El olivo y el aceite



Imágenes Fotográficas seriadas, que don Jaime Roselló Cañada, realizó en el año 1940, sobre el ciclo de la producción del aceite de oliva



El olivo y el aceite

El olivo, árbol milenario y bíblico, su cultivo está extendido al arco mediterráneo y predominantemente en la región Andaluza. Cuenta en la provincia de Jaén con su máximo exponente, ya que vive íntimamente ligada al cultivo del olivo y con ello a la producción de ese auténtico oro líquido que es el aceite de oliva. Hemos querido dejar expresa constancia de la vital importancia que para nuestra capital y provincia representa nuestro árbol por excelencia, pues constituye la razón de ser y el medio de vida de muchos miles de personas y, desde luego, desde antes de mediarse el pasado siglo XIX el comercio del aceite ha sido el principalísimo motor que ha gobernado la evolución de la provincia de Jaén, estando detrás de muchos de los logros y realizaciones que hoy disfrutamos.

Con el fin de plasmar en fotografías una breve aunque no por ello menos intensa evocación del olivo y el aceite, hemos editado este lote de 20 imágenes fotográficas seriadas, que don Jaime Roselló Cañada, realizó en Jaén en el año 1940, representando el ciclo completo de la producción del aceite de oliva, ofreciendo especial atención a dos tratamientos fitosanitarios de una de las plagas que afectaba a nuestros olivares, tratamientos hoy totalmente en desuso por su complejidad y peligrosidad, aunque precisamente por ello tomados como ejemplo de nuestra especial visión de conjunto.



En la primera fotografía observamos a un operario mezclando productos fitosanitarios en un tonel, para proceder posteriormente al llenado de las dos máquinas pulverizadoras que vemos sobre las parihuelas, mientras unos obreros les están dando la presión necesaria para proceder a la pulverización del olivo.

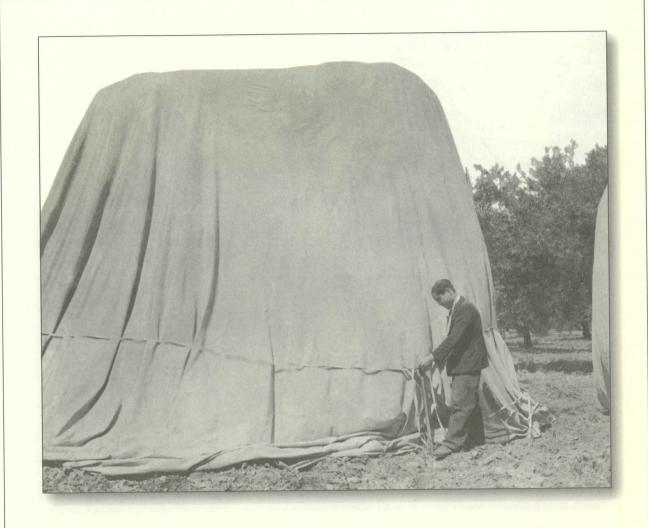


La fumigación cianhídrica en el olivar se realizaba para eliminar la plaga del «arañuelo del olivo», y se utilizó desde principios de siglo hasta la década de los cincuenta. Después de la guerra civil española hubo una gran plaga debido al abandono que sufrió el olivar durante la misma y en años posteriores, en los que no había medios para hacer tratamientos.

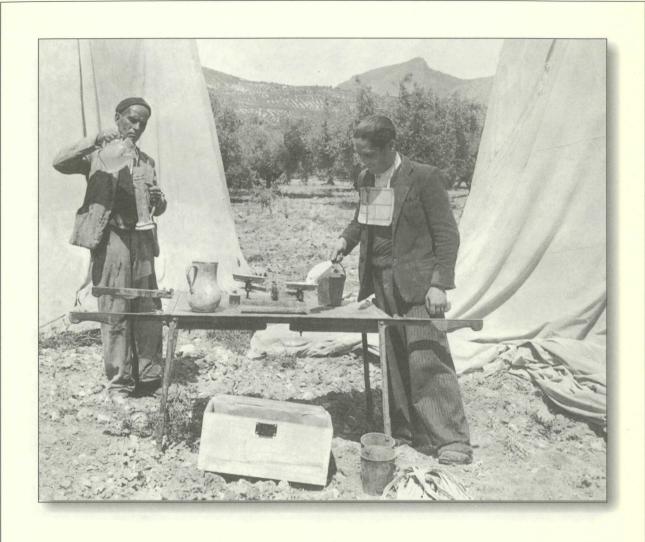


Este tratamiento consistía en cubrir el árbol con lonas especiales y someterlo a la acción del gas cianhídrico, que eliminaba la plaga del arañuelo.

Tenía el gran inconveniente de ser muy tóxico para el hombre y los animales superiores, por lo que debía de aplicarse por personal muy especializado. El gas cianhídrico lo generaba el cianuro sódico al mezclarlo con ácido sulfúrico. Era necesario cubicar los árboles para dosificar los productos a utilizar.



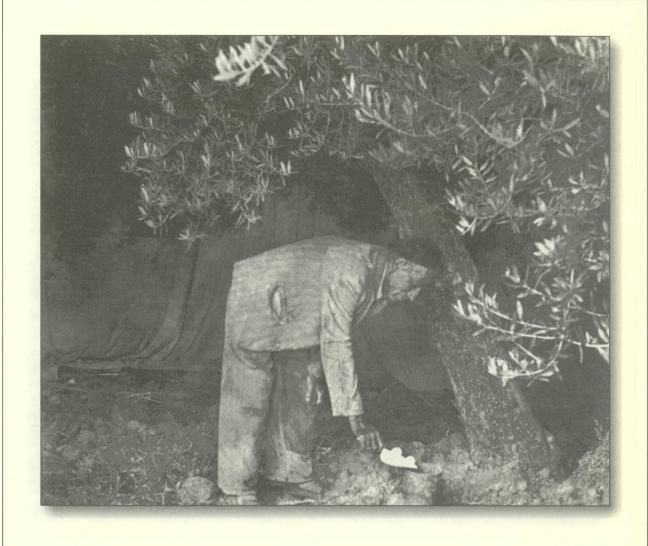
Operario midiendo con una cinta métrica la circunferencia de la lona. Esta medida complementada con la altura del olivo, a través de unas tablas, indicaban la dosis de cianuro sódico y de ácido sulfúrico necesario para cada árbol. El orden de echar el producto siempre era el mismo: primero agua, luego sulfúrico y finalmente el cianuro.



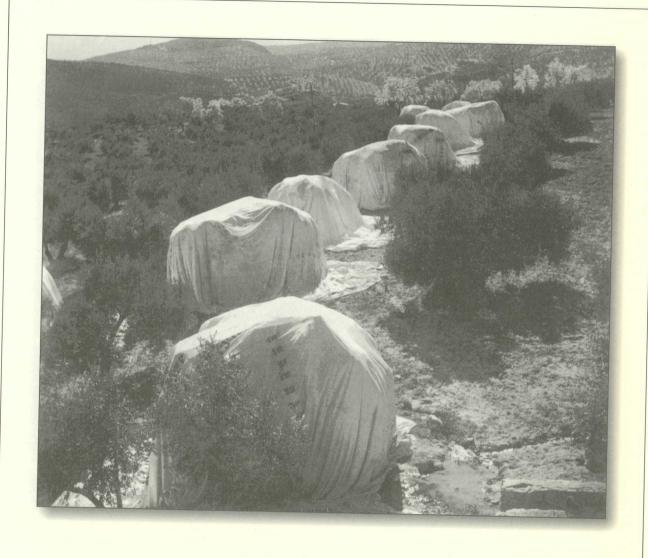
Operarios pesando el cianuro y midiendo en una probeta el ácido sulfúrico necesario según la cubicación del árbol. Colgado al cuello lleva la tabla de dosis.



El operario lleva en la mano el generador, un recipiente metálico donde se echan los productos. El agua y el ácido sulfúrico están ya en el generador y el cianuro lo lleva en la otra mano. Otro operario eleva la lona.



El capataz echa las bolas de cianuro sobre el generador que contiene el ácido y debe de salir rápidamente. El otro operario que tiene levantada la lona debe de dejarla caer en el momento que salga su compañero.



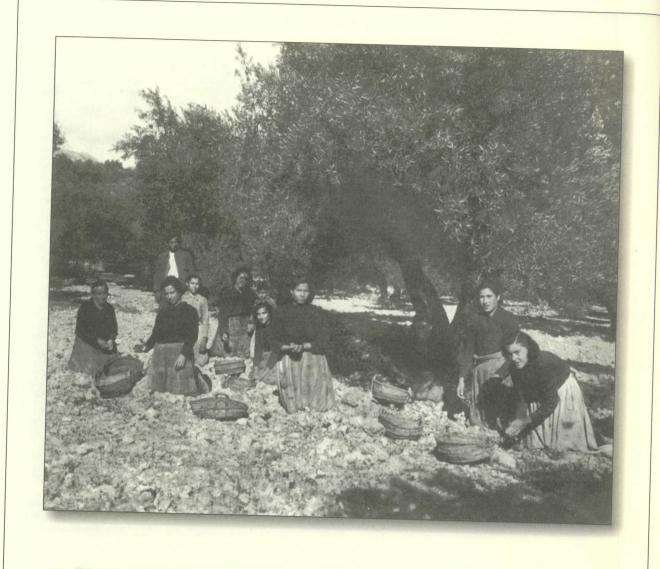
Olivos cubiertos y en proceso de fumigación cianhídrica. Una hora basta para eliminar la plaga. En el primer olivo se observan las marcas que sirven para dimensionar la altura de los árboles.



Ha llegado la esperada hora de la recolección.

Por la época en que fueron tomadas las fotografías estaban totalmente separadas las labores destinadas a hombres y mujeres.

Así vemos a un grupo de vareadores descargar de fruto a un olivo, una imagen que tiene mucho de intemporal entre nosotros.



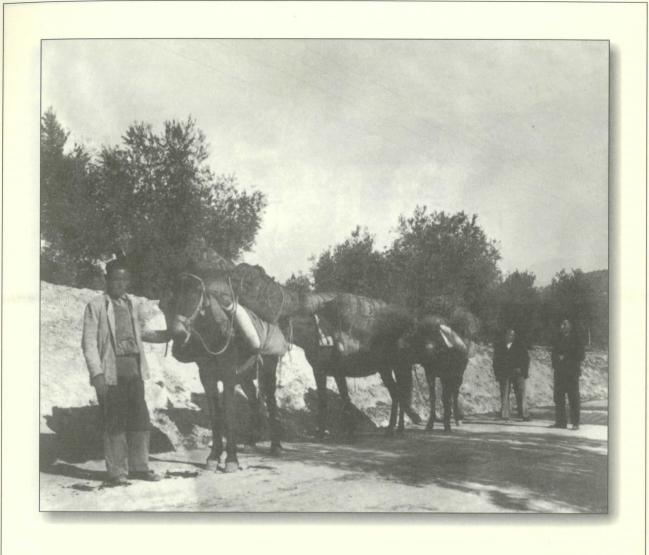
Un nutrido grupo de mujeres agachadas
para recoger la aceituna del suelo, operación reservada
en exclusiva al género femenino
por aquel entonces.
Como podemos observar el ruedo del
olivo es inexistente, pues corrían los
años de la postguerra y todavía la
mecanización era prácticamente
inexistente.



Una vez recogido el fruto, entonces como ahora, es necesario proceder a una primera limpieza del mismo, para lo cual la antiquísima criba continuaba siendo imprescindible.



Como paso previo al transporte de la aceituna a la almazara, se echaba en grandes sacos o capazos de pleita, susceptibles de ser cargados en las caballerías y carros.



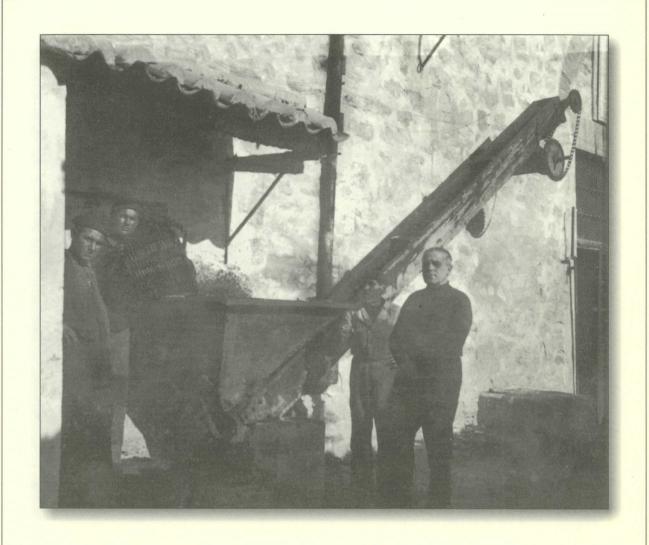
En esta fotografía vemos las caballerías cargadas con los capazos en dirección al molino para la molienda, a veces tras varias horas de marcha.



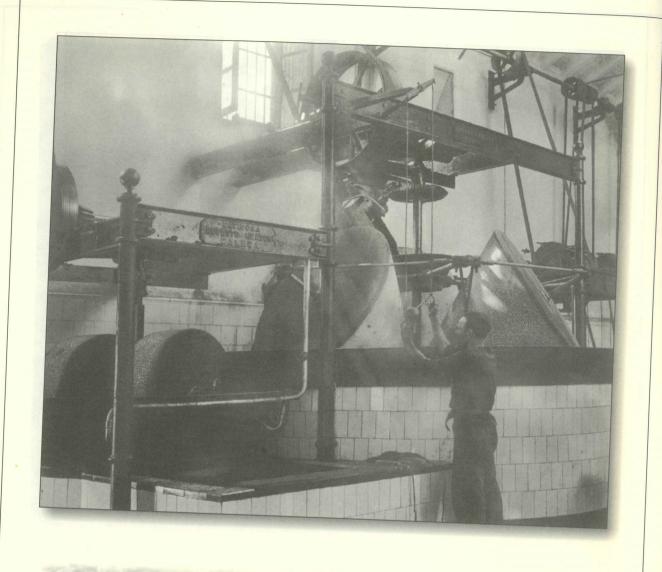
Al llegar a la fábrica, la aceituna se pesa y se lleva a los trojes numerados que corresponden a cada proveedor. Entre ellos, en uno de los bidones se lee:

«Basilio García Sánchez - Aceites - Jaén»

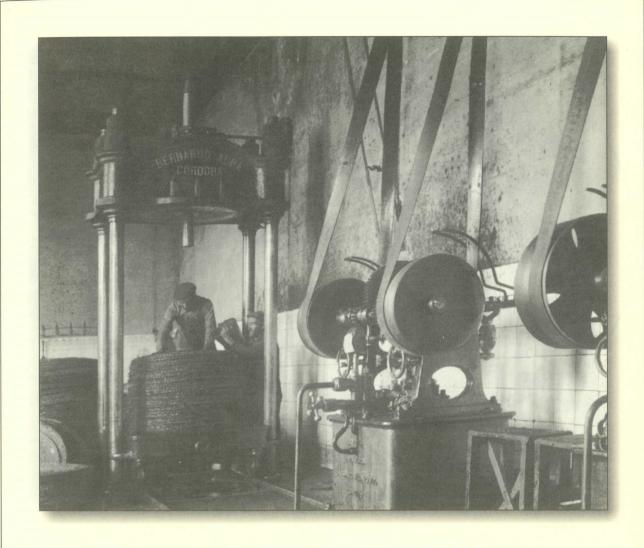
Esta es la fábrica de aceites La Rosa situada en la huerta del mismo nombre, en la Calle Millán de Priego nº 4 de Jaén (antes calle de los Morales). Al fondo a la derecha el actual Museo Provincial rodeado de huertos.



Operarios ante una tolva de la que arranca una elemental cinta transportadora. La aceituna de cada troje había de transportarse nuevamente en capachos hasta la tolva como último paso antes de proceder definitivamente a su molienda.



La fotografía nos muestra un moledero de grandes rulos troncocónicos de granito, (fabricada en Málaga por las industrias Ruperto Heaton) que trituraban en pocas pasadas la aceituna; la masa así obtenida pasaba a la batidora de ruedas cilíndricas que vemos a la izquierda, encargada de homogeneizar la masa y mejorar por ello al máximo la extracción del aceite.



La prensa vertical de capachos que se aprecia al fondo (fabricada por Bernardo Alba, Córdoba) era la encargada de extraer el aceite de la masa machacada. Los motores y poleas servían para transmitir a tal prensa la enorme potencia que requería la operación de prensado de la columna de capachos, entre la que estaba repartida la masa de la molienda.



Como último paso en la cadena de producción del aceite presentamos esta imagen (ante la vigilante mirada del administrador generál de todos los bienes de la familia propietaria del molino) del pesado de un bidón de 600 kg. Ileno del nuevo y preciado líquido para proceder a su exportación.



Como colofón, presentamos esta foto actual del olivo de Fuente Buena, a unos 3,5 kms. de Arroyo del Ojanco, que representa la continuidad y el vigor de los olivos en estas tierras a través de los siglos.

De este majestuoso olivo, asegura un lugareño, que antes de la guerra se recogieron 14 capachos de pleita de aceituna.



Separata del libro "Jaén en Blanco y Negro"