



○ aceite nas terras de Quiroga.

Xerardo Rodríguez Arias

Bendollo

(Do libro *BENDOLLO, SEMPRE NA MEMORIA. Crónica urxente dun mundo que esmorece*).
En preparación¹

É difícil precisar a aparición das oliveiras en Galiza, os autores que afondaron neste tema achegan hipóteses certamente diferentes e outro tanto vai acontecer coas causas da súa desaparición.

A teoría máis plausíbel é a que atribúe aos romanos a traída de exemplares desde a Bética no século II, coincidindo coa explotación dos recursos auríferos de Montefurado, onde deron cun microclima axeitado, espallándose posteriormente por case todo o país.²

En canto a desaparición das oliveiras hai historiadores que culpan os Reis Católicos de ter mandado arrincalas como castigo polas *Revoltas Irmandiñas*. Castigo que tería continuidade coa política unificadora da Coroa para acabar co poder dos nobres galegos que apoiaran a Xoana a *Beltranexa*, lexítima herdeira, no conflito sucesorio castelán; medidas que formarían parte do que o historiador aragonés Jerónimo Zurita, denominou "*a doma de Galicia*", cando a nosa terra quedou sometida ao poder central.

Outros traballos achacan a desaparición das oliveiras do noso hábitat á instauración efectiva de décimos, alcabalas, terzas reais e portaxes, que terían un papel disuasorio para seguir



Varexando

coa produción do aceite, excluindo os Reis Católicos da responsabilidade do seu abandono.³

Alguns ven na morte do oliveiral galego as sucesivas subidas de impostos, mesmo específicos da produción oliveira, como o establecido no século XVII polo Conde-Duque de Olivares, para financiar as guerras de Felipe IV, que era de dous reais por pé de oliveira, ou as crises agrarias, a caída demográfica por mor da guerra, peste, etc.; medidas ás que viría a sumarse o máis que probábel abandono desas terras para dedicalas a novos cultivos menos esixentes e máis produtivos, coma o millo e a pataca.

Todos os argumentos anteriores esgrimidos polos historiadores para eximir de responsabilidade os Reis Católicos, son feitos obxectivos e

documentados, por tanto nada que obxectar, máis, porén, cómpre introducir algunhas dúbidas e reparos no debate sobre a exclusión do papel da Coroa de Castela na desaparición dos oliveirais galegos.

Se as causas citadas fosen decisivas ou tiveran xogado un papel importante na morte do aceite en Galiza, terían que ter sido en todo o territorio onde había produción, cousa que como sabemos non aconteceu así. Por que no século XVI a oliveira ocupaba grandes extensións nos vales de Valdeorras e Quiroga e seguiu a cultivar en séculos posteriores?. A resposta a este interrogante axuda a corroborar a implicación da Coroa na desaparición das oliveiras galegas.

Alguns autores, como Espinosa Sánchez, que tamén defende a tese da responsabilidade dos Reis Católicos, en concreto no "Decreto" de Isabel I, ditado dous ou tres anos

¹ *Bendollo (Santa Baia)*, parroquia do concello de Quiroga, provincia de Lugo.

² *Olivares en Galicia. Plantacións de Quiroga*, Lugo. Joaquín Domínguez Pereira. *Lucensia* nº 35, Vol.XVII, Lugo 2007.

³ "Más datos sobre la historia del aceite de oliva gallego". *gourmetymerlin.blogspot.com*. 2015 Jorge Guitián.

antes da súa morte (1502) polo que "...se ordena arrancar los olivos..." como medida proteccionista da economía das terras do sur en fase de recolonización, resposta á pregunta que veño de suscitar xustificando a persistencia da actividade olivareira nestas terras polo atraso con que esta orde tería chegado a Quiroga e que pola intranscendencia ou mesmo polo custo da súa execución, acabouse por facer a vista gorda, chegando a caer no esquecemento a produción de aceite neste val.⁴

Se fosen estas as causas, tería sucedido do mesmo xeito noutros lugares de Galiza moito máis alonxados de Castela cós vales do Sil, polo que nin os argumentos do illamento ou dunha orde incumprida nin os baseados nos grandes impostos a que foi sometido o oliveiral na nosa terra son consistentes para xustificar no primeiro caso a supervivencia de oliveirais nesta parte da Ribeira Sacra, nin para acreditar a desaparición do oliveiral de Galiza, no segundo.

As terras de Valdeorras e Quiroga dependeron eclesiasticamente do bispado de Astorga desde o século IX até mediados do século XX, cando por un decreto da Sagrada Congregación Consistorial do 17 de outubro de 1954, procédese a unha modificación dos límites de varias dioceses, pasando as primeiras á de Ourense e as segundas á de Lugo. A pertenza a esa diocese posibilitou ao longo de séculos unha certa proximidade, cando menos do clero, á vida cultural e social de León. A principios do XIX eran varios os cregos da zona que figuraban como socios na Real Sociedade Económica dos Amigos do País de León, entre eles o propio abade de Bendollo, Francisco Iglesias.



Segunda limpa

Cando no século XVI os Reis Católicos ordenan arrancar as oliveiras do Reino de Galiza a proximidade física, pero sobre todo a vinculación eclesiástica destas terras con Astorga ao longo de case que 700 anos é percibida polos executores da devandita Orde da Coroa de Castela como territorio pertencente ao Reino de León, máis que como lugares da extrema oriental de Ourense lindeiros con aquel Reino.

Será por tanto esta pertenza a que no século XVI evite a aplicación das drásticas medidas adoptadas polos Reis Católicos, o que posibilitou que a produción aceiteira nestes lugares chegase aos nosos días con maior ou menor intensidade. Está documentada a gran produción existente no XVII e XVIII que diminúe drasticamente no século XIX, por mor das limitacións de posesión impostas polas desamortizacións; con todo, a principios dese século, segundo Eladio Rodríguez o Val de Quiroga tiña unha produción de máis de 3.000 arrobas, uns 38.000 litros.⁵

Cifra que se amosa escasa a respecto dos datos achegados en 1804 por Lucas Labrada na súa *Descripción económica del Reyno de Galicia*: "Hai dous curatos, que cada un colle de décimos máis de 50 canados, que serán cerca de dúas mil arrobas castelás; hai colleiteiros que pasan do cento, e moitos de menos".⁶ É dicir, que só de décimos había dous curatos que "recollían" uns 4.500 litros.⁷

No caso de Bendollo, coma noutros lugares do concello de Quiroga, o aceite ten xogado un papel fundamental na actividade agraria da colectividade sendo un dos alicerces na alimentación e no tratamento de enfermidades. Até cara a metade do século XX a produción, ademais das oliveiras plantadas nas lindes e nas veiras dos camiños, moitas delas recuperadas na actualidade, ten sido moi importante como queda demostrado na cantidade de oliveirais documentados no século XVIII.

⁶ O Canado en Quiroga tiña 45,37 litros.

⁷ Os curatos eran os territorios previamente delimitados dos que se sacaba a Congrua ou renda mínima coa que cada sacerdote tiña para as súas necesidades máis básicas.

⁴ Mito y realidad del aceite en Quiroga. José Espinosa Sánchez. Biólogo. GDR Ribeira Sacra.

⁵ Eladio Rodríguez González. Diccionario Enciclopédico. Edit. Galaxia Vigo 1958.



Moenda

Aínda que no Catastro de Ensenada dáse conta da existencia de oliveiras dispersas no centro e nas marxes de varias propiedades, tamén se recoñece a existencia de oliveiras en terras que non producen outros froitos, en oliveirais; iso si, plantados “sen orde, só coa natural cultura”. Naquela altura nos oliveirais había unhas doce oliveiras por ferrado, das que se sacaban 20 cuartillos nos de primeira clase, 16 nos de segunda e 12 nos de terceira. Medio século despois semella terse consolidado unha mellor ordenación e coidado dos oliveirais, como recoñece Lucas Labrada : “... e cultivan con bastante método e regularidade as oliveiras”.⁸

O aceite

A colleita da aceitona faise no inverno, xeralmente nos meses de decembro, xaneiro ou febreiro; o cambio climático ben perceptíbel e as novas técnicas de produción están a adiantar ao mes de novembro, cando menos parte das colleitas.

A técnica empregada tradicionalmente foi a do varexo: As gallas sacóndense con varas longas até provocar a caída das aceitonas nunhas sabas vellas estendidas sobre o chan. Hoxe en día, as sabas foron substituídas por redes e as varas comezan a se alternar con vibradores.

Para *apañar* a aceitona acudían varios membros da familia e moitas das veces, coma no resto dos labores colectivos, os veciños máis achegados. “Andar no olivar” era a expresión empregada para referirse a este proceso. O home vareaba e a muller e a xente miúda recollían as sabas para baleiralas en cestos ou sacos, así como as aceitonas que caían fora da saba; neste proceso aproveitábase para facer unha primeira *limpa* de follas.

Cos cestos xa na aldea facíase outra limpa da aceitona antes de pasala ao muiño. Os cestos baleirábanse nunha criba grande onde se procedía a retirar as follas que puidesen quedar, e na peneira a broza que levaban aquelas que se colleran directamente do chan.

Os dous muiños existentes, no Foro e na Fonte, son de finais do século XIX e deixaron de funcionar ao falecer os seus muiñeiros-proprietarios, o último no ano 2012.⁹

Estes muiños, como a maioría dos existentes na contorna, son de orixe grega e consisten nunha base cóncava, en algúns sitios dunha soa pedra, construída sobre unha base circular dun metro de altura aproximadamente. No medio ten unha pequena elevación, onde se asenta un eixo vertical de madeira que xira nesa base e na parte superior nun burato feito nunha trabe colocada para tal fin.

Sobre esta base colócase verticalmente unha pedra cilíndrica de certo grosor suxeitada por un brazo de madeira que cruza o seu eixo e que sobresa da base unha distancia que permite atar unha besta de carga, cuxa forza posibilitará o xiro da pedra sobre a base cóncava machucando a aceitona que se bota en cada muiñada.

A fase seguinte é o prensado da pasta (*garabuña*) resultante da moenda. No muiño do Foro a prensa está formada por un tronco de bidueiro de algo máis de seis metros de lonxitude e uns corenta centímetros de diámetro, ancorada na parte posterior, que sube e baixa por medio dun fuso de madeira que vai ser xirado por varios homes e do que colga un penedo, facendo comprimir co tronco os cestos cheos de *garabuña* que están situados nunha cama construída por escavación, nunha rocha de louxa do propio chan do muiño, situada a uns dous metros da estrema ancorada. A medida que se vai movendo o fuso e facendo presión sobre os cestos de esparto a *garabuña* convértese no aceite previo á decantación, o que hoxe chamamos

⁸ Catastro de Ensenada. Libro real de leigos da parroquia de Santa Baia de Bendollo.

⁹ O Foro e a Fonte son dous barrios da aldea de Bendollo.



Primeira prensada

primeira prensada en frío, que flúe da cama por unha pinguela. A existencia desta caste de prensa está documentada dende o século VI a.c.

Para seguir sacando aceite bótase auga fervendo para que escoe o que aínda queda nos cestos e a borra, repetindo a operación varias veces máis, en función da calidade da garabuña e do aceite que queiramos obter.

Algúns anos da primeira metade do século XX a produción foi tan importante, que os dous muiños non daban abasto, polo que algúns veciños tiñan que acudir ao muiño de Sequeiros ou mesmo volver ao método anterior a existencia destes, ao método castrexo-romano. Tratábase de machucar as aceitonas dispostas en sacas nun barcal montado sobre catro pés, sen tapadeiras nas extremas, debaixo das que se poñían unhas tallas con billa para recoller o aceite. Manuel Alonso lembra ter esmagado a aceitona coas *galochas* “As aceitonas botábanse no chao sobre uns sacos e nós a bater por riba, dálle que te pego, agarrándonos coas maus nunha viga”.¹⁰

¹⁰ Testemuño de Manuel Alonso para un traballo de campo realizado en 1985, cando o señor Manuel estaba entrado nos 92 anos de idade.

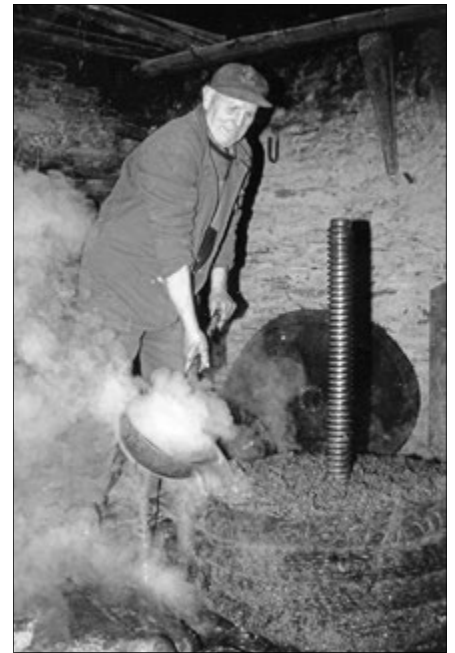
Coas *galochas* ben untadas con sebo para que esvarase a auga mentres duraba a esmaga, fáse botando auga moi quente sobre a fardela; a mestura de auga e aceite caía nas tallas. Cando estaban cheas abríase a billa para sacar a maior cantidade de auga que estaba no fondo e despois recollíase cunha culler o aceite que aboiaba no cimo, repetindo o proceso até acabar a moenda.

Na metade do século pasado a produción polo xeral do lugar de Bendollo andaba entre seis e dez cántaras por casa, o que garantía o consumo para case que todo o ano.

As oliveiras tiñan un status especial, diferenciado de calquera outra árbore de froita. Plantadas, moitas delas, nas extremas das fincas ou ás veiras dos camiños, as aceitonas que caían no camiño ou mesmo na propiedade do veciño eran respectadas por todos.

Ademais do consumo na alimentación e do uso nas ferramentas de labranza, tivo tamén un papel importante no mundo máxico e da superstición, así como na menciña popular, función empregada por distintas civilizacións ao longo dos séculos. En Bendollo acudíase as súas bondades para case que tódalas enfermidades das persoas e do gando, polo que sempre se apartaba algún litro “para unha necesidade”.

A produción aceiteira despois do movemento migratorio de finais dos cincuenta e dos anos sesenta pasa a ser testemuñal, desaparecendo case que a función alimentaria pero mantendo a función curativa. No anos oitenta a situación no aspecto sanitario, non sendo ceais a máis axeitada, non podemos dicir que houberse grandes carencias ou problemas. En Quiroga tiñan consulta cinco médicos e tres axudantes técnicos sanitarios, sendo as menciñas



Segunda prensada

de doado acceso nas dúas boticas existentes; a comunicación coa vila non presenta dificultade en calquera época do ano e o coche é xa de uso cotián, máis, porén, vemos como as xentes, cunha idade media moi alta, seguen a preocuparse por coller un mínimo de aceite. Han ser as propiedades curativas amosadas ao longo de séculos, as que manteñan o interese por procurar algúns litros deste remedio.

A principios dos noventa algúns dos veciños retomados da emigración comezan a recuperar oliveiras centenarias e facer novas plantacións, nun primeiro momento para consumo propio e posteriormente para alimentar, en parte, o moderno muiño instalado no ano 2005 por un deles, que nunha aposta decidida pola terra viña realizando novas plantacións desde o comezo da década e que a día de hoxe fornece ao mercado con 2.000 litros de aceite.

Fotos.

No exterior: Manuel González
No muiño da Fonte: Francisco Bao