficientes medios de transporte alternativos para reemplazar a los servicios de del ferrocarril (GEHR, 1985: 69).

En muchas zonas, los transportes basados en las caballerías fueron complementarios al ferrocarril ya que eran los que nutrían y vaciaban las estaciones de viajeros y mercancías. De hecho, surgió un nuevo tipo de arrieros y carreteros: los farderos. Estos llevaban las mercancías desde las estaciones



recién abiertas a los lugares donde todavía no llegaba el tren “y que en Huesca fue importante gremio que nació al llegar el tren y terminó no hace muchos años” (Chavala, 2012: 78). “Farderos domésticos, como los Ribera, Laliena, Abarquetas y otros como Galán, Nogués, Muro o Cristóbal Belenguer y Feliciano Lanzarote, todos ellos con enormes carros y grandes percheros, que duraron mientras no entraron en liza camiones y furgonetas.” (Chavala, 2012: 78). Muchos de ellos descargaban carros de aceite en casa de Pêpetes, en la plaza de San Lorenzo pero no todos los antiguos arrieros se adaptaron igual de bien. Por ejemplo, “Jarrea, un arriero que entonces se vio relegado a ser casi un recadero, un mal día se tiró al tren, a ese tren que le había matado el negocio previamente.” (Chavala, 2012: 78).

En cualquier caso, es evidente que los medios de transporte tradicionales subsistieron durante muchas décadas para esas distancias relativamente cortas y/o en aquellos lugares en los que el tren tardó en llegar... o no llegó nunca. Precisamente, las condiciones que caracteri-

zaban los intercambios comerciales entre Pirineo y Somontanos. En Huesca, “provincia poco afectada por el ferrocarril, perduraron los arrieros” que solo sucumbirían con la llegada del camión, bastantes años después (Chavala, 2012). Los recorridos de los arrieros altoaragoneses se tuvieron que adaptar a los nuevos tiempos en las zonas de influencia del ferrocarril (Barbastro-Monzón, Huesca-Sabiñánigo-Jaca); en general, se acortaron sensiblemente los trayectos y las grandes recuas del pasado, conducidas por varios miembros de una familia de arrieros y uno o más criados, se tuvieron que transformar en una o dos caballerías (con o sin carro) conducidos por una sola persona. En el último cuarto del siglo XIX y la primera mitad del XX (con el oasis del mítico canfranero), “los extremos pirenaicos casi monopolizan las relaciones de largo alcance” mientras que “en el centro se mantiene la situación preindustrial, con relaciones de corto alcance” (Bielza de Ory y Dalla-Rosa, 1989: 18). El camino de Santa Eulalia la Mayor a Nocito, que pasaba por el arruinado mesón de Sescún y que comunicaba el

Abadiado de Huesca con Serrablo, fue empleado por arrieros hasta hace un par de generaciones y resulta revelador que los más mayores lo sigan conociendo como el camino del aceite. Así lo recuerda Ortiz (1998: 18):

Río Guatizalema abajo hacia Vadiello, por el antiguo camino de Los Carboneros, llegué a un desvío ascendente a la derecha que reconocí, era el camino que unía el Abadiado con el Serrablo, Santa Eulalia con Nocito. El camino tenía mucha importancia en su época; y en el lugar adecuado, se estableció el llamado Mesón de Sescún que apoyaría a los arrieros y sus caballerías, que transitaban este camino llamado del aceite. Recordé a mi abuelo Casimiro, arriero de Quicena, y tuve la sensación de que en más de una ocasión él anduvo por este camino.

Paradójicamente, el ferrocarril incluso supuso una ayuda estimable a aquellos arrieros de Naval y otras localidades del Somontano que se desplazaban regularmente a zonas que disfrutaban de estaciones de tren

más o menos próximas. Así, si se les acababa la mercancía durante su trajín de pueblo en pueblo, no hacía falta que volvieran hasta Naval a por más. Tenían la opción de llamar a algún familiar o conocido de su pueblo, quien se encargaba de facturar más mercancía en Barbastro y el arriero podía recogerla en la estación de Sabiñánigo, por ejemplo. Algunos arrieros facturaban personalmente cierta cantidad de mercancía antes de emprender su viaje con las caballerías. Obviamente, no podían utilizar este recurso aquellos que, por ejemplo, cubrían la ruta entre Naval y el valle de Gistaín o el de Bielsa.

Como ya se ha apuntado anteriormente, la jubilación de los arrieros en el Alto Aragón vino de la mano de furgonetas, camionetas y camiones, nuevos medios de transporte que tuvieron un impacto mucho más fuerte que el ferrocarril en los sistemas de abastecimiento de alimentos; es cierto que el trazado de las carreteras determinó la supervivencia o desaparición de muchos pueblos de montaña pero, para entonces, la suerte de los arrieros ya estaba echada. Muchos arrieros cambiaron una

forma de transporte por otra, como Fantova, Cardelina o Chavalín de Naval. También fueron famosos los hermanos Palacín de Lascellas, célebres arrieros

que pasaron a ser accionistas de una empresa de transporte “que cubría su antigua ruta, en un saber adaptarse a los tiempos” (Chavala, 2012). 🐄🐄🐄🐄🐄

## 5. EL IMPUESTO DE CONSUMOS

**S**i el tráfico de mercancías allende Aragón pronto estuvo sujeto al pago de las tasas de aduanas, de las que ya hemos hablado, otro tanto sucedió con el mercado interno. Y es que una de las principales lacras que sufrieron de arrieros y carreteros fueron los pagos que frecuentemente tenían que realizar para atravesar ciertas zonas con sus mercancías o para introducirlas en ciudades y pueblos para su venta. El importe del impuesto de puertas (*portazgo*) y el tipo de mercancías gravadas variaron ampliamente de una zona a otra durante siglos. Para tratar de regularlo en todo el territorio español, Fernando VII creó el impuesto de *consumos*, ya en el siglo XIX. En Huesca se tienen noticias de su cobro en 1830, un hecho facilitado porque entonces la ciudad, como tantas otras ciudades y pueblos, estaba

amurallada y sus puertas se cerraban todas las noches. Estamos hablando de una Huesca de carros y reatas de machos y burros; de diligencias y tartanas, de una “Huesca que colgaba los tableros de sus tiendas, cuando el último arriero volvía grupas y se adentraba en la niebla enmarcada por los viejos olmos de la carretera de Barbastro” (Llanas, 1982: 9).

Sin embargo, el mayor ajuste se produjo en mayo de 1845. El por aquel entonces ministro de Hacienda, Alejandro Mon y Menéndez, auxiliado por su incansable director general de rentas, Ramón Santillán, echó a andar la reforma fiscal más ambiciosa y duradera de nuestra historia planteó un cambio impositivo radical, sustituyendo la nebulosa de impuestos vigentes por un sistema más racional, basado en la creación de una serie de cargas directas (contribu-

ción rústica, urbana y subsidio industrial y de comercio) y otras indirectas, fundamentalmente la de trasmisiones de bienes y la de consumos. En general, la propuesta parecía sensata, pero pronto se pudo comprobar que el sistema flaqueaba en uno de sus pilares. El impuesto de consumos, indirecto y por ello esencialmente injusto, gravaba severamente un buen número de artículos de uso cotidiano, las populares “especies de comer, beber y arder”, que ponía por las nubes los precios finales de productos tan esenciales como la leña para la lumbre, los huevos, la leche, el vino y,

por supuesto, el aceite (Fig. 1). Para más *inrri*, el impuesto cargaba proporcionalmente más a los consumidores de ese tipo de artículos de primera necesidad que a los de objeto de lujo.

La prensa cargó contra este impuesto, pero su puesta en marcha no se detuvo ya que constituía una fuente de ingresos de suma importancia para los ayuntamientos; así, dependiendo de la localidad, podía llegar a suponer entre un 50 y 70% del total de los ingresos municipales. A tal efecto, las vías de comunicación de las principales localidades se poblaron de fielatos, nombre popular que

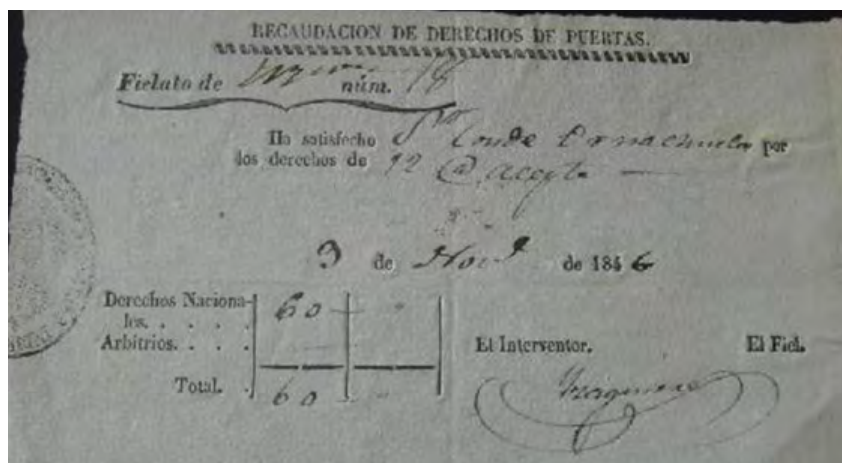


Fig. 1. Recibo de impuesto de consumos o de derecho de puertas por 12 arrobas de aceite, 1846. Colección del autor.



precisamente el más adecuado para apaciguar los ánimos; en este sentido, no eran infrecuentes las arbitrariedades, vejaciones y abusos en los fielatos, lo que causaba una acusada animadversión hacia guardas y casilleros que, en algunos casos, contaban con una abultada hoja de antecedentes penales (Llanas, 1975: 16). El semanario oscesense *Alma de Garibay* se hizo eco de las polémicas entre arrieros y guardas en los primeros años del siglo XX. Siempre del lado de los arrieros, la revista reprueba el uso del “*puncho*” o tintera, barra de hierro acabada en punta con la que los portaleros pinchaban las cargas de paja por sí, entre ellas, iban boticos de aceite o vino, y narra haber oído a un mozo del Somontano, cuyo carro estaba siendo inspeccionado: “¡Puncha!, ¡puncha! ¡Así te debían de “punchar” a “tú” los coj...!”. En cualquier caso, todos estos enclaves han quedado como memoria de una actividad fiscal que los ciudadanos de aquellos tiempos, en los que se pasaba mucha necesidad, soportaban a duras penas: “Para comprar aceite, jabón y sal, nuestros hijos van descalzos, ni una pala-

bra más” (Magallón, 2010).

La Revolución de 1868 suprimió el impuesto de consumos, pero como el dinero que se recaudaba de esa manera seguía haciendo falta, creó la *capitación*, que resultó aún más impopular, de tal manera que, en 1874, se recupera el sistema de los consumos. Nunca un impuesto fue tan odiado, anunciando una época de gran conflictividad social. Los tumultos y revueltas contra este tipo de imposiciones se hicieron habituales en todas partes, con incendios de fielatos y asaltos a ayuntamientos. Las protestas aumentaron de intensidad a partir de 1885. El 27 de julio de ese año y los días posteriores, se produjeron graves altercados en Huesca cuando un joven campesino fue asesinado por un casillero del puesto de Santa Clara apodado “El Baranda”, tras un cruce de palabras (Diario de Huesca, 28 de julio de 1885, La Crónica, 28 de julio de 1885). Un brote de cólera había enrarecido la atmósfera social de Huesca debido al aislamiento dispuesto por las autoridades. Cierres de puertas, lazaretos, cuarentenas e impuesto de consumos. Una mezcla explosiva.

Cólera y consumos aparecieron así tan unidos en aquel verano que un diario estableció que “la cuestión de los consumos es otro microbio que nuestro ministro de Hacienda ha desparramado por toda la Península” (Diario de Avisos de Zaragoza, 29 de julio de 1885).

En todo Aragón, se suceden las protestas contra el impuesto de consumos, pero las reivindicaciones tienen un marcado carácter local, sin apenas conexiones entre distintas poblaciones a pesar de ser un problema común. Los gritos más comunes en los días previos a la Navidad de 1895 eran “¡abajo los consumos!”, “¡fuera las puertas!” y “¡que pague el que tenga!” (Diario de Avisos de Zaragoza, 21 y 23 de diciembre de 1895). En las zonas productoras de aceite se sucedieron los conflictos, desde Angüés y Pertusa hasta Sesa (Heraldo de Aragón, 6 de noviembre de 1900). Los manifestantes destruyeron los fieltos que se estaban levantando en Alfamén y Monzón (Heraldo de Aragón, 17 y 18 de diciembre de 1903; Archivo Histórico Provincial de Huesca, Sentencias Criminales, 1905, nº 25). Los vecinos de Barbastro realizaron

una “*imponente*” manifestación contra la subida de la cuota de consumos (Heraldo de Aragón, 23 de diciembre de 1903). Ante el fundado temor a un aumento de motines y algaradas, el capitán de la guardia civil de Sariñena ordena reconcentrar la fuerza (de) en los puestos inmediatos (Heraldo de Aragón, 3 de agosto de 1905).

En 1905 se ponen en marcha algunas iniciativas para tratar de solucionar la cuestión de los consumos. Una de las asociaciones más activas fue la Liga de Contribuyentes de Ribagorza, liderada por Joaquín Costa, que se expresaba a través de su órgano, *El Ribagorzano*. El 15 de diciembre de 1905, el titular principal de portada era el consabido “¡Abajo los consumos!”. El ciclo de protestas duró hasta 1911, año en el que se promulgó una ley que creaba algunos impuestos nuevos (inquilinato, solares sin edificar, gas y electricidad, etc.) con el propósito de que sustituyan al de consumos, que debería desaparecer totalmente en un plazo de cinco años. Lógicamente desde 1911 se cobran las nuevas tasas, pero trascurrido el plazo teórico para que se elimine la carga de con-



sumos, el impuesto no sólo no se retiró, sino que siguió vigente hasta 1962, año en el que se te-

nía que pagar “*una perrica cada litro de aceite*” que entraba en Huesca (Llanas, 1975). 🍷🍷🍷🍷

## 6. LOS ÚLTIMOS ARRIEROS ALTOARAGONESES: QUINIENTOS AÑOS NO ES NADA

**E**n el libro de la Taula del General de Jaca correspondiente al ejercicio 1444-45 y en los de la Taula del General de Canfranc de los ejercicios 1446-47 y 1447-48 (ADZ, ms. 662 y 37), se registra el paso de Pedro de los Quessos, de Alquézar, que exporta aceite de oliva a Francia y, de vuelta, importa quesos franceses. Así, el 14 de febrero de 1445, “*saqua del regno en 12 hodres do dize van 12 quint. 1 rov., olio quint, s’Alqueçar*” mientras que el 16 de julio de 1447 “*miso 14 rov. de formaje*”.

Un testigo del paso de Pedro de los Quessos por Jaca o Canfranc apenas habría encontrado diferencias si hubiera asistido al tránsito de su paisano Pedro Felipe (Casa Jabonero, Alquézar) por Sobrepuerto en 1945. Subía aceite en idénticos odres dispuestos de la misma manera en cada caballería y bajaba los afamados quesos de Cortillas,

Basarán o Escartín, que ya elogiara Asso en 1798. Lo mismo se puede decir de sus colegas de Naval (Banastón, Cardelina, Aguador, Fantova, Luquetas, etc.), que intercambiaban esos mismos productos en el mismo Sobrepuerto, o en la Tierra Buxo, el Alto Alcanadre, La Guarguera, La Solana de Burgasé, el valle de Vió, el de Bielsa, o el de Plan.

Aproximadamente una vez al mes, Pedro Felipe Peñart (29 de agosto de 1901-22 de diciembre de 1989) hacía el recorrido Alquézar-San Pelegrín-Mesón de Sevil-Las Bellostas-Mesón de Barranco Fondo-Mesón de la Fuebla-Ligüerre de Ara-Fiscal-Bergua-Sobrepuerto La primera jornada, hasta el Mesón de Barranco Fondo o el de la Fuebla, muy próximos entre sí, lo solía hacer acompañado de otro arriero, su paisano Fabián Castillo (Casa Fabián). Casa Fabián (siglo XVII) es la



Fig. 3. Pila de aceite de Casa Sampietro (Ligüerre de Ara).  
Juan M. Rodríguez.

sede de un museo etnológico y en sus cimientos se encuentra un molino medieval de aceite excavado en la roca. Al llegar la mañana, los caminos de Fabián y Pedro divergían: el primero se dirigía hacia La Guarguera mientras que el segundo enca minaba sus pasos hacia el Ara. En Ligüerre se hospedaba en Casa Sampietro donde hasta hace apenas dos años se conservaba la pila de aceite en la que Pedro depositaba una parte

de su preciada mercancía, tanto para el consumo de la propia casa como para su venta a otras casas de la zona (Fig. 3). Hacía lo propio en la pila de Casa Isábal (Cortillas), en la que pernoctaba cuando pasaba por esa localidad de Sobrepuerto. Cuando la familia bajó a El Puente de Sabinánigo no se olvidaron de aquella pila de aceite en la que Pedro depositaba el aceite que le sobraba en cada viaje y que la ama vendía a medios litros o a cuartillos a quien le hiciera falta entre viaje y viaje de los arrieros (Fig. 4).

La actividad comercial de Pedro se centró fundamentalmente en dos artículos: el aceite y el jabón. El aceite que transportaba procedía de las aceitunas que molía en el torno de Alquézar. Para ello, contaba con la ayuda de un jornalero fijo (José Sancho) y otros ocasionales. Como el aceite que obtenía no era suficiente para cubrir la demanda de sus clientes, tenía que adquirir el resto en otros tornos, como el de Almazorre. El jabón se producía en su casa, a partir de restos de aceite, grasas y adobos. Precisamente esta actividad dio nombre a la casa (Casa Jabonero) y al arriero



Fig. 4. Pila de aceite originalmente ubicada en Casa Isábal (Cortillas).  
Juan M. Rodríguez.

(Pedro *Jabonero* o *Jabonero* a secas), aunque también era conocido como Pedro (o *Perico*) de Alquézar, e incluso como Pedro *Botero*, por los boticos en los que llevaba el aceite. Escartín (1998: 100) describe una situación anecdótica relacionada con este arriero y su apodo, cuando tiones de Sasa de Sobrepuerto (Juan y Joaquín) están acompañados de algunos chavales del pueblo:

Estaban cortando ramas de diferentes clases, que ataban en fajos para trucarlos

en invierno y aprovechar la hoja para alimento de los bichos y la rama para leña, cuando dijo Juan:

—Viene un arriero por los Millarones.

Mira Joaquín y contesta:

—Sí, es Pedro Botero.

—¿Pedro Botero?

Al oír este nombre, eslampamos a casa como alma que lleva el diablo, nos metimos cada cual en la suya y... a vigilar por las ventanas entreabiertas.

—¡Uf, menos mal!

No era Pedro Botero el de

las calderas, simplemente era Pedro Botero el de Alquézar, que iba por los pueblos vendiendo aceite por libras, quilos, arrobas... En fin, por lo que querían comprar. El susto fue morrocotudo y la guasa de Juan y Juaquiné, luego, no digamos.

Cada una de las tres caballerías que llevaba Jabonero (habitualmente dos machos y un burro) solía cargar aproximadamente 60-80 kg de aceite distribuido en tres boticos, uno en cada flanco del animal y el restante en medio, bien protegidos con esportones para evitar las siempre fatídicas roturas. Siempre tenía en mente el día en el que uno de sus hermanos cogió un botico nuevo, llenito de aceite, y, sin darse cuenta, lo golpeó contra una azada. El desastre fue total. Como casi todo en la época, los boticos rotos no se tiraban, sino que se reciclaban para la elaboración de bastes para las caballerías. Pedro cubría el botico de en medio con una lona con la que se protegía cuando le pillaba mal tiempo, que no fueron pocas veces.

La misma estampa debía tener Antonio Bellosta Pardi-

na (18 de enero de 1914-29 de abril de 2011), de Casa Banastón de Naval, con el que Pedro coincidió en diversas ocasiones. Su área comercial estaba delimitada por la línea Sabiñánigo-Lanave-Carretera de la Guarguera-Boltaña-Ribera del Ará-Linás-Biescas-Sabiñánigo, incluyendo, además, la zona entre Acumuer y Larrés, los “Oroses” (Orós Alto y Orós Bajo) y Oliván, Sobrepuerto, el valle de Vió y la Tierra Buxo. Su periplo, con carro y dos burros, duraba aproximadamente entre 8 y 15 días; no obstante, no había una duración fija ya que el tiempo cronológico dependía del tiempo meteorológico y de cómo se le dieran las ventas. En algunos puntos, como Jánovas (mesón de Frechín), Fiscal (Casa Bautista) y Orós Alto (Casa Jacinto) hacía “parada de carro”, realizando las compraventas en los pueblos cercanos *a carga* (es decir, sin carro) empleando uno de los burros. En Casa Jacinto, Antonio dejaba parte de su aceite en una pila y hasta allí bajaba gente de Biescas y del valle de Tena cuando les hacía falta.

El catálogo de productos que Antonio llevó a Sobrarbe y Serrablo es bastante amplio, pero,

entre ellos, dos destacaban por su importancia: el aceite y la cacharrería navalesa (cazuelas, pucheros y demás). El primero iba en boticos, generalmente suspendidos de la parte baja del carro (la “*bolsa*”), de tal manera que se aprovechase al máximo la capacidad de carga del vehículo. En cada viaje solía llevar entre 400 y 500 kg de aceite, procedente de diversos tornos, como los de Hoz de Barbastro, Coscojuela de Fantova o Colungo.

Al igual que Pedro, Antonio también adquiría los afamados quesos de leche de oveja churra que se elaboraban en Sobrepuerto (Rodríguez, 2005), y que, según su experta opinión, tenían un sabor similar al del queso Manchego o al Roncal. Precisamente los quesos los trocaba por aceite, aproximadamente 20 kg de aceite por cada 100 kg de queso (cada queso solía pesar entre 1 y 1,5 kg). Antonio aseguraba que algunas casas de Cortillas, Escartín, Otal o Sasa tenían el suministro anual de aceite garantizado debido a la gran cantidad de queso que producían. Los quesos que iba adquiriendo en los pueblos de Sobrepuerto los iba almace-

nando en Casa Juana de Beragua. Posteriormente, los miembros de dicha casa le ayudaban a bajarlos a Fiscal, donde tenía aparcado el carro. El hecho de que en ocasiones se llevara hasta una *carretada* completa (es decir, unos 1000 kg) de queso de una sola vez puede dar una idea de la magnitud de la producción quesera en la zona mencionada. Algunos de sus clientes cerraban el círculo conservando los quesos en aceite.

El transporte de aceite se complicó durante algunos años después de la guerra ya que pasó a ser un artículo racionado y su comercio fuera del cauce de las cartillas de racionamiento era considerado como estraperlo incluso en aquellas zonas donde no llegaban las raciones. Para evitar problemas, Antonio y los responsables de los tornos que le suministraban llegaron a un acuerdo: los aceiteros dejaban el preciado líquido en una zona convenida de la almazara, Antonio pasaba cuando no había nadie, lo cogía y dejaba el dinero estipulado. De esa manera, nadie era “físicamente” responsable de haberle proporcionado aceite y tampoco había testigos de la compraventa. Las

propias palabras de Antonio resumen bien el trato, sellado con un apretón de manos: “yo lo dejo ahí, tú lo cojes y ni yo te lo he vendido ni tú me lo has comprado”. En ese contexto, Antonio temía los controles de la Guardia Civil de Biescas en el túnel de Cotefablo; el peligro dependía del guardia de turno pues, si bien había algunos muy comprensivos con la situación real del momento, otros desempeñaban su trabajo con un inusitado exceso de celo. A Antonio le informaban en Linás cuando se daba este último caso. Entonces dejaba los boticos de aceite en dicha localidad y volvía por la noche desde Yésero para recogerlos. En una de esas ocasiones, al acercarse al túnel, se le acercó el guardia al que todos temían y le inquirió con cara de pocos amigos “Antonio, ¿cuánto aceite llevas? Dime la verdad, antes de retirarte el carro, que si no será peor”. Antonio respondió que no llevaba aceite, sólo vinagre. No le creyeron y le hicieron vaciar el carro, revisaron toda la mercancía concienzudamente y abrieron todos los boticos, a pesar del evidente olor a vinagre que emanaba de ellos. Hicieron bien en no fiar-

se ya que, en aquellos días, una práctica habitual para engañar a los agentes era impregnar la apertura externa de los boticos que llevaban aceite con una buena cantidad de vinagre. Pero en aquel caso, realmente contenían vinagre. Un pequeño contratiempo para Antonio que tuvo que darse el consiguiente paseo nocturno para recuperar el aceite que, prudentemente, había dejado en Linás.

Aragüés et al. (2006: 163) recogieron el testimonio de un vecino de Adahuesca, que representa otro ejemplo ilustrativo de la combinación “estraperlo-aceite-trueque” de la época:

Fuimos a buscar patatas de siembra a Las Bellostas y... sí, patatas de siembra y no sé si subimos aceite u algo así pa intercambio. Y estaba todo intervenido, entonces venía la inspección, por aquí, a ver la fábrica de aceite de tornos y todo. Y un panadero que venía de Alberuela a masar a casa de Claver de... de jornal, digamos, ice: —Mira que está la inspección por a carretera y después de bajar de Las Bellostas (que hay siete u ocho horas de anda-

da, con los mulos), escóndete por ahí, por ande puedas ir. Para que no nos cogieran. Porque nos avisaron; si no, vamos de cara pa ellos. ¡Lo que se vivía entonces!

Sin embargo, lo del estraperlo podía tener otro rasero para las personas influyentes. Antonio Juncosa (Casa Cardelina, Naval) contaba que, yendo con su hijo Mariano (que a la sazón tenía unos 14 años) por la zona de Fanlillo, le paró la Guardia Civil: “¡Alto!, ¿qué llevan ahí?”. “Pues ya lo ven, pucheros de Naval”. La mala fortuna hizo que uno de los boticos goteara, de tal manera que el reguero de aceite era claramente visible. “¡Con qué sólo pucheros, eh! Y entonces esto qué gotea, ¿qué demonios es?”. La pregunta ya llevaba implícita la respuesta. Pero Antonio no se dio por vencido ante un más que posible requisamiento de la mercancía, carro y caballerías, y añadió “Pues ustedes verán porque ese aceite era para Villacampa de Artosilla”. “¿Seguro? Mire que preguntaremos y como nos engañe al próximo viaje no tendrá tanta suerte”. “Seguro, seguro”. Entonces, los guardias se llena-

ron las mochilas con los higos y orejones que también transportaban y les dejaron marchar. Cuando Cardelina padre lo contó en Artosilla, la respuesta del potentado, en su auténtica fortaleza de 1616, fue corta y contundente: “¡ya se habrán guardado bien de tocar ese aceite!”.

Casa Rafel de Buera fue también el hogar de una saga familiar (Tomás Arasanz Sánchez, sus dos hijos, Delfín Arasanz Torres y Tomás Arasanz Torres, y su nieto José Arasanz Subías) dedicada a la arriería. José se inició en el oficio a los 14 años (a finales de los años 40) acompañando a la reata de su padre y su tío, que estaba integrada por un burro y cuatro machos. La comitiva se completaba, ocasionalmente, con un carro. Los destinos finales de sus viajes (allí donde descargaban lo que traían y cargaban lo que se llevaban) eran invariablemente dos, que iban alternando a lo largo del año: el mesón de Frechín en Jánovas y Casa Arnal en Escalona (germen del actual Hotel Arnal). Sin embargo, los itinerarios cambiaban en función de que emprendiesen la marcha con o sin carro. Si iban sólo con las caballerías, el itine-



rario más frecuente era el que les llevaba de Buera a Alquézar y, a partir de allí, coincidía con el que seguían los arrieros de Alquézar que cubrían La Montaña: Alquézar-San Pelegrín-Mesón de Sevil-Sarsa de Surta. Desde allí, iban hacia Las Bellostas y el mesón de Barranco Fondo cuando el destino era Jánovas o hacia Arcusa y Guaso si la meta era Escalona. En ocasiones, también hacían la ruta Buera-Colungo-Arcusa y, de ahí, a Boltaña y Frechín o a Aínsa y Escalona. Obviamente, cuando iban con carro, tenían que recurrir a vías por la que éste pudiese transitar y, entonces, la ruta era Buera-Salas-Hoz de Barbastro-Naval-Abizanda. Como el trayecto desde Buera hacia la Montaña lo hacían bien cargados, en Naval les dejaban otro par de caballerías para que pudieran subir sin problemas hasta el Alto del Pino.

En Frechín, acudían a comprar o intercambiar productos gentes no sólo de la Ribera del Ara sino también de La Solana, Yeba y Ceresuela. La clientela de Escalona llegaba hasta Serué y Nerín. José vivió en sus propias carnes la metamorfosis que se produjo en el segundo

cuarto del siglo XX en la forma de transportar mercancías. Así, tras sus primeros viajes, el camión sustituyó a los animales. Se trataba de vehículos alquilados con conductor (Lascorz de Radiquero, Barfaluy de Lecina, Andreu de Colungo o Viñola de Barbastro) ya que, en aquellos momentos, ninguno de los tres arrieros poseía carné. El camión les permitió ampliar sus horizontes, llegando primero hasta Sarvisé y más tarde hasta Fanlo en la ruta que anteriormente finalizaban en Frechín. En una época en la que el teléfono era un bien muy escaso, las compraventas de los hermanos Arasanz se hacían de la siguiente manera: unos días antes de subir con la mercancía, iba uno de ellos a pie o en bicicleta y se pasaba por las casas, apuntando los pedidos e informando del día que subirían a llevarlo. Por si había algún despistado, recordaban la fecha con algunos días de antelación mediante carta a ayuntamientos, con el ruego de que difundiesen la misma por la zona. Como el trueque solía ser frecuente, el dinero sólo aparecía para liquidar la diferencia entre lo que compraba y vendía el arriero a

un cliente determinado. Al igual que sus colegas de Alquézar y Naval, el aceite se encontraba entre las principales mercancías que transportaban a La Montaña, generalmente acompañada vino, vinagre, vajilla de Naval y, cuando era el tiempo, plantones. El aceite, procedente de los tornos de Buera, Huerta de Vero, Alquézar o Radiquero, lo iban acopiando en los sótanos de la casa en los días previos a su partida. En las caballerías, lo llevaban en boticos de 4 decalitros, dos boticos por animal (uno a cada lado). Dicha cantidad aumentaba notablemente cuando iban en el carro o en el camión, llegando hasta los 600 litros.

La mayor parte de los artículos que bajaban de la Montaña eran productos de la ganadería, entre ellos destacaban la lana (empleada en el Somontano para hacer colchones) y las pieles, con las que también comercializaron los dos arrieros citados previamente. En el caso de Casa Rafel, las pieles se las vendían a Torrente, allá en el Puente de las Pilas, en la carretera de Barbastro al Grado. Ese puente estaba bautizado en honor a los batanes que existían

cuando se construyó en 1865 para sustituir al antiguo paso de barca, aunque la construcción actual data de los años 60. El otro destino de las pieles era la mítica botería de Abadías. Allí, las pieles de cabra que bajaban se convertían en boticos con los que subir más aceite y vino a la Montaña. Ubicada en la calle Joaquín Costa de Barbastro (aunque para los del *barranqué* siga siendo la misma “calle Monzón” a la que los Arasanz llevaban sus pieles), hoy en día Ricardo Abadías sigue la tradición familiar pero reducida casi exclusivamente a las botas (Acín y Acín, 1989: 3-11). Los botos se dejaron de hacer hace ya algunas décadas, aunque a mediados del siglo XX todavía trabajaban 6 artesanos y se hacían hasta 500 botos anuales. Castán (Ayerbe) fue otra botería mítica.

Los boticos destinados al transporte de aceite eran de tamaño grande y abarcaban la totalidad de la piel del animal. El orificio correspondiente al ombligo (*melico*), se taponaba con una pieza de madera de boj llamada “botana” (Satué, 2000: 41-43). En las casas, el aceite se depositaba en vasijas de barro o

tinajas. Para medir la cantidad adquirida, los arrieros llevaban recipientes que servían como medida (Fig. 5).

El tráfico aceitero originó una importante producción de recipientes de cuero para su transporte. En el Barbastro del siglo XVI estaba prohibido el transporte del aceite de la ciudad en botos que no hubieran sido fabricados por los boteros locales y las autoridades encargaban a los propietarios de los mesones, donde se alojaban los arrieros, la vigilancia de sus clientes para garantizar que no usaban boticos elaborados de otros lugares. Los tres grandes líquidos para los que se han empleado los boticos han

sido el agua, el aceite y el vino, y cada uno de ellos requería un tratamiento distinto de la piel. Así, los destinados al agua se sometían a un proceso de curtido mientras que los que iban a contener aceite estaban «en verde» ya que no requerían curtido, sino que simplemente la piel estuviera salada y limpia. El proceso de preparación de los botos para contener vino necesitaba el curtido y la aplicación de pez en su interior para conseguir el sellado de las costuras.

Ya se ha comentado anteriormente lo vigilado que estuvo el transporte de aceite durante el racionamiento que siguió a la posguerra. Obviamente, la producción de aceite estuvo especialmente vigilada. Se mandaban guardias civiles e inspectores a vigilar y registrar las casas y los agricultores ocultaban los productos como buenamente podían, entre las paredes o bajo tierra, en dobles techos o en los tejados. Así no era raro que los tornos aceiteros tuvieran la misma o más actividad por la noche que por el día y que algunos arrieros hicieran largas travesías nocturnas para no levantar sospecha. Siempre con alguien vigilando para ad-



Fig. 5. Arroba de aceite. Museo de Oficios y Artes Populares, Aínsa. Juan M. Rodríguez.

vertir a tiempo de la llegada de una pareja de la guardia civil, que también estaba al tanto de estas prácticas. A pesar de que una ley de 1941 amenazaba incluso con la pena de muerte a los especuladores, el estraperlo alcanzó cotas excepcionales en 1946, costando la mayoría de los productos como mínimo tres veces más de lo que indicaba su correspondiente tasa. El aceite para el racionamiento se pagaba a 3,75 pesetas/litro mientras que costaba a 30 pesetas/litro si se adquiría de estraperlo. Los vecinos de Buera encontraron una fórmula para zafarse de ese control y esa fórmula requería la participación de los arrieros de Casa Rafel.

El torno de Buera es una antigua almazara del siglo XVIII que funcionó como tal hasta 1988. Prácticamente todas las casas del pueblo, en mayor o menor número según su fortaleza económica, poseían acciones. El aceite era uno de los productos más apreciados para el estraperlo y con ese tesoro tan repartido entre la población, pronto se encontró una solución para que Buera pudiera aguantar la posguerra mejor que muchas otras poblaciones. Como

en los demás molinos aceiteros, la administración ejercía un control muy rígido de lo que se producía durante la jornada laboral “normal” (habitualmente lo que se podía extraer de dos pies diarios). En el proceso tradicional para elaborar aceite de oliva virgen se empleaba la medida “*pie de olivas*” (equivalente a 450 kilos). La oficina de abastos compraba esa producción a precio de tasa.

No obstante, la actividad era incluso mayor durante la noche, periodo en el que se llegaban a procesar hasta cuatro pies. El aceite producido clandestinamente se almacenaba en cubas (teóricamente de vino) en Casa Rafel, cuyos moradores con su actividad arriera lo transportaba hacia la Montaña o hacia Sariñena y lo vendía y/o intercambiaba por otros productos (en la zona de los Monegros fundamentalmente por harina). Los beneficios eran repartidos entre los socios, un hecho muy positivo para Buera en su conjunto, dado que todas las casas estaban representadas en el accionariado. Esta actividad histórica es objeto de uno de los paneles explicativos del torno, del que se recoge el siguiente



- ASSO, I. J. de, (1947). *Historia de la economía política de Aragón*. Edición facsimilar. Zaragoza: CSIC.
- AZNAR CARDONA, P. (1612). *Expulsión Justificada de los Moriscos Españoles*. Huesca: Pedro Cabarte.
- BARQUÍN, R. (1999). "El ahorro social. Una perspectiva dinámica". En M. Muñoz, J. Sanz y J. Vidal (eds.), *Siglo y Medio del Ferrocarril en España, 1848-1998. Economía, Industria y Sociedad*. Madrid: Fundación de los Ferrocarriles Españoles. pp. 337-354.
- BIELZA DE ORY, V. y DALLA-ROSA, G. (1989). *Las relaciones socioeconómicas transpirenaicas*. Huesca; Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- BORONAT y BARRACHINA, P. (1901). *Los Moriscos Españoles y su Expulsión*. Tomo II. Valencia: Imp. de Francisco Vives y Mora.
- CABEZUDO, J. (1956). "Noticias y documentos sobre moriscos aragoneses". *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, X, pp. 105-117.
- CHAVALA, M. A. (2012). "Santos capotudos, arrieros y carreteros". *Diario del Alto Aragón*, Huesca, 29 de enero de 2012, pp. 77-78.
- COLÁS, G. (2015). "Olivos y aceite en Aragón en la Edad Moderna". *Chronica Nova*, 41, pp. 71-98
- CONTE, A. (1996). *La aljama de moros de Huesca*, Huesca: Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- CONTE, A. (2013a). "Los moros de Naval (Nabal) en los siglos XV y XVI". *Aragón en la Edad Media*, XXIV, pp. 91-139.
- CONTE, A. (2013b). *La aljama de moros de Barbastro*. Barbastro: Edición del autor.
- CONTEL, C. (1967). "La aduana de Tiermas en 1444". *Pirineos*, 83-86, pp. 309-326.
- CONTRERAS, J. (1997). "La Inquisición en Aragón: estructura y oposición: 1550-1700". *Estudios de Historia Social I*, pp. 113-141.
- ESCARTÍN, R. (1998). *Vida y aventuras de dos tiones de Sobrepuerto*. Huesca: Editorial Pirineo.
- GEHR (1985). "Contribución al análisis histórico de la ganadería española, 1865-1929". En R. Garrabou y J. Sanz (eds.), *Historia Agraria de la España Contemporánea*, vol. II. Barcelona: Crítica. pp. 229-278.
- GÓMEZ, A. (1982). *Ferrocarriles y Cambio Económico en España (1855-1913). Un Enfoque de Nueva Historia Económica*. Madrid: Alianza Editorial.
- GÓMEZ, A. 1989. "El sector del transporte". En A. Carreras de Odriozola (ed.), *Estadísticas Históricas de España*. Madrid: Banco de España.
- GÓMEZ DE VALENZUELA, M. (2003). *La Vida en el Valle de Tena en el Siglo XVI*. Instituto de Estudios Altoaragoneses (Huesca) y Ayuntamiento de Sallent de Gállego.
- LABAÑA, J. B. (2006). *Itinerario del Reino de Aragón*. Zaragoza: Prames.
- LABORDETA, J. A. (1974). *El trajinero*. Madrid: Ediciones Júcar.
- LEDESMA, M. L. (1996). *Estudios sobre los mudéjares en Aragón*. Teruel: Centro de Estudios Mudéjares.
- LISÓN, J. C. (1986). *Cultura e identidad en la provincia de Huesca*. Zaragoza: Caja de Ahorros de la Inmaculada de Aragón.
- LLANAS, J. A. (1975). "Consumos, portales y portaleros". *Nueva España*, Huesca, 13 de abril de 1975, pp. 16.
- LLANAS, J. A. (1982). "Cierra la posada del peine de Madrid tras una existencia de más de cuatrocientos años". *Nueva España*, Huesca, 3 de octubre de 1982, pp. 8-9.

- LOZANO, S. (2004). "Fraudes y licencias en el comercio aragonés a mediados del siglo XV". *Aragón en la Edad Media*, 18, pp. 117-162
- MAGALLÓN, C. (2010). "Memorias de mi padre, Salvador Magallón Lizaña. Retomar las raíces. 2. «Los consumidores»". *Andalán*, 9 de marzo de 2010. Recuperado de: <http://www.andalan.es/?p=1196>. [consulta: 12-3-2013].
- MARTÍN, J.L. (1956). *Arrieros Maragatos en el Siglo XVIII*. Universidad de Valladolid. Valladolid: CSIC.
- ORTIZ, J.L. (1998). "Iluminado el camino de Aguas a Nocito". *Diario del Alto Aragón*, Huescam 21 de junio de 1998, pp. 18.
- PASTOR, M. M. (2010). *El Tribunal Inquisitorial de Zaragoza, bajo el Reinado de Felipe IV*. Tesis Doctoral. Universidad de Zaragoza.
- RODRÍGUEZ, J. M. (2005). "El sello de los quesos de Casa Juan Domingo (Sasa de Sobrepuerto)". *Serrablo*, 137: 15-18.
- SÁNCHEZ, P. (1989). *Organización y Jurisdicción Inquisitorial: el Tribunal de Zaragoza, 1568-1646*. Tesis Doctoral. Universidad Autónoma de Barcelona.
- SARRIÓN, G. (2005). "Emigrantes y traficantes entre Francia, Navarra y Aragón en el siglo XVIII. La práctica social del contrabando ». En J. M. Minovez y P. Poujade (eds.), *Circulation des marchandises et réseaux commerciaux dans les Pyrénées (XIIe - XIXe siècle)*. Toulouse: Presses universitaires du Midi. pp. 97-117.
- SATUÉ, J. M. (2000). "El último botero de sobrepuerto". *Serrablo*, 118, pp. 41-43.
- SESMA, A. (2005). *Huesca, Ciudad Mercado de Ámbito Internacional en la Baja Edad Media según los Registros de su Aduana*. Universidad de Zaragoza.
- SESMA, A. (2006). *La Vía del Somport en el Comercio Medieval de Aragón*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza e Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- SOULET, F. (1987). *Les Pyrénées au XIXe siècle*. Toulouse: Éditions Eché.





## REFRANES TEMÁTICOS SOBRE EL OLIVO Y EL ACEITE

---

---

MARIANO IBEAS GUTIÉRREZ

Instituto Aragonés de Antropología.

**RESUMEN:** En la cultura mediterránea, los cereales, el vino y el aceite han estado presentes desde hace milenios y han permeado la vida, el lenguaje, las costumbres, la religión y la literatura de los pueblos que lo han transmitido de forma oral a través de los refranes, las sentencias, los dichos y las canciones. Este tesoro cultural, que se está perdiendo por los cambios generales y en particular por el desconocimiento asociado a unas actividades agrícolas que han dejado de ser de experiencia común, queda sin embargo patente en la vida diaria y en el lenguaje en forma de una tradición sapiencial rica y variada. El calendario de las faenas agrarias asociadas al cultivo del olivo, siembras o recogida de frutos para su transformación en aceite, siguen el itinerario de las fiestas religiosas. Las aplicaciones prácticas y los usos alimentarios, sanitarios, rituales o literarios están presentes y se transmiten por tradición oral y quedan en el lenguaje corriente. Esta tradición milenaria habla de una forma de ser, de vivir y de manifestarse que no deberíamos dejar abandonadas. A todos nos toca conocerla, recordarla y transmitirla a nuestros descendientes.

**PALABRAS CLAVE:** Olivo, aceite, tradición oral, refranes.

**Title:** *Thematic sayings about the olive tree and oil.*

**ABSTRACT:** In Mediterranean culture, cereals, wine and oil have been present for millennia and have permeated the life, language, customs, religion and literature of the people who have transmitted them orally through the proverbs, sentences, sayings and songs. This cultural treasure, which is being lost due to general changes and in particular due to the lack of knowledge associated with agricultural activities that are no longer common experience, is nevertheless evident in daily life and in language in the form of a wisdom tradition, rich and varied. The calendar of agricultural tasks associated with the cultivation of the olive tree, planting or collecting fruits for their transformation into oil, follow the itinerary of the religious festivals. Practical applications and food, health, ritual or literary uses are present and transmitted through oral tradition and remain in common language. This ancient tradition speaks of a way of being, of living and of expressing ourselves that we should not leave abandoned. It is up to all of us to know it, remember it and transmit it to our descendants.

**KEY WORDS:** Olive tree, oil, oral tradition, sayings.

## 1. GENÉRICOS: ¡PAN, ACEITE Y VINO, QUÉ TRÍO TAN DIVINO!

“De los árboles frutales  
el olivo es el mejor  
donde sacan el aceite  
para alumbrar al Señor”  
(Carmen Piquier Buj)<sup>1</sup>

“Pan de trigo, aceite de olivo  
y de parra, el vino”.

La “tríada mediterránea” ha determinado la vida de nuestros mayores, por ello no es extraño que abunden los refranes que se relacionan con el pan, el aceite y el vino. Hay que decir también que su importancia es relativa a medida que viajamos hacia el norte de la península, de tal modo que el origen y la frecuencia de los refranes se encuentran también en función de la zona geográfica o geoeconómica a la que hacemos referencia, se trata de un cultivo esencialmente mediterráneo. Desde las “tierras de pan llevar” de las

llanuras centrales a las tierras de la vid y del olivo los cultivos pueden variar de forma significativa, aunque podemos asistir a una evolución debido al cambio climático, al regadío de un cultivo esencialmente “de secano” y al alza de su valor comercial en el momento presente.

Algunos, la primera vez que vimos un olivo, fue en un viaje por Navarra en los años cincuenta; hoy encontramos olivos, aunque sean olivos ciudadanos, decorando las rotondas en todos los rincones de la Península.

Sin embargo, el olivo, la aceituna y el aceite forman parte del acervo común de la cultura y del lenguaje habitual, recibido como herencia a través de la expresión oral y es en los refranes, mediante una especie de decantación breve de la experiencia, la filosofía popular, la sabiduría y el sentido común de donde

---

(1) Ibor Monesma, Carolina, Escolano Gracia, Diego (2003), “El Maestrazgo turo-lense, Música y literatura populares en la primera mitad del siglo XX”, Ed. Rolde y Prensas Universitarias de Zaragoza, P.425



Fig. 1. Olivar (Tomado de : [https://es.wikipedia.org/wiki/Olea\\_europaea](https://es.wikipedia.org/wiki/Olea_europaea))

han pasado a formar parte del lenguaje y las expresiones fijadas, que han constituido siempre esa forma de entendernos.

La simbología del olivo es importante en todas las culturas mediterráneas. Representa la inmortalidad porque ese árbol es de vida productiva muy larga\_\_ el tópico de los “olivos milenarios”\_\_; la paz y la concordia, encargada en la paloma del arca de Noé; la resurrección y la esperanza, \_\_ los brotes

desde la raíz\_\_ como el olivo sagrado de la Acrópolis de Atenas\_\_; la fuerza y el poder\_\_ la maza de Hércules\_\_ la sabiduría y la virginidad, asociadas a la diosa Atenea, o la fertilidad; y finalmente el aceite que utilizaban los atletas grecorromanos, incluyendo la Iglesia que llama “ungidos” a los Atletas y mártires de Cristo<sup>2</sup>.

Los viejos dioses y los héroes hay que relacionarlos siempre con el cereal, el vino o el olivo:

(2) Bonilla, Á. y Lorente, M. (2000) “El aceite de Oliva en Aragón” Ed. Caja de Ahorros de la Inmaculada, Col. CAI 100, pp. 6 y 7

Ceres, Baco, Isis Egipcia y Pallas Athenea son esencialmente mediterráneos. Herakles o Hércules utiliza como arma, para vencer al león de Nemea, una maza construida por él mismo con un tronco de olivo silvestre o acebuche.

Sin olvidar nunca el componente religioso actual, asociado a la sacralización de determinados elementos o símbolos, la luz, el poder, la fuerza, la autoridad, que podemos rastrear a través de la historia y de la cultura y que ya hemos señalado en la cita inicial. No olvidemos que Olivo y Aceite tienen raíces distintas, el griego y el latín por un lado y el árabe por otro. Otros términos relacionados, alcuza, almazara también. El **olivo** y el **aceite** es mencionado en todos los libros sagrados: tanto en la **Biblia** como en el **Corán** o en la **Sunnah** y en la tradición **Judía**. Así por ejemplo citamos alguno de los textos donde aparece:

En la Biblia:

“Ahora conozco a Yahvé / dará la salvación a su Ungido (Mesías) / desde los cielos de su santidad le responde / con proe-

zas victoriosas de su diestra (Sal. 20. 7)”.

En el Corán:

“La lámpara se enciende con el **aceite** de un árbol bendito de **olivo** [procedente] de una zona central entre oriente y occidente, cuyo aceite por poco alumbra sin haber sido tocado por el fuego: Es luz sobre luz [Ibraahim 14:24]”.

“En Surat al-Mu’minun, Allah dice (interpretación del significado): «Y [también] un árbol [el **olivo**] que Alá hace brotar en el monte Sinaí, el cual produce **aceite** y es usado como condimento para las comidas [al-Noor 24:35]”.

“Alá es la luz de los cielos y de la tierra. Su luz es comparable a una hornacina en la que hay un pábilo encendido. El pábilo está en un recipiente de vidrio, que es como si fuera una estrella fulgurante. Se enciende de un árbol bendito, un olivo que no es de Oriente ni del Occidente, y cuyo aceite alumbra aun sin haber sido tocado por el fuego”<sup>3</sup>.

En el mundo judío baste recordar la fiesta de la “*Januká*” y

(3) El Corán, Sura 24, Al Nur / La Luz (Corán 24-35)

el uso del aceite para las “*kandelikas*” que dicen los sefaradíes. En nuestra tradición católica, el aceite está presente en todas las etapas de la vida: baste recordar el bautismo, el óleo de los enfermos o la extremaunción. Este componente religioso de los refranes, se manifiesta en el calendario, esencialmente un calendario religioso, al ritmo del cual se repiten los ciclos vegetativos, los cultivos y las faenas agrícolas, la siembra y las cosechas y nos permite también señalar una especie de criterio de autoridad; el refrán no se discute, se acepta, casi como una palabra sagrada, rodeada de veneración y de sabiduría.

José Esteban trae a colación una cita de Don Manuel Azaña que dice:

Normalmente, los españoles somos poco propensos al libre examen, a valernos de nuestra razón personal. Hace tiempo el señor Rodríguez Marín publicó un catálogo de 21.000 refranes; creo que después ha publicado otro de 13.000 refranes. Y yo

me pregunto, un poco asustado: ¿qué puede esperarse de un país con 34.000 refranes? Puede esperarse atonía del entendimiento. En cada trance específico, el español, antes que a su razón, echará mano de una fórmula genérica que le permita salir del paso sin fatiga de las meninges”<sup>4</sup>.

No hemos pretendido saber cuántos refranes se encuentran censados en la actualidad, ni cuántos de ellos se refieren al olivo o al aceite, simplemente queremos ofrecer algunas muestras de esta selva abundante que han recorrido y abonado ya nuestros mayores.

Un recorrido simple nos llevaría de lo real a lo simbólico, del cultivo a sus usos prácticos, medicinales o culinarios, de las libaciones rituales con vino o aceite a las unciones o las consagraciones y los rituales que acompañan al cristiano desde el nacimiento a la extrema unción.

De los mitos a los símbolos: la inmortalidad, la permanencia en el tiempo, los dioses y los

---

(4) Esteban, José, (2003) “¡Judas!... ¡Hi... de puta!” Insultos y animadversión entre españoles, Ed. Renacimiento, Pág. 14-15.



Fig. 2. Cuidados del olivo: (Tomado de) <https://casaplantavigo.com/blog/cuidados-del-olivo-caracteristicas-y-curiosidades/>

héroes consagrados se asocian siempre con la vida, la permanencia, el poder o la longevidad. El olivo se asocia con la paz: la paloma de la paz y la rama de olivo después del diluvio. Otras veces con la fuerza: Hércules y los luchadores del circo, que se cubren de aceite antes del combate, la sabiduría representada en la diosa de Atenas, Atenea.

La virginidad, preferimos el AOVE (Aceite de Oliva Virgen

Extra) a cualquier otro producto o mezcla, la fertilidad y la salud a través de una alimentación equilibrada, o la pureza, que a veces se asocia con el “oro líquido” o los “chorros del oro”.

Las Escrituras lo confirman en el Antiguo y en el Nuevo Testamento: la promesa de un “Mesías” (o ungido), los ramos de olivo en la entrada triunfal en Jerusalén, la agonía en el huerto de los olivos o Getsemaní.



En Aragón lo recuerdan numerosas advocaciones: desde las vírgenes aparecidas a los topónimos en Aragón<sup>5</sup>:

“Virgen del Olivar en Esteruel”.

“La Virgen de la Oliva en Ejea”.

El origen del término Oliete, en Teruel, en el Bajo Aragón, deriva del latín “*Olivetum*” y significa campo de olivos, de ahí que esta tierra sea reconocida por sus mares de olivos centenarios y su variedad de oro líquido denominado *empeltre*, única en la zona. Recuerdan también el significado, aunque su origen exacto no esté demostrado, los términos de Beceite, Vinaceite, Santolea, Oliván, Cañizar del Olivar o Cinco Olivas. Los microtopónimos con referencia al olivar son también abundantes en todo Aragón, basta con con-

sultar cualquier listado catastral.

“Donde el olivo no llega, el Mediterráneo muere”.

“Olivo y aceituno, todo es uno. Aceite, olivo y aceituno, todo es uno”.

“La mejor cocinera, la aceitera. Media vida es la candela, pan y vino la otra media”<sup>6</sup>.

“Aceituna, una es oro, dos plata, la tercera mata”. (Se dice también de otros alimentos: “la cebolla de mañana es oro, de tardes plata y de noche mata” (Biniés)<sup>7</sup>.

“Agua y luna tiempo de aceitunas/aceituna”.

“No me quieren en casa porque soy *biello*; si hubiese trigo de *biello*, aceite de *biello* y vino de *biello*, ya me querrían más” (Alquézar)<sup>8</sup>.

Todos los refranes no son unívocos, parecen ser el resulta-

(5) Sanz, Mario / Villar, Luis: (2011-2012), “Topónimos mayores y menores de origen vegetal en el Alto Aragón”, Luenga & fablas, 15-16 pp. 99-117.

(6) Arnal Caverro, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza., P. 79.

(7) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, , P. 338.

(8) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, , P. 366.



do de la adaptación a una experiencia que cambia a veces por la fuerza de las circunstancias. No vamos a comentar aquí ni la evolución ni el sentido último de cada uno de los refranes que damos como ejemplo. La garantía de una buena cosecha depende de muchos factores; por ejemplo: el clima, el régimen de lluvias, las incidencias como las heladas, la floración, o el hecho simple de que los olivos son “veceros”, no producen todos los años, sólo, como dicen los agricultores, “año y vez”.

“Año heladero, año aceitero.  
Año de nieves, año de aceite”.

“Aceite y aceituna, a veces mucha, otras ninguna”.

“Pan, vino, aceite, güen año, mal año...”<sup>9</sup>.

“En casa, para estar bien, pan, aceite y vino has de tener”.

“El aceite de oliva es armero, relojero y curandero”.

“Pan aceite y vino, que trío tan divino”.

“Aceite abundante, buen año por delante”.

“Aceite, hierro y sal, mercadería real”.

“No cogiemos olivas ni pa untar o molino” ( Linás de Marcuello)<sup>10</sup>.

“Si florecen los artos (espino blanco) *l'aceite* hasta los cuartos”<sup>11</sup>.

## 2. POR CALENDARIO (calendario por meses)

**E**l calendario que ajusta las faenas y actividades agrícolas forma parte de un ciclo repetitivo y, como

su nombre indica, circular. Se hallan a menudo ligado a determinadas fiestas o conmemoraciones de carácter religioso

(9) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 52.

(10) Dieste, José Damián, (2017), “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 155.

(11) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza., P. 49.

que sirven también de recordatorio, o de “calendario de siembra” o de faenas a realizar, en función del clima o las necesidades de la planta. Por ello es habitual que se fijen las fechas en torno a algún santo o fiesta en particular.

“Blanco fue mi nacimiento, verde mi mocedad y negra me voy tornando cuando me van a enterrar” (Grasa)<sup>12</sup>.

Se refiere a la oliva. Esta adivinanza hace referencia al ciclo agrario, los ciclos vitales y el paso del tiempo; la oliva comienza con la “muestra” que en Huesca llaman “cadillo”, que es la inflorescencia, solía darse en torno a San José, el 19 de marzo.

Veamos más ejemplos:

## ENERO

“El que coge la aceituna antes de enero, deja todo el aceite en el olivo”.

El cultivo, y la recogida a veces se retrasan en atención a la climatología, y, en función de esta, las faenas se pueden adelantar o retrasar:

“El que coge aceitunas antes de Enero, deja el aceite en el madero” (Porque aún no llegó a su tamaño ni maduración).

“El que coge la aceituna antes de enero, deja todo el aceite en el olivo. / *Qui cull antes del chiné se dixà l'oli a l'olive*” (Torrevelilla)<sup>13</sup>.

“El agua de enero, hincha el olivar. / El agua de enero, lleva aceite al olivo, vino al lagar y paja al pajar. / *Aigua de gener emprenya l'oliver. / Aigua de giner ompli botes y graner. / L'aigua de gener posa l'oli al Oliver*”.

“*Al gener l'olí es a l'oliver*”<sup>14</sup>.

## FEBRERO

Ya hemos advertido además de que algunos refranes pueden resultar contradictorios, y el

(12) Dieste, José Damián, (2009), “Adivinanzas del Alto Aragón”, Ed Xordica, P. 48.

(13) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012), “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d' Edicions, Zaragoza. P. 155.

(14) Utilizamos equivalencias en otras variedades lingüísticas, no una simple traducción.

miedo ancestral a las heladas que pueden malograr la cosecha y también los olivos:

“Agua de febrero, escalda el olivero. / *Aigua de febrer, escalda l’oliver*”.

## MARZO

“En marzo, como te pillo, te alzo”.

“*Si trona a marz amaniç la taleca o lo cabás*” (Torrevelilla)<sup>15</sup>.

## ABRIL (PRIMAVERA) (La muestra de la flor predice la cosecha)

En función de las lluvias sobre todo y la floración de los olivos, según “la muestra”, ya se puede predecir cómo será la futura cosecha que puede malograrse por las heladas tardías o la falta de agua:

“Para San Francisco Javier (nacido el 7 de abril), la oliva que cae es de recibo”.

“Flor de olivar en abril, aceite para el candil; en mayo, aceite para el año; y en San Juan, aceite para entinajar. / *La muestra d’abril pa mí, la de mayo pa mi hermano, la junio pa nenguno*”<sup>16</sup>.

“Si hubiera dos abriles al año, no se cogería ni aceite, ni uva, ni grano”.

“Flor del olivo en Abril, aceite para el candil” (por temprana y poder helarse).

“Flor olivera en abril aceite para el candil, en mayo aceite para el año, y en San Juan, aceite para estrujar / entrojar”.

“*Flor en abril oli en el setrill. / La mostra d’abril no es mostra ni mostreta, és orelleta. / De mostra d’abril no en posaras oli al setrill. / De les mostres d’olivera, la d’abril per mí, la de maig per ton germá, la de juny per ningú*”.

“*La trama de abril poca y vil. / La trama d’abril, no arde n’er candí*”.

“Esquilmado de abril, poco y vil, y de mayo, poco y malo”.

(15) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012), “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’Edicions, Zaragoza. P. 155.

(16) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012), “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edicions, Zaragoza. P. 153.

“Pa San Pedro de Verona (29 de abril) si hay buena muestra, hay buena fiesta” (Labata)<sup>17</sup>.

### **MAYO Flor del olivo en Mayo, aceite para el año.**

Se reconoce el beneficio del agua de mayo para todo tipo de cultivos, aunque al olivo también le puede resultar nocivo (como siempre, hay refranes contradictorios):

“Agua de Mayo, no da aceite y quita grano”.

“Flor del olivo en Mayo, aceite para todo el año”.

“Agua de mayo quita aceite y no da grano”.

“Mayo florido, en flor el olivo y granan los trigos”.

“En mayo, un grano cada cual, después cosecha regular”.

### **SAN JUAN: (24 de Junio) Aceituna, una por San Juan y ciento en Navidad.**

Se anuncia ya por San Juan la posible cosecha, a pesar de todo los riesgos que presenta:

“Flor del olivo por San Juan, aceite para entinajar”.

“Aguas por San Juan, quitan vino, aceite y pan”.

“Aceituna, una por San Juan y ciento en Navidad”.

“Flor de olivar en abril, aceite para el candil; en mayo, aceite para el año; y en San Juan, aceite para entinajar”.

“Si por San Juan y San Pedro en tu olivar aceitunas hallas una aquí y otra allá, buena cosecha habrá. / *Per Sant Pere mira l'olivera, si en veus una aquí, una cullá, mig esplet n'hi ha*”.

“Carbón, aceite y sal, cómpralos por San Juan”.

*“Les olives de Sant Joan, son com grans de sal... per Sant Pere, com grans de pebre”.*

*“As auricos de S. João são do tamanho de um botão”*<sup>18</sup>.

### **JUNIO y SAN PEDRO (29 de Junio): Cuando junio llega, aceite a la hoz, y barre la era**

“Cuando el día de San Pedro vayas al olivar y veas

(17) Dieste, José Damián (2013), “Espiga” Refranes agrarios del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 144.

(18) En Portugal. No hemos utilizado fuentes de otros países



Fig. 3. El árbol y su fruto, las olivas. (Tomado de: <https://adeoliva.com/arbol-del-olivo/>).

una aceituna por aquí y otra por allá, vete a casa que aceite habrá”.

“Si por San Juan y San Pedro en tu olivar aceitunas hallas, una aquí y otra allá, buena cosecha habrá”.

“Para San Juan como la sal. Para San Pedro como la pimienta”.

## VERANO

“A la aceituna y al gitano no los busques en verano”.

## AGOSTO: Agosto, quita aceite y agua al mosto

Parece que el agricultor padece la incertidumbre de la cosecha, por ello las lluvias, pueden ser o no beneficiosas, aún a riesgo de hacer perder las cosechas. De ahí los miedos ancestrales que hacen que el agricultor siga mirando “tanto al cielo como al suelo” en el momento de ver sus frutos en el aire.

*“Agosto fa o mosto y setiembre fa l’aceite”<sup>19</sup>.*

(19) ARNAL CAVERO, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza,. P. 79.

“Agua que en agosto viene, la mitad va al mosto y la otra mitad al aceite”.

“En agosto, paga la aceituna el costo. Lluvia de agosto, todo aceite y todo mosto”.

“El sol de agosto, cría aceite y mosto. Agua de agosto: aceite, tocino y mosto”.

“Agua de la Virgen de Agosto, quita aceite y agua el mosto. / Agua por la Virgen de Agosto”.

“El sol de agosto, cría aceite y mosto”.

*“No és oliva que a l'agost no sia eixida. / Per Sant llop (1 septiembre) olí per tot. / No me digas oliva que del agosto no me veas salida”*<sup>20</sup>.

“Agua por la Virgen de Agosto, quita aceite y agua al mosto. Agua por la Virgen de Agosto, quita aceite y desvirtúa el mosto”.

*“As oliveras que en agosto se sazonan en octubre fan corona (se cubren de olivas)”*<sup>21</sup>.

## OCTUBRE

“No digas abundancia de aceite, hasta que no haya pasado

octubre. / *No diguis oliada que no sigui passada l'octubrada*”.

*“Les olives no poden amanir que no sigue Sant Crespi”* (25 octubre).

## NOVIEMBRE: SAN MARTÍN

En función de las variedades o el tratamiento posterior de la cosecha, se recomienda cosechar temprano o hacerlo lo más tarde posible. Así no hay unanimidad en las operaciones a realizar en esta época del año.

Es la época de recoger y confitar las olivas “en verde” según variadas recetas que permiten “matar” el amargor o secarlas al sol con sal:

“Aceituna que quieras confitar, por San Martín la debes cosechar”.

*“A Sant Martí (11 noviembre) apreta a collir (Calaceite). / Per Santa Caterina (25 noviembre), l'oli es a l'oliva. / Avans de Santa Caterina, no cullas l'ouлива”*.

(20) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012), “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d' Edizioni, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 155.

(21) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012), “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d' Edizioni, Zaragoza. P. 159.

“Olivar plantado en noviembre, él lo dice, aunque tú no lo mientes. /Olivar plantado en noviembre, él lo dice, aunque tú no le mientes. / *A Sant Martí, posa’t a cullí* (Torrevelilla)”<sup>22</sup>.

### **SANTA CATALINA (25 de Noviembre). Por Santa Catalina todo el aceite tiene la oliva**

La recolección de las olivas para la producción del aceite mediante el vareo, a recogida manual (el ordeño) o mecánica, se asocia con el frío de finales de año y la experiencia de los ancianos se refiere a menudo a esta actividad penosa y que requería mano de obra familiar. En Aragón la maduración de la variedad *Arbequina* se sitúa en la segunda quincena de noviembre y la *Empeltre* la primera de diciembre.

“Hasta Santa Catalina, no sube el aceite a la oliva”.

“Por Santa Catalina, sube el aceite a la oliva. Por San Andrés, subido es”.

“A San Andrés, no ararle los pies”.

*“Por San Nicolás, la tolva henchirás”.*


*“Se empeña l’amo qu’en-mantemos, enmantar enmantaremos, pero en o suelo las dejaremos”* (Sieso de Huesca) .

### **SAN SILVESTRE (31 DE DICIEMBRE)**

“San Silvestre en tinaja el aceite. /San Silvestre entinaja el aceite”<sup>23</sup> (atención a la corrección o la dilogía).

“Por San Silvestre, deja el año y vete... Y el santo respondió: ahí queda la última fruta y la primera flor”.

“El que coge las olivas antes de Navidad, se deja l’aceite en el olivar”<sup>24</sup>.

“Cuando en invierno hace verano, ni vino, ni aceite, ni paja, ni grano” .

(22) Dieste, José Damián ( 2013), “Espiga” Refranes agrarios del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 145.

(23) En este caso el sentido del refrán es similar.

(24) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012), “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizioni, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza



### 3. APLICACIONES Y USOS

**E**l cultivo del olivo a partir del olivo silvestre, se puede datar desde hace alrededor de 5.000 años; llegó a Europa en el siglo VII a. C. de la mano de griegos, romanos y cartagineses y pronto se convirtió en un factor esencial en la vida de las gentes. Su resistencia a la sequía, su sobriedad, su adaptación a terrenos difíciles hacen de él un cultivo de gran interés. Ya en el siglo XVIII, Jordán de Asso en su obra *Historia de la Economía Política en Aragón* (1798) habla de una producción de 800.000 arrobas (equivalente a 12,9 millones de litros) el doble que un siglo antes. Los molinos de Zaragoza tenían 26 prensas que no conseguían satisfacer las necesidades de molienda y debían guardar el producto en las almazaras rebajando así su calidad<sup>25</sup>.

El olivo fue siempre un cultivo estratégico para la ali-



Fig. 4. Aceite de oliva, uso culinario <https://www.levante-emv.com/salud/2023/12/08/alerta-sanitaria-ojo-marcas-aceite-95611619.html>

mentación y el alumbrado. Se dedicaba tradicionalmente al autoconsumo y solo en caso de excedentes podía dar lugar a la venta o intercambio. En el refranero tenemos ejemplos para todos los gustos.

#### AÑO DE ACEITUNAS

“Año heladero, año aceitero.  
/ Año de nieves, año de aceites.  
/ *Any de gelada, any de oliada.*  
/ No debe quedar, nieve sobre el olivar”.

“Si no llueve a manta, ni aceite ni blanca”.<sup>26</sup>

(25) Bonilla, Á. y Lorente, M. (2000). “El aceite de Oliva en Aragón” Ed. Caja de Ahorros de la Inmaculada, Col. CAI 100, pp. 75 y 76.

(26) Arnal Caveró, Pedro (2013), “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Herlado de Aragón, Zaragoza, P. 50.

“Hacendado con olivos, un año en terciopelo y seis en cueros vivos”.

“Aceite y aceituna a veces mucha otras ninguna”.

“Aceite abundante buen año por delante”.

“Agua y luna tiempo de aceituna / aceitunas”.

## REMEDIOS Y SALUD:

### Aceite y romero frito, bálsamo bendito

El aceite es alimento y medicina; no vamos a entrar en este terreno desde el punto de vista de la ciencia, pero la sabiduría popular ha sido siempre muy precisa. El verdadero aceite de oliva es el zumo de la fruta del olivo extraído por procedimientos mecánicos, compuesto en su mayor parte por triglicéridos, glicerina y ácidos grasos. De ahí su valor energético, pero también disminuye la acidez de estómago, es importante para la prevención de úlceras, reducción de cálculos biliares, la mejor función del sistema digestivo, la circulación o la prevención de cardiopatías.

Así lo dicen los refranes:

“Aceite de oliva, todo mal quita”.

“Aceite y vino, bálsamo divino”.

“El remedio de la tía Mariquita que con aceite todo lo quita”.

“Con aceite de candil, mil males curar vi. Con aceite de candil, curar grandes males vi. / *Com’aquel qu’echa aceite en un candil*”<sup>27</sup>.

“Si te duele la barriga úntale con aceite de oliva, y si no se te quita el mal, reluciente se te pondrá”.

“Si tienes los ojos malos, límpiatelos con aceite, si no se curan, al menos se quedarán relucientes”.

“Con aceite de las luces no hay dolor que no se quite”.

“El aceite es armero, relojero, cerrajero y curandero”.

“Dolores, aceite dentro, aceite fuera”.

“El aceite de oliva todo mal quita”.

“En habiendo vino, aceite y manteca de cerdo, media botica tenemos”.

(27) Arnal Caveró, Pedro, (2013), “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 64.

“Aceite y romero frito, bálsamo bendito”.

“Con aceite de candil, mil males curar vi”.

“Dolores: aceite dentro, aceite fuera”.

“En habiendo vino, aceite y manteca de cerdo, media botica tenemos”.

“Aceite de oliva, todo empaño quita”.

## COCINA Y ALIMENTACIÓN

### La mejor cocinera, la aceitera

El aceite en la cocina es una constante, como condimento, como fritura y como base de las salsas o ensaladas más populares. Permite su utilización en crudo, en rehogados y guisados, en los asados al horno, en asados a la plancha o a la brasa. Así:

“El vino calienta, el aceite alimenta”.

“El pez ha de nadar tres veces: en agua, en vino y en aceite”.

“Si quieres llegar a viejo, guarda aceite en el pellejo. / *Si quies fete viejo guarda l'aceite en o pellejo*”<sup>28</sup>.

“La ensalada bien salada, poco vinagre y bien aceitada. / *A ensalada*, salada, bien aceitada y poco avinagrada”<sup>29</sup>.

“La ensalada, salada, aceitada, y por mano de loco meneada”.

“Gazpachillo de pobres, de aceite, vinagre, sal, cebolla y agua se compone”.

“A lo que aceite de oliva echo, sácole provecho / A lo que aceite de oliva hecho, sácole provecho” (vistas las dos versiones).

“El rancio es bueno en el vino, pero malo en el aceite y en el tocino”.

“Echando mucho aceite en la sartén, cualquiera fríe bien. / *Bien guisa u fríe mi nuera, con el pico la citera*”<sup>30</sup>.

(28) Arnal Caveró, Pedro, (2013), “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 85.

(29) Arnal Caveró, Pedro, (2013), “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 77.

(30) Arnal Caveró, Pedro (2013). “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 83.



Fig. 5. A.O.V.E. (Aceite de Oliva Virgen Extra)  
Tomado de: <https://www.directodelolivar.com/aove/>

“Más valen *oliveres* (buenos olivos) que *olivars*” (en extensión)<sup>31</sup>.

“Con mal vinagre y peor aceite, buen gazpacho no puede hacerse”.

“El buen aceite en la sartén, al freírlo huele bien”.

“La música en el sonar y el aceite en el paladar”.

“Al pan duro, duro con ellos, y al pan caliente con aceite. /Si comes pan caliente nunca con agua y sí con aceite”<sup>32</sup>.

“Aceite para las espinacas y vino de la tinaja”.

“Al pan caliente, abrirle un hoyito y echarle aceite”.

“Las alcachofas fritas con un poco de aceite, están muy ricas”.

(31) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012), “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 80.

(32) Arnal Caveró, Pedro, (2013). “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 83.

## 4. OLIVO / OLIVAR: OLIVARES, ANDA, ANDA Y NO TE PARES

“Pequeño olivar, fortuna a guardar. / Amos a plantar *pa’ os hijos*”<sup>33</sup>.

“*A falta de olivada güeña ye a almendrada*”<sup>34</sup>.

“De olivos hermosos, plantío tendrás según tu albedrío”.

“Quien tiene olivares y viñas casa bien a su hija”.

“Quien tiene olivares y viñas casa bien a sus hijas /niñas. / Año de olivetas ¡Año de casar mozetas!” (Radiquero)<sup>35</sup>.

“Tierras en alcores y valles; y en ellas viñas y olivares”.

“Frío y calor excesivo, le daña mucho al olivo”.

“Ande hay *bucheras* (bojes) ni vino ni oliveras”<sup>36</sup>.

### HACIENDA

“Casa del padre, viña del abuelo y olivar del bisabuelo”.

“Olivares, de tu abuelo; higueras, de tu padre, y viñas, de ti mismo”.

“El que planta un olivar, no ve nada de él”.

“El que planta un olivar no ve el aceite”

“El que planta oliveras, aunque tenga hijos, *ye un tonteras*”.

“Planta de mozo oliveras y, *si te fas viejo, las verás mandileras*”<sup>37</sup>.

“El olivo es más agradecido que la gente, por cada beneficio te devuelve veinte”.

(33) Arnal Caveró, Pedro, (2013). “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 139.

(34) Arnal Caveró, Pedro, (2013). “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 139.

(35) Dieste, José Damián, (2017). “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter. P. 288.

(36) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 140.

(37) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 226.

“Hacendado con olivos, un año en terciopelo y seis en cueros vivos”.

“Olivos, para heredados, pero no comprados”.

“Más prestan sobre olivos que sobre pergaminos”.

“En el tiempo de las aceitunas, tienen novio las sobrinas”.

“Quien tiene olivares y viñas, bien casa a sus niñas”.

“El olivar y el potro, que los crie otro”.

## TERRENO Y CULTIVO

### Agua y luna tiempo de aceitunas

“Blanquizaras para viñas, que no para olivares. / *Trigo n’os planos y aceite en os solanos*”<sup>38</sup>.

“Si alguna vez me olvidares, tálame aunque no me ares” (dice el olivo).

“Mientras la aceituna está en el árbol, aceite está ganando”.

“Al nogal y al olivo, trátalos con cariño. *Si quies aceite atura l’agua*”<sup>39</sup>.

“*O que agua atura* (riega) *aceite amesura*”<sup>40</sup> (almacena).

“Si quiés llenar aceiteras *ves a volver aguaderas*”<sup>41</sup>.

“*Quien agua’ atura, aceite mesura*”<sup>42</sup>.

“Al olivo y a la encina, labor abajo y el hacha encima. / *As oliveras con faramalla* (= chupones o brotes bajos) *no las veigas guaire*”<sup>43</sup>.

(38) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 129.

(39) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 51.

(40) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 128.

(41) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 215.

(42) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012) “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 149.

(43) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 133.

“El ramón del olivo aprovecha a quien entiende de cultivo”.

“Tan verde olivar, tan verde es y tan verde ha de quedar”.

“Cuando esté en flor, no toque el olivo el labrador”.

“Mientras la aceituna cuelga de la rama, aceite gana”.

### **LABRADO /ARADO. El pesar de los pesares, arar con burros los olivares**

“Dice el olivar al dueño: lábrame y límpiame bien y con creces te lo pagaré”.

“Quien abre bigoterías en el olivar, ayuda a Dios a regar”<sup>44</sup>.

“Quien labra el olivar, el fruto le pedirá; ... quien lo estercola, lo alcanzará, ... y a quien lo talare, se le dará”.

“Si malhoja (enferma) el olivar, dale a quemar”.

“No se ponga en las honduras, más produce en las alturas”.

“El suelo suelto y ligero, para el olivo el primero... el calcáreo y pedregoso también le produce hermoso”.

“Al formar un olivar por líneas has de plantar; ... doce pasos medirás y más no lo estrecharás” (se refiere al marco de plantación).

“Al olivo ya plantado, debes dejarle regado, ... y en dos veranos siguientes repite si son ardientes”.

“El buen entrujar / entrojar, viene del buen arar”.

“Cuando el olivo está en flor, no lo toque el labrador”.

### **PODA: Hazme pobre en madera y te haré rico en fruto**

La poda —o en alguna parte de Aragón “la remolda”— es importante para el renuevo y la producción, pues se trata de favorecer las ramas nuevas que son las productivas:

“Hazme pobre y te haré rico, dijo al talador / podador al olivo.  
*/ As ramas que miran t'arriba échalas abajo y as que miran t'abajo déjalas arriba*”<sup>45</sup>.

(44) Bigotera = canalillos de riego. No hemos querido incluir un diccionario de términos específicos, porque entendemos que el significado de la mayor parte se deduce del contexto.

(45) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 139.



“La olivera, primero mata, después estaca”<sup>46</sup> (brotes).

REFRANES FALSOS (o ilustrados): Entendemos que algunos de estos refranes se han redactado “ad hoc”, como cartillas para guía del labrador. Así nos han parecido algunos en la obra de Nieves de Hoyos, y señalados aquí con un asterisco<sup>47</sup>.

Hemos recogido los refranes que se atribuyen a la tradición oral popular, la mayor parte anónimos, no obstante, algunos que hemos citado han sido recogidos de informadores determinados y se señalan en notas al pie de página y con indicación del lugar entre paréntesis. Las fuentes principales se citan en la bibliografía consultada.

\*El olivo has de podar si quieres fruto lograr / mucho tino e instrucción requiere esta operación. / La segunda parte de este refrán no ofrece mucha confianza; parece elaborado ad hoc (Atención a los “falsos refra-

nes”, los hemos señalado con un asterisco).

\*Buscarás buen podador, cuanto más bueno y mejor /... pues bien podado el olivo paga mejor cultivo.

\*Nueva rama has de obtener, si olivas quieres coger /... pues la vieja y carcomida nunca llena la medida.

\*Al olivo y la morera, hazle mal ...y que su amo no lo vea.

## ABONADO

“Después de haberle podado, déjale bien abonado”.

“Es árbol que se resiente, si el abono fuere ardiente”.

“El estiércol del ganado deja del tronco apartado / la raíz le buscará, no dudes le encontrará”.

## ENEMIGOS. Ni gato en palomar, ni cabra en olivar

“Mientras tengan frutos los olivos, serán sus amigos los esorninos”.

(46) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012) “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 155.

(47) Hoyos Nieves de, (1954) “Refranero Agrícola Español” Con unas notas previas de Luis de Hoyos Sainz y prólogo de José del Cañizo, Ministerio de Agricultura, Madrid. Dirección General de Coordinación, Crédito y Capacitación Agraria.

“El mayor de los pesares es arar con borrico los olivares”.

\*Si aceituna quieres cosechar, preciso es que guardes el olivar.

(No se dice nada de las plagas o los enemigos naturales y sus remedios, son muy numerosos y baste citar insectos como la cochinilla y la polilla (Prays), hongos o la peligrosa “mosca del olivo” que pone los huevos en las olivas y daña los frutos). Por ello se recomienda quemar los restos de poda.

*“As fabas con polecón (pulgón) y oliveras con a negra (negrilla) no te ferá mal a cena”*<sup>48</sup>.

*“Así yes tú, como os olivastros (chupones o brotes bajos); majos pero falsos”*<sup>49</sup>.

## **RECOGIDA O COSECHADO. Por Santa Catalina, coge tu oliva... la vieja que lo decía la tenía recogida**

La recolección de la aceituna ha sido tradicionalmente

manual y requería abundante mano de obra, generalmente familiar. Cuando la oliva pierde el color verde es cuando está en su mejor momento de maduración, pero las dificultades de mano de obra o climatológicas pueden retrasar la cosecha:

“Mientras la aceituna está colgando, aceite va ganando”.

“Mientras la aceituna cuelga de su rama, aceite gana”.

“Para San Francisco ( San Francisco de Asís, 4 Octubre), la oliva que cae es de recibo”.

«Mientras más tiempo esté pendiente, dará la aceituna más aceite, la vieja que lo decía, ya cogida la tenía”.

“Por Santa Catalina (25 nov.) todo su aceite tiene la oliva / *A santa Catalina, l' oli está en l'oliva. / Per santa Catalina repliega la oliva. / Abans de santa Catalina no culles l'oliva*”.

“A últimos de noviembre, coge tu oliva siempre”.

“Del veinte (de noviembre) para arriba, la aceituna cogida”.

(48) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 68.

(49) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, 2013. P. 219.



Fig. 6. Vaso griego representando un olivo  
(Tomado de: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olive\\_oil\\_Spain.svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olive_oil_Spain.svg))

“Para el diez (de diciembre), recogida la aceituna, espere en el molino su fortuna”.

“Quien coge la aceituna antes de enero, se deja el aceite en el madero”.

*“Qui replega l’oliva abans del gener, deixa l’oli al Oliver”.*

*“Qui cull les olives abans de gener, s’emporta les olives y deixa l’oli al Oliver”.*

“Quien coge la oliva antes de Navidad, deja el aceite en el olivar”.

*“Qem azithe colhe antes de janeiro, azite dexe no madeiro” (Portugal).*

*“Yes más bruto que o cospillo”* (Linás de Marcuello)<sup>50</sup> (el cospillo es el orujo de las olivas, los residuos de una prensada de olivas).

“El vareo de san Andrés, mucha aceituna deja caer. / No cogiemos olivas *ni pa untar o molino*” Linás de Marcuello).<sup>51</sup>

### VAREO / APALEO (A varear la oliva no van los amos)

Parece que la opinión de no maltratar a los olivos es unánime, así que la operación de vareo requiere tacto y experiencia:

“El olivar hacerte ha bien si le haces mal”.

“Olivo vareado, para otro amo”.

“Los que varean los olivos, no debieran estar vivos”.

“Quien los olivos apalea, apaleado se vea. ...y si su dueño es, tres veces al mes”.

(50) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 338.

(51) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 288.

“Quien olivo apalea, no escapa de bestia”.

“Quien su olivo varea, su propio caudal apalea”.

“Al olivo, no lo trates con la vara, trátalo con la mano”.

“Una a una, se cogen las aceitunas”.

“Al nogal y al olivo, trátalos con cariño”.

“Olivo, bruto que a fuerza de palos da su fruto”.

“Quien a los propios olivo varea, a su propio caudal apalea”.

“Para el Vareo: A las mujeres de frente, a los olivos de lado”.

## PROCESADO

Para ser Extra Virgen: del olivo a la prensa y de la prensa a la despensa. (No es un refrán tradicional, sino un elemen-

to publicitario) A la oliva se le aplica un recorrido vital semejante a la mora y otros frutos:

“Verde fue mi nacimiento, colorado mi vivir y negra me fui quedando al tiempo de morir”.

“Buena suerte la de la aceituna: en salmuera verde, o molida si madura”.

“Sea la oliva prensada, luego que esté cosechada... quien la deja fermentar, mal aceite ha de sacar”.

Se trata de prensar el fruto y sacar el aceite separándolo del “alpechín” u “oleaza” mediante un doble proceso de centrifugado y decantación, y si se añade agua caliente en el proceso, separar también la mezcla eliminando las impurezas.



Fig. 7. Envasado de aceite: (Tomado de: <https://lacontradejaen.eldiario.es/premios-aceite-jaen/>).

## **VIRTUDES. Sin tierras y olivares que sería de las ciudades**

“El olivo es más agradecido que la gente, por cada beneficio te devuelve veinte”.

“La verdad como el aceite, queda siempre por encima”.

“El olivar hace el bien, aunque le hagan el mal”.

“Más vale pan y aceitunas, que estarse en ayunas”.

“Aceite y vino, bálsamo divino”.

“Aceite de oliva todo mal quita”.

“El vino calienta, el aceite alimenta”.

“Con aceite de las luces, no hay dolor que no se cure”.

“El aceite de arriba, el vino de en medio y la miel de abajo”.

## **Y VICIOS**

Se utilizan generalmente en sentido figurado expresiones que señalan virtudes o vicios asociados con el aceite, sus usos

y propiedades asociadas y que pasan al lenguaje corriente.

La sobriedad, la pobreza y la austeridad en el vivir, en el comer y en hablar caracteriza a estas buenas gentes, pero cuando hay abundancia, cuando el vino desata la lengua, en una fiesta, en una lifara, entonces los dichos, los refranes, las mazadas fluyen como una fuente de los cerebros y las bocas calladas: entonces, después de una buena comida, nadie hay mudo, ni triste, ni tímido, ni tonto<sup>52</sup>.

“Hombre grandón, hombre farolón, poco aceite y mucho algodón”.

“Hombre fantasmón, poco aceite y mucho algodón”.

“Quien a los propios olivos varea, a su propio caudal apalea”.

“A l’aceituna ojo y uña”.

“L’ aceituna con la uña”<sup>53</sup>.

“Olivo, bruto, que a fuerza de palos da su fruto”.

(52) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 25.

(53) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012) “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 63.

“Quien cultiva bien el olivo le ruega que haga fruto”.

“Más valen *oliveres* (buenos olivos) que *olivars*”<sup>54</sup> (en extensión).

“Que Dios te dé viñas y olivares... e hijos que te las cuiden...”.

## ESPECIES DE ACEITUNAS

“Aceituna cañivana, de aceite corta y de albejún<sup>55</sup> larga. / Aceituna cañivana, de aceite corta y de albejín\* /alpechín larga”.

“Aceituna lechín, mucho aceite y mucho albechín\* /alpechín\*”.

“Aceituna cordibí (cordobesa), para boca toledana, no vale un maravedí”.

“Aceitunas agrias, pan en ellas”.

“Aceitunas zapateras (dañadas), fuego en ellas”.

“Aceitunas que quieres confitar, por San Martín las debes cosechar”.

“La sabrosa aceituna sevillana guardarás en salmuera perfumada”.



Fig. 8. Aceite de Oliva Tomado de: IMÁGENES%20ACEITE%20DOS/8%20aceite-oliva-beneficios-kbTU140498312599G0F-1248x770@El%20Correo.webp

**SENTENCIALES: Aceite y aceituna a veces mucha otras ninguna.**

“O listo ta’ o torno (prensa de aceite), o vivo ta’ o molino y a guapa ta’ o forno”<sup>56</sup>.

“Aceituna comía, hueso a la calle”.

“Cada mochuelo a su olivo. Cada mochuelo a su olivo y cada puta a su rincón”.

(54) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012) “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 80.

(55) Alpechín, alpejún, albechín, alberchín y las demás variables del término tienen raíz mozárabe: las heces o la pez.

(56) Arnal Caverro, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 113.

“Olivo, bruto, que a fuerza de palos da su fruto”.

“El olivo es más agradecido que la gente, por cada beneficio te devuelve veinte”.

“La verdad como el aceite, queda siempre por encima”.

“En casa para estar bien: pan, aceite y vino has de tener”.

“En alcuza de pobre, ni abolladura que le falte ni gota de aceite que le sobre”.

“Año de pelusa, poco aceite en la alcuza” (recipiente del aceite, aceitera).

“El que anda con aceite, se pringa”.

“Quien aceite mensura, las manos se unta”.

“Quien anda con aceite o con dinero, se pringa las manos”.

*“El que maneja l’aceite as manos se unta”*<sup>57</sup>.

“El burrico l’aceitero siempre se cuenta el primero”<sup>58</sup>.

“Año de olivada, año de bo-rregada”<sup>59</sup>.

*“Año de olivetas, año de casar mocetas”.*

“Olivar, viña y potro, que lo críe otro”.

“No bebas en laguna, ni comas más de una aceituna”.

“Aceituna, una es de oro, dos de plata, la tercera mata”.

*“La prima oliva é oro, la seconda argento, la terza no val niente”* (Italia).

“Aceituna, una y si es buena, una docena”.

“Con aceite de bellota, te llega el pelo hasta las botas”.

“El burro del arriero, todo el día acarreando aceite y de noche a oscuras”.

“Caballero de fantasía, velón de poco aceite y mucha *torcía* / torcida”.

“Para llegar a saber, aceite del velón has de oler”. (Aplicarse al estudio).

“El rancio es bueno en el vino, pero malo en el aceite y en el tocino”.

(57) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 156.

(58) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012) “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 103.

(59) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012) “Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral”, Ed. Gara d’ Edizions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 107.



“Olivo, vino y amigo, el peor el más antiguo. - Olivo, vino y amigo, el mejor el más antiguo” (Refranes al parecer contradictorios).

“Vino, amigo, aceite y tocino, son mejores más antiguos”.

## **METAFÓRICOS:**

### **Gastas menos que aceite da un ladrillo**

“El cerdo es un olivo con patas, que a muchos agrada”.

“El olivo no es un presidiario, no le trates con vara, si no con la mano”.

“Sin tierras y olivares, qué sería de las ciudades”.

“La verdad como el aceite, queda siempre por encima”.

“La verdad como el aceite, queda encima siempre”.

“La verdad, como el aceite, siempre sale a flote”.

“La verdad anda sobre la mentira como el aceite sobre el agua”.

“Más bruto que el cospillo” (heces o alpechín).

“Llevarse como el pan y el aceite” (llevarse de maravilla con alguien).

“Nada como el aceite sobre el agua” (que habla de algo incompatible, personas que siem-

pre salen airoas de los problemas).

“Como una balsa de aceite” (cuando algo está en calma o controlado).

“Aceite inglés, mosquito que toca, muerto es”. (Más que refrán parece un eslogan publicitario. Aceite inglés que todo el mundo sabe lo que es).

“Aceite abundante buen año por delante”.

“Hombre fantasmón, poco aceite y mucho algodón”.

“Aceite lo de encima, vino lo del medio, miel la del hondón”.

“De ruin aceituna no sale buen aceite”.

“Echando mucho aceite en la sartén, cualquiera fríe bien”.

“Caro como aceite de Aparicio” (Pericón o aceite de Hipérico).

“La aceituna la da Dios, y el aceite, el maestro”.

“Cosa vieja: aceite o teja”.

“Más mancha una gota de aceite, que cien cántaros de agua”.

“Matrimonio sin hijos, guiso sin aceite”.

“Aceite en lo alto, vino en el medio y miel en lo bajo”.

“A flores nuevas, aceite perdido”.

“Fortuna y aceituna, a veces mucha y a veces ninguna”.



Fig. 9. Antiguo molino aceitero de Jaganta (Teruel): <https://historiasdelbajoragon.blogspot.com/2013/02/la-almazara-de-jaganta-teruel-un-molino.html>

Hay una creencia popular que habla de la lechuza, que entraba en las iglesias y chupaba el aceite de las lámparas:

*"Estoi en la iglesia y no soi feligresa, chupo aceite fina y no soi candileta, tengo güellos de brasa y no estoi en la chamine-ra y cuando canto y estoi güeca a chen tortula de medrana"*<sup>60</sup> (Arrés). A veces se asociaba con la muerte de algún vecino y su ulular era signo de mal agüero.

## USOS VARIADOS:

"A la miel, golosas, y al aceite, hermosas. La mancha de aceite, paso a pasito se extiende. Aceite y deleite, abajo tienen jarrete. Oliva de un pie, dios te la dé. Buena suerte la de la aceituna: en salmuera verde, o molida si madura".

*"Si quiés hacete viejo, no saques aceite del pellejo"*<sup>61</sup> (sentido ambiguo, ¿se trata de ahorrar o de guardar?).

(60) Dieste, José Damián, (2009), "Adivinanzas del Alto Aragón", Ed Xordica, P. 67.

(61) Aliaga Jiménez, José Luis, (2012) "Refranes del Aragón que se fue, Fraseología popular aragonesa de tradición oral", Ed. Gara d' Edicions, Zaragoza. Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza, P. 58.

## **O LOCALES (o de buena vecindad). Llevar aceite a Andalucía, necesidad sería**

Los refranes o dichos locales no son siempre signos de buena vecindad. Hay numerosos ejemplos de pullas que se lanzan a los vecinos inmediatos y hay en todas las geografías:

“Chinchón, aceite, ajos y anís, para una buena degustación”.

“Vino, de Illana (Guadalajara); y aceite y miel de Pastrana (Guadalajara)”.

“En Fuenteovejuna (Córdoba) falta aceite y el vino suda”.

“¡A La Mancha, manchego, que hay mucho vino, mucho pan, mucho aceite y mucho tocino!”.

“Toda Talavera es olivares / Toda Talavera es olivera”.

O son signos de pobreza o de vecindad discutible:

“En Fuertescusa (Cuenca) no tienen ni aceite ni alcuza”.

“Los hidalgos de Ledesma, el candil seco y de lana la mecha” (son pobres de solemnidad).

“Si vas a Miedes (Zaragoza), pan y vino llevas, cama donde dormir, y aceite para el candil”.

“De Miedes, pan llevas y donde dormir y aceite para el candil”.

“¡De Bierge y con muestra y as olivas antes vendidas que cogidas!”<sup>62</sup> (Villanúa).

“Écija (Jaén), la del sol ardiente, mucho trigo y mucho aceite, de muy buen humor la gente ... y aficionadilla al aguardiente. En Mollina (Málaga), tós, hasta el cura, talaor”.

“Antequera está en un cerro y Mollina entre olivares; y la triste de Pedrera/ no tiene más que una calle”.

## **EXPRESIONES HECHAS SOBRE EL ACEITE DE OLIVA**

### ***Echar aceite a la lámpara***

Vamos a traer aquí algunas reflexiones que sobre los ejemplos ya citados se pueden hacer:

Sobre el aspecto formal, no siempre los encontramos rimados, pueden variar mucho de un lugar a otro y a veces, como ya hemos señalado también, pueden dar lugar a interpretaciones contradictorias. Ya hemos

(62) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cerzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 390.

dicho también que algunos parecen ser el fruto de personas ilustradas, que buscan la estética a través de la rima, por ejemplo. Otros, al contrario, parecen desafiar toda normativa y a veces también la lógica más elemental.

“Los dichos, las sentencias, los golpes, las salidas las mazadas... son en el fondo, en la intención de estas gentes, verdaderos refranes que han huido de la rima y del metro”<sup>63</sup>.

No nos debe extrañar que muchos de ellos hayan perdido su idoneidad en el tiempo o han quedado “fossilizados” en el lenguaje común o respondan a una práctica ya desaparecida:

Van desapareciendo algunos refranes que oíamos de chicos; los viejos de entonces y los ancianos de ahora son los que más usan esa forma

de expresión y comunicación oral; los jóvenes no se avienen con el antiguo vivir, decir y hacer.

Son muy desiguales el número de refranes... La vida de estas gentes sencillas gira alrededor de pocos puntos: El tiempo, el trabajo; el comer y beber, el hablar unos de otros; el definir por la apariencia, el soltar la mazada, el dicho o el chascarrillo como el epifonema de una conversación<sup>64</sup>.

En casi todos ellos se adivina un aire “*somarda*” y socarrón, característico muchas veces del buen saber y el buen hacer del pueblo. Esto es bastante corriente en Aragón.

Así, por ejemplo:

“No les pidas a los ricos, a los pobres no les des, ni tengas tratos con curas, que te joderán los tres (Cerésola)”<sup>65</sup>.

---

(63) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 20.

(64) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 22.

(65) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cerzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 151.

“¿Bi ha muita olivada? ¡Ni pa fer un adobo!” (Linás de Marcuello)<sup>66</sup>.

“No cogiemos olivas ni pa untar o molino” (Linás de Marcuello)<sup>67</sup>.

“Más vale pan y aceitunas, que estarse en ayunas”.

“Tres sacos ta l’amo, tres sacos ta l’ xariguero”<sup>68</sup> (jornaleros contratados para recoger la olivada) (Angüés).

“¡Qué delito he cometido, que unas gotetas de aceite no he merecido!” (Sieso de Huesca)<sup>69</sup> (puede referirse a la santa unción).

“Para ser Extra Virgen: del olivo a la prensa y de la prensa a la despensa”.

“Bailar las cinco aceitunas” (expresión para decir que se tiene dolor).

“Echar aceite a la lámpara” (intentar que algo no se acabe o extinga).

“Iba de maravilla al estómago, como quien echa aceite en el candil” (Camporrotuno)<sup>70</sup>.

“Dejar freír en su aceite” (no empeñarse con testarudos, dejar que piensen lo que quieran).

“Un viejo y un candil la perdición de una casa: el viejo por lo que gruñe y el candil por lo que gasta” (Longás)<sup>71</sup>.

“Nada (de nadar) como el aceite sobre el agua” (personas que siempre salen airoas de los problemas).

“Llegar a las aceitunas” (En los siglos XVI-XVII las aceitunas eran tomadas de postre, por ello, cuando se utiliza esta expresión se refiere a que alguien llega tarde).

“Llevarse como el pan y el aceite” (llevarse de maravilla con alguien o, al contrario, ser incompatibles “como el agua y el aceite”).

(66) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 182.

(67) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 288.

(68) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 358.

(69) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 188.

(70) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 55.

(71) Dieste, José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 358.

“Como una balsa de aceite” (cuando algo está en calma o controlado)./ *Ixo yera una balsa de aceite*” (Linás de Marcuello)<sup>72</sup>.

“Cada mochuelo a su olivo” (cada uno en su sitio).

“Sabe más que el aceite rancio” (el aceite rancio se hace por ser viejo, sabe más que un anciano).

“El aceite y la verdad quedan arriba” (que al final siempre se sabe la verdad). / *Todos queraban ir por encima como l'aceite*” (Linás de Marcuello)<sup>73</sup>.

“Caro como el aceite de Aparicio” (\*de Pericón” o de hipérico) (utilizado para expresar que algo es caro o que tiene muchas propiedades curativas).

“Trabajando sin candil, se hacen hijos mil”.

“Estas gentes humildes, sencillas, ignorantes no han tenido apenas trato ni contrato con el papel impreso, ni con gente sa-

bihonda, y sin embargo, a la chita callando, y sin esfuerzo alguno formulan y aplican oportunamente un refrán sentencioso, u evangelio chiquito, que no es otra cosa que eso todo refrán.”<sup>74</sup>

“Aceite inglés. Mosquito que toca muerto es” / *Como l'ungüento blanco que pa todo sirve y pa nada aprovecha*” (Tramacastilla de Tena)<sup>75</sup>.

“Aceite, hierro y sal, mercadería real” (se hacían por las “rutas del aceite y del vino”).

“Nadie murmure de nadie / que somos de carne humana / que no hay pelleja\* de aceite / que no tenga su botana” (todos tenemos fallos o defectos que se corrige en el odre con un tapón de madera).

“Por Santa Lucía vuelve el aceite a la oliva”.

“*O que aceite maneja os dedos s'unta*” (Linás de Marcuello)<sup>76</sup>.

“Si quieres llegar a viejo, guarda aceite para el pellejo”

(72) Dieste, José Damián, (2009), “Adivinanzas del Alto Aragón”, Ed Xordica Dieste, P. 100.

(73) José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 258.

(74) Arnal Caveró, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 25.

(75) José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 208.

(76) José Damián, (2017) “Las palabras del cierzo” Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, P. 208.

(se juega con el doble sentido: el cuerpo y el odre del aceite) / Si quieres llegar a viejo, guarda el aceite en el pellejo / *Niño, si quies fete viejo guarda l'aceite en o pellejo*<sup>77</sup>.

“Úntate con aceite, si no sanares, te pondrás reluciente”.

“Vino, amigo, tocino y aceite, cuanto más antiguo más ferviente” (el aceite de oliva sólo dura dos años).

“Aceite y deleite, abajo tienen jarrete” (puede ser un refrán con doble sentido picaresco).

## EL OLIVO en la Literatura y la canción.

Por solo citar algunos ejemplos como muestra, vamos a referirnos aquí a algunos autores y obras de la llamada literatura culta, en relación con el olivo, por ejemplo:

Blas De Otero, “Canción quince”

“Ramo de oliva, vamos  
a verdear el aire,  
que todo sea ramos  
de olivos en el aire”.

Federico García Lorca, “Paisaje”

“El campo  
de olivos  
se abre y se cierra  
como un abanico”.

Miguel Hernández, “Andaluces de Jaén”

“Andaluces de Jaén,  
aceituneros altivos,  
decidme en el alma, ¿quién,  
quién levantó los olivos?”.

Pablo Neruda, “Oda al aceite”

“Cerca del rumoroso  
cereal, de las olas  
del viento en las avenas,  
el olivo  
de volumen plateado,  
severo en su linaje”.

Rafael Alberti, ¿Qué es un olivo?

“¿Qué es un olivo?  
Un olivo  
es un viejo, viejo, viejo  
y es un niño  
con una rama en la frente  
y colgado en la cintura  
un saquito todo lleno  
de aceitunas”.

(77) Arnal Caverro, Pedro, (2013) “Refranes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense”, Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón, Zaragoza. P. 228.



Y final, a título de ejemplo, veamos algunas perlas de las que se han ocupado la tradición oral, la literatura de raíz oral y la canción popular:

*“Tres moricas / morillas me enamoran*

*en Jaén:*

*Axa /Aixa, Fatimá /Fátima y Marién.*

*Tres moricas tan garridas*

*iban a coger olivas,*

*y hallábanlas cogidas*

*en Jaén:*

*Axa, Fátima y Marién*

*y hallábanlas cogidas*

*y tornaban desmaídas*

*y las colores perdidas*

*en Jaén”<sup>78</sup>*

*“¡Que no hay tal andar por el verde olivico,*

*que no hay tal andar por el verde olivar!”*

*(Cancionero de Módena)*

*(352)<sup>78</sup>*

*“Olival, olival verde,  
azeitona preta,  
quem te colhesse (Diogo de  
Couto”<sup>79</sup> (353).*

Sin olvidar nuestra tradición de la jota con su variedad particular de “oliveras” entre las que destaca “La Magallone-ra” que recogió Ángel Mingote en su ‘Cancionero musical de la provincia de Zaragoza’, en 1950.

*“Pulida magallonera  
anda y dile al Santo Cristo,  
pulida magallonera  
que cuando me llame al cielo  
que me canten la olivera»*

Y terminamos con los versos de nuestro gran compatriota J.A. Labordeta:

*“A varear la oliva  
no van los amos  
a varear la oliva  
van los ancianos.”*

(78) VV.AA. (1990) “Lírica española de tipo popular” Ed. Cátedra Letras Hispánicas, Edición de Márgit Frenk.

(79) VV.AA. (1990) “Lírica española de tipo popular” Ed. Cátedra Letras Hispánicas, Edición de Márgit Frenk.

## BIBLIOGRAFÍA: ACEITE / OLIVA / REFRANES

- ALIAGA JIMÉNEZ, J. L. (2012). *Refreanes del Aragón que se fue. Fraseología popular aragonesa de tradición oral*. Ed. Gara d' Edizions. Zaragoza.
- ARAMBARRI, A. (1992). *La Oleicultura Antigua. El olivo; del pisado a prensa de viga; el refranero*. Editorial Agrícola Española. Madrid.
- ARNAL CAVERO, P. (2013). *Refreanes, Dichos, Mazadas... en el Somontano y montaña oscense*. Ed. Prames-Institución Fernando el Católico-Heraldo de Aragón. Zaragoza.
- ASSO, I. (1798). *Historia de la Economía Política de Aragón*. En Zaragoza, por Francisco Magallón. Guara Editorial, 1983. Edición facsímil.
- AUB, M. (1981). Campo de sangre (pp. 103 y sig.) en *El laberinto mágico III*. 2ª Ed. Alfaguara.
- AZORÍN, A. (1973). *Antonio Azorín*. Libro Clásico, 3ª ed. Ed. Bruguera.
- BONILLA, Á. y LORENTE, M. (2000). *El aceite de Oliva en Aragón*. Ed. Caja de Ahorros de la Inmaculada. Col. CAI 100.
- BRIAN MOTT. (1989). *El habla de Gistain*. Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses-Diputación de Huesca.
- CELDRÁN GOMÁRIZ, P. (2016). *El gran libro de los insultos. Tesoro crítico, etimológico e histórico de los insultos españoles*. 2ª edición. Ed. La esfera de los Libros.
- CRUZ LAPAZARÁN, J. M. (1917). "Oleicultura", en *Hojas divulgativas*. Año XI, número 22. Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes.
- DE MIGUEL, A. (2000). El espíritu de Sancho Panza. El carácter español a través de los refranes, en *Temas de Hoy*. Ed. Espasa.
- DIESTE, J. D. (2017). *Las palabras del cierzo. Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón*. Ed. Comuniter.
- DIESTE, J. D. (2013). *Espiga*. Refreanes agrarios del Alto Aragón, Ed. Comuniter.
- DIESTE, J. D. (2014). *Fábulas y Leyendas del Alto Aragón*. Ed. Comuniter.
- DIESTE, J. D. (2009). *Adivinanzas del Alto Aragón*. Ed Xordica.
- ESTEBAN, J. (2003). *¡Judas!... ¡Hi... de puta!*. Insultos y animadversión entre españoles. Ed. Renacimiento.
- GONZÁLEZ SANZ, C. y otros, (2008). *La sombra del olvido. Tradición oral en el pie de la sierra meridional de Guara*. Instituto de Estudios Altoaragoneses. Diputación de Huesca.
- HARDING, S. (1984). *Rehacer Ibieca. La vida rural en Aragón en tiempos de Franco*. Ed. Instituto Aragonés de Antropología. Monografías 4. Zaragoza.
- HOYOS N. (1954). *Refranero Agrícola Español*. Ministerio de Agricultura. Dirección General de Coordinación, Crédito y Capacitación Agraria. Madrid.
- IRIBARREN, J. M. (2000). *El porqué de los dichos*. Ed. Gobierno de Navarra, 12ª Edición. Pamplona.
- IBOR MONESMA, C. y ESCOLANO GRACIA, D. (2003). *El Maestrazgo turolense, Música y literatura populares en la primera mitad del siglo XX*. Ed. Rolde y Prensas Universitarias de Zaragoza.
- MAIRAL BUIL, G. (1995). *Antropología de una ciudad, Barbastro*. Ed. Instituto Aragonés de Antropología. Zaragoza.
- MINGOTE CALDRÓN, J. L. (1998). *No todo es trabajo. Técnicas agrícolas*

- tradicionales*. Diputación Provincial de Salamanca.
- PALLARUELO, S. (1964). *Los Molinos del Alto Aragón*. Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses. Diputación de Huesca. Los Molinos aceiteros, Págs, 231 a 261.
- PISA CARILLA, J. (2023). Nuevo Florilegio corregido y aumentado de términos, modismos, dichos y refranes aragoneses y de otras partes usados en la villa de Lanaja. Ed. Ushuaia.
- VIDIELLA JASSÁ, S. (1984). Lo cóc amb mel. Págs, 65 a 90, en *Pa de Casa. Converses sobre coses passades y presents de la vila de Calaceit*. Ed. Diputación General de Aragón.
- VV.AA. (1996). Cuentos aragoneses. Edición de José Luis Acín Fanlo y José Luis Melero Rivas, José J. de Olañeta, Editor.
- VV.AA. (1990). *Lírica española de tipo popular*. Ed. Cátedra Letras Hispánicas. Edición de Márgit Frenk.
- VV. AA. (1995). *Lo Molinar. Literatura popular catalana del Matarranya y Mequinensa*, 3. Ed. Instituto de Estudios Turolenses. Teruel.

### Webs consultadas sobre Aceite y Olivo:

- [https://es.wikipedia.org/wiki/Aceite\\_de\\_oliva](https://es.wikipedia.org/wiki/Aceite_de_oliva)
- <https://sabor-artesano.com/es/content/258-refranes-sobre-el-aceite-de-oliva#:~:text=-%20Flor%20del%20olivo%20en%20Mayo,bien>
- [https://www.facebook.com/stories/10218601830934752/UzpfSVND0jI00Tc1MjAyNjA0Mjg1ODE=?buck et\\_count=9&source=story\\_tray](https://www.facebook.com/stories/10218601830934752/UzpfSVND0jI00Tc1MjAyNjA0Mjg1ODE=?buck et_count=9&source=story_tray)
- [https://sabor-artesano.com/es/content/258-refranes-sobre-el-aceite-de-](https://sabor-artesano.com/es/content/258-refranes-sobre-el-aceite-de-oliva#:~:text=-%20Flor%20del%20olivo%20en%20Mayo,bien)

- [oliva#:~:text=-%20Flor%20del%20olivo%20en%20Mayo,bien](https://www.balcondelguadalquivir.com/2019/04/28/el-aceite-de-oliva-en-el-judaismo-y-el-islam/)
- <https://www.balcondelguadalquivir.com/2019/04/28/el-aceite-de-oliva-en-el-judaismo-y-el-islam/>
- <https://www.antojodelsur.com/aceite-de-oliva-en-el-cristianismo-aspectos/#:~:text=En%20la%20liturgia%20cat%C3%B3lica%2C%20el,suma%20relevancia%20a%20este%20aceite.>
- <https://www.balcondelguadalquivir.com/nuestra-historia/>
- <https://www.pyrenepv.com/recoleccion-oliva/>
- <https://www.refranerocastellano.com/aceite/aceite.html>
- <http://www.esenciadeolivo.es/cultura-del-olivo/curiosidades/refranero-popular-del-aceite/>

### Aceite santo en la religión católica, en el Islam y el Judaísmo:

- [https://es.wikipedia.org/wiki/Aceite\\_santo#:~:text=Los%20santos%20C3%B3leos%20en%20el,de%20la%20unci%C3%B3n%20de%20los](https://es.wikipedia.org/wiki/Aceite_santo#:~:text=Los%20santos%20C3%B3leos%20en%20el,de%20la%20unci%C3%B3n%20de%20los)
- <https://www.lamoltura.es/aceite-y-olivo-en-las-religiones-iii-el-islam/>
- <https://www.lamoltura.es/aceite-y-olivo-en-las-religiones-ii-el-judaismo/>

### Ilustraciones:

- CRDO Aceite del Bajo Aragón) <https://aceitedelbajoaragon.es/>
- [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olive\\_oil\\_Spain.svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olive_oil_Spain.svg)
- [https://es.wikipedia.org/wiki/Olea\\_europaea#/media/Archivo:Olivar.jpg](https://es.wikipedia.org/wiki/Olea_europaea#/media/Archivo:Olivar.jpg)
- <https://lacontradejaen.eldiario.es/premios-aceite-jaen/>



## OLIVOS Y ACEITE EN EL SOMONTANO DE BARBASTRO

---

---

JUAN JOSÉ NIETO CALLÉN

Instituto Aragonés de Antropología.

Doctor en Hª. Moderna por la Universidad  
de Zaragoza

**RESUMEN:** La Comarca de Barbastro fue en el pasado un lugar importante en la producción y comercialización de aceite. Este artículo es el primer acercamiento a la historia del aceite en este territorio altoaragonés. El comercio de aceite de Barbastro abarcaba un extenso territorio que comprendía las actuales comarcas del Somontano de Barbastro, Sobrarbe y Ribagorza. Desde el siglo XV, además, no solo abastecía al mercado interno, sino que se exportaba a Cataluña, Castilla y Francia. La producción de aceite de oliva proporcionó excedentes que se comercializaron en Francia, Cataluña y las provincias limítrofes de Castilla, durante la segunda mitad del siglo XX, lo que provocó el abandono y desarraigo de casi dos tercios de la superficie que antiguamente ocupaba este cultivo

Otra cuestión a tener en cuenta es la despoblación y mecanización del campo en la segunda mitad del siglo XX, lo que provocó el abandono y arranque de casi dos tercios de la superficie que en el pasado estaba ocupada en este cultivo. Sin embargo, la cultura del aceite nunca se desvaneció. Ahora, tras quince años de esfuerzos e iniciativas, se ha promovido la Denominación de Origen de Aceite del Somontano, la primera del Alto Aragón.

**Palabras clave:** Olivos, aceite, producción, consumo, mercado.

**Title:** *Olive trees and oil in the Barbastro's Somontano región*

**ABSTRACT:** Barbastro County was in the past an important olive oil producer. This article is the first to approach to the history of oil in this Alto Aragonese territory. Barbastro oil trade covered an extensive territory that included the current counties of Somontano de Barbastro, Sobrarbe and Ribagorza. In the XV century, olive oil production provided surpluses which were commercialized in France, Catalonia and in the bordering provinces of Castilla.

In the second half of the 20th century, emigration caused the abandonment and uprooting of almost two thirds of the surface that in the past was occupied by this crop. However, the oil culture never faded.

Now, after fifteen years of efforts and initiatives, the Somontano Oil Denomination of Origin has become promoted, the first in Alto Aragón.

**Keywords:** olives, olive oil, production, consumption, market

## INTRODUCCIÓN

El cultivo del olivo y obtención del aceite en el Alto Aragón es muy antiguo y se remonta a unos seis mil años atrás. Su cultivo se extendió por las riberas del mar Mediterráneo y llegó al Alto Aragón con el influjo de las primeras civilizaciones foráneas de fenicios, griegos y romanos, pero será con estos últimos —durante el fenómeno de la romanización— cuando su cultivo se imponga.

El olivo, tal y como hoy lo conocemos, se originó como una planta doméstica, que fue modificada por el hombre a partir de un arbusto silvestre, el acebuche. De esta forma se consiguió que su fruto —la aceituna— fuera comestible.

En el Alto Aragón hay que esperar a la Edad Media para poder tener acceso a documentación escrita. De los períodos anteriores debemos acudir prin-

cialmente a los yacimientos arqueológicos donde no es difícil encontrar candiles y ánforas que han servido o utilizado con aceite.

La ciudad de Barbastro fue una de las grandes productoras y comercializadoras de aceite. Su ámbito de actividad traspasaba el actual mapa comarcal, llegando incluso a altas zonas de los Pirineos. Hoy, sin llegar a esa extensión, se ha creado la Denominación de Origen de Aceite del Somontano de Barbastro, pendiente de la autorización de la Comunidad Europea.

La producción y comercialización del aceite en Barbastro conllevó la creación de una cultura del aceite. Era la base de la alimentación de sus habitantes, se crearon molinos para su producción, en las casas tradicionales había elementos para

su recogida y almacenaje, era utilizado en medicina y también llegó a formar parte de las creencias.

Todo ello ha generado una copiosa documentación, sobre todo administrativa, de donde se han extraído principalmente datos de producción y comercialización. También estudiosos y tratadistas de diversas épocas han tratado este aspecto, principalmente económico. Por ello, en este primer acercamiento a la historia del aceite del Somontano me centro en la producción. El discurso es cronológico desde la Edad Media hasta nuestros días.

Otros aspectos sobre las creencias y usos del aceite son más esquivos. Solo mencionaré algunos ejemplos sobre otros usos del aceite.

Muchas veces, al hablar de los usos religiosos, olvidamos que en nuestro territorio, además de cristianos, había musulmanes y judíos.

Un ejemplo del uso del aceite en los lugares de culto musulmanes puede ser el del carpintero Brahim Barrach, que

en 1480 impuso un treudo (una carga económica) sobre una viña que poseía en la partida barbastrense de la Jarea<sup>1</sup>.

Lo mismo ocurría en las iglesias cristianas, donde se llegaba a la existencia de los aceites milagrosos. El caso más conocido en la comarca del Somontano es el de la Virgen de la Carrodilla. El Padre Faci decía en 1739:

Aunque los milagros de esta Santa Imagen son tantos, que piden Historia particular, se abrevian en una Milagrosa Fuente de aceite Soberano, que se ve en su Iglesia: es un milagro continuo; mana de una piedra siempre, este aceite milagroso, que cura todos los males: está la piedra en forma de columna y está en la esquina de la capilla de Nuestra Señora a la parte de la Espistol(epístola), hacia su portal mayor; es alta de unos siete palmos, y arde sobre ella siempre, una lámpara; para que esté guardada dicha columna, y con la decencia, que me-

---

(1) Archivo Municipal de Barbastro, protocolos notariales, (a partir de ahora AMB, PN), 1480/25/02. Caja 11, Asín, f. 12r.



Fig. 1. Virgen de la Carrodilla en Estadilla. El aceite que manaba de la estatua se consideraba milagroso.

rece, está cerrada en una, como alacena, circuida de unas columnitas torneadas; es el aceite, como un sudor, o bálsamo muy delgado, de color amarillo oscuro, y cae dentro de un vaso, que la devoción tiene allí siempre, para recoger en uno, todos los remedios; este aceite es llevado por los fieles a toda España, y se experimentan con él raras curaciones, con infinitos milagros (Faci, 1739, T. I. p. 236).

Un informante, Rogelio Cera, natural de Estadilla contó en una entrevista que entre cuatro o cinco familias colocaban seis cántaros invertidos en una especie de armario oculto. Por lo visto había un canal que abastecía a la estatua. Un año, su padre y los miembros de las otras familias descubrieron que el gasto de la escultura era superior a lo normal. Entonces penetraron en dicho armario y llegaron a la conclusión de que era el santero quien se estaba beneficiando de sus ánforas.

Además del uso del aceite usado en diferentes cultos y rituales religiosos, también, se usaba en medicina. Cuando en 1783 la ciudad se vio azotada por una gran epidemia de paludismo y uno de los médicos de la ciudad exponía su método curativo que consistía en:

El método con que combatí estas fiebres fue arreglado a las leyes del grande Hipócrates, por las cuales subordina las miras del aire a los movimientos de la naturaleza... que el médico no es sino ministro de la naturaleza y que esta es quien cura... en los enfer-



mos bien complexionados cuyo pulso se presentaba con cualidades exitivas... para ello daba “una general untura de aceite y agua con el uso de limón y otros el agua nitrada se logró una terminación favorable a favor de un sudor copioso y...

en el 9 o en el 11 siguiente se advertía una recaída... en aquellos que se enmarañaba el pulso y subsistía el estado de irasción... a pesar de todas las diligencias y especiales socorros... sucedía una suerte infausta (Nieto, 2001: 79-80). 🐼🐼🐼🐼

## LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE BARBASTRO EN LA EDAD MEDIA

**L**os cultivos característicos de la comarca del Somontano de Barbastro ya se definieron en la Edad Media y consistían en la tríada mediterránea: la producción de trigo, vino y aceite, que marcaron un característico paisaje dominado por viñedos y olivares. Este paisaje no será significativamente modificado durante siglos. Las modificaciones más importantes se produjeron en la segunda mitad del siglo XX, cuando la mecanización del campo supuso el arranque de olivos y, cuando se creó la Denominación de Origen de Vino del Somontano, que los olivos centenarios fueron sustituidos por parras.

El excedente de aceite y vino se comercializaba princi-

palmente en la montaña; incluyendo toda la Comarca del Sobrarbe; los valles de Benasque, Bielsa y Broto por el Norte. Hacia el Sur, su influjo varía de un período histórico a otro y, podemos pensar, que dicho influjo estaba delimitado por los ríos Alcanadre y Cinca. Más allá del Alcanadre estaba presente la influencia de los mercaderes oscenses. Hacia el Este, existía un pequeño comercio en Monzón y Tamarite de Litera que suministraban a Lérida y Barcelona y, en algún momento, la influencia del comercio llegó a Francia e Italia.

En todo este proceso es capital la figura del comerciante barbastrense. A través de los principales instrumentos legales de

la época —contratos, comandas, censos— vemos cómo se produce y comercializa el aceite. El pago que recibían los comerciantes de Barbastro consistía en otros productos que comercializaban, tales como lana, pieles y carne, los cuales no solamente serán exportados a la Comarca del Somontano de Barbastro, sino también al por mayor en Zaragoza, Reus e incluso Francia. Y por supuesto, el pago que recibirán estos comerciantes serán nuevos productos que reintroducirán en los circuitos.

Esto enriqueció la ciudad de Barbastro durante siglos, pues sus comerciantes establecieron lazos familiares, mediante matrimonio, con otras familias dedicadas al comercio en Zaragoza, Lérida, Reus o Barcelona.

Dentro de todo este circuito, uno de los productos más importantes fue el aceite. Se ofrecían diversas opciones para el comerciante barbastrense, tales como, la explotación directa mediante asalariados; la indirecta, mediante instrumentos de préstamo que permitían el pago en aceite, aunque en los documen-

tos se cuantifican en dinero; o bien, comprarlo directamente a productores o suministrarse de receptadores de rentas.

Nos encontramos en el contexto del feudalismo, donde una serie de productos se entregaban al monopolio por parte de la Corona, que a su vez los entregaba a señores feudales y ciudades.

Este último es el caso de Barbastro, que gestionaba la producción y el comercio de productos básicos, entre ellos el aceite. Se aplicaban férreas medidas de control con el fin de promover la autosuficiencia de la ciudad y garantizar la subsistencia de la población. (Salas, 1981), (Bosch-Nieto, 1993). Pero además era una importante fuente de ingresos de la ciudad.

Las primeras menciones al cultivo del olivo en Barbastro son precisamente de una de estas instituciones: la Encomienda de San Juan de Jerusalén. Entre sus rentas del siglo XIII se incluía un impuesto señorial: el noveno<sup>2</sup>. Podemos mencionar, por ejemplo, que Nicolás de Puyvert tiene tres *sogas*<sup>3</sup> / de oli-

(2) Se pagaba la novena parte de los frutos.

(3) El término "soga" se refiere a líneas de olivos.

var al *onceno* —entre el 8 y el 9 %, según si se extrae antes o después del diezmo (Laliena, 1989, p. 398).

Los comerciantes de Barbastro no solamente accedían al aceite producido en la ciudad, sino al producido en su área de influencia. Los monopolios dentro de esta área, aparte de los lugares de realengo como Barbastro, los detentaban los señores feudales y la Iglesia. Eran la base de su sustento entregado por el rey para garantizar la defensa del reino y la cura de las almas de sus súbditos. Algunos señoríos tenían importantes producciones de aceite, sobre todo los localizados al Sur de la ciudad.

Otro aceite comercializable era el procedente de los diezmos y primicias de las iglesias (también había nobles que las tenían). Sin duda, la partida más relevante de aceite era la correspondiente a la iglesia de Barbastro.

Los protocolos notariales están llenos de operaciones de olivos y aceite. Resulta imposible cuantificar el volumen real de las mismas. A pesar de ello, podemos generalizar que fue fundamental. A pesar de las crisis

del siglo XIV ocasionadas por la toma de la ciudad por las compañías blancas de Du Guesclin en el año 1366, la cruzada de los *pastorells* o la peste, el cultivo del olivo se extendió.

En el siglo XV, el aceite se producía de forma generalizada en el reino de Aragón. En 1436 se revisaron los pesos, medidas y peajes de las aduanas aragonesas por las denuncias de abusos puestas por los mercaderes (Colás, 2015, p. 76). La comisión fijó los peajes que se debían cobrar y sus registros quedaron incorporados a los Actos de Corte de 1436. En todas las relaciones aparece el aceite con la correspondiente tasa. Según Colás, su presencia confirmaría que el aceite circulaba libremente y que hubo un posible incremento de la producción que satisfacía las necesidades del mercado interior, pero también atendía la demanda exterior. Los escasos libros de aduanas conservados avalan la exportación de aceite por los valles de Broto, Jaca y Benasque. Laliena calcula que desde Jaca se llevaron a Olorón en el bienio 1445-1447 unos 700 quintales de aceite por año..., mientras que desde Huesca, entre 1449 y 1450, se exportaron

2.800 quintales (Laliena, 2012, p. 47).

Si concretamos en el caso particular de Barbastro, la imagen que surge en estos protocolos de los siglos XV y XVI es la de una ciudad que produce importantes cantidades de vino, trigo y aceite. El sistema de las explotaciones es el policultivo. Los campos o eran de cereal (tierra blanca), o se combinaban los cultivos de diversas maneras, tales como campos de cereal y olivar, de cereal y viña, de viña y olivar, o de las tres cosas unidas.

Pero además Barbastro tenía una pequeña protoindustria, entre la que destacaba el textil de la lana. Y se necesitaba aceite en el tratamiento de la lana; tras su limpieza, se untaba la fibra con abundante aceite para que pudiera resistir mejor los movimientos de los peines y las cardas, y dejarla así con una textura óptima para las siguientes operaciones del hilado y el tejido.

En el siglo XIV el cultivo del aceite de Barbastro está plenamente introducido en las rutas comerciales. Para facilitar este comercio, el rey promueve ferias y mercados como la de Santa María de Barbastro.

En el comercio barbastrense del siglo XV tienen gran importancia los judíos y los moriscos. Tras la disputa de Tortosa, cuando el papa Luna promovió la controversia teológica, se produjo la conversión de un gran número de familias. La judería de Barbastro, que había sido considerada como la quinta de Aragón en importancia, desapareció. Muchos de ellos emigraron, pero otros decidieron quedarse en la ciudad y consiguieron acceder a los cargos del concejo de la ciudad. El Papa Luna, Bonifacio XIII, ordenó confiscar la sinagoga —fundada en 1297— y la convirtió en iglesia con la advocación de san Salvador.

Estas familias de origen judío se enriquecieron con el comercio de materias primas manipuladas por una tosca industria tradicional de molinos y batanes. Uno de los productos más importantes fue el aceite, que les proporcionó grandes beneficios. Parte de esa riqueza se reinvertió en la ciudad; embelleciéndola o prestándole dinero al concejo a bajo interés.

A finales del siglo, la Inquisición condenó a estas familias conversas, lo que afectó a la eco-

nomía de la ciudad. El Concejo debió pedir clemencia al Rey por los miembros supervivientes de la familia Santángel. Se conserva la respuesta real. En ella, el Rey se considera benévolo devolviendo las escasas pertenencias que quedaban de los Santángel, eso sí, no sin recordar a todos los condenados con el propósito de mostrar que era una familia judaizante. Quizá, cuando años después, en 1512, la reina Germana de Foix otorga el privilegio de la feria de la Candelera para paliar el despo-

blamiento del barrio del Entremuro, sea debido al vacío que dejaron todas estas familias conversas.

Terminaba así el ciclo de la historia medieval de la ciudad y del Somontano, y se iniciaba un nuevo período. La etapa anterior se había caracterizado sin duda por la existencia de unas comunidades religiosas como musulmanes y judíos que habían participado en los negocios y en la actividad industrial de la ciudad, contribuyendo a su riqueza. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

## LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE BARBASTRO EN LA EDAD MODERNA

**S**e inicia ahora un nuevo período de expansión económica. Los comerciantes de Barbastro establecen importantes lazos mercantiles con el sur de Francia y Cataluña a través del comercio efectuado por los puertos de los valles de Benasque y Bielsa, y las zonas de La Litera y Bajo Cinca. Los linajes barbastrenses como los Lunel, Díez o Berdeguer realizaron relevantes tratos con el hierro de Bielsa, la sal de Naval o los tintes y ganado mular

del sur de Francia. También especularon con la producción agraria de la comarca que exportaban a la vecina Cataluña. Se instaló en la ciudad una importante colonia de artesanos y comerciantes de origen francés y otra —menos numerosa— pero de gran interés, de comerciantes catalanes. Ambas colonias las encontramos, aunque con altibajos, a lo largo de todo el período de la Edad Moderna.

Estudiosos del comercio barbastrense en el siglo XV, como

Laliena o Sesma, consideran que no accedieron a los canales superiores de comercialización. Aunque, esto no debió ser así en el siglo XVI. Los Berdeguer tenían una casa en la calle Platerías de Toulouse y los Lunel recibían préstamos de la banca genovesa<sup>4</sup>. Además, el comercio del aceite seguía siendo importante por algunos testimonios que se han conservado, como el del geógrafo portugués Juan Bautista Labaña que al servicio de Felipe III, recorrió Aragón, en los últimos meses del año 1610 y primeros de 1611, para realizar su primer mapa. En sus notas señala la importancia del cultivo en algunas comarcas, de Alquézar dice:

«Es abundantísima en aceite porque hay en su término grandes y espesos olivares que, amparados del norte por la sierra, dan mucho fruto, puesto que están entre peñas».

En esta villa, continúa, «hay dos molinos de aceite muy buenos, fuertes y bien contruidos».

De Salas Altas y Fraga menciona que hay “mucho aceite”, de Berbegal es tan solo “abundante en aceite” y Barbastro lo tiene “en abundancia”. En El Grado hay “en las laderas viñas y olivares. (Labaña, 1611, 79, 83 113, 116).

Gregorio Colás, que ha estudiado la producción de aceite en este período, sobre todo, en el Bajo Aragón, alude a la expansión generalizada del cultivo, pero con una excepción, Zaragoza. En la capital del reino se arrancan los olivares por falta de mano de obra. La caída de la demanda provocó una tala masiva que obligó al consistorio zaragozano —ante la amenaza de su desaparición— a prohibir el arranque y el corte de olivos. Menciona una cita del agrónomo y jurista zaragozano, Gerónimo Ardid, quien consideraba que los altos jornales de los peones y los derechos eran uno de los enemigos de la agricultura zaragozana.

J. A. Salas Ausens que ha hecho uno de los pocos estudios

---

(4) En 1566, Antonio Lunel se presenta como procurador del magnífico Marco Antonio Sauli, embajador de la República de Génova, para cobrar 2.040 reales de plata a Lorenzo Ages. Archivo Monasterio de Sijena, G\_0004\_0004 Pedro Torrente, 1566 1566/11/23 80v a 81v.

del aceite en este período en Barbastro, menciona que en la segunda mitad del siglo XVII se produjo un fenómeno parecido:

Parece darse una creciente tendencia entre los agricultores a arrancar los olivos, vulnerando las ordenaciones. El concejo particular se hizo eco de la situación, reconociendo que muchos vecinos habían arrancado sus plantaciones bajo pretexto de que estaban secas y quemadas. Su acción fue considerada por las autoridades como muy perjudicial para los intereses de la ciudad, lo que indujo al concejo particular a exigir al pie de la letra el cumplimiento de la ordenación que prohibía la tala de olivos, aplicando las penas previstas contra los contraventores (Salas Ausens, 1978).

Este autor, examina, además, las licencias de entrada de aceite foráneo a la ciudad. Al igual que la carne, las uvas y los cereales, su entrada en Barbastro estaba prohibida, castigándose las infracciones con penas similares: multa y pérdida del

aceite, jumento, aperos y medios de transporte.

En ocasiones el concejo daba licencia a los habitantes de Barbastro, que poseían olivos en otros términos, para introducir aceitunas en la ciudad, a cambio de molturar las aceitunas en el molino del municipio.

Salas, examina estas licencias de entrada de olivas. Contabiliza treinta y nueve de carácter unipersonal y dos generales concedidas a barbastrenses, además de otras dos particulares y una general a forasteros; solo se deniega la solicitud en dos ocasiones y a la misma persona, Juan de Lara. La primera vez, el concejo particular no llegó a ningún acuerdo; en la segunda, se determinó con toda claridad que no se le concedía licencia por ser la entrada de olivas contraria a las ordenaciones.

Esta negativa no fue óbice para que el concejo continuara concediendo licencias a otros particulares. En años de recogida escasa, el concejo permitía que los lugares circunvecinos molturaran sus aceitunas en el torno de la ciudad. Así se lograba mantener ocupado por más tiempo al personal encargado



del molino, a la vez que se lograban unos ingresos supletorios para las arcas del municipio.

El concejo particular también tenía la facultad de permitir a los barbastrenses la entrada de aceite, prohibida en las ordinaciones. Mientras en la primera mitad del siglo XVII abundaron las licencias de entrada de olivas, a partir de 1650 son mucho más numerosos los permisos para introducir aceite.

Entre los años 1600 y 1650, Salas recoge nueve licencias de entrada de aceite. De ellas, ocho son otorgadas en la década 1641-50, y todas presentan un motivo común: el peligro que corrían sus propietarios de perderla por la amenaza de las tropas franco catalanas. Pedro de Verja, agricultor de Tamarite de Litera, refugiado en Barbastro, pidió permiso para introducir su aceite antes de que se lo llevara el enemigo. Lo mismo documenta para localidades como Binéfar, Monzón, La Almunia de San Juan, Estiche y Fonz. Después de 1650 continúan otorgándose licencias.

La concesión de permisos por parte del concejo particular era totalmente arbitraria. Frente a las treinta y ocho peticiones

concedidas, en dos ocasiones, sin explicitar las causas, fueron denegadas. En 1653 se impidió entrar aceite al canónigo de la catedral Tomás Turlán y en 1665 fue denegada la solicitud de Luis Mediavilla, que quería introducir cinco quintales de aceite. Pocos años antes de esta prohibición, en 1661, se había dado licencia a Juan Francisco Ferrer para transportar a Barbastro una cantidad mucho más importante, cercana a los 40 quintales.

El siglo XVIII se iniciaba la guerra de Sucesión al trono español, que en un principio se desarrolló por tierras europeas. Se extendió rápidamente por la Península Ibérica a partir del año 1705, tras el desembarco del archiduque Carlos en Barcelona, apoyado por una escuadra inglesa. Un año más tarde, el 29 de junio de 1706, las tropas aliadas entraron en Zaragoza (tras haber llegado previamente a Valencia y Madrid) y ocupaban la mayor parte del reino de Aragón, excepto el valle de Aínsa, que se declaró ya desde el principio de la guerra a favor del pretendiente. En el concejo barbastrense, los componentes del gobierno par-

tidario de Carlos de Austria: Francisco Almenara, Jaime Ferrando, Antonio Sorribas y Antonio de Mur, tuvieron que jurar fidelidad a Carlos al apoderarse sus tropas de la ciudad. En este nuevo contexto, el concejo recibe una carta del gobernador, el 16 de abril, pidiendo cincuenta hombres, pero la ciudad no tenía disponible tal número, así que la junta encargada de asuntos de guerra acordó imponer un impuesto sobre el aceite, consistiendo en una novena parte de su producción.

El nuevo siglo empezó con escasez de agua (Fernández, 1972). En 1708, el concejo se encontró que algunos molinos, como el llamado del «medio» y el del *moliné* no podían moler por falta de agua. Además, los molinos de aceite estaban en un estado pésimo, y esto perjudicaba a los intereses de la ciudad, porque sus habitantes se veían obligados a llevar su cosecha de olivas a moler a otros lugares; medida contraria a la política local, pues tales sacas generalmente estaban prohibidas por el

concejo porque mermaban sus ingresos. La sequía fue general en todo el reino, y cada año los diputados nombraban un inspector de molinos para cada partido. Sin embargo, estos inspectores no debían inquietarse excesivamente por su oficio porque la situación, a juzgar por los informes conservados, empeoraba y las quejas cada vez eran más frecuentes. A partir de 1705 el funcionamiento de los molinos disminuyó porque todos los esfuerzos se debieron centrar en ganar la guerra.

No tenemos muchas noticias más para la primera mitad del siglo XVIII. Hay que esperar a la segunda mitad de este siglo para que aparezca la “Historia de la economía política de Aragón” de Ignacio de Asso, quien aporta un gran número de datos de todo Aragón<sup>5</sup>.

Ignacio de Asso, demuestra un gran conocimiento del cultivo del olivo y producción del aceite en Zaragoza y Teruel, no obstante, acerca de la zona de Barbastro no se encuentra debidamente informado.

---

(5) Ignacio Jordán Claudio de Asso y del Río, conocido también por su seudónimo Melchor de Azagra (Zaragoza, España, 4 de junio de 1742 – Zaragoza, 21 de mayo de 1814), fue un naturalista, jurista e historiador español.

En primer término, Ignacio de Asso destaca la incorporación de la variación Empeltre en la región.

La cosecha de aceite ha llegado a ser muy abundante en Zaragoza por las crecidas plantaciones de olivos, que se han hecho estos últimos años en Rabalate, el Plano, y en los demás términos del Huerva, que antes estaban destituidos de riego. Los olivos, que se cultivan en el día, se pueden dividir en dos especies principales. La primera es la de los Royales, que constituye toda la antigua plantación, que vemos en ambas márgenes del Huerva, en cascajo, y en otros términos. El Royal forma un árbol corpulento de hoja estrecha, y su color de un verde claro; y el fruto es menudo a proporción, casi globoso, y con poco hueso. Sus cosechas no son seguidas y constantes; pues solo producen un año para quedar otra descansando. Este árbol se multiplica de estaca, como dicen en Zaragoza; expresión impropia de que usan, para distinguir el plantio de

los Royales del de los Empeltres; pues ambos se ejecutan de la misma manera, como veremos en breve.

El Empeltre es la segunda especie, y la más noble. Se distingue fácilmente de la Royal por el color de su hoja, que es de un verde oscuro, y a proporción más ancha; por la lisura de su corteza, que no tiene las hendiduras, y cavidades del Royal, y por el fruto mucho más prolongado. Tiene además cuatro notables ventajas respecto a este. 1º. Que da cosecha todos los años, aunque la una es siempre menos copiosa que la precedente. 2º. Que empieza a echar fruto a los 5 o 6 años, cuando la royal tarda 10 y 12. 3º. que la aceituna del Empeltre sazona un mes antes, y así queda menos expuesta a deteriorarse con las escarchas. La 4ª y principal, que el fruto es tan suave y delicado, que basta cogerlo en sazón, y molerlo luego para lograr un excelente aceite (Asso, 1798: 116).

Habla también de los cuidados de los árboles:

La multiplicación de Empeltres y Royales se hace formando viveros con las astillas de sus zuecas, o raíces. Los vástagos que éstas arrojan, se injertan pasado un año, o algo más según el medro que llevan, y siempre a cañutillo, sirviéndose para ello de los renuevos de aquel año; y si se quiere hacer planteles de Empeltres, se toma el cañutillo de estos, y se ingiere aunque sea en el brote de una astilla de Royal, en teniendo los planteles 3 ó 4 años se trasplantan a donde deben permanecer, cortándoles la punta de la guía (Asso, 1798: 117).

Ignacio de Asso indica que el cultivo de estos árboles se basa en la limpieza de ramas secas y chupones que se cruzan en el centro. Considera que el interior del árbol debe estar despejado, que hay que labrarlos dos veces al año, regarlos, y abonarlos cada dos o tres años<sup>6</sup>. Estas



Fig. 2. Olivera de Barón de Azlor. Ejemplar único y monumental del Somontano. Autoria: Juan José Nieto Callén

indicaciones siguen vigentes en la actualidad.

Ignacio de Asso buscó el origen de la variedad de oliva “empeltre” que se estaba extendiendo por Zaragoza. Menciona que se introdujo en Zaragoza a principios de siglo XVIII pero que tomó fuerza su propagación

(6) Además, documenta que estos cuidados ya eran conocidos en la Edad Media. Menciona un arriendo del año 1281 del canónigo de la Seo D. Gonzalo Tarín donde habla de la necesidad de abonar el árbol. Sobre la poda explica que en el siglo XVIII consideraban que su recomendación y práctica era reciente pero que la había encontrado mencionada en los libros de la Prepositura del Pilar del año 1305 donde se hallaban varias partidas de lo que se gastó en podar los olivares de la partida de La Almozara.

a partir de 1759. Para resaltar la importancia y multiplicación de este cultivo, menciona que en un Estatuto del año 1584 se indicaba, que el aceite de Zaragoza era más caro que el foráneo por el elevado precio de los peones y tareas de labor. Como no se supo solucionar el problema, se empezaron a arrancar olivos. Cuando escribe el libro, especificaba que en un año bueno la cosecha ascendía a 44.000 arrobas. La cosecha de 1796, fue la más corta y produjo 18.000 arrobas.

Continuando con sus investigaciones, Ignacio de Asso apunta:

La villa de Caspe se halla puesta en terreno llano en la confluente del Ebro y Guadalupe. Ha sido y es uno de los pueblos de más floreciente agricultura y donde los progresos de ésta: se hacen; más visibles. El Doctor Gerónimo Ardid: que escribió en 1640, asegura, que 50 años antes no se cogían en Caspe 2 mil arrobas de aceite, y que en su tiempo llegaban a 25 mil. Cótéjese esta corta cosecha con la actual, que no baja de 90 mil arrobas anuales, y se

echará de ver el grande incremento, que ha tenido la agricultura en aquel país, debiéndose advertir, que mi cálculo es sumamente moderado, pues he reducido las 38 prensas a solas 25 de primera molienda, cuyo resultado en el discurso de 8 meses es el que llevo notado (Asso, 1798: 169).

Con estas apreciaciones de Ignacio de Asso, autores como Colás y Peiró han resaltado la importancia de la producción de aceite de Zaragoza y del Bajo Aragón. Consideran que, en Barbastro, se produjo un incremento; sin embargo, al no proporcionar información adicional, Ignacio de Asso, no se enfoca en la misma. Para ello voy a reproducir un párrafo de un viajero que pasó por la ciudad de Barbastro en 1794 y que habla de la importancia del cultivo de este árbol en el Somontano, y además de la variedad Empeltre.

... está tan plantado como pudiera en Valencia o Cataluña; el plantío fuerte es el olivo, habiendo cosechero de mil arrobas; este ramo estu-

vo sin dar mucho hasta que don Gerónimo Comás, caballero hacendado, empezó a podarlos y plantar empeltes: burlóse el vecindario de este hombre a quien debe Barbastro su felicidad. Así sucede en otras partes. Los empeltes se hacen así: se corta una oliva a raíz, y el segundo año se empeltes de canutillo y de escudete. Pero es aquel mejor. El escudete debe ser de oliva empeltada. Se empelta cerca de tierra.

Estos también se hacen en plantel, a saber, pedazos de raíz se entierran ligeramente, se empeltan al segundo año y se trasplantan cuando son como una vela recia o bugía; si se plantan en secano, se plantan con sazón y se riegan bien en agosto. Y si es regadío, se deben regar en agosto y septiembre, o siempre que estén secos en el monte. Se debe recoger el agua de avenidas al pie del olivo hasta que se embalse; en el regadío no se debe embalsar (Buil, 1997: 87-88).

Este viaje, publicado por León Buil como “Viaje por el

Alto Aragón”, es un informe manuscrito que se halla en la biblioteca del Palacio Real de Madrid. El informe relata, a modo de diario, un viaje realizado por el Alto Aragón en el mes de noviembre de 1794. La tesis de Daumas sostiene que el autor es el teniente visitador Bernardo López (Daumas, 1976). Según León Buil, su autor fue probablemente Francisco de Zamora, quien actuaría como enviado real para notificar el estado de las defensas en las poblaciones altoaragonesas, especialmente en las pirenaicas y más cercanas a la frontera.

Según este testimonio, en Barbastro, en 1794, cuatro años antes de la obra de I. de Asso había cosecheros de más de 1.000 arrobas. Si interpretamos que hay varios cosecheros de 1.000 arrobas, tal y como parece indicar Francisco Zamora, la cifra de Ignacio de Asso de que el partido de Barbastro producía 5.400 arrobas se queda muy corta.

Sin quitar importancia a los datos aportados por Ignacio de Asso, debemos preguntarnos ¿Qué fiabilidad tienen? Asso era consciente de que los datos que aportaba no eran del todo cier-

tos. Explica sus dudas con la cosecha de 1787, cuya información se proporcionó al intendente del reino Antonio Ximénez Navarro. Pero Asso considera los datos del intendente poco fiables. Para demostrarlo hizo el cálculo del consumo de aceite de Aragón, empezando por saber el consumo de la población. Teniendo en cuenta que la población del Reino alcanzaba los 625.000 individuos, considera que unos 502.000 consumen aceite aragonés. Hábilmente, Asso descuenta a los no consumidores de aceite y a aquellos que los consumen de otras regiones, como los de la zona de Albarracín, que lo gastaban de Andalucía. Asso, afirma que cada individuo consumía dos arrobas de aceite anuales en cocina y alumbrado. Multiplicada esa cifra por el medio millón de consumidores, obtenía la cifra de gasto de aceite del reino: más 1.000.000 de arrobas. A pesar de que esta cifra doblaba con creces a la cifra oficial de producción, aún la seguía considerando baja, porque:

Donde se vive con mucha estrechez, no se gasta si no arroba por persona, habrá

otras muchas donde exceda la proporción de 2 arrobas por individuo, y esto se corrobora atendiendo al consumo, que hace un niño, que según la práctica del país se alimenta con sopas repetidas 2, o 3 veces al día; pues sacando bien la cuenta se hallará, que necesita media arroba por año (Asso, 1798: 192).

Pero además

Añádase a lo dicho el mucho aceite, que se gasta en las lámparas de las Iglesias, suponiendo 4 arrobas por cada una, que arda día y noche; y asimismo las considerables... (Asso, 1798: 192).

Los datos de Barbastro se los proporcionó un “Un sujeto residente en Barbastro, que tiene motivos para conocer las producciones del partido”. Así, como en otros lugares ha extraído los datos de libros de diezmos y alfardas, Asso toma los datos de un “sujeto”. Y hace constar la poca fiabilidad de dicho “sujeto”.

Hay que tener en cuenta que la ocultación estaba a la orden del día. Según los datos aporta-



dos por el Intendente, el ocultamiento de producción a las autoridades sobrepasaba el 70%.

A pesar de este aumento de producción, los precios del aceite eran elevados. Durante la segunda mitad del siglo XVIII la subida fue constante y en los últimos años descontrolada.

Para conocer cómo era el panorama de la obtención del aceite en Barbastro, a finales del siglo XVIII, contamos con una memoria muy interesante redactada por Pedro Loscertales Beranuy. Este ilustrado barbastrense ha sido estudiado por Galindo y Nieto (Berenguer 2003, Nieto 2004) a partir de la documentación del Consejo de Castilla.

Loscertales presentó un proyecto al corregidor de la Ciudad de Barbastro, Miguel Fernández de Zafra, describiendo el estado de la ciudad y sus propuestas para mejorarla el 30 de junio de 1785. Al mes siguiente, otro original del proyecto lo entregó al conde de Floridablanca en el Real Sitio de San Ildefonso<sup>7</sup>.

Loscertales, al igual que Ignacio de Asso ya menciona que el aceite del partido de Barbastro no era muy apreciado a causa de extraerse el fruto de los “royales y también porque el fruto se dejaba largo tiempo en los alгорines” (Asso, 1798: p. 140).

Según él, el problema radicaba en los estiajes del río Vero que accionaban los ruejos del molino de aceite de la ciudad. Estos provocaban que la capacidad de molturación se viese mermada y entonces se accionaban con caballerías, resultando más lento y caro. Loscertales plantea solucionarlo con la construcción de un pantano que abasteciese de agua la acequia molinar. Ante la incapacidad de los molinos de aceite para molturar la oliva, Loscertales no duda en confesar que él y otros productores de la ciudad se han fabricado pequeñas prensas. Finalmente, propone que se elimine el monopolio de la ciudad sobre la molturación de aceite y que haya libertad de producción.

---

(7) José Moñino y Redondo, Conde de Floridablanca, uno de los personajes más importantes de la historia de España, nacido en Murcia en 1728, abogado de los reales consejos, fiscal del Consejo de Castilla y primer secretario de Estado de Carlos III.

Desde Madrid, buscaron a quien pudiese leer el informe y dar un juicio sobre las propuestas de Loscertales. Se designó para ello a la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Aragón, quien nombró, entre sus miembros, al graense Vicente de Heredia.

En su informe, la Real Sociedad Económica entiende el problema de falta de agua para la molienda. A pesar de ello, no duda en exponer que Loscertales, en este asunto, intenta justificar la construcción de un molino particular contraviniendo las ordenanzas de la ciudad.

Con ello, no solo evitaba pagar una tasa por moler, sino que, probablemente, cobrar en su molino por permitir moler a otros convecinos. En realidad, Loscertales se anticipaba al nuevo sistema liberal, aunque en algunos lugares de Aragón había molinos privados conviniendo con concejiles.

Pero la Sociedad es más prudente y advierte a Campomanes de la realidad en Barbastro: “*Hai 4 molinos públicos y son pocos los años en que la abundancia de oliva sea tan grande que los mantenga abiertos pasado el mes de mayo*”. 🌿🌿🌿🌿

## LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE BARBASTRO EN LA EDAD CONTEMPORÁNEA

**E**l proyecto de Loscertales no se llevó a efecto, pero la expansión del XVIII continúa con vigor en el XIX. La progresión está fuera de toda duda, aunque tenemos escasas noticias del volumen de producción. Iniciada la revolución liberal, los monopolios feudales desaparecieron y los medios de producción, los molinos de las ciudades y de la iglesia, fueron vendidos.

Una vez liberalizado el mercado, la producción de aceite siguió aumentando, hasta que a mediados del siglo XIX es el segundo sector industrial en Aragón, representando un 9 % en 1863 del total nacional (Germán, 1990: 194).

El aceite que se produce en Aragón, es un aceite de calidad, destinado al consumo de mesa; es característico de la producción del Noreste peninsular, en

contraste con el aceite andaluz, usado fundamentalmente para fines industriales. Uno de los problemas de esta época era transportar la producción de aceite a los mercados nacionales e internacionales. Cuando aparece el Ferrocarril, en los informes del proyecto de la línea de Tardienta a Huesca realizado por la Junta de Agricultura, Comercio e Industria de la provincia, que lleva fecha de 7 de febrero de 1862 y está firmado por Ambrosio Voto Nasarre, Vicente Ventura y Juan Tello, se resalta la importancia de transportar la producción de aceite, el vino, los cereales, la ganadería, las harinas, el carbón y la madera. Y se especifica, por ejemplo, que “el aceite se cosecha en la parte llamada Somontano, cuyo punto de afluencia es Huesca” (Germán, 1990: 194).

Esa expansión se vio frenada a final de siglo. Un informe elaborado por la Cámara de Comercio zaragozana en plena depresión (1890) constataba el descenso productivo que se había producido en la zona durante los años ochenta (1882-1889), comparando la situación con la década anterior (1874-1882), y consideraba que la producción

de aceite había descendido un 75 %.

Durante el siglo XX se inició la recuperación a los niveles anteriores al final del siglo XIX. En el transcurso de la I Guerra Mundial, España empezó a abastecer un mercado que antes de la guerra era atendido por Italia. En ese momento se inicia una polémica por parte de los comerciantes e industriales de Cataluña y Aragón, quienes proponen que se limite la exportación a granel en favor de la marca registrada. Por otro lado, los grandes olivereros andaluces partidarios de la venta a granel propusieron que se gozase de total libertad. En esta época conocemos que parte de la producción de Barbastro fue a parar a Italia (Celaya, 1986).

Esta expansión también la conocemos por el número de prensas hidráulicas extendidas en Aragón. En el año 1900, las 24 prensas hidráulicas aragonesas representaban el 4,8 % del total español; en 1915 alcanzaron las 132 y suponían el 10,2 %.

La industria aceitera aragonesa especializada en la exportación de aceites finos —al igual que los aceites catala-

nes— se benefició de la gran diferencia de cotización existente, desde finales de siglo, entre los aceites finos y los corrientes. Sin embargo, a partir de 1912 y 1913 se inició en Francia e Italia la industria de neutralización de los aceites. Los aceites refinados se expandieron con éxito también en España (desde 1914 y 1915), propiciando el mayor desarrollo del sector aceitero andaluz y la pérdida de los tradicionales mercados del aceite aragonés. El sobreprecio que obtenían los aceites finos aragoneses sobre los andaluces se redujo a mediados de los años veinte al 10 o 15%, provocando en ese momento el estancamiento de este sector. En los años siguientes, el sector aceitero aragonés experimentó un importante crecimiento, especialmente localizado en el Bajo Aragón turolense, provincia que concentraba más de la mitad de las prensas hidráulicas existentes en Aragón (Germán, 1990:194).

La expansión continuó durante 1930-35, que se vio truncada por el estallido de la Guerra Civil (1936-39). En la posguerra, época del racionamiento y autarquía, algunos molinos

funcionaron de forma ilegal, moliendo el grano y la oliva que las gentes ocultaban y reservaban para su propio consumo, arriesgándose a las multas que les podían imponer.

En 1930 hubo una reunión convocada por la Comunidad de Labradores de Barbastro, donde se trató la fusión de los molinos aceiteros de las Asociaciones Agrícolas existentes en Barbastro. Esta reunión fue presidida por Quintín Montaner, quien señaló que había participantes que no eran propietarios, condición indispensable para formar parte de un sindicato agrícola y que, además, estaba terminantemente prohibido. Para Montaner, los sindicatos de Barbastro, funcionaban como sociedades anónimas con repartos de beneficios incluidos entre personas que no eran propietarias.

En las asociaciones había partícipes que no eran propietarios, condición indispensable para formar parte de un sindicato agrícola, o se repartían beneficios, lo cual estaba terminantemente prohibido. Para Montaner, los sindicatos en realidad funcionaban como unas sociedades anónimas. Esto se venía desarrollando al

amparo de una ley que en el momento de su promulgación era muy amplia de miras con el fin de proteger a los productores de los “acaparadores”. Más tarde, se concedieron prerrogativas y beneficios que solo disfrutaban los sindicatos, como subvenciones del Estado, exención de tributos, reducción de interés en operaciones de crédito, etc.

Montaner explicaba que había oído muchas veces quejas de los labradores contra los acaparadores porque se unían para comprar sus productos. Consideraba que en realidad estos “acaparadores” no hacían más que enseñarles, con ejemplos prácticos, que sabían unir-se mejor que el labrador y que eran muy buenos comerciantes. Por consiguiente, proponía para la fusión de estas sociedades y el ingreso en la Asociación únicamente a aquellos individuos que no pertenecían a ninguna entidad de: propietarios, aparceros y arrendatarios.

Ante el proyecto, algunas voces consideraban el inconveniente, por el aumento de precio, que se les dio a las acciones de una de las entidades. Montaner consideraba que ese no po-

día ser ningún obstáculo. Para no perjudicar a nadie, sugería una tasación del local, maquinaria y demás enseres, y una vez sumado el activo, se haría lo mismo con el pasivo. Posteriormente, se restarían las dos sumas y el resultado sería el capital social, que, dividido por el número de acciones, daría el valor de cada acción. Consideraba que hacerlo de otra forma sería separarse de la razón, pues nadie ignoraba que todo se depreciaba y en especial la maquinaria, por eso las sociedades bien organizadas destinaban una cantidad anual para amortización; de no hacerlo así llegarían a encontrarse con un activo poco saneado.

En cuanto al local, tendría que ser de nueva planta, con terreno suficiente para seis prensas, cien o más algarines, otras tantas pilas para aceite y otros proyectos relacionados con el almacenaje de productos.

Las aportaciones deberían ser amortizables y, una vez llevadas a cabo, tendrían una igualdad en la participación. De esta manera, se le proporcionaría una forma de sindicato, evitando la tradicional salida de muchos individuos que al de-

batir esta cuestión decían: “Ya lo defenderá fulano, quien tiene más que perder que yo”.

Debían aprender de algunos Sindicatos de Navarra, Catalu-

ña y Zaragoza que habían logrado resistir mejor las malas coyunturas y no tener que solicitar favores por la compra del producto. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

## EL MÉTODO DE OBTENCIÓN DE ACEITE HASTA LA MECANIZACIÓN DEL SIGLO XIX

### El cuidado de los olivares

Los olivares exigen una gran dedicación. En el pasado estos árboles eran muy apreciados, llegándose a consignar los cuidados en escrituras de compraventa de los olivos: era necesario limpiar —uno a uno— los olivos y podarlos cada año; las olivas se recogían en invierno, en diciembre y en enero; y se extendían mantas bajo los olivos para recoger las aceitunas que caían al varear el árbol.

En algunos casos particulares los olivares se arrendaban. Uno de estos contratos nos describe los trabajos al que el arrendatario se comprometía. En 1577, Felipe de la Sierra contrataba a Antón de Turmo durante tres años para que le cuidase un olivar en la partida de Vacamuerla. Entre las

obligaciones de Turmo estaban el romper y *mantornar* en los tiempos que se acostumbraban, es decir, mantener los campos limpios y podar las oliveras. También se comprometía a hacer la *guebra* el primer año, es decir, a labrar las oliveras. Contemplaba el contrato la posibilidad de sembrar trigo; en ese caso, el arrendatario se comprometía a *abalsar* las oliveras estando el sembrado, es decir, no podía sembrar hasta el mismo pie de las oliveras, debía dejar el espacio de las raíces sin sembrar.

Si no cumplía, el arrendatario, podía encargar estos trabajos a costa del arrendador. Por todo ello, se reservaban tres reales.

En la labor de la cogida de las olivas participaba todo el núcleo familiar, tanto mujeres como niños. En Barbastro se va-

reaba con la particularidad, de que en Alquézar, se utilizaban unas escaleras muy largas, de madera de chopo, a causa de la variedad del olivo *Alquecerana* que suele hacerse muy vertical. Las olivas eran transportadas al molino, en carros o a lomos de caballerías. Este proceso que se llevaba a cabo en el molino no difería al de otros lugares. Había dos fases bien diferenciadas: molienda y prensado. Pero lo primero que se debía hacer es separar las hojas de las olivas.

Contamos con un testimonio inédito de cómo se producía el aceite en Barbastro en la primera mitad del siglo XX. Se trata de un artículo de Román Celaya Puyuelo, que entre otros muchos trabajos fue operario de la Olearia Barbastrense<sup>8</sup>:

El olivo es una planta arbórea cultivada desde la antigüedad, sus hojas persistentes, opuestas, ovales, brillantes, de color verde oscuro por el haz y blanquecinas por el envés. Da una flor monopétala pequeña con tonalidad blanco verdosa. El día 25 de marzo, día de la

Virgen, a las 12 horas, dan vuelta las hojas y la planta queda engendrada, tiempo después aparece la flor llamada “muestra” y en el mes de junio cae la cascarilla de la flor, quedando la olivita que ya en agosto se produce la “tria”.

Entre San Miguel y El Pilar (29 septiembre/12 octubre) se recolectan las olivas destinadas a verdeo que se ponen en cubas con agua alcalinizada y un poco de sosa cáustica; después se lavan y se ponen en toneles con agua salada al 80 %, queremos decir 80 gramos de sal por cada litro de agua, se las puede adobar con tomillo, cenojo y/u otras hierbas aromáticas.

Por mediados de diciembre se recolectan las destinadas a la obtención del aceite que es el mayor porcentaje y se viene diciendo que quien las recolecta antes de Navidad, deja el aceite en el olivar (Celaya, 1986).

Una de las cosas que más sorprende a las personas de edad avanzada que han recogido

(8) Román Celaya firmaba con un seudónimo s.m.g.n.r.



do la oliva en la comarca, es que la oliva se empieza a coger actualmente para todos los Santos, y antes, como indica Román Celaya, se hacía después de Navidad.

Aquí en el Somontano/Sobrarbe ya hemos dicho que nos abunda el injerto y la verdeña, ésta es añeja y también tenemos el Blancal. Las cosechas son ciclos de 4 años: uno, de abundante fruto y sano, otro de media cosecha, otro de agusanadas y el 4º cosecha nula. La verdeña añeja, un año al completo, más que hojas, y luego 4/6 años nula.

Las plantaciones se pueden propagar por semillas; pero lo normal es transplantar ramas/tronquitos. El suelo le es indiferente al olivo; ya hemos dicho antes que algunos se hacen de más de mil años, les ataca la mosca, la polilla, la cochinilla y la fumagina. Los tratamientos químicos hasta ahora son poco eficaces.

En la partida de Los Alcanetos, hay un olivar que, en 1.930, su propietario rascó los troncos y les puso una capa de cal, le dijeron los ve-

cinos que aquello iba a suponer la muerte de las plantas y, por contra, cada año era más abundante su cosecha (Celaya, 1986).

### **La limpieza de las olivas en el molino de aceite**

Las olivas, una vez recolectadas, en la molienda se debían limpiar, se depositaban en los algrines y cada labrador debía esperar turno. Posteriormente, se colocaban en los ruegos donde se molían para obtener la “pasta”. En la segunda fase, la pasta se colocaba en las esterillas de esparto para formar el “pie”. Estas estelas de esparto, con la pasta, se colocaban en la solera de la prensa. Mientras se preparaban los capazos, otro hombre derramaba agua hirviendo sobre esta columna. Al accionar el tornillo de la prensa, la presión ejercida en el “pie de olivas”, depositado sobre la solera, hacía que manasen los dos líquidos que caían por un canutillo a una pila de piedra. Allí, el aceite permanecía sobre el agua y con un cazo de cobre iban retirándolo a otra pila donde reposaba y se purificaba por decantación.

Las impurezas se iban al fondo. El aceite limpio lo trasladaban a los botos de piel de cabra con los que el productor transportaba su producción (Pallaruelo, 243-245).

Las impurezas que quedaban en el fondo de las pilas eran “las murgas” y servían para fabricar jabón. El cospillo también resultaba útil, ya que lo usaban como combustible y —mezclado con otros productos— servía también de alimento para los cerdos.

El encargado de dirigir las tareas era el maestro del torno y sus ayudantes, los paradores, eran los encargados de preparar los capachos.

A lo largo de los siglos se han producido diversos tipos de *ruejos*, prensas y métodos de obtención de aceite. En el siglo XVIII, en Barbastro, la escasez de almazaras o la insuficiencia de las mismas obligaba al entrojado o almacenamiento de la aceituna recolectada en almacenes o en los propios patios de las almazaras durante muchas semanas e incluso meses. Así, el fruto fermentaba y se obtenía un aceite de rancio y desagradable sabor. Ya hemos visto que Ignacio de Asso y Pedro Loscertales eran

conscientes del problema. Pero la ciudad de Barbastro, propietaria del molino y que tenía el derecho de la molienda (a excepción del molino del cabildo eclesiástico) no deseaba molinos privados, porque la molienda de la aceituna era uno de sus ingresos más importantes.

### El prensado

El molino de la ciudad de Barbastro contaba con seis *fustas* o prensas. No sabemos cómo era la muela, posiblemente, igual que en otras localidades, y se fue renovando. Las muelas, o como dicen en Aragón *ruejos*, más antiguas, estaban formadas por una base de piedra llamada *empiedro* o solera, sobre la que giraba, en un eje central, otra piedra cilíndrica denominada muela. La muela del molino de la ciudad de Barbastro era hidráulica. A lo largo del siglo XIX, esta muela cilíndrica se fue sustituyendo por otras de forma troncocónica, disminuyendo la superficie de contacto. En los molinos aragoneses, catalanes y valencianos, el tamaño de las muelas era mucho menor que en los molinos andaluces, que solían tener un metro.

La energía que movía las muelas era, generalmente, de tracción animal, de una o varias caballerías, con un rendimiento tan bajo como 4 fanegas. Por ello se buscó el accionamiento con energía hidráulica. Tenemos noticias de que el párroco de Fornillos hacia 1725 había adaptado molinos a esta fuerza motriz.

En Barbastro, hasta el siglo XX, se utilizaron las prensas de libra, también llamadas de viga o de *fusta*. La familia Noguero de Barbastro, cuyo molino antiguo, situado en la calle Las Fuentes, perteneció hace un siglo y medio a la ciudad de Barbastro, ha explicado que en la

última reforma del molino (ahora vivienda) utilizaron los restos de las prensas de viga para el tejado. Pero podemos encontrar otros tipos de prensas por los pueblos de la comarca.

Las prensas de viga utilizan para la presión la ley de la palanca. De modo que, un tronco o viga, de 12 a 20 metros, que se apoya en dos sólidos pilares de sillería, es quien ejerce la presión. Los pilares también podían ser de madera y tenían unas ranuras longitudinales, donde se introducían las cuñas de apriete. La potencia del mecanismo era ejercida en su extremo contrario, donde se hacía



Fig. 3. Prensa de libra de Puy de Cinca. De principios del siglo XIX se conserva en la actualidad en la calle de las Fuentes de Barbastro. Autoria: Juan José Nieto Callén.

subir un husillo roscado a una tuerca y fijado a un macizo pétreo, llamado quintal. En la parte inferior de la viga, a un metro o metro y medio de distancia del apoyo, se colocaba la solera y es donde los capachos con la capa de masa de oliva recibían la presión. La solera, hecha normalmente de piedra, tenía un canal o reborde destinado a recoger el líquido obtenido. Desde aquí se conducía a unos pocillos donde, por decantación, se separaba el aceite del agua resultante. De este tipo de prensa se han conservado algunos ejemplares en la provincia de Huesca e incluso se han musealizado. En Barbastro, en la calle Fuentes, se encuentra la prensa de Puy de Cinca con la fecha de 1818. Estas prensas, se siguieron utilizando en el mundo rural hasta avanzado el siglo XIX. Por ejemplo, en Castilsabas hay una prensa que mide 12 metros de longitud y que cuenta con una inscripción donde aparece la fecha 1886.

### **El prensado con las nuevas prensas hidráulicas**

Las prensas de viga o de *fusta* fueron paulatinamente susti-

tuidas por las prensas de fundición férrea, pero hasta 1930 la energía utilizada en la mayoría de las almazaras fue la fuerza del hombre y para la molienda la fuerza animal.

Las nuevas máquinas de fundición fueron básicamente de dos tipos: mecánicas e hidráulicas. Las mecánicas tenían dos o cuatro columnas, por donde corrían las guías, que aguantaban un plato circular. El cargo se colocaba sobre una *regalfa* de hierro, bajo el husillo y el plato compresor. El movimiento se realizaba mediante fuerza humana que hacía descender el husillo. Una de estas prensas está en Pozán de Vero, en un parque; y otra, ya incompleta y abandonada, en Mipanas.

La introducción de la prensa hidráulica fue la gran revolución. Esta máquina inventada por el ingeniero inglés Joseph Bramah (1748-1814) estaba fundamentada en la Ley de Pascal.

Fue el ingeniero Agustín de Betancourt (1758-1824), quien obtuvo en 1797 la patente para su explotación industrial. Esta máquina se incorporó inmediatamente a una colección de modelos realizada para el Real Gabinete de Máquinas de Madrid.

La prensa de Bramah es de las primeras que aparecen en la Descripción de las máquinas de más general utilidad que hay en el Real Gabinete, establecido en el Buen-Retiro y realizado por el ingeniero Juan López Peñalver (1763-1835). De estas prensas se comercializaron numerosos modelos diferentes en Madrid y Barcelona. Algunas de ellas aún funcionan, y son las más extendidas en los molinos musealizados.

En Buera, durante la restauración de uno de estos molinos de prensas hidráulicas, aparecieron los calces de una prensa de libra y se decidió su reconstrucción junto a la instalación hidráulica. Ahí, podemos ver la evolución, que han seguido muchas localidades, en la modernización de estas instalaciones. En cambio, en Bierge se conserva la instalación hidráulica antigua junto a las nuevas maquinarias de sistema continuo, instaladas hace veinte años por Pionalisi.

Román Celaya describe el funcionamiento de las prensas hidráulicas:

Con el paso del tiempo todo se fue modernizando,

llegaron las prensas hidráulicas que hacían una presión de hasta 400 atmósferas, primero inyectaba la bomba grande que, el cargo subía más deprisa y cuando ya había más resistencia, disparaba automáticamente el dispositivo de cerrar la grande y abrir paso a la pequeña que, era más lenta, pero que prensaba hasta dejar seco el orujo. Además de las prensas hidráulicas llegaron unos molientes gemelos que les llamaban “Los Italianos” que dejaban una pasta finísima, muy molturada la aceituna pasando a la batidora; – en resumen que parece no había ya cosa mejor, pues estos caldos pasaban al cuarto piletas donde por el sistema de cantimplora iba pasando el aceite a otra que, en la última ya era un aceite como una miel, limpio, filtrado, lampante y se empezó a obtener aceites de un grado y menos.

Ahora por 1.980 parece ser que tendrá futuro un moderno sistema de extracción que, pasan las aceitunas a un triturador y ya seguidamente por una tubería sale

el aceite y, por otro lado, sale el orujo.

[...]

Queremos matizar lo del aceite virgen, insistimos en que si la almazara está con los 25° de temperatura en todas las dependencias, que las aceitunas no están agusanadas ni amasegadas, que además las hemos lavado antes de entrar en la tolva y por fin son de la variedad de injerto, nos encontraremos que si ha habido una buena molturación y el “Santón” ha dado su V°.B°, veremos que esa pasta dulcemente, por si sola va entregando el aceite lentamente, baja a la pastera, y es entonces, con un cazo se va recogiendo este aceite que le llamamos virgen porque no ha tocado ningún metal ni capachos-espartos y es un néctar que el hombre puede estar bien orgulloso. Ya se ha dicho que el aceite es delicadísimo, aunque no sea virgen, solo acepta vasijas vidriadas, sin cascarillas ni taras, un simple mucílago puede estropear toda la piletta, igualmente un trocito de piel de naranja, dará gusto a todo el aceite del depósito.

[...]

Para extraer debidamente, estas prensas hidráulicas, - ejercen una presión de hasta 450 atmósferas que al principio caiga la bomba grande que sube muy deprisa inyectando más cantidad de agua en el pistón, luego automáticamente se dispara, queda cerrada la grande y abre la bomba pequeña que inyecta menos agua, va más despacio, pero hace marcar el manómetro hasta 450 atmósferas; es un poco espectacular el cambio de la bomba grande a la pequeña.

En cierta ocasión, en la almazara del “droguero” de Belver de Cinca, el santón se distrajo cuando la bomba pequeña seguía inyectando y el pistón rompió el cabezal de la prensa e hizo gran agujero en el techo de la almazara.

[...]

En esa acompasada presión vemos cómo el aceite se desliza por los capachos hasta el suelo de la vagoneta con un tubo despedidero al cuarto piletas bien acondicionadas de baldosilla y empezando a llenarse la n.º 1, siguiendo a las restantes por

el sistema de cantimplora; - así vemos que en la 6a o 7a ya tenemos el aceite filtrado, limpio, lampante y dispuesto a la venta-consumo. Estas piletas vienen a ser de una capacidad de 500/600 kilos. Repetimos que en las últimas piletas ya tenemos el aceite clarificado y descansando, auténtico néctar que decíamos antes, saludable, curativo y de gran alimento a los humanos.

Omitamos que, las vagonetas habían sido llevadas

junto a la pastera donde los capachos se rellenan de la pasta, aceitunas debidamente molturadas, haciendo una pila de unos 80 capachos, altura ajustada a la luz entre columnas de la prensa. Normalmente, quien hace la pila, hombre alto con experiencia de subir la pila de capachos totalmente vertical, porque puede darse la circunstancia de resbalarse un capacho con otro y se descompone la pila. Ocurre muchas veces cuando las aceitu-



Fig. 4. Sala de prensado de la Olearia Barbastrense.  
Foto publicada por Román Celaya Puyuelo en 1986.



nas eran agusanadas, pasta muy escurridiza.

Cuando la prensa ya ha cumplido, se saca la vagoneta y se lleva a la depen-

dencia donde se descapaza, quitar el cospillo u orujo del capacho. Hasta aquí es la extracción de aceite de oliva (Celaya, 1986). 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

## LAS FÁBRICAS DE ACEITE DE OLIVA DE BARBASTRO EN EL SIGLO XIX Y XX.

**D**esaparecidos los monopolios del antiguo Régimen, se dio paso a la construcción de molinos y fábricas de aceite por iniciativa privada. En las localidades pequeñas subsistieron pequeños molinos encaminados a moler las producciones locales. Los productores locales, en muchas ocasiones, eran los propietarios de dichos molinos y formaban pequeñas sociedades.

No tenemos datos de la evolución en el siglo XIX, pero siguiendo la tónica general del país, se considera que en los cuatro lustros (1888-1920) la aceituna ocupó un lugar privilegiado en la demanda alimenticia, lo que se tradujo en el aumento de las exportaciones a Italia y ultramar.

El conflicto bélico de la Primera Guerra Mundial acentuó el proceso. El desabastecimien-

to del mercado por los italianos fue cubierto por los españoles. Las exportaciones, pese a la reglamentación legislada en su contra, alcanzaron cotas desconocidas y los beneficios fueron superiores a los costes. Las ganancias de los propietarios y exportadores fueron cuantiosas, lo que llevó a extender el cultivo y modernizar los molinos.

Conocemos algunos datos de la exportación de aceite del Somontano correspondiente al año 1920. En marzo y abril de 1920 desapareció el Ministerio de Abastecimientos y en septiembre la Comisaría General de Subsistencias, que se encargaba del abastecimiento nacional de sustancias alimenticias y primeras materias. En ese momento, los productores de la ciudad E. Masgrau y Teresa Español tenían en depósito cantidades importantes de aceite para

la exportación. Durante ese período de transición se decidió la vigencia de los depósitos de aceite de oliva, constituidos en garantía de las exportaciones autorizadas con arreglo a las Reales órdenes del suprimido Ministerio de Abastecimientos. El 29 de septiembre de 1920, se acordó poner a disposición de la Dirección General de Agricultura de Minas y Montes todos los depósitos de aceite de oliva constituidos en garantía de permisos de exportación, ordenándose a la vez que se donaran los gastos que por concepto de custodia y almacenaje correspondiesen.

Los principales productores de aceite de la ciudad y de la provincia pasaron a declarar las cantidades de aceite y solicitar los bonos para la exportación. Entre las solicitudes destaca la de José Masgrau Pastells que tenía depósitos de 74.000 kgrs. en Barbastro. Además, través de otras marcas de aceites de Barcelona, como “Juan Roca S. en C. Aceites”, exportaban aceites. En la declaración de esta marca de fabricantes de la ciudad Condal expresan que tienen 244.601 kgrs. de aceite preparados para exportar, de los cuales

56.134 kgrs. eran a cuenta de E. Masgrau, 50.663 kgrs. por cuenta de Rafael Roldán de Granada y 16.707 kgrs. de Roig y Félez de Alcañiz. Miguel Pomar, vecino de Alcampell, arrendatario de una fábrica de Tamarite de Litera, declara, 4.891,40 kgrs.

Teresa Español Laclaustra declara 100.500 kgrs., pero el Ministerio de Agricultura descubrió a través de José Baú de Tortosa que tenía preparados 150.000 kgrs. de aceite para la exportación. Al no declarar esos 150.000 kgrs. de aceite mediados por José Baú de Tortosa y que estaban en Barcelona, Teresa Español fue amonestada por varias minutas, por el Ingeniero Jefe de la Provincia y por el propio Gobernador de la Provincia de Huesca. La industrial barbastrense respondió que ese aceite era responsabilidad de José Baú de Tortosa, que incluso se había hecho, por la administración, escritura notarial a nombre de la firma tortosina y que, por lo tanto, declinaba la responsabilidad. Parece que no fue multada, pero sí se mencionan fuertes cantidades de aceite suyos que fueron adquiridos por el ministerio, y debemos suponer que debió ser menos ren-

table que si hubiese conseguido exportarlo.

Se conserva un inventario de molinos de 1931 en el cual faltan varias localidades, incluida la capital, pero que nos arrojan molinos de aceite en al menos 164 localidades de la provincia. El partido de Barbastro contaba con 58 establecimientos: el de Benabarre 42, el de Boltaña 22, el de Fraga 21 y el de Huesca 22 (posiblemente en torno a 45). Se desconoce el nivel de producción de todos ellos. Barbastro, según los datos de este inventario, era la localidad que contaba con más establecimientos, ocho; con dos molinos había 16 localidades, con tres fábricas había 4 localidades, con cuatro y cinco tornos, 4 localidades. Llama la atención lugares de escasa población como Ilche, Mipanas, Roda de Isábena y Secastilla con tres establecimientos, Bárcabo y Olsón con cuatro establecimientos cada uno o Graus y Hoz de Barbastro con cinco establecimientos.

Al terminar la Guerra Civil, todos estos establecimientos tuvieron que solicitar el acta de reapertura, que incluía una revisión técnica con la declaración de la maquinaria de que

disponían. Gracias a estos expedientes se ha podido reconstruir la historia de algunos establecimientos de Barbastro.

Según este inventario de 1931, había en la ciudad ocho fábricas. Unas eran establecimientos modestos, otras, como “la Olearia”, eran establecimientos de gran capacidad. A continuación voy a describir algunos.

### La fábrica de Leopoldo Puig

Acacio Leopoldo Puig figura en el inventario de molinos de 1931. Desconocemos cómo llegó a Barbastro. Tenía una fábrica de aceite fino, construida en el año 1918, que estaba situada en la carretera de Huesca. La fábrica fue incautada antes de la Guerra Civil; tenía tres prensas, una la destrozaron, la otra la arrancaron y vendieron a un comité. En 1939, Leopoldo Puig, solicitó el traslado de una fábrica de orujos de Larraaga (Pamplona). Se le concedió autorización, pero un año después la instalación no la había realizado y el ingeniero Jefe de Huesca informó que no se habían cumplido las condiciones de la concesión y las consideró

caducadas. El replanteamiento vino dado porque se calculó que, con esta fábrica serían tres las fábricas de aceite de orujo, con una capacidad de 30.000 kgrs. diarios y, por tanto, un exceso para la producción de oliva de Barbastro.

Tras la Guerra Civil, esta fábrica representaba a Aceites Aragón y no solo, Leopoldo Puig, tenía arrendada esta fábrica, sino otras de la ciudad. También, fabricaba jabón, y sabemos que en el año 1951 tenía dos prensas y podía molturar 800.000 kgrs. de aceituna y producir 200.000 kgrs. de aceite y 320.000 de orujo graso. Arrendó también la fábrica “Hijos de Francisco Curto”, que producía 11.000 kgrs. y almacenaba 50.000 kgrs. Asimismo, en el año 1950, arrendó la fábrica de Felipe Sallán Cornel, que estaba en la carretera Graus, y molturaba 8.000 kgrs. en 8 horas con un almacenamiento de 140.000 kgrs. En 1939 tenía una prensa.

La fábrica fue adquirida por Daniel Cortes Mur, casado con Dolores Padrós Clavero, el 10 de noviembre de 1945, ante el notario de la ciudad, José Mur Sedano Arce.

## Aceites Noguero

La fábrica de otro importante productor actual de aceite de Barbastro hunde sus raíces en el siglo XIX. Se trata de Aceites Noguero. Durante la desamortización de Madoz el molino de la ciudad de Barbastro, que era de aceite y de harina, se vendió. A principios del siglo XX pertenecía a la familia Español. La propiedad se partió en dos en el año 1931, cuando se vendió la parte que fabricaba aceite. El molino de harina se convertirá con el tiempo en la harinera “La Verense”.

La marca actual fue fundada por Ángel Noguero Pardina, natural de Planpalacios, casado con Mariana Gabás Montaner, que empezó su actividad comercial en Saravillo, donde nacería su hijo Fernando Noguero Gabás. El negocio prosperó por el gran número de personas que se habían establecido allí, temporalmente, para la construcción de las infraestructuras hidráulicas que desviaban el agua desde las presas del Cinca y Cinqueta a las centrales eléctricas. En 1931, compró el molino de aceite de la calle los Cubos de Barbastro a las hermanas

Teresa Español Laclaustra, casada con un militar llamado Joaquín Arrizabalaga Gallego, y Candelaria Español Laclaustra. Durante la Guerra Civil la familia se refugió en Bielsa y fue atrapada en la “Bolsa de Bielsa”. Finalmente, tuvieron que salir por los puertos a Francia, regresando por la frontera de Irún terminada la guerra.

Con gran trabajo volvieron a poner en marcha la fábrica de aceite que había sido incautada durante la Guerra Civil. En los documentos basados en la solicitud de reinicio de la actividad, fechados el 11 de febrero de 1939, se declaró que el edificio de la fábrica se había construido en 1914 (debió ser una reforma) y la maquinaria se valoró de la siguiente manera: una prensa hidráulica marca Salvatella, valorada en 12.000 pesetas; un rulo, “estilo italiano”, valorado en 4000 pesetas; una trituradora valorada en 2000 pesetas; un motor eléctrico valorado en 2.000 pesetas; además, de transmisiones y demás accesorios valorados en 3.000 pesetas.

Fernando Noguero, su actual propietario, nos cuenta que la maquinaria se compró a una fábrica de Albelda. Y una de las

condiciones de la compra fue trabajar, el primer año, en las instalaciones del vendedor, ya que no daba tiempo al traslado e instalación de la maquinaria. Posteriormente, se instalaron en el polígono industrial de Barbastro, donde reiniciaron la actividad, cambiando la maquinaria al sistema “supermoliduples” que separaba aceite y cospillo. El paso más importante fue la instalación del sistema continuo en 1975 de la marca Pieralisi.

### Aceites Felipe Sallán

Felipe Sallán Cornell (Fonz, 1888-Barbastro, 1950) era de profesión albardero, es decir, realizaba los aperos para los trabajos agrícolas con caballerías: albardas, colleras, colchonetas, cebaderas, trascales, etc. Para desempeñar estos trabajos se desplazaba por los municipios del Somontano y Ribagorza hasta que en el año 1920 abrió una tienda en la calle Argensola de Barbastro. Más tarde se instaló en un primer local de la plaza del Mercado, hasta que finalmente ocupa el que sería el último emplazamiento en el número 22.

Sallán, acompañado de un amigo suyo, Severo Cortes, quien hizo una aportación económica, establecieron una fábrica de aceite en la intersección de la calle Gaspar Torrente con la avenida Pirineos. La administración y dirección de la misma la llevaba Felipe Sallán, hasta que un derrame cerebral se lo impidió. A partir de ese momento la dirección la asumió Cortes. Por una declaración de existencias mal realizada se les impuso una multa de 9.000 litros de aceite, por lo que decidieron cesar en la actividad.

Para conseguir un mejor precio en la provisión de capachos, Felipe Sallán contactaba con otras fábricas de aceite de la ciudad y, así, obtener una oferta mejor con el pedido conjunto. Los proveedores los buscaba en la provincia de Castellón, que en aquella época producían gran cantidad de esparto y el pedido llegaba a través del FF.CC.

La última iniciativa comercial de Felipe Sallán consistió en establecer una tienda en Huesca, situada en la calle Ramiro el Monje, en los bajos de una residencia perteneciente a su familia. El 18 de julio de 1936 el transporte de aceite y

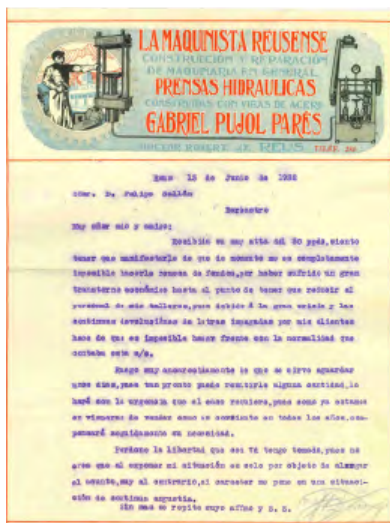


Fig. 5. Documento de la antigua fábrica de Felipe Sallán. En este documento se detalla como uno de los proveedores de maquinaria solicita tiempo para devolver cierta cantidad de dinero, por los impagos de sus proveedores. Archivo de la familia Sallán.

jabón desde Barbastro estaba preparado pero el vehículo que debía cargarlo y que debía arribar desde San Sebastián no llegó a Barbastro. Había estallado la Guerra Civil.

### El molino de la Cooperativa de la Asociación de labradores de San Isidro

La Asociación de Labradores de San Isidro fue fundada por Nicolás Santos de Otto y

Escudero, director del periódico barbastrense la Lucha. Santos de Otto se licenció en derecho a los dieciocho años, luego a ser catedrático de derecho canónico y fue alcalde de Barbastro. La actividad, de la Asociación, se inició en el año 1921, y en 1931 aparece mencionada como Asociación de Labradores San Isidro. Por una acción emitida posteriormente, sabemos que la Asociación fue transformada en una Sociedad Limitada; en concreto, pone que la transformación fue otorgada ante el notario Pedro Ferrer el 9 de julio de 1921, y ampliada por el notario Mariano Sedano el 30 de mayo de 1933.

El 16 de febrero de 1939, don Antonio Pueyo Chinestra, presidente del Molino Oleario San Isidro S.A., solicitó a la alcaldía de Barbastro el alta en la contribución industrial de dicho molino que fue incautado durante la Guerra Civil.

En 1941 Mariano Olmenes López solicitó la licencia industrial para la apertura del Molino Oleario de San Isidro, situado en la plaza de san Francisco de Barbastro. Declaró que tenía una capacidad de almacenamiento de 24.000 kgrs. y 1900

kgrs. de olivas diarios y, además, contaba con una prensa hidráulica.

En 1964 dejó de funcionar por la caída de actividad producida por la emigración y el abandono del olivo. Sus instalaciones pasarían a manos de la Caja Rural que las vendería a la Cooperativa de San Antonio.

### **La Cooperativa de San Antonio**

La Cooperativa de San Antonio se encuentra entre las más antiguas de la provincia y su origen se encuentra en el Sindicato Agrícola de Barbastro (1900). Tenía su sede y fábrica en el paseo del Coso, hasta que adquirieron la fábrica de la Asociación de Labradores de San Isidro, de similares características y que estaba en la plaza de San Antonio.

Con una capacidad de almacenamiento de 36.000 kgrs. de oliva podía molturar 2.400 kgrs. en 8 horas. En 2012 se instaló una segunda línea de producción, pasando de 70 a 110 toneladas diarias, para lograr que las aceitunas permanecieran menos tiempo en las tolvas y asegurar una mayor calidad.



La novedad tecnológica se basa en utilizar el propio grano de la aceituna como combustible para minimizar el consumo de gasolina. En 2021, se renovó la maquinaria de limpieza y las tolvas para agilizar el proceso de manera más eficiente.

### **Aceites Masgrau**

Otra saga de fabricantes de aceite de la ciudad fueron los Masgrau. La primera fábrica fue fundada por José Masgrau en el año 1914 en la calle “Muro” que posteriormente se llamará Calvo Soltelo y en la actualidad Corona de Aragón. En 1919 pasó la dirección de la fábrica a Enrique Masgrau Pastells, que falleció el 3 de noviembre de 1937, momento en que se hace cargo de ella su viuda Isabel Loscertales Duret. Le siguió en el negocio Enrique Masgrau Loscertales, que cerró la empresa en 1989.

Cuando la viuda solicita la reapertura, menciona que la fábrica tiene tres prensas, un ruego doble y una batidora doble. La capacidad de molturación diaria en turnos de 8 horas era de 2000 kgrs. diarios y el almacenamiento de 350.000 kgrs.

### **Ecostean**

Bajo la denominación Ecostean, los hermanos Carlos y Luis Domínguez, fundaron la primera almazara de Huesca inscrita en el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. Empezaron su proyecto en 1997, y ese año decidieron recuperar unas plantaciones de olivos familiares, dándoles un valor añadido mediante la agricultura ecológica.

Para conseguir el sello de aceite ecológico no se usan ciertos productos químicos como abonos o fitosanitarios. Uno de los principales inconvenientes de este método de producir aceite ecológico es la mayor necesidad de mano de obra, pues la recolección es totalmente manual. La forma de cultivo que emplean no es intensiva, dejan al árbol su espacio natural y combinan el laboreo reducido con la cubierta verde utilizando la siega.

En poco tiempo consiguieron reconocimientos como el Premio BIOLPACK 2002 en Andria (Italia), un accésit en ECOLIVA 2002, en Jaén, y fueron seleccionados por la Revista Gourmet entre los 49 mejores aceites de

España, siendo “los únicos aceites aragoneses seleccionados”.

También recogieron otro reconocimiento en 2003 en la Feria de productos ecológicos Eco-viure en Manresa.

### **Aceites Ferrer de Bierge**

Esta fábrica de aceite fue fundada por Francisco Ferrer Bescos en 1959 y es el inicio de “Aceites Ferrer”. La maquinaria y la licencia de molturar olivas fueron compradas a una antigua fábrica barbastrense: “Hijos de Francisco Curto”.

La maquinaria de la antigua fábrica barbastrense se conserva en la actualidad musealizada junto al nuevo sistema de comprensión instalado en el

año 1997 por Sergio y Antonio Ferrer, hijos del fundador cuando tomaron el relevo a su padre.

### **Alquézar**

En el inventario de Molinos del año 1931 se mencionan dos molinos en la villa de Alquézar. El llamado “molino” lo debieron remodelar, porque después de la Guerra Civil, al solicitar el acta de reapertura, se menciona que se invirtieron 25.000 pesetas de capital en maquinaria. Contaba con dos motores marca Standard de y 3 HP, números 27.729 y 27.916, y una prensa hidráulica de la casa Puyol de Reus.

En 1946, se solicita al Ingeniero de la Provincia de Huesca, permiso para reanudar la fabri-



Fig. 6. Interior de la antigua fábrica de aceites Ferrer. La maquinaria procede de Barbastro, de la fábrica Hijos de Francisco Curto. Archivo de la familia Ferrer.

cación de aceite. En la solicitud, se declara que la almazara funcionó en la campaña de 1944-45, pero no en la de 1945-46, por no haber sido autorizada por la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes. Exponía, además, que desde su construcción no había sufrido variaciones en la maquinaria. Y respecto a la propiedad, declara: “la almazara es pertenencia, por partes, de todos los socios que componen la sociedad y está integrada por casi todos los cultivadores de olivar de la localidad a quienes moltura las olivas de sus cosechas y por consiguiente no tributa por contribución industrial”.

### Salas Altas: la Unión

El 29 de abril de 1944 se reunieron en una Junta General los socios de los dos molinos de Salas Altas, el molino de arriba y el molino de abajo, y decidieron fusionarse. Al año siguiente, Mariano Bistuer solicitaba al Ingeniero Jefe de la delegación Provincial de Industria, de Huesca, que les autorizase una reforma, porque ninguno de los dos emplazamientos tenía las instalaciones adecuadas.

Informaba que el capital que pensaban aplicar era de 40.000 pesetas de los socios, que la campaña duraba 60 días y que la capacidad de producción era de 2.000 kilos diarios. Poseían dos prensas hidráulicas, dos bombas de presión, dos motores eléctricos y una batidora. Todo ello valorado en 40.000 pesetas. Calculaban 30.000 kilos de aceite por campaña y empleaban a cuatro personas. El nombre de la nueva empresa era Sociedad de Cosecheros “La Unión”.

### La primera fábrica de aceite de orujo de España: Sociedad Extractora de Barbastro (1867) y posteriormente Aceites Fau

Pero una de las industrias más emblemáticas fue la “Sociedad Extractora” de Barbastro. La historia de este establecimiento ha sido estudiada por José Antonio Guardiola Cubero y es bastante singular porque su director nominal fue Joaquín Costa (Guardiola, 2013).

El origen de este establecimiento empieza a comienzos de septiembre del año 1867. En dicha fecha, León Romero, un acaudalado barbastrense, viajó

a París para hablar con Joaquín Costa sobre una fábrica para la extracción de aceite del orujo. León encarga a J. Costa que obtenga toda la información posible. Para ello, Costa, se desplazó a Marsella donde conoció al inventor del nuevo proceso, Édouard Deiss. Costa obtiene una impresión desfavorable de Deiss; sin embargo, ha observado cómo se extraía el aceite y ha optado por participar en el proyecto con Hilarión Rubio, un fabricante de jabón barbastrense, y Manuel Bescós. El nuevo proceso se presenta en la época como más productivo, de un 16 a un 18 % más, que con las prensas de viga y otros métodos. El aceite es “bello y limpio” y si se utiliza quemado, al ser más fluido, da un 20 % más de rendimiento. Todos los métodos de extracción utilizan, el sulfuro de carbono, que puede ser peligroso por las sustancias que contiene y por su inflamabilidad. Afortunadamente, en el proceso Deiss, los aparatos de generación de esta sustancia están a la intemperie y al obrero, según el inventor, “no le molesta en lo más mínimo el sulfuro”.

El primer problema que tuvo que sortear Joaquín Costa y

sus asociados fue el del capital. Después de una primera negativa de los inversores barbastrenses, finalmente terminaron accediendo al proyecto. Para ello, establecen contacto con un ingeniero francés que valora el proyecto en seis mil francos. Compraron instrumental químico y, con un pequeño laboratorio y con una muestra de “bisulfuro carbónico”, iniciaron los experimentos con el cospillo, pero la actuación del ingeniero francés fue decepcionante, pues, no se alcanzaban los objetivos propuestos. La maquinaria se compró en la Fundición Averly, de Zaragoza, que había patentado una versión mejorada del método productivo de M. Deiss.

A mediados de 1868, la nueva fábrica de extracción de aceite va tomando forma. Están montando el generador que alimentará el proceso. Costa, hombre de poca paciencia, sufre con la lenta evolución del montaje de las máquinas. Quizás sea porque sabe que cuando esté montada la fábrica será él el director y se hará cargo de ella y está deseoso por comenzar la actividad. Sin embargo, la fábrica no funciona como deseaba Costa y se enfrenta a uno

de los socios, Telésforo Lasala, y tras estas desavenencias, Costa, que ya está cansado, deja la sociedad.

La historia de la Sociedad Extractora sigue y, en noviembre, Hilarión Rubio quiere vender su parte, aunque no encuentra comprador. El aceite que se ha fabricado, hasta esta fecha, no vale para la fabricación de jabón y varios compradores de Barcelona, e incluso de Marsella, no lo quieren. Para agravar el problema, Averly, como fabricante de la maquinaria y del nuevo método productivo, que había patentado, debía asegurar su funcionamiento y corregir todos los problemas y, sin embargo, decidió abandonar el establecimiento barbastrense a su suerte.

Posiblemente, estas instalaciones sean las que después se conocieron como “La Cospillera” porque conocemos que esta fábrica pertenecía a Fernando Romero, hijo de León Romero, que fue el que construyó la primera fábrica con Joaquín Costa. Cuando falleció Fernando Romero Berniés, en 1883, la fábrica la hereda su viuda Mamesa Blanc. En ella trabajarán tanto su hijo Tomás Romero Blanc,

como su cuñado el ingeniero Mariano Romero. La fábrica continuó en manos de la familia Romero hasta la Guerra Civil. El 15 de enero de 1940, Pancracio Corrales Puyol, secretario accidental del ayuntamiento, certificaba que la contribución industrial de 1934 la pagaba la viuda de Tomás Romero. En ese mismo año, los hermanos Fau compraron, por 25.000 pesetas, la fábrica que constaba de una “torre, y un edificio fábrica de aceite” a Fernando Romero Samper, para complementar la industria de jabón que tenían. La fábrica tuvo dos accidentes con víctimas mortales y finalmente se dio de baja en el registro industrial el 14 de enero de 1982. Es de lamentar que fuese demolida porque sería una joya de patrimonio industrial. Lo único que perdura de la fábrica de Joaquín Costa es una chimenea construida en la década de los años 60 del siglo XX.

Los hermanos Fau, además, intentaron construir otra fábrica de aceite fino. La solicitud se hizo el 12 de septiembre de 1939. Se sometió a información pública en el BOE núm. 263 del 20 de septiembre de 1947 y no se hizo ninguna impugnación.

El 12 de septiembre de 1947 el Sindicato Nacional del Olivo informó que estaba esperando un informe. La administración era favorable a la concesión, porque los criterios de la Dirección General de Industria eran incentivar instalaciones modernas para evitar el “atrojamiento” de las olivas y consideraban que para ello eran necesarias instalaciones con gran capacidad de molturación. El 1 de junio el Sindicato del olivo fue desfavo-

rable a la instalación, porque consideró que las almazaras existentes eran suficientes para absorber la producción de aceituna.

### La Olearia Barbastrense

El primer nombre de la sociedad propietaria de la Olearia Barbastrense fue OBARRO, GÓMEZ y PAÚL “La Olearia Barbastrense” y empezó a funcionar en el año 1928. Cuando estalló la Guerra Civil, los socios huyeron y abandonaron la fábrica que fue incautada por el Comité Marxista. En 1939, terminó la guerra y la sociedad se declaró en quiebra. La fábrica estaba en ruinas e intervenida por la Intendencia Nacional, por lo cual la sociedad decidió darla de baja de los pagos de contribución.

En 1941, la sociedad se reactiva, pero bajo otra denominación social, por la muerte de algunos socios como, María Obarro y Joaquín Paúl. Sus herederos y los supervivientes constituyeron la sociedad CÁNCER, GÓMEZ Y PAUL S.L. “La olearia Barbastrense” el 7 de octubre de 1941.

Los herederos eran José María Cáncer Gómez, Luis Paúl



Fig. 7. Chimenea de la Sociedad Extractora de Barbastro (1867) y posteriormente Aceites Fau.  
Foto Juan José Nieto Callén. Nieto.



Fig. 8. Parque Olearum. Barbastro. Foto Juan José Nieto Callén.

Ramiz y el superviviente de la primera sociedad Leopoldo Gómez Gravisaco. La nueva sociedad solicitó licencia para la producción de 2.000 litros de aceite en ocho horas de trabajo (10.000 kgrs. aceitunas a un rendimiento del 20%,) y la capacidad de almacenamiento de aceite era de 750.000 kgrs. Además de la producción de aceite de oliva, producían aceite de orujo y eran almacenistas de almendras.

### **La Creación de la Denominación de Origen del Somontano de Barbastro**

El Somontano es la comarca de más importancia respecto al olivar en la provincia de Huesca. Según Enrique Masgrau, hijo

de olivateros, por sus dos ramas familiares (La Olearia Barbastrense y Aceites Masgrau), en el norte de España, se regulaba el aceite en tres lugares: Tortosa, Borjas Blancas y Barbastro. En los años veinte España era el primer productor de aceite. Román Celaya escribió en su artículo:

Más o menos por 1925, nos decían en el colegio que, nuestra querida España, es la primera Nación Mundial en producción de aceite de oliva y nos sentíamos satisfechos y orgullosos de este palmaré con grandes deseos de continuar defendiendo esta sabrosa riqueza, al igual que nuestras anteriores generaciones.



Siempre tuvimos vivos deseos de conservar, proteger y aumentar esta gran herencia, hermosas plantaciones de olivos que tanta riqueza vienen dando a nuestra Nación. (Celaya, 1986).

Y describe que esas producciones se exportaban a Italia:

Perdonen insistamos que por 1.936 y anteriores se elaboraban unos caldos muy exquisitos; extrafino, y corriente con acidez de medio grado, uno y dos a los precios de 2.10, 1.90 y 1.700 pts./kilo respectivamente. El entrefino de 1.90 pts./kilo era una mezcla de arberquina, aceituna de Vinaixa, Juneda, Borjas Blancas, Garrigas, el Urgell, caldos muy lampantes de baja acidez, mezclados como decíamos antes, con los de 3'5° de este Somontano/Sobrarbe y daba este entrefino muy requerido en las conserveras de la Rioja (Celaya, 1986).

Y describe perfectamente lo que ocurrió en la posguerra:

Ya decíamos que los enemigos del olivo son la mosca,

polilla, cochinilla, fumagina y otros, pero en la década 40/50 era más bien el hombre, sin miramientos y sin pensar en generaciones futuras que fueron talando miles y miles de olivos que como combustible salían para Cataluña, vagones y vagones que produjeron tremendas calvicies en las hermosas plantaciones de Somontano, Sobrarbe, Ribagorza, Litera y otras.

El Sindicato Provincial del Olivo y la Jefatura Agronómica, D. Mariano Rivas daban la voz de alarma y por lo menos que se procediera al replanteo de olivos en aquellas calvicies. Era una de las pocas riquezas en la planchada Nación que, figura destacada como Comisionarlo de Abastos, D. Manuel Martín Matallana, con su Secretario Sr. Caverio e Inspectores Rogelio Pedraza, Palaín, Garasa, Valetta, etc. debían vigilar y controlar toda la provincia para tener aquellas pequeñas cantidades de racionamiento (Celaya, 1986).

Las almazaras debían hacer miles y miles de kilos,

no se ponía atención en la calidad, se hacían caldos de 10° y 12°, se carecía de refinerías, se llevó a Italia para su refinado y se lo quedaban todo con el enorme gasto de transporte (Celaya, 1986).

Y en la memoria de aquellos antiguos productores de aceite quedó el deseo de volver a aquellos años.

Ya se conocían las semillas oleaginosas, soja, girasol, cacahuete, etc.; pero era muy cierto que bueno y sano 100% para el humano es el de oliva. Es imperativo pensar en las generaciones venideras, al menos que por el año 2.500 puedan decir, como nosotros ahora que, nuestros antepasados eran sabios patriarcas que pensaron en los venideros.

Hay que proteger y replantar y promocionar nuestras plantaciones de olivos; en octubre de 1.986 destinaron 20.000 millones de pesetas para propagar y promocionar por Europa y otros continentes las excelencias y excelentes cualidades y virtudes de nuestro

aceite de oliva español. Que volvamos a sentirnos orgullosos de nuestra calidad y producción, primar en el Mundo, como cuando íbamos a la escuela por el año 1.925 (Celaya, 1986).

Esta disminución del olivar del Somontano en la segunda mitad del siglo XX ha superado el 50 % de su superficie. En 2001, la superficie de olivar de la comarca de Barbastro era de 3.719 hectáreas de secano y 226 de regadío. En 1930 era de 10.391 hectáreas.

A pesar de ello, en la comarca de Barbastro se ha impulsado la recuperación del sector primario anteponiendo la calidad. La creación y éxito de la Denominación de Origen del Vino y del tomate Rosa han marcado un hito importante. La primera fue creada en 1984 y ha popularizado el nombre de Comarca de Somontano. La segunda ha sido creada en 2015 y también ha tenido un gran éxito.

En la memoria de los barbastrenses estaba la gran calidad del aceite producido en la primera mitad del siglo XX. Iniciativas como la musealización de la antigua almazara de Buera



Fig. 9. Fiesta del Crespillo. Autoría: Ángel Huguet

como Centro de Interpretación, la creación de parques con variedades de olivos: el parque del Olearum (Barbastro) o el Olivo de Buera (Huesca), la creación y éxito de la fiesta del Crespillo son muestra de ello.

El éxito de la fiesta del crespillo propició que fuese declarada “Fiesta de Interés Turístico” en el año 2015. Se pueden reunir en la plaza del Mercado de Barbastro hasta 28 hornillos, para preparar 12.000 dulces que se reparten entre el público asistente.

El origen de esta festividad está en la fiesta de la Encarnación, que cada 25 de marzo lle-

vaba a los vecinos de Barbastro y del Somontano a elaborar este postre en sus casas para propiciar el *preñado* de las oliveras y augurar una buena cosecha. Con esta costumbre, los agricultores agradecían los frutos recogidos de la tierra y celebraban la fecundidad, coincidiendo con el día en el que la Virgen María conoció que estaba embarazada.

Esta revalorización del olivo en la comarca ha supuesto la recuperación de las almazaras de Colungo y Alquézar. Otras se han convertido en lugares de exposición: La Puebla de Castro, Los Corrales, Buera y Salas Altas.

Hace unos años algunas almazaras de Barbastro iniciaron los trámites para conseguir la Denominación de Origen. Las almazaras que han liderado la iniciativa son Aceites Noguero, Cooperativa San Antonio en Barbastro, Ecosteán en Costeán, Aceites Ferrer en Bierge y La Unión en Salas Altas, así como la comarca y el grupo de acción local, CEDER.

Una vez que esté plenamente reconocida será la tercera Denominación de Origen de Aragón, las otras son Aceite del Bajo Aragón y Aceite Sierra del Moncayo. Hay que tener en cuenta que hasta este momento la provincia de Huesca no tenía reconocida ninguna Denominación de Origen del aceite.

Con el reconocimiento del Gobierno de Aragón de la DOP “Aceite del Somontano” ahora solo resta la tramitación burocrática que pasará primero por el Ministerio de Agricultura y finalmente por el Parlamento Europeo. Se espera que en la cosecha de 2024 ya se pueda envasar aceites con la etiqueta DOP Somontano

El expediente no ha estado exento de polémica, diversos grupos y organizaciones

presentaron declaraciones de oposición al registro de la denominación; no porque considerasen la petición infundada sino porque deseaban aumentar los 42 municipios propuestos (la Comarca del Somontano y municipios limítrofes). Se deseaba incluir a las comarcas de La Hoya de Huesca, Monegros, Sobrarbe, Ribagorza, La Litera, Bajo Cinca y Cinca Medio, en una palabra, toda la provincia de Huesca y que la marca fuese más genérica, “Alto Aragón” o “Pirineos”. Por supuesto, las almazaras de estos territorios también solicitaban formar parte de la DOP.

La Asociación para el Fomento del Olivar y Aceite de Oliva Virgen Extra Aceite del Somontano defendió su solicitud. Sostuvieron que las oposiciones no proporcionaron pruebas suficientes que invalidaran la solicitud basándose en los criterios del Reglamento (UE). Específicamente, la asociación del Somontano demostró que su producto no era un genérico, sino que se le podía aplicar perfectamente los criterios promovidos por las Denominaciones de Origen; ser originario de un lugar, una región o, excepcio-

nalmente, un país; una calidad o características que se fundamentan exclusivamente a un medio geográfico, con los factores naturales y humanos inherentes a él; y que las fases de producción, elaboración y transformación tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.

Son en total 42 municipios los que comprenden la zona geográfica. Las condiciones edafoclimáticas, con una riqueza geomorfológica de suelos de poco espesor, vientos dominantes que generan un incremento de sequedad ambiental, presencia de frecuentes heladas, unidas a las prácticas culturales, han dado como resultado la existencia de una gran riqueza varietal originaria de la zona y única en el panorama olivero internacional, como señala la propuesta.

Se trata de un aceite de oliva virgen extra multivarietal que procede de aceitunas de 17 variedades autóctonas y locales reconocidas: Albareta, Alcampeлина, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga y

Verdeña; como ha informado el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medioambiente del Gobierno de Aragón en una nota de prensa.

La zona de producción se encuentra situada al norte de la provincia de Huesca, constituyéndose en una zona de tránsito entre el Pirineo central y el valle del Ebro, compuesta por 42 municipios: Abiego, Abizanda, Adahuesca, Ainsa-Sobrarbe, Angüés, Alquézar, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Bárcabo, Berbegal, Bierge, Boltaña, Casbas de Huesca, Castejón del Puente, Castelflorite, Castillazuelo, Colungo, El Grado, Estada, Estadilla, Fonzo, Graus, Hoz y Costean, Ilche, Laluega, Laperdiguera, La Puebla de Castro, Lascellas-Ponzano, Lastanosa, Loporzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltila, Pozán de Vero, Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulcis, Secastilla y Torres de Alcanadre.

En la próxima campaña de 2024 se producirá el primer aceite de Denominación de Origen del Somontano de Barbastro con un sello provisional. Sergio Ferrer mantiene que Aceites Ferrer sacarán al mercado su

primer aceite ecológico que se sumará al de Ecosteán. En el paisaje del Somontano ya se aprecia la recuperación de los

antiguos olivares mediante la “poda rejuvenecedora”. Veremos que ocurre en el paisaje dentro de unos años. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

## BIBLIOGRAFÍA

- ARDID ALCAYNE, J. (1624-1646). *Obras Económicas. Inectiva contra el vicio de la Usura y usureros, y Restauo de la agricultura y destierro del ocio*. Estudio Introductorio de Antonio Peiró Arroyo. IFC. Zaragoza.
- ASSO, I. (1798). *Historia de la economía política de Aragón*. Imprenta Francisco Magallón. Zaragoza.
- ATIENZA LÓPEZ, A. COLÁS LATORRE, G. SERRANO MARTÍN, E. (1999). *El señorío en Aragón (Cartas de Población) I*. IFC. Zaragoza.
- BOSCH FERRER, J.R. NIETO CALLÉN, J.J. (1994). «La introducción de la “Nueva Planta” y la fiscalidad borbónica en la ciudad de Barbastro», en *Somontano*, 4, pp. 139-159. Centro de Estudios del Somontano.
- BUIL GIRAL, L. (1997). *Viaje por el Alto Aragón, Noviembre del año 1794*. Ed. Val de Onsera. Huesca.
- BERENGUER GALINDO, BIELSA ARASANZ, J. (1994). “La propiedad de la tierra y el regadío oscense en el siglo XVIII”. En Laliena Corbera, C. (coord.), en *Agua y progreso social. Siete estudios sobre el regadío en Huesca, siglo XII-XX*. IEA. Huesca.
- BERENGUER GALINDO, A. (2003). “Un ilustrado de Barbastro. Don Pedro Loscertales”, 1785, en *Argensola*, 113, pp. 173-194. IEA.
- CELAYA PUYUELO, R. (1986). “Riquezas del árbol Oleáceo-olivo”, en *Jóvenes Agricultores “Alto Aragón”*: boletín informativo, 48, pp. 13-15. Barbastro.
- COLÁS LATORRE, G. (1979). *La bailía de Caspe de la Orden de San Juan de Jerusalén en los siglos XVI y XVII*. IFC. Zaragoza.
- COLÁS LATORRE, G. (2015). “Olivos y aceite en Aragón en la Edad Moderna”, en *Chronica Nova*, 41, pp. 71-98. Universidad de Granada.
- CEAMANOS LLORENS, R. MATEOS ROYO, J.A. (2005). *Calanda en la Edad Moderna y Contemporánea, Evolución económica, control político y conflicto social en el Bajo Aragón*. IET. Teruel.
- DAUMAS, Max, (1976). *La vie rurale dans le Haut Aragón oriental*. CSIC. Madrid.
- FACI, R.A. (1739). *Aragón, reyno de Christo, y dote de María SSma. fundado sobre la columna inmóvil de Nuestra Señora en su ciudad de Zaragoza: aumentado con las apariciones de la Santa Cruz, Santísimos Misterios, milagros del Santísimo Sacramento, Imágenes singulares de Cristo Nuestro Señor, y con las aparecidas, halladas, antiguas y milagrosas de Nuestra Señora en el mismo Reino*. Zaragoza. Oficina de José Fort. Copia digital consultable en: Recuperado: <http://hdl.handle.net/10690/2035>

- FERNÁNDEZ CUERVO, M.C. (1972-1973). "Barbastro en el decenio 1700-1710", en *Cuadernos de Historia Jerónimo de Zurita*, 25-26, pp. 187-312. IFC. Zaragoza.
- GERMAN, L. PINILLA, V. (1990). "Transformaciones agrícolas e industrialización en Aragón (1860-1935)". En *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales* 12, pp. 187-200. Universidad de Murcia.
- GUARDIOLA, J.A. (2013). "Joaquín Costa, La Sociedad Extractora de Barbastro y otras industrias". El Cruzado Aragonés. Recuperado en: <https://seirapowerplant.blogspot.com/2013/09/joaquin-costa-la-sociedad-extractora-de.html>
- LALIENA CORBERA, C. (1989). "El dominio de la Encomienda del Hospital de Barbastro (siglos XII-XIII)", en *Argensola* 88, pp. 381-402. IEA.
- LALIENA CORBERA, C. (1987). "Sistema social, estructura agraria y organización del poder en el Bajo Aragón en la Edad Media (siglos XII-XV)". IET. Teruel
- LALIENA CORBERA, C. (2012). "Transformación social y revolución comercial en Aragón. Treinta años de Historiografía", en Laliena Corbera, C., Lafuente, M. (coords.), en *Una Economía integrada. Comercio, Instituciones y Mercados en Aragón, 1300-1500*, pág. 47. C.E.M.A. Zaragoza.
- LATORRE CIRIA, J.M. (2007). "La producción agraria en el sur de Aragón" (1660-1827), en *Historia Agraria*, 41, pp. 3-30. Universidad de Murcia.
- LATORRE CIRIA, J.M. (2010). "La evolución del producto agrario del sur aragonés durante la Edad Moderna", en *Investigaciones de Historia Económica*, 16, pp. 67-101. Asociación Española de Historia Económica.
- GÓMEZ ZORRAQUINO, J.I. (1989). *Los Goicoechea y su interés por la tierra y el agua en el Aragón del siglo XVIII*. DGA. Zaragoza.
- LABAÑA, J.B. (2006). *Itinerario del Reino de Aragón*. Edición de Pascual Miguel (coord.). Prames. Zaragoza.
- MEGINO Y METAUTEN, A.D. (1804). *El Aceite*. Venecia, 1804. Copia digital en Repositorio Institucional del Banco de España. Recuperado en: <https://repositorio.bde.es/handle/123456789/19646>
- NAVARRO ESPINACH, G. (2006). "Conquista cristiana y feudalismo. Las tierras del Somontano en la Edad Media", en *Colección Territorio. Comarca de Somontano de Barbastro*, pp. 87-100. Gobierno de Aragón. Zaragoza.
- NIETO CALLÉN, J.J. (1991). "La epidemia de tercianas de 1783-85 en Barbastro y su Corregimiento, miseria, mortandad y asistencia a finales del antiguo régimen", en *Somontano*, 2, pp. 63-85. Centro de Estudios del Somontano.
- NIETO CALLÉN, J.J. (2004). *Espacio y Comercio en la ciudad de Barbastro (siglos IX-XIX)*. Asociación de Empresarios de Barbastro. Ayuntamiento de Barbastro.
- PALA CATARINEU R. FERRANDO TORRENTE, S. (1933). *Los estudios económicos-social agrarios de Aragón: el Somontano de Barbastro*. Gráficas Uriarte. Zaragoza.
- PALLARUELO CAMPO, S. (1994). *Los molinos del Altoaragón*. IEA: Huesca.
- PEIRÓ ARROYO, A. (2000). *Especialización olivarera y crecimiento económico. Caspe en el siglo XVIII*. CESBA. Caspe.
- PÉREZ SARRIÓN, G. (1984). *Agua, Agricultura y Sociedad en el siglo*



- XVIII. *El Canal Imperial de Aragón 1766-1808*. IFC. Zaragoza.
- PRIEGO JARAMILLO, J.M. (1930). *Las Variedades del Olivo en Aragón y Rioja*. Instituto de Investigaciones Agronómicas, Ministerio de Fomento, Servicio de Publicaciones Agrícolas. Madrid.
- RIC, M. E. (1785-1826). *Noticias de la Religión de San Juan de Jerusalén en este Reyno de Aragón*. Manuscrito conservado en el Archivo del Barón de Valdeolivos en Fonz. Signatura: ES/ABV - 00174/0005
- RÚJULA LÓPEZ, P. LAFOZ RABAZA, H. (1995). *Historia de Borja, la formación Histórica de una ciudad*. Ayuntamiento de Borja.
- SALAS AUSENS, J.A. (1978). *La población de la ciudad de Barbastro*. IFC. Zaragoza.
- SESMA, J. A. y LALIENA. C. (1999). “La población de Barbastro y sus estrategias políticas y económicas a mediados del siglo XV” en *Revista d’Història Medieval*, 10, pp. 123-160. Universidad de Valencia.
- SESMA MUÑOZ, J. A. (1977). “El comercio de exportación de trigo, aceite y lana desde Zaragoza a mediados del siglo XV”, en *Aragón en la Edad Media, I*, pp. 201-237. Universidad de Zaragoza.
- SEMA MUÑOZ, J. A. (1978). “El Comercio del reino de Aragón en el siglo XV”. en *Jornadas sobre el Estado Actual de los Estudios sobre Aragón* (Teruel), vol. L, págs. 311-316. Universidad de Zaragoza.
- VIÑUALES, A., SERRETA OLIVAN, A., SANCHO COHEN, R., GIMENO, A., MARTÍN RAMOS, P., CUCHI OTERINO, J. A., CASANOVA GASCÓN, J., SANCHEZ GIMENO, A., MARTÍN RAMOS, P., (2023). “Variedades de olivo tradicionales en el Alto Aragón: caracterización molecular, aceites mono varietales y árboles monumentales”, *Agricultura*. Recuperado en: <https://doi.org/10.3390/agriculture13122204>



## ÍNDICE DE LIBROS Y REVISTAS DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES:

El IEA ha dado a conocer, como tema del mes de junio, una serie de publicaciones relacionadas con la historia y la cultura en torno al aceite:

ESPADA CARBÓ, J.L. *La plantación de olivos en alta densidad con la variedad —Arbequina—.* Gobierno de Aragón.

TOUS MARTÍ, J. *El Olivo. Situación y perspectivas en Tarragona.* Diputación de Tarragona.

CARRERAS MONFORT, C. Y FUNARI, P.P. A. "Britannia y el Mediterráneo: estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britannia", en *Col·lecció Instrumenta*, 5. Universidad de Barcelona.

MONESMA MOLINER, E. "El cultivo tradicional del olivo" en *Oficios de ayer*, XVII. Pyrene. P.V.

ORTEGA NIETO, J.M. (1962). *La poda del olivo.* Dirección General de Agricultura. Ed. Ministerio de Agricultura.

VIARIOS AUTORES. *Actas del I Curso de Verano Interdisciplinar sobre el Aceite de Oliva: ciencia, economía y salud.* Centro de Estudios Comarcales del

Bajo Aragón-Caspe. Ed. Institución Fernando el Católico

MONESMA MOLINER, E. *El molino aceitero del Viñedo.* Pyrene. P.V.

VIARIOS AUTORES. *La cultura del aceite de oliva: visión artística (Bajo Aragón).* Ed. Prames.

VIARIOS AUTORES. *L'olivera i l'oli al Comtat.* Centro de Estudios Contestans. Alcoi (Alicante)

SANMARTÍN MONTILLA, C. y RAMOS LIZANA, M. (coord.). *Con pan, aceite y vino. La tría-da mediterránea a través de la historia: Catálogo de la exposición.*

Museo arqueológico y etnológico de Granada. Ed. Fundación Caja de Granada.

VIARIOS AUTORES. *Diez temas sobre el olivo.* Ministerio de Agricultura. Madrid

BONILLA POLO, A. Y LORENTE BLASCO, M. *El aceite de oliva en Aragón.* Ed. CAI. Zaragoza.

- PEIRÓ ARROYO, A. (2000). *Especialización olivarera y crecimiento económico. Caspe en el siglo XVIII*. Centro de Estudios Comarcales del Bajo Aragón. Caspe. Ed. Instituto Fernando el Católico.
- VARIOS AUTORES. “El cultivo del olivo y la producción de aceite en Salas Altas”, en *Colección “Ra Branquillera” n.º 3*. Grupo de Estudios de Salas Altas. Huesca.
- BONILLA POLO, A. , GRANDE COVIÁN, F., MURILLO RAMOS, J.J. Y SANZ PÉREZ, B. (1993). “El aceite del Bajo Aragón” en *Castillas Turolenses*, n.º 16. Ed. IET-COCI. Teruel
- BENAVENTE-SERRANO, J.A. (coord.). (2023). “Historia del aceite del Bajo Aragón. El impacto de una actividad milenaria en la economía, el patrimonio y el paisaje” en *Al- Qannis*. N.º 15. Ed. Taller de Arqueología de Alcañiz.
- GARCÍA VELARDE, M., DE LA TORRE, J.B., BONILLA POLO, A. Y MURILLO RAMOS, J. J. *Aceite de oliva*. Ed. Mira.

## NORMAS EDITORIALES PARA LA PRESENTACIÓN DE ORIGINALES

Los trabajos propuestos deben ser originales y no pueden haber sido publicados en cualquier otro formato y/o idioma. **Los artículos recibidos que no cumplan las especificaciones formales establecidas en estas normas sobre bibliografías, resúmenes, palabras clave, etc., serán devueltos a los autores antes de ser examinados.**

- 1) **Los originales** se enviarán a la Secretaría Técnica de Temas de Antropología. El envío se realizará mediante correo electrónico dirigido a: temas@antropologiaaragonesa.org. Los artículos deberán ser inéditos y no estar aprobados para la publicación en otra revista. Podrán estar redactados en cualquiera de las lenguas habladas en Aragón y deberán ser aceptados por el Consejo de Redacción. En el caso en que el Consejo de Redacción solicite al autor modificaciones en el trabajo enviado para su aceptación, el artículo definitivo se enviará acompañado de un documento en el que se expliquen las modificaciones efectuadas

En hoja aparte se enviarán los datos del autor: título del artículo, nombre y apellidos, dirección de correo postal, teléfono, situación académica, nombre de la institución a la que pertenece, fecha de envío del trabajo y dirección de correo electrónico.

- 2) **El texto.** Los originales propuestos tendrán una extensión de entre 6000 y 16 000 palabras. Una vez aceptados, el Consejo de Redacción, podrá autorizar alguna ampliación. Los textos se presentarán en páginas numeradas, escritas en Word y pdf. Tipo de letra Times New Roman tamaño 12 e interlineado sencillo.

En el trabajo se indicará la ubicación de las ilustraciones, tablas y gráficos, que estarán identificados con números arábigos y deben ser citados en el texto. Cada imagen debe enviarse en un archivo independiente, en formato TIFF o JPEG, con una resolución mínima de 300 pp. Toda ilustración debe tener un pie de foto, y cada tabla o gráfico un título identificativo que se presentarán en hoja aparte. Si las ilustraciones no fueran propias, los autores deberán obtener aprobación, antes del envío, para su reproducción.

Las citas textuales con más de 40 palabras se sangrarán, es decir, se adentrarán en ambos márgenes y no se entrecomillarán.

Las citas textuales de menos de 40 palabras se presentarán entrecomilladas en el texto, nunca en letra cursiva, que se reservara para destacar alguna(s) palabra (s) dentro de la cita, si es preciso.

Se escribirán siempre en cursiva las palabras sueltas en otra lengua. Se deben poner también en cursiva las abreviaturas latinas.

Las notas a pie de página son los números en voladita que se colocan para referir una aclaración o nota al pie. Existen dos criterios para situarlas. El sistema francés las coloca antes de los signos de puntuación (coma, punto y coma, y dos puntos) y después de los puntos suspensivos. El sistema anglosajón las coloca después. Ambos sistemas son correctos. Pero la Revista *Temas de Antropología Aragonesa* se inclina por el sistema francés.

Ejemplo: Se había ganado la batalla de Lepanto<sup>1</sup>.

- 3) **Cada artículo deberá acompañarse de un resumen de 10 líneas:**

- Título del trabajo (un máximo de 8 palabras)
- Nombre y apellidos de autor/es
- Resumen y palabras clave
- Traducción al inglés del título, resumen y palabras clave
- Desarrollo del trabajo

---

(1) Localidad griega situada en el golfo de Patras.

#### 4) Las citas bibliográficas dentro del texto serán así:

En el texto, los artículos, libros o contribuciones a libros deben ser señalados mediante el apellido del autor o autores, seguido del año de publicación del trabajo, dos puntos y la página o páginas relevantes.

Ejemplos: (Velasco, 1988: 15).

#### 5) La bibliografía se presentará alfabéticamente al final del artículo.

##### **Libros y contribuciones:**

En las referencias bibliográficas se seguirá este orden para los datos:

- apellido(s) del autor en mayúscula
- inicial nombre del autor
- año de edición (entre paréntesis)
- título de la obra (en letra cursiva y utilizando siempre minúsculas, salvo para la primera letra del título o cuando se trate de nombres propios)
- número total de volúmenes (si procede)
- lugar de edición
- editorial (seguida, entre paréntesis, de la colección y el n.º, si procede): Huesca, IEA (Larumbe, 8). En el caso de editoriales suficientemente conocidas, se aconseja utilizar siglas: IEA, IFC, DGA, CSIC, PUF...
- volumen citado (si procede)
- páginas citadas
- Si se desea mencionar al responsable o coordinador de la edición, se hará de este modo: título, nombre y apellido(s) del coordinador o editor, más la indicación de *ed.* o *coord.* entre paréntesis. O bien, si la referencia se inicia con ese dato: apellido(s) del coordinador o editor, nombre, indicación de *ed.* o *coord.* entre paréntesis, título, lugar de edición.
- En el caso de contribuciones, colecciones de artículos y libros en colaboración, se procederá como en las revistas: título del artículo, título de la obra colectiva en cursiva, pero intercalando la preposición “en” entre el título del artículo o parte de la colección y/o del libro.

Ejemplos:

MOTIS, M. Á. (2019). *La comunidad judía de Luna en la Baja Edad Media: claves e identidades de una minoría confesional*. Zaragoza: Diputación de Zaragoza.

SANMARTÍN, J. (2018). *Gilgamesh, rey de Uruk*, Trotta: Madrid.

BARLEY, N. (1989). *El antropólogo inocente*. Barcelona. Anagrama.

LISON, C. (1991). Una gran encuesta de 1901-1902 (Notas para la Historia de la Antropología Social en España) en *Antropología de los Pueblos de España*. Madrid. Taurus Universitaria. pp. 33-57

PEÑA, J.L. (1995). Los Pirineos. En M. Gutiérrez (coord.), en *Geomorfología de España*: 159-225. Rueda. Madrid.

CHARLET, J.M. (1974). Les grands traits géologiques du massif de La Maladeta (Pyrénées centrales espagnoles). En *Actas del VII Congreso Internacional de Estudios Pirenaicos (La Seo de Urgel, 1974)*: 37-38. Resumen de las comunicaciones presentadas. IPE. Jaca.

LLOP I BAYO, F. (1991). “Vida cotidiana en un monasterio de clausura”, en *I Jornadas de Estudio de la Orden del Santo Sepulcro*. Zaragoza, Editorial Alpuerto, pp. 323-329.

Normalmente, los nombres de los autores se deben incluir como aparecen en la obra consultada. Algunas obras no especifican los nombres de pila de los autores y sólo presentan iniciales, por lo que no es necesario investigar el nombre completo.

En español la mayoría de los autores especifican sus dos apellidos. Éstos pueden incluirse en la bibliografía, pero en las citas dentro del texto basta con poner el primer apellido.

#### **Artículos de revista:**

- apellido(s) del autor en mayúscula
- nombre del autor
- año de edición (entre paréntesis)
- título del artículo (entrecomillado)
- título de la revista (en letra cursiva y con inicial mayúscula en verbos, sustantivos y adjetivos), seguido si se cree necesario del lugar de edición entre paréntesis
- número del tomo (únicamente la cifra, sin indicar *vol.* ni *n.º* ni *t.*) y, en su caso, volumen (separados por /)
- páginas que ocupa, y páginas citadas (si procede)
- En el caso de homenajes, colecciones de artículos y libros en colaboración, se procederá como en las revistas, pero intercalando la preposición *en* entre el título del artículo o parte de la obra colectiva y el del libro.

Ejemplos:

URIBE AGUDO, P. (2004). “Arquitectura doméstica en *Bilbilis*: la Domus I”, *Saldvie*, 4, pp. 191-220.

GUTIÉRREZ LÓPEZ, J. M., SÁEZ ROMERO, A. M. y REINOSO DEL RÍO, M. C. (2013). “La tecnología alfarera como herramienta de análisis histórico: Reflexiones sobre los denominados ‘prismas cerámicos’”, *SPAL. Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla*, 22, pp. 61-100.

#### **Artículos de periódicos:**

Los artículos periodísticos pueden citarse en el cuerpo del texto (“como Miriam Posada señaló en *La Jornada* el 4 de noviembre de 2004...”), en lugar de en una nota al pie de página o entre paréntesis.

El siguiente ejemplo muestra la manera más formal de citarlos

POSADA GARCIA, M., «En riesgo, la existencia de cientos de agencias de viajes, alertan empresarios,» *La Jornada*, 4 de noviembre de 2004, sección Economía.

#### **Tesis o Master:**

Ejemplos:

UBIDE, T. (2007). *Estudio y modelización de procesos de mezcla de magmas con transferencia de fases sólidas (macizo de La Maladeta, Pirineo central)*. Trabajo final del Máster de Iniciación a la Investigación en Geología (inédito). Universidad de Zaragoza. pp. 90

ARRANZ YAGÜE, E. (1997). *Petrología del macizo granítico de La Maladeta (Huesca-Lérida): estructura, mineralogía, geoquímica y petrogénesis*. Tesis doctoral. Universidad de Zaragoza. pp. 320.

#### **Artículos online:**

Ejemplos:

Voz “ATIFLE”: Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=4FAcek3> [Consulta: 5.V.2016], o recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/Atifle> [Consulta: 5.V.2016].

PEREZ RUIZ, M. (2010). Aproximación al culto doméstico en la Hispania romana: algunas consideraciones. *Bollettino di Archeologia on line*, 1-8

Recuperado de: <http://www.academia.edu/1961230> [consulta: 27-1-2014].

**Películas:**

Apellido, A. (productor) & Apellido, A. (director). (año). *Título de la película* [Película].  
País de origen: Estudio.

**Ejemplo:**

Kenworthy, D. (Productor) & Michell, R. (Director). (1999). *Nothing hill*. [Película].  
Estados Unidos: Universal Pictures.

**Informantes:**

El listado de informante se indicará alfabéticamente al final del artículo y antes de la bibliografía

Formato básico: Apellidos y nombre del entrevistado, fecha de la comunicación personal.

**Ejemplos:**

López López, A., comunicación personal, 28 de septiembre de 1998.

**Notas:**

- Según el desarrollo del trabajo se puede añadir una nota al pie explicativa siempre que el contexto lo requiera.
- En algunos trabajos la presentación del informante y su personalidad pueden formar parte del desarrollo del texto.
- En algunos casos se pueden omitir presentaciones y datos relativos a informantes si así lo solicitan.

**Podcast:**

Apellido. A. (Fecha). Título del Podcast. Recuperado de [http:// xxxx](http://xxxx).

El siguiente es un ejemplo de una referencia de un podcast:

Van Nuys, D. (Productor). (19 de diciembre de 2007). Shrink radio...

Productor: se pone el primer apellido seguido de las iniciales del productor seguido de la palabra “productor” entre paréntesis. Fecha: fecha en la que se transmite el podcast. Título: título del podcast en su idioma original seguido de la frase “Audio en podcast” entre corchetes. Recuperado de: dirección url en donde fue transmitido.

- 6) **El Consejo de Redacción** decidirá la aceptación o no de los trabajos y lo comunicará a los autores en un plazo máximo de 2 meses. Los originales no aceptados serán devueltos a la dirección del remitente.
- 7) **El autor** recibirá por correo electrónico las pruebas de imprenta, y dispondrá de un plazo de 15 días para su corrección, que deberá reenviar a la secretaría técnica. Los autores recibirán gratuitamente 25 separatas y dos ejemplares del número de la revista en el que se publique. Los originales que no se adapten a estas normas se devolverán a su autor para que los modifique.

**Declaración de privacidad**

---

Los nombres y direcciones de correo-e introducidos en esta revista se usarán exclusivamente para los fines declarados por esta revista y no estarán disponibles para ningún otro propósito u otra persona.



**El aceite en las culturas antiguas del arco mediterráneo. Un resumen / *Oil in the ancient cultures of the Mediterranean Arch. A summary*, por Joaquín Sanmartín Ascaso**

**El aceite de oliva en la cultura islámica levantina: espiritualidad y vida cotidiana / *Olive oil in Islamic Culture in the east of Iberian peninsula: spirituality and daily life*, por Belén Cuenca Abellán**

**Patrimonio oleario en la cuenca del Guatizalema / *Oleario heritage in the Guatizalema basin*, por Eugenio Monesma Moliner**

**El aceite-oleo sagrado / *Holy Oil*, por Josefina Roma Riu**

**Arrieros y transporte de aceite en el alto aragón / *Muleteers: the oil transport system in Alto Aragón*, por Juan Miguel Rodríguez Gómez**

**Refranes temáticos sobre el olivo y el aceite / *Thematic sayings about the olive tree and oil*, por Mariano Ibeas Gutiérrez**

**Olivos y aceite en el Somontano de Barbastro / *Olive trees and oil in the Barbastro's Somontano región*, por Juan José Nieto Callén**

**Instituto Aragonés de Antropología**  
e-mail: [info@antropologiaaragonesa.org](mailto:info@antropologiaaragonesa.org)  
**[www.antropologiaaragonesa.org](http://www.antropologiaaragonesa.org)**



**Prensas de la Universidad  
Universidad Zaragoza**

