



LA CULTURA DEL ACEITE Y EL OLIVO EN LA VILLA DE AZUÉBAR PROYECTO DE UN MUSEO LOCAL *- José Martí Coronado -*

1.- LA AGRICULTURA. APÚNTES HISTÓRICOS

La actividad agraria es una de las más antiguas de las tareas humanas. Los pueblos más antiguos que existieron en España, hace algo más de medio millón de años, se situaron en el centro de la Península. Hacia el año 130.000 - 35.000 a. de C., llegaron unos pueblos con aspecto parecido al australiano y pertenecientes a la raza Neanderthal, que cubrieron la superficie peninsular.

La vida de estos primeros pobladores se mantuvo sin cambios notables hasta el año 30.000 - 25.000 a. de C., y era muy simple y rudimentaria. La base de la alimentación estaba formada por raíces y frutos silvestres, por la caza y la pesca.

Mientras que en los períodos anteriores la vida se desarrolló en un alto grado de nomadismo, en el neolítico y etapas posteriores la civilización cambia notablemente. El hombre se hace más sedentario y agricultor, dedicándose básicamente a la cría de animales y al cultivo de las tierras próximas a las viviendas. El paso del neolítico a la edad del bronce posibilita el empleo de nuevos utensilios que son utilizados en la agricultura y la caza.

Con el tiempo las dos culturas existentes, la agrícola y la pastoril, se fundieron, dando lugar a una nueva cultura en donde la vida adquirió carácter sedentario. A pesar de ello el pastoreo siguió predominando sobre la agricultura, que en estas fechas se desarrolló grandemente, al sustituirse la azada (elaborada fundamentalmente a partir de roca pulimentada) por el arado tirado por animales y que aparece más tarde en el cultivo del barbecho, típico de las tribus sedentarias.

En las tierras comprendidas entre las actuales provincias de Castellón, Valencia y el norte de Alicante, el paso de los pueblos colonizadores dejaron una importante huella material (restos de objetos), lo que incluiría esta zona como lugar relevante dentro del circuito comercial del mediterráneo. Este aspecto comercial de los pueblos fenicios y griegos no se limitó a los intercambios comerciales sino que influyeron decisivamente a lo largo de cinco siglos, sobre el proceso de aculturación de la población indígena y el posterior desarrollo de la Cultura Ibérica. Así, a los fenicios se debe, entre otros, la introducción del torno del alfarero, el gusto por la cerámica pintada, el conocimiento del trabajo del hierro, el empleo del adobe en la construcción, nuevas técnicas agrícolas, el cultivo de la vid y el olivo.

El olivo (*Olea europaea*), al parecer fue introducido en la península por los fenicios, que enseñaron la técnica de injertar el acebuche u olivo silvestre (*Olea europea oleaster*). Aunque también existe la creencia de que el olivo, oriundo del Asia Menor, fue "transportado" a España por los tordos y mirlos, que hacen todos los años su viaje de emigración desde Asia a toda la costa mediterránea y traían los huesos de la aceituna en sus buches, esparciéndolos por los campos; reafirmando esta creencia en el conocimiento de que esta clase de semillas conservan mucho tiempo sus propiedades germinativas.

La existencia de estos cultivos en nuestras tierras se documenta en los yacimientos ibéricos por los restos de granos y semillas. En el yacimien-

to de Castellet de Bernabé se localizaron restos de cebada y aceitunas.

Los romanos cultivaban productos parecidos a los que por entonces, e incluso antes, se obtenían en España. Y aunque utilizaron los mismos sistemas de cultivo del olivo que empleaban los griegos, fue bajo el dominio del imperio romano que el olivo se expandió por todo el litoral mediterráneo. De Italia se importaban piezas cerámicas modestas y toscas, como utensilios de cocina y vasos para beber. Sin embargo, son innumerables los fragmentos cerámicos que se recuperan pertenecientes a ánforas destinadas a contener aceite. Los fragmentos de todas estas ánforas son extraordinariamente abundantes, no sólo en la ciudad de Valencia sino también en los yacimientos subacuáticos del Saler.

En las cercanías de Roma se constataron multitud de fragmentos de ánforas destinadas al transporte de aceite, en las que se puede leer los nombres de poblaciones como Sagunto, tan cercana a nuestro pueblo Azuébar. El transporte del aceite lo realizaban las *navi oleari*, barcos especiales que llegaban al puerto de Ostia, desde donde era llevado a Roma. En la España romana, los campos de olivos formaban parte del paisaje habitual de nuestras tierras. Tanto es así que el emperador Adriano quiso utilizar la rama del olivo como símbolo de esta provincia del Imperio Romano.

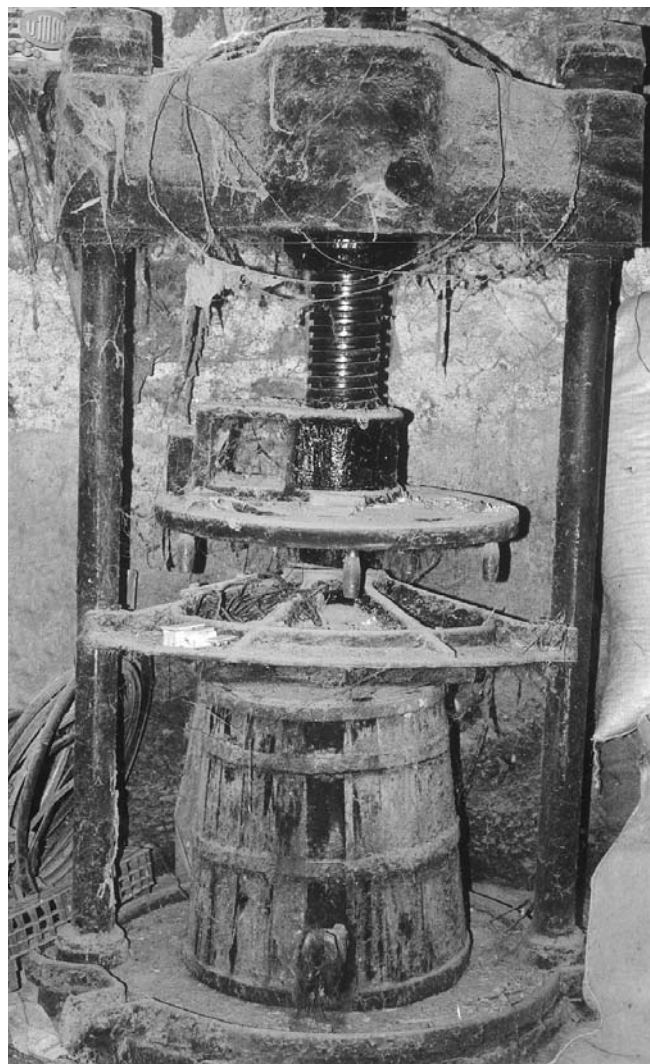
En las ciudades romanas, se han podido encontrar algunas viviendas que destinaban su planta baja a tienda en la que vendían el aceite y disponían de una almazara con prensa manual para exprimir las aceitunas. El aceite se conservaba en grandes tinajas semienterradas en el suelo, de donde se extraía mediante medidas y cántaros apropiados.

Tras la etapa visigótica, a partir de la derrota de los godos a manos de los musulmanes en el año 711 (batalla de Guadalete), surge un largo periodo de dominación y establecimiento de una sociedad musulmana cuya presencia en nuestro territorio castellonense perduró hasta la expulsión de los moriscos en 1609. Esto supuso el predominio de la cultura agraria y en cierta medida la decadencia del comercio.

En las zonas de secano, como es el caso de Azuébar, los cultivos que se desarrollaron fueron los cereales, algunos frutales, la vid, el esparto y,

como no, el olivar. En este territorio que había menos agua se emplearon elevadores hidráulicos de distinta índole, como las norias. También aluden a estos tipos de riego llevado a cabo por los musulmanes palabras como alberca, aljibe, etc.

2.- CONSTRUCCIÓN DE LA PRIMERA ALMAZARA EN AZUÉBAR, TRAS LA EXPULSION



Prensa manual de fundición.

DE LOS MORISCOS. AÑO 1766.

En el s. IV a. C., ya se tienen noticias de la existencia de molinos de aceite cuya elaboración es conocida en la antigüedad. Existían dos modalidades de obtención del aceite de las aceitunas: separando la pulpa o el hueso, o bien extrayendo el jugo de la pulpa. Los romanos utilizaron, para el primer sistema, dos piedras cilíndricas que giraban en torno a

un eje central a distancia variable, la suficiente para extraer la pulpa. Otra modalidad consistía en retorcer, entre dos personas, un saco poroso lleno de aceitunas hasta exprimir su contenido.

Durante el largo periodo de ocupación musulmana la crianza de árboles frutales, en los que solían efectuar mejoras por medio de injertos, desempeñaba un papel importante. No obstante las plantas de cultivo más frecuentes eran los olivos y viñedos.

La cultura arábiga del olivo aportó mejoras, tanto en la técnica de cultivo como de la obtención del aceite. En la comunidad rural, incluso las masías de cierta importancia poseían su almazara, nombre de origen árabe que significa molino de aceite. En general, también fue importante la fabricación de grandes recipientes de barro para almacenar y transportar el aceite. El comercio marítimo pudo desarrollarse durante los siglos de permanencia árabe debido a que el Mediterráneo era un mar puramente arábigo. La península ibérica exportaba entre otros productos, el aceite producido en las tierras castellonenses.

Después de la expulsión de la población musulmana de Azuébar en 1609, surge durante el s. XVII una caída de la producción agraria en general debido a la grave repercusión que la expulsión y las epidemias de peste tuvieron sobre el poblamiento y su estructura. Fue en el s. XVIII cuando resurge la agricultura y es durante este siglo cuando se plantaron una gran cantidad de olivos en nuestra comarca.

En 1770, el obispo de Segorbe Fr. Alonso Cano, impulsó en los pueblos de la diócesis la plantación de olivos, ofreciendo a los labradores tres reales por cada olivo que plantasen. Y, a pesar que el cultivo del olivo, como quedó establecido con anterioridad, estaba presente en nuestra sociedad desde tiempos inmemoriales, son de esta época (1770-1781) gran parte de los olivares de los pueblos del obispado.

En el Archivo del Reino de Valencia, se guarda un importantísimo documento manuscrito datado en el año 1766, por el que nos ha quedado constancia de las vicisitudes que tuvo que franquear Bautista Molina, vecino de Azuébar, para la construcción de una Almazara. La primera que se construyó en Azuébar desde la expulsión de los moriscos, según

se deduce de la lectura del citado documento dirigido al Baile General*.

Bautista Molina, labrador natural y vecino del Lugar de Azuevar, con la más obsequiosa veneración

Dice: que en dicha población y su término, no hay Almacera o molino de Azeyte público, común ni particular, por lo que los vecinos se ven en la precisión de hir con sus azeytunas a los Molinos de la ciudad de Segorbe que dista dos leguas; o a los del Lugar de Algar, separado una legua bién crecida, y de caminos muy ásperos: de que se siguen grandes inconvenientes.

El primero que por pocas azeytunas que tengan que moler por lo regular ocupan dos días, y a más del gasto que causan con sus cavallerías para conducir las azeytunas, y volverse con el azeyte, pierden el jornal de ellas, y de la persona.

Y el segundo que como dicha cosecha viene en el hyvierno, si es lluvioso o crezen las ramblas de que están cercados, y el río de Segorbe, no pueden los vecinos salir de cassa, y se florecen, o se alteran las azeytunas con la humedad del tiempo y el azeyte huele de forma que apenas aprovecha.

El suplicante tiene bastante cosecha y aún espera más despues de criados sus olivares. Y aunque por sí podía construir un Molino para sus ussos propios dentro de su casa en conformidad de las disposiciones Forales y Leyes que floreceran...: con todo siendo de Regalia la edificación o construcción de los Molinos, Hornos, y Baños Públicos y comunes, assí en Lugares de Señorío, como de Realengo, y proprio y peculiar Jurisdicción de V. S., como Bayle General la concesión de sus pemmisos de varios Privilegios Reales, y sentencia de esa Audiencia.

Deseando proceder con la mayor seguridad, y arreglado a la práctica y constumbre de este tribunal, acude a mayor abundamiento es implorar el establecimiento de dicha Almazera, por no seguirse perjuicio al Sr. del Lugar, ni a tercero alguno, antes bien mucho beneficio.

Por tanto.

Suplica carecidamente a V. S. que en atención a los referidos motivos que son ciertos y seguros, se sirva concederle el establecimiento de la sobre dicha Almazera de Azeyte, otorgandole para mayor seguridad la escritura correspondiente en el

canon, y demás derechos de la *emphíteusis* que fueren regulares a la calidad, y estado de la fábrica.

Presentó como testigos a: Marcelino Martín, Juan Francisco Bosque y Manuel Mondragón, todos labradores del lugar de Azuébar. Siendo Alcalde Ordinario Javier Bosque.

Este largo expediente por el que Bautista Molina, pretende conseguir el permiso del Bayle General para la construcción de una Almazara o Almacera, basándose en que al ser esos establecimientos de Regalía correspondría al Baile General la concesión del permiso para su construcción. Esto se contraponía a los intereses del Señor de Azuébar (el Duque de Montellano) quien aludía a la Carta de Población de 1609, que en el capítulo 13 prohibía a los pobladores de Azuébar: *“hacer molino, ni molino de aceite en la dicha Baronía y lugares de su término, porque dichas regalías han de estar reservadas para el dicho Señor y sus sucesores”*.

Y así lo podemos corroborar en otro lugar del documento:

Manuel Gutierrez Bustamante, Procurador General del Excelentísimo Señor Duque de Montellano y dueño de la Baronía de Azuébar, en aquel modo qual más no sea permitido y pueda tener lugar.

Denuncia a Bautista Molina mayor, quien con mala fee y ciencia positiva de que las Regalías todas ellas eran reservadas al Señorío, por el capítulo trece de los de la Población y entre ellos la Almazera de Aceyte, y desde entonces hasta de ahora quando la hiciese el Dueño moler en ella, de hecho la ha empezado ha fabricar y fabrica en la Calle



de Abajo, y propria habitación suia, sin permitirse ni para sus ussos propios, como es literal del dicho Capítulo, que con los demás presento y juro...

Nuestro paisano Bautista Molina, comenzó a construir la Almazara, pero se reclamó por parte del procurador del Duque de Montellano, que cesara en su construcción:

Don Manuel Gutierrez de Bustamante, Procurador General del excelentísimo Señor Duque de Montellano, Dueño de la Baronía de Azuébar, Ante Usted parezco en los autos de denuncia sobre la construcción y formación de Almacera y formación de ella. Intentada por Bautista Molina mayor. Como más alla lugar

Dixo: que por providencia de 31 de Enero passado de proximo, se mandó al referido Molina, albañiles y demás que concurriesen a la construcción formación de dicha Almacera, cesasen en ello bajo los apercibimientos que procediesen de derecho y que el presente escribano pusiese testimonio de lo ocurrido practicado hasta entonces por el sobredicho Molina, en cuento a lo referido.

Por las diligencias a continuación del mencionado auto: resulta haversele hecho saver en el mismo día a la parte otra, y que constituido el escribano de los autos en el lugar de la construcción y formación de la expresada Almacera, según lo certifica una Prensa aun no compuesta con otros instrumentos de madera, se tiene noticia que el referido Molina a menosprecio de lo providenciado continuan en la construcción y formación de la enunciada Almacera.

Por lo que parece procedente passe el escribano por segunda



“Piedras”, en la casa de Enrique Gómez.

vez, y siendo cierta dicha novedad ponga nuevamente autos: testimonio de ella, y se mande la providencia que el referido Molina no continúe en la construcción y formación de Almacera bajo la pena de 50 libras y otras correspondientes a los perturbadores, e inobedientes de la Administración de Justicia y sus preceptos.

Por lo que en 1767, siendo Alcalde Mayor de Azuébar, José Zorrilla, y en cumplimiento del auto consiguiente, se personó en el lugar de la construcción de la almazara el escribano Manuel Torres. En su testimonio se puede entresacar las características de esta antigua construcción.

Testimonio

El dicho Manuel Torres en cumplimiento del auto que antecede. Doy fee y testimonio haberme constituido en la casa de morada de Bautista Molina, convenido en estos autos a fin y efecto de ver el estado de la obra nueva de la Almacera que el refendo Bautista Molina fabricó en su misma casa.

Y vistas, se encuentra dos cruceros de madera con una manilla esta plantificado, prensa con sus manillas y todos los aderezos de piedras y solo falta plantificarlo en su puesto para hacer azeyte. Y para que conste en cumplimiento de lo mandado lo doy por testimonio que firmo en dicha Baronía de Azuébar.

3.- LAS ALMAZARAS DE AZUÉBAR, EN LA

PRIMERA MITAD DEL S. XX.

- Almazara de Benito Gómez Molina.

Benito Gómez Molina era el propietario de la almazara situada en la Calle Nueva n.º 38, constaba de un empiedro y dos prensas de husillo, ya en funcionamiento en 1929.

El número de obreros o empleados era oficialmente de dos. El capital de la industria ascendía en 1939, a 3.198 pesetas. Desglosado de la siguiente forma:

2 Prensas de husillo, valoradas en 3.000 ptas.

1 Ruego para triturar aceituna, valorado en 80 ptas.

Espartines para las prensas, valorados en 118 ptas.

- Almazara de Ramón Molina Murria.

La almazara de Ramón Molina Murria estaba ubicada en la Calle Almedijar s/n., con empiedro y prensa de husillo. En Noviembre de 1939, se solicita la reapertura tras la guerra civil. La relación de maquinaria adquiriría un valor total de 1.600 ptas:

1 prensa de husillo, valorada en 1.500 ptas.

1 Ruego 50 ptas.

Espartines 50 ptas.

- Almazara de Miguel Molina Gómez.

Miguel Molina Gómez, adquirió la industria de Prensas de husillo para la fabricación de aceite, cuyas instalaciones estaban emplazadas en la Calle de la Posada n.º 8, que era propiedad desde antiguo de su difunta tía paterna D.^a Fermina Molina Molina. Con un capital total de 3.170 ptas., constaba de:

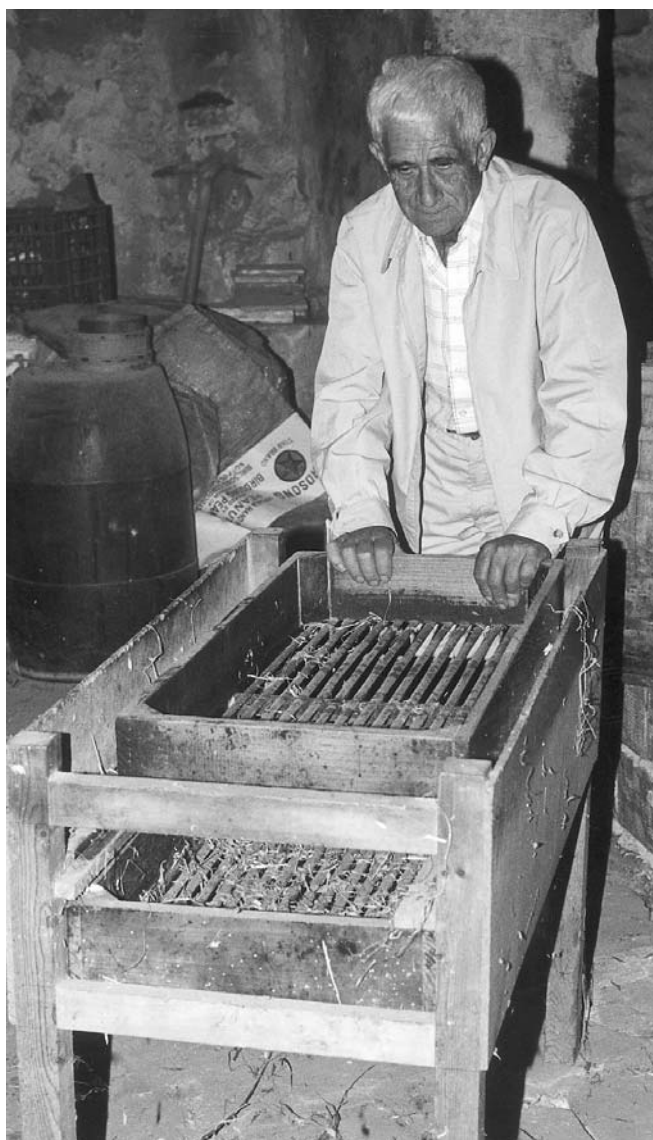
2 Prensas de husillo, valoradas en 3.000 ptas.

1 Ruego, valorado en 80 ptas.

Espartines 90 ptas.

- Almazara de Abel Molina Gómez.

En la Calle Nueva n.º 1, estaba situada la almazara destinada a la fabricación de aceite propiedad de Abel Molina Gómez, que era propiedad de su entonces difunto padre (1939), Rafael Molina Gómez. Valorada la industria en 3.125 ptas. y cons-



D. Enrique Gómez Salas.

tando de:

2 Prensas de husillo de valor 2.500 ptas.
1 Ruejo, valorado en 500 ptas.
Espartines para la prensa valorados en 135 ptas.

- Almazara de Ramón Murría Gómez.

Situada en la Calle Almedíjar n.º 47, las Prensas de husillo para fabricar aceite propiedad de Ramón Murría Gómez, tenían como antiguo propietario a su difunto padre Ramón Murría Murria. Con un valor de 3.260 ptas., constando de los siguientes elementos:

2 Prensas de husillo, de valor 3.000 ptas.
1 Ruejo, valorado en 80 ptas.
Espartines para la prensa valorados en 180 ptas.

- Almazara de Pedro Murria Gómez.

Antigua propiedad de su padre Evaristo Murria Zorrilla, la almazara de Pedro Murria, sita en la Calle Nueva n.º 36. Valorado el total del capital industrial en 2.800 ptas. Constaba de:

1 Prensa de husillo, valorada en 2.500 ptas.
1 Ruejo valorado en 200 ptas.
Espartines 100 ptas.

- Almazara de Enrique Molina Murria.

Sebastián Molina Murria era el antiguo propietario y hermano de Enrique Molina Murria, que en 1939 era ya el propietario legal de la almazara situada en la Calle Valencia n.º 13. Con un capital industrial valorado en 8.285 ptas., desglosado así:

1 Prensa hidráulica y 1 prensa de husillo, 8.000 ptas.
1 Ruejo para triturar aceitunas, valorado en 125 ptas.
Espartines para la prensa, valorados en 160 ptas.

4.- PROYECTO DE UN MUSEO LOCAL DEL ACEITE Y EL OLIVO.

En diciembre del año 2000, tuve el honor de presentar a D. Luis Navarro Murria, alcalde de la Villa de Azuébar, el primer proyecto para la ubicación de un Museo Local del Aceite y del Olivo en Azuébar. Con ello, cumplía una voluntaria obligación y un compromiso personal con D. Luis Navarro, persona entregada al pueblo de Azuébar en particular y a la comarca del Alto Palancia en general.

- Consideraciones generales y socioeconómicas.

El pueblo de Azuébar, al igual que otros situados en la Sierra de Espadán, se podría incluir dentro de los actualmente llamados "pueblos de interior", estas poblaciones poseen una demografía inferior a los mil habitantes (Azuébar, aprox. 350 hab.), y en la mayoría de los casos se encuentran inmersos en un proceso de paulatino envejecimiento y despoblación, a pesar relativamente importan-



te la cifra total de niños escolarizados en Azuébar. Por lo que, cualquier iniciativa que tenga como consecuencia final la revitalización socioeconómica de nuestro pueblo debe ser considerada y estudiada con atención.

Considerado históricamente como un pueblo agrícola, enmarcado en una zona deprimida de montaña y abocado -en cierta medida- al olvido secular como cualquier otro espacio marginal. Sólo tras la reciente declaración del Parque Natural de la Sierra de Espadán, aparecen indicios y un tanto de esperanza, pues creo que sin duda, deberá plantearse una decidida intervención en las poblaciones que componen el Parque, encaminada a su conservación y promoción.

La situación geográfica de Azuébar (en pleno Parque Natural y perfectamente comunicado por carretera), su inigualable entorno natural, la belleza agreste de su paisaje, la altísima calidad de las aguas que manan de sus fuentes, la benignidad de su clima y un sin fin de factores difíciles de relatar sin extenderme en demasía, hacen de nuestro pueblo un lugar privilegiado y de un potencial turístico de primer orden. Sin olvidar otros recursos como la recuperación de industrias artesanales o en general todas aquellas que no resulten perjudiciales para el medio ambiente.

Por consiguiente, el “desarrollo” turístico deberemos considerarlo como parte importante del futuro económico de Azuébar. Hasta ahora, este tipo de iniciativas ha quedado relegado únicamente a la iniciativa privada (alquiler o venta de casas), y aunque ha tenido cierta repercusión económica positiva en algunas familias, no podemos hablar de un beneficio general de la comunidad (falta de perspectivas laborales para la juventud, etc.).

Se debe hacer hincapié, en que las autoridades locales -y en la medida de sus posibilidades- resultan indispensables a la hora de apoyar y potenciar iniciativas públicas (o privadas) y por supuesto coordinar cualquier actuación con el fin de que se adapte a un proyecto globalizador y provechoso para la totalidad de la población. En Azuébar, se constata el esfuerzo, dedicación y entrega de la totalidad de la Corporación Municipal, a pesar de las tremendas dificultades, que deben hacer frente de manera habitual.

En este sentido, habría que tener en consi-

deración una serie de parámetros, no sólo para saber cuál es el potencial de desarrollo específico de Azuébar, sino también para adecuar estas posibilidades a las necesidades reales de la población y siempre respetando las características culturales y sociales de nuestro pueblo.

Se recomienda estudiar la historia económica y ocupacional de los últimos 50 años, en los tres sectores: agrícola, industrial y de servicios, en su población activa, en las materias primas utilizadas y su origen, y en los productos elaborados en su destino. Evaluar los recursos potenciales empleados en el pasado, en el presente y con posibilidades para el futuro, dentro de un respeto absoluto al medio físico.

Así mismo, es indispensable conocer la opinión y estructura, características y deseos reales de la población actual. Mediante estadísticas, encuestas rigurosas, perfiles profesionales, familiares, económicos, etc.

Mientras tanto, deberemos apoyar decididamente, aquellos proyectos que se presenten con la sana intención de mejorar las condiciones sociales, económicas y culturales de nuestro pueblo.

- El Museo del Aceite de Azuébar, un museo especializado.

El patrimonio Cultural está constituido por todas aquellas manifestaciones propias de una sociedad que reflejan su personalidad colectiva y su desarrollo histórico. De él forman parte todos aquellos objetos que constituyen un legado de gran importancia, a través de la cultura material podemos conocer las características de las antiguas sociedades, los comportamientos socioeconómicos y los condicionantes que motivaron las formas de vida de nuestros antepasados.

Este patrimonio debe ser preservado y protegido de quienes, con afán de lucro o de un coleccionismo mal entendido, realizan transacciones comerciales con los objetos y piezas desmembrando, esparciendo y privando al resto de la sociedad, del conocimiento de su historia y de su cultura. Y lógicamente, una forma de salvaguardar estos bienes para la sociedad, es su agrupación en torno a un museo.

Etimológicamente la palabra museo proce-

de del griego “Mousion”: lugar o templo destinado a las Musas, de “Mousa”. La acepción antigua es la de “lugar destinado para el estudio de las ciencias, de las letras y artes”. Entre los griegos se llamaba Museo al templo de las Musas, el cual se hallaba en una colina de Atenas consagrada desde antiguo a aquellas. En la actualidad se emplea más con el sentido de “lugar donde se guardan objetos notables de las ciencias o de las artes”.

Los museos, han dejado de ser lugares donde reposan inertes objetos de valor histórico para ser contemplados sin más por unos pocos entendidos o curiosos; en la época actual su función formativa los ha convertido en verdaderos centros de saber y divulgación cultural, realizándose en tomo a ellos actividades complementarias vinculadas a la temática propia de cada uno.

Así mismo, deben servir para ayudar a paliar las graves deficiencias de formación en los aspectos tratados, cumpliendo una labor didáctica, de estimulación cultural, de creación, de aumentar el nivel general de conocimientos, etc. Adaptándose a una época no ya de minorías sino de mayorías a través de la participación generalizada y dirigido a todas las edades. En definitiva, debería tratarse de un museo divertido, del cual puedan gozar y aprender tanto los niños de corta edad como los expertos conocedores de las materias que se traten.

Cualquier sección del museo aunque en ella se traten temas de carácter científico o de difícil entendimiento, estos se presentaran de forma atractiva y accesible para los sectores mayoritarios. Evitando considerar cualquier tema como algo privativo de una minoría de expertos o iniciados.

Resulta frecuente que, los Museos de Etnografía locales y también los de mayor importancia, repitan monótonamente el contenido de sus secciones e incluso las piezas expuestas, sobre todo si se hallan dentro de la misma área de influencia cultural. En el caso de un museo del aceite resultaría un tema novedoso dentro del campo museístico de la Comunidad Valenciana, siendo Azuébar un lugar idóneo para la instalación de un museo de estas características por: su entorno natural, su cercanía a grandes ciudades y capitales de provincia, la importancia que la actividad oleícola ha tenido a lo largo de nuestra historia

local y la esperada revitalización de la zona derivada de su pertenencia al Parque Natural Sierra de Espadán.

La exposición de las piezas en las respectivas secciones y las actividades complementarias permitirían dar una amplia visión histórica de la actividad oleícola local, comarcal y nacional, evaluando su significado histórico en el marco socio-económico, industrial y técnico.

Además, a la colección disponible en un primer momento, deberían unirse otras piezas de diversas procedencias, auspiciado por la instalación de este museo, así personas privadas o entidades públicas podrían hacer donación de piezas ampliando progresivamente los fondos del museo. Resultando una colección museística que traspasaría el ámbito local.

En otro orden de cosas, y complementando la actividad museística, el importante legado histórico que suponen algunas construcciones en Azuébar deben preservarse para futuras generaciones, pudiendo convertirse el Museo de Azuébar en el centro aglutinador de actividades encaminadas a mantener todo tipo de vestigios de nuestra historia local. De entre algunas de estas manifestaciones sobre las que se debería actuar podría citar:

- Otras almazaras locales aún existentes.
- Las antiguas estructuras de regadío locales (norias).
- El Castillo, de origen árabe.
- Construcciones de carácter popular, “Era del Tonto”, con la posibilidad de crear un museo local del trigo.
- Etc.

La conservación del Patrimonio Histórico y Cultural de Azuébar, no sería un obstáculo para el desarrollo económico local, muy al contrario pienso que ayudaría a fomentarlo. Incluso las actividades agrarias y otras que en la actualidad se realizan en Azuébar, no se verían en modo alguno perjudicadas por estas iniciativas culturales.

Personalmente, considero que la ubicación de un Museo del Aceite en Azuébar, resultaría un proyecto del máximo interés para la población. Pues, no solo significaría el fomento de un turismo de calidad con claras motivaciones culturales, sino que también serviría para activar la economía local que tan necesitada está de una expectativa de futuro.



- Conexión con otras iniciativas.

Tan solo reseñar algunas iniciativas que en la actualidad pudieran llevarse a cabo en lugares cercanos, y que estarían interrelacionadas con el Museo de Azuébar:

- En Segorbe: Proyecto para crear un Tren Turístico, desde Valencia o Sagunto hasta Caudiel.
- Antiguo trazado del Ferrocarril Minero de Ojos Negros, aprovechado como camino de senderismo y cicloturismo.
- En Sagunto: Proyecto de creación de un Parque Arqueológico Industrial, recuperando un antiguo horno de fundición. Pequeño recorrido con ferrocarril de la época.
- Parque Natural Sierra de Espadán: Actividades culturales, relacionadas con las formas de vida de sus habitantes, etc.

- Itinerario local por la cultura del aceite y el olivo. El Museo del Aceite y el Olivo de Azuébar, algo más que un museo.

Debemos tener presente que al hablar del Museo del Aceite de Azuébar, en realidad se trataría de algo más que un museo. La dedicación agrícola-olivarera de nuestro pueblo desde tiempos inmemoriales, hace que sean innumerables los vestigios de esta actividad y todo ello, entiendo que ha quedado perfectamente reflejado en el apartado anterior.

Ahora bien, más allá de la gran importancia que en el ámbito socioeconómico ha tenido y tiene la cultura del aceite en Azuébar y a la hora de apoyar decididamente este proyecto tendremos que considerar con atención los siguientes aspectos:

- Los restos que de esta actividad tradicional han perdurado hasta nuestros días, (varias almazaras en perfecto estado de conservación y materiales relacionados).
- Su inmejorable estado de conservación.
- La actual dedicación de los azueberos al cultivo del olivo, y el posterior aprovechamiento de sus frutos para la obtención del aceite en la almazara local aún en funcionamiento. Lo que significa poder observar "in situ" y en tiempo real, cualquier proceso agrícola o industrial relacionado con la temática del olivo y del aceite.

- La Villa de Azuébar, es una de las pocas poblaciones que podría ofrecer una visión museística completa en cuanto al significado histórico y actual, de la cultura del aceite en la Comunidad Valenciana.

Por todas estas circunstancias y otras que se omiten, entiendo que en realidad al nombrar el Museo del Aceite y el Olivo de Azuébar, más que un museo convencional, estaríamos refiriéndonos a un Itinerario por la Cultura Mediterránea del Aceite. Pues se trataría de tres almazaras ubicadas en su lugar primigenio, en perfecto estado de conservación y equipadas totalmente, de modo que cualquiera de ellas podría ponerse en funcionamiento en cualquier momento. Además del **Área Abierta** concretada en los cercanos campos de olivos.

5.- UBICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUSEO.

El área cerrada del Museo, es decir, donde se albergarán los diferentes objetos museísticos, estaría compuesta por tres edificios: un Edificio Central o Principal y dos edificios secundarios. De manera que, para realizar una visita completa al Museo del Aceite de Azuébar, sería necesario completar un Itinerario Local que permitiría ofrecer una visión completa de las diferentes formas de obtención del aceite a lo largo de la historia.

Sin embargo, bastará la visita al denominado Edificio Central o Principal. Pues, por las características especiales con que podría contar este edificio, podrá satisfacer las inquietudes culturales de todos sus visitantes.

Los tres edificios estarían integrados dentro de la estructura arquitectónica local de acuerdo con las normas urbanísticas y habilitarse para su empleo como lugar público (Museo) de acuerdo a las leyes vigentes. Los tres edificios se encuentran ubicados en el núcleo de población de Azuébar y cercanos entre sí, lo cual favorecerá su visita en un grato paseo por nuestro pueblo. Además de posibilitar el acceso a otros atractivos turísticos de la localidad (tiendas, restaurantes, piscina, albergue municipal, etc.).

Dado el carácter didáctico que se pretende imprimir en este Museo, sería conveniente que las piezas museísticas estuvieran expuestas de modo

que cualquier visitante pueda interpretar su significado y el contenido general del Museo, sin necesidad de explicaciones o aclaraciones.

A pesar de lo anterior, se recomienda la formación de una o varias personas para poder explicar el contenido del Museo, sobre todo a grupos escolares, tercera edad, etc.; y/o para el cuidado de las instalaciones. Siendo imprescindible al menos una persona encargada de abrir y cerrar las instalaciones, guiar a los visitantes y cuidar de los objetos y locales.

El Museo del Aceite de Azuébar, será respetuoso con los idiomas oficiales de la Comunidad Valenciana y preservará los localismos y terminología propios de nuestro pueblo. En este sentido, todos los paneles explicativos e informativos se presentarán en Castellano y Valenciano, empleando también la terminología del habla local. Esto hará de nuestro Museo un lugar de tolerancia a la vez que potenciador de las diversas culturas de nuestra Comunidad.

Como información adicional, tan sólo referiré escuetamente algunas de las características del denominado Edificio Central, los otros dos edificios serían dos almazaras, una de ellas en funcionamiento.

- Edificio principal.

A propuesta del D. Luis Navarro Murria, Alcalde de Azuébar, en representación del Excmo. Ayuntamiento, el Edificio Central estaría ubicado en la Calle Nueva, se trata de una antigua almazara que posee todos los elementos indispensables para su buen funcionamiento aunque hoy en día no se utilice. Consta de tres prensas manuales (una de madera y dos de fundición) con sus respectivos "canalillos" para conducir el aceite a las tinajas semienterradas (cosios); molino o ruello de sangre (piedra troncocónica, etc.); algorines, aventales y otros elementos que no se relacionan. Además, se espera conseguir otros objetos que constituirían una colección de piezas museísticas agrupadas según su temática.

Su situación es inmejorable, a escasos 100 metros de la carretera comarcal CV-230, lo que favorece el fácil acceso a sus inmediaciones de autobuses y vehículos en general.

En este edificio se presentará un recorrido

didáctico por la cultura del aceite y el olivo. A grandes rasgos y, omitiendo algunos apartados por su extensión, se presenta el siguiente esquema que correspondería a la temática sobre de los objetos museísticos:

- Labores y cuidados del olivo. Proceso de recolección, transporte; preparación de la aceituna y obtención del aceite.

- En el campo.

Las labores y cuidados en el cultivo del olivo, el proceso de recolección, transporte y preparación de la aceituna y su posterior transformación en aceite, no ha variado en demasía con el transcurrir de los siglos. Todas estas tareas siguen realizándose de forma tradicional, salvo algunas mejoras en el transporte de la aceituna (vehículos, tractores) y el proceso de obtención del aceite.

El olivo exigía cuidados laboriosos, pues tradicionalmente ha sido una especie arbórea muy apreciada. Tanto el consumo directo de la aceituna, como el aceite producido, proporcionaban un recurso alimenticio y una fuente de ingresos nada desdeñable en nuestra economía local aunque podríamos catalogarla- hasta hace tres décadas - de autoconsumo y subsistencia.

Los campos de olivos en Azuébar, no sólo ocupan los terrenos llanos del término municipal, también podemos observar por todo su perímetro los abancalamientos realizados en las abruptas laderas de nuestras montañas. Estos costosos aterrazamientos, que en ocasiones se realizaban para la plantación de un escaso número de olivos, demuestran la importancia histórica de su cultivo y la permanente lucha de los azueberos por aprovechar al máximo un medio en ocasiones difícil.

Las tareas relacionadas con el olivar requerían constancia y una laboriosa dedicación. Era necesario picar uno a uno los olivos, abonarlos y podarlos cada año. El arado del olivar se realizaba con la ayuda de un animal.

La recolección de las aceitunas se realizaba en invierno, mayores y niños marchaban temprano al olivar, cuando la escarcha aún cubría los campos. Vareando el olivo se consigue desprender las aceitunas del árbol, éstas van cayendo sobre mantas que previamente habían sido extendidas alrede-



dor del olivo. Se aprovechaba el momento para realizar una primera “limpieza” separando las hojas y suciedades producto del vareo. Para ello se hacía servir el desnivel de los bancales, colocando una manta y dejando caer las aceitunas por ella intentaban quitar todo aquello que acompañaba a las aceitunas: hojas, etc.

El transporte de las aceitunas a la almazara se realizaba por medio de animales con bastes, en ocasiones se utilizaba el carro.

- En la almazara.

Llegadas las aceitunas a la almazara, en ocasiones se pesaban antes de depositarlas en los algorines (del árabe, alhori), para almacenarlas antes de molerlas, debían quitarse en su totalidad las hojas para olivas limpias. Para ello se utilizaban los aventales, una especie de toboganes con el piso formado por varillas de madera (posteriormente de hierro), separadas entre sí lo suficiente para que se colaran únicamente las hojas y no las aceitunas.

Adosados a un muro se ubicaban los algorines. Eran los depósitos donde los propietarios o usuarios almacenaban sus olivas hasta que llegaba el turno para moler. A veces los algorines estaban a disposición de todos los que utilizaban el molino. Aunque lo habitual era que cada uno utilizara un solo alгорín de forma que cada uno se llevaba el aceite producto de su propia cosecha. En ocasiones, cuando la almazara pertenecía a varios socios, cada uno de los propietarios tenía su alгорín particular.

Cerca de los algorines, según almazaras, había un pesebre donde comían los mulos mientras aguardaban su turno para mover la piedra que desahacía las aceitunas.

En los meses invernales el trabajo no se interrumpía ni de día ni de noche. Cuando caía la tarde se encendían los candiles y no faltaba el aceite para alimentarlos. Iban llegando los que traían las aceitunas; mientras unos llenaban el alгорín otros lo vaciaban, algunos echaban las olivas al avental, otros atizaban la fuego que calentaba el agua contenida en una caldera.

Las aceitunas se depositaban en el molino o ruello llamado de sangre, por que era movido por la fuerza de un animal, la mula. La mula giraba

moviendo la piedra troncocónica, el trullo o ruello, que trituraba las aceitunas convirtiéndolas en pasta. Cuando el ruello comenzaba a girar aplastando con su peso las aceitunas, uno de los ayudantes del torno, que permanecía atento al movimiento de la piedra, iba empujando - mediante un palo - las aceitunas para que permanecieran ordenadas en el camino del ruello. Poco a poco la masa de aceitunas se iba transformando en una pasta espesa y pesada. Si el “maestro del torno”, observaba que la pasta estaba demasiado seca ordenaba que se añadiera agua caliente de la que hervía en el caldero.

La pasta de aceitunas obtenida se transportaba a los espartines, piezas de esparto en forma redonda, así se iban apilando uno encima de otros en la prensa manual de madera, posteriormente de fundición y en las últimas épocas hidráulicas con energía eléctrica. Una vez colocados todos los espartines, la parada de la prensa o pie de olivas, la gran viga de madera tomeada “tomillo”, hacía bajar el plato por la acción de dos hombres que lo giraban con una palanca de madera. El plato oprimía las esteras que rezumaban aceite que conducido por unas pequeñas acequias iba a dar al “cosio”, recipiente donde se almacenaba el preciado nectar. Este aceite de primera prensa se denomina aceite puro de oliva extra.

- Otros trabajos tradicionales relacionados con los molinos de aceite.

En tomo a los molinos de aceite existían varios oficios o actividades tradicionales, la mayoría de ellos desaparecidos en la actualidad. Los capazos para el transporte de las aceitunas, algunos hechos de mimbre, daban trabajo a los cesteros.

Los espartines circulares entre los que se ponía la pasta para proceder al prensado se realizaban con esparto. La realización los espartines, era trabajo habitualmente de las mujeres de la población, tarea que realizaban habitualmente en sus casas.

Las grandes vigas de madera y los troncos torneados para usarlos como tornillo en la prensa, debían realizarlos personas especializadas. El aceite se almacenaba en recipientes hechos de barro o en ocasiones -y según lugares- en odres o botos, el trabajo para alfareros y boteros estaba asegurado. En

ocasiones, se recurría a los canteros especializados en labrar pilas de piedras para conservar el aceite o para restituir la rugosidad en las piedras del molino desgastadas por el uso.

Junto con todos ellos, un buen número de actividades tradicionales venían desarrollándose gracias a los molinos de aceite o almazaras.

- Usos del aceite y el olivo.

Las aceitunas para consumo directo o en adobo, han sido utilizadas desde siempre por antiguas civilizaciones. Y dejando de lado las leyendas ancestrales del olivo y el aceite pasará a enumerar algunos de los usos a lo largo de la historia.

- El aceite:

- Como función sagrada, para ungir sacerdotes o reyes, además de instrumento de culto divino.
- Alimento o condimento.
- Embellecedor y tonificante de la piel, ingrediente básico en cosméticos.
- Mezclado la “morca” con sosa y tratado convenientemente se obtiene jabón para uso casero.
- Como medicina, bien usado directamente o para su utilización en bálsamos.
- Como lubricante de máquinas, etc.
- En las antiguas linternas para iluminar las estancias y señalar la situación de los carros y carruajes o trenes por la noche.
- Etc.

- El olivo:

- La madera de olivo es una de las más

duras y es muy apreciada para la construcción de barcos, muebles, escultura, etc., además de servir como combustible.

- El “orujo” o restos del prensado se utiliza como alimento de algunos animales y como combustible.

- Las hojas se utilizan en medicina popular preparándose en infusión. Las hojas secas sirven como forraje de los animales.

- Edificios secundarios.

En cuanto a los dos edificios secundarios sería indispensable incluir la actual almazara de la Cooperativa Local, en perfecto estado de conservación y actualmente en funcionamiento. Los agricultores de la Villa de Azuébar, llevan sus aceitunas a moler a esta almazara y de ella procede el exquisito aceite de oliva, que goza de un gran prestigio por su inigualable sabor y equilibrado grado de acidez.

Una tercera almazara ubicada en el centro de la población debería incluirse, ya que serviría de complemento a este Itinerario Local por la cultura del aceite.

Nota:

* Archivo del Reino de Valencia (A.R.V.). Bailía, Letra E, n.º 1044 (Año 1766-1767).

