

Memorias de las moliendas de aceituna en Os Angueiros

Una aldea de Quiroga conserva testimonios de la tradición artesanal de elaboración de aceite

CARLOS RUEDA, FRANCISCO ALBO
MONFORTE / LA VOZ

En el municipio de Quiroga sigue viva la tradición del cultivo del olivo y la elaboración de aceite. Esta actividad se ha industrializado hoy en día y hay varias empresas que comercializan aceite elaborado mediante centrifugación, pero hasta hace no mucho tiempo la labor se realizaba en almazaras o molinos artesanales. El pueblo de Os Angueiros, en la parroquia de Montefurado, es uno de los lugares donde se mantuvo viva esta vieja tradición. En la aldea funcionaron de forma simultánea dos molinos que actualmente están en desuso, pero su estado de conservación es muy diferente.

Uno de ellos es conocido como el de la señora Concha, que está mucho más deteriorado que el otro, llamado de la Casa do Campo, aunque este último es más antiguo. La techumbre de la construcción que lo alberga se derrumbó hace tiempo y la intemperie dañó seriamente los elementos que se encuentran en su interior. En cambio, el molino de la Casa do Campo se conserva aún en buen estado, ya que todavía estaba en uso hace unos quince años. La actual propietaria —que prefiere no identificarse— desconoce su antigüedad, aunque cree que puede tener varios cientos de años.

Tiempo de cosecha

La dueña recuerda que cuando llegaba el tiempo de la recogida de la aceituna el molino recibía muchos visitantes, ya que no solo molía para los propietarios sino también para muchos otros cultivadores que tenían olivos pero no contaban con una almazara propia. Además de los vecinos de Os Angueiros, también usaban el molino los de la localidad de Sesmil. Los dueños cobraban por el sistema tradicional de la maqúa, utilizado igualmente en los molinos harineros. «Por cada cántara de aceite que se sacaba —de unos dieciséis litros— quedabamos cunha latía que debía de ser duns tres cuartillos, non chegaba ao litro», explica.

El proceso era muy laborioso, ya que para obtener un litro de aceite había que moler en torno a cinco kilos de aceitunas y

a veces incluso más. El aprovechamiento del fruto no acababa con la extracción del aceite. Como residuo quedaba la borra, un cúmulo de desechos e impurezas que en algunos lugares se volvía a prensar para obtener el llamado aceite de orujo, de peor calidad, que en Os Angueiros no se elaboraba. Los huesos de las aceitunas o carabuñas se usaban como combustible en las lareiras. La borra servía además para fabricar jabón de lavar la ropa.

Cultivo de los olivares

Los olivos eran en su mayoría de la variedad conocida como mansa y estaban muy repartidos por la aldea y sus alrededores. Se distinguían por su gran altura —de entre tres y cuatro metros—, aunque normalmente no se permite que crezcan hasta ese punto a fin de que den más fruto y de mayor calidad. Parece ser que los vecinos preferían dejarlos crecer mucho y aprovechar el terreno situado a sus pies para plantar patatas o garbanzos.

El aceite se usaba para aderezar las ensaladas y también para freír, aunque desprendía mucho humo y saltaba en la sartén. También se utilizaba en la medicina popular para tratar los dolores de oído y las enfermedades de la piel. A veces se ponía rancio con facilidad, seguramente porque en el prensado se usaban a menudo unos capachos de esparto demasiado viejos y gastados, ya que no era fácil obtener otros nuevos. Cuando los dueños del molino no disponían de caballerías para mover la rueda del molino, el pesado trabajo debía ser realizado por uno o dos hombres. Las aceitunas se distribuían sobre una pila circular de granito mediante un recipiente de madera adosado a la rueda, que está sujeta a un eje vertical fabricado con un tronco.

La pulpa obtenida al machacar las aceitunas se depositaba en unos capachos circulares que se apilaban unos sobre otros hasta cierta altura y se colocaban en la prensa. Para facilitar la extracción del aceite se vertía agua hirviendo. El líquido resultante se vertía en un recipiente para extraer el aceite por decantación. Para que quedase lista para el consumo debía reposar un tiempo y pasar por varias trasiegas.

Cuando no había caballerías, la molienda tenía que hacerse a fuerza de brazos



El molino de aceite de la Casa do Campo se conserva en un relativo buen estado. FOTOS: CARLOS RUEDA



Prensa utilizada para exprimir las aceitunas



Un viejo embudo para recoger el aceite



Capachos de esparto para depositar la pulpa



Botella con aceite hecho hace más de una década



Entrada del antiguo molino de la Casa do Campo



Aceitunas en uno de los olivos de la localidad