



La cultura del olivar en Sierra Mágina

Eva Cote Montes, antropóloga y miembro del equipo del Atlas de Patrimonio Inmaterial de Andalucía

Hablar de Jaén es hablar de olivar, indiscutiblemente la imagen de la provincia se asocia a un "mar de olivos" y no es para menos, ya que el 90% de la superficie productiva se encuentra cubierta por esta especie mediterránea. El olivo y el aceite de oliva han constituido la principal fuente de riqueza económica de la provincia a lo largo del tiempo, sobre todo desde el siglo XIX. No obstante, sabemos que fenicios y cartagineses ya comercializaban con el aceite andaluz, que los romanos fomentaron el comercio de la Bética con la metrópolis y que fueron los musulmanes quienes comenzaron a cultivar el olivar de regadío y mejoraron los métodos de extracción del aceite. En esa época, el Aljarafe sevillano era el gran productor de aceite de Al-Andalus y a cierta distancia se situaba Jaén, donde destacaban entre otros, los olivares de Qarcis (actual Garcíez) y de Sawdar (la Jódar contemporánea) que era conocida como *Gadir al-zayt* (depósito de aceite).

Jódar se ubica en la entrada norte del parque natural de Sierra Mágina, y sobresale en el cerro de la Serrezuela como un faro sobre la comarca de La Loma, centro geográfico de la provincia, vigilando el pasillo entre montañas formado por los ríos Jandulilla y Guadiana Menor, situación que le ha valido un papel histórico destacado y, en época andalusí, un protagonismo especial. Pues éste fue el paso por el que los ejércitos de Fernando III penetraron en el valle del Guadalquivir desde Baeza, para rodear después el macizo montañoso de mayores alturas de la provincia (2.167 metros en el pico Mágina) y continuar hasta la capital giennense, estableciendo a lo largo de toda la línea montañosa la que sería frontera con el reino nazarí de Granada durante más de dos siglos.

Tras el reparto de tierras que sucedió a la conquista cristiana del territorio, el paisaje comarcal cambió, desaparecieron grandes extensiones de bosques y pastos, que fueron roturados y se convirtieron en zonas de cultivo de cereales, hortalizas, frutales y, en menor medida, vid y olivo. Esto supuso prosperidad económica, pero también una importante degradación ecológica que, a la larga, favoreció el desarrollo de una serie de plagas y epidemias que atacaron a la población a partir del XVII, provocando un período de crisis que se prolongó a lo largo del XVIII con el absentismo

de los señores de la tierra, la asfixiante presión fiscal, etc. Con las desamortizaciones del XIX, se produjo un nuevo cambio de la propiedad de la tierra, que pasa a manos de terratenientes que reemplazan los anteriores cultivos por olivar y construyen almazaras. Posteriormente, la guerra civil, las duras condiciones de la posguerra, el aislamiento geográfico y social de la comarca y su economía totalmente dependiente de la agricultura, provocan, a partir de los 50, una fuerte migración hacia el norte de España, las capitales de provincia y el extranjero. Y aquellos que se quedaron continuaron plantando olivos donde había otros cultivos.

En los 70, se produjo en Mágina un movimiento general de reivindicación de la tierra por parte de los trabajadores del campo, y muchos de los propietarios, como el conde de Bornos, el marqués de Viana o el marqués de Bedmar, marcharon a las ciudades tras parcelar y vender sus tierras entre los jornaleros. A partir de los 80, el sistema de subvenciones al sector olivarero fomentado por la PAC supuso el último aldabonazo para la extensión del olivar, incluso al este de la comarca donde las características del paisaje, árido y subdesértico, se vieron transformadas con la implantación de sistemas de riego por goteo. Lo cual ha dado lugar a paisajes de olivar muy particulares, desde plantaciones ubicadas en áridas tierras donde antaño creció el esparto, hasta olivos de alta montaña en pendientes extremas, que coexisten con otros ya presentes, algunos de ellos desde tiempo inmemorial.

Siguiendo la demarcación paisajística del Laboratorio de Paisaje Cultural del IAPH, las poblaciones situadas al norte del macizo montañoso, fuera del área delimitada como parque natural (Jódar, Jimena, Bedmar y Garcíez), pertenecerían al paisaje cultural denominado Campiña de Jaén-La Loma. No obstante, en la distribución del territorio utilizada en el Atlas de Patrimonio Inmaterial de Andalucía, siguiendo parámetros diversos, esas mismas localidades quedan integradas en el área de influencia de la comarca de Sierra Mágina.

En lo que refiere a las denominaciones de origen de olivar de Jaén, existen cinco demarcaciones entre la campiña y la montaña. El

olivar de campiña se extiende por las comarcas de El Condado, Sierra Morena, La Loma y Las Villas, la Campiña y el área metropolitana de la capital, y se encuentra adscrito a una única denominación de origen de aceite que recibe el nombre de *Campiñas de Jaén*, la más grande en extensión y producción, no sólo de España sino también de la Unión Europea, ocupando algo más del 60% de la superficie total del olivar de la provincia. Mientras que el 40% restante se distribuye entre cuatro denominaciones de origen de olivar de montaña: *Jaén Sierra Sur*, *Sierra de Segura*, *Sierra de Cazorla* y *Sierra Mágina*. La sede del Consejo Regulador de esta última se encuentra en Bedmar y Garciez.

El olivar es por tanto un elemento identitario de la provincia y la comarca, que ha vertebrado un modo de vida particular, y no sólo por su importancia como principal recurso económico en los últimos 150 años, sino también porque lleva asociado un extenso patrimonio etnográfico, que ha generado una cultura específica que podríamos denominar "cultura del olivar". Conocimientos, oficios y saberes, generados en torno al ciclo de cultivo del olivar y a la producción de aceite, rituales festivos que acompañan los tiempos de trabajo y de descanso de "la aceituna", la adaptación de nuevos elementos identitarios a los ya existentes, la aparición de una serie de modos de expresión (cantes, dichos, léxico...) y una alimentación mediterránea que emplea como grasa fundamental el aceite de oliva. En definitiva, un cultivo que configura a un territorio ha generado un paisaje cultural concreto. La identificación, puesta en valor y salvaguarda de esos elementos identitarios que forman parte de la cultura inmaterial y material de los pueblos y ciudades andaluzas es uno de los objetivos del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía.

Dentro de esta cultura del olivar y como en toda cultura "viva", existen elementos que se han ido transformando, otros que han desaparecido y otros que han surgido al hilo de los nuevos acontecimientos. En lo que refiere a los trabajos que se realizan en torno al olivar, no han variado demasiado debido a las características propias del olivar de Mágina. Básicamente son pequeñas explotaciones familiares, la mayoría perteneciente a personas mayores, reticentes a los cambios y a la introducción de nuevas tecnologías. Esto, unido a la complejidad del cultivo de alta montaña, da como resultado que el modo de producción siga siendo muy tradicional. Recolección por vareo manual, con escasa mecanización y a través de cuadrillas formadas por vareadores, la mayoría de ellos hombres, y recolectoras, mujeres que barren los mantones, separan las hojas del fruto y llevan la cosecha hasta el remolque que la transportará a la almazara. Al frente de cada cuadrilla, el manigero o encargado.

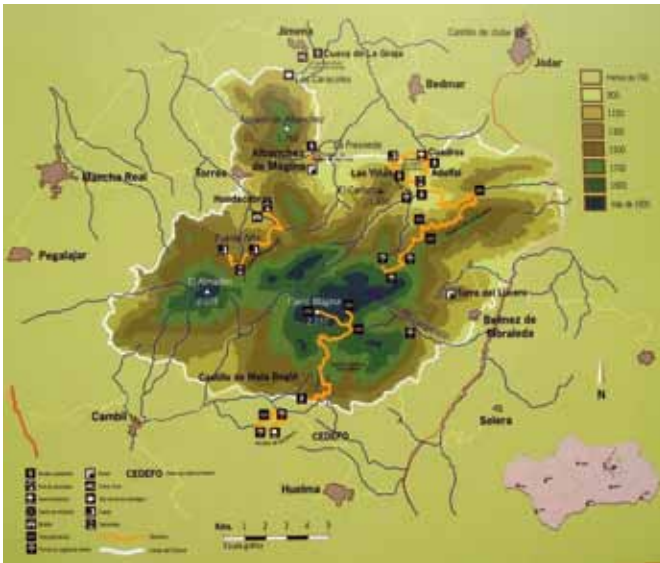
Los cambios fundamentales se han dado en el modo de elaboración, pues los antiguos molinos aceiteros han sido sustituidos por modernas almazaras en las que apenas interviene la mano del hombre, salvo para operar con las nuevas tecnologías. Y es aquí donde han desaparecido antiguos oficios como el "maestro tolviero" (responsable del molino), el "servidor" (porteaba las capachetas y el agua caliente), el "acarreador" (llevaba las olivas al molino y

posteriormente el aceite a sus dueños) o el "engarrafador" (encargado de echar moledura al alfarje).

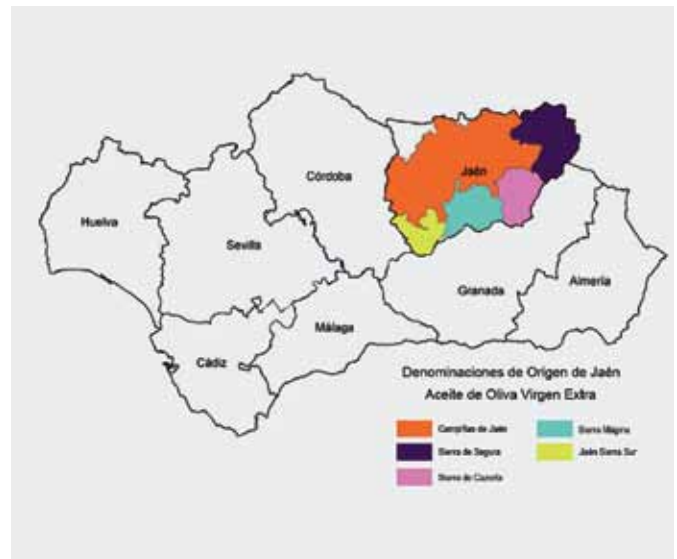
Estas mismas transformaciones han provocado la reconversión de artesanías que fueron auxiliares del olivar, como la espartería. El esparto ha formado parte tradicionalmente del paisaje de Mágina y, desde el siglo XIX, con la extensión del olivar, se vinculó directamente a él, dirigiéndose la producción a la elaboración de utensilios para la recogida de la aceituna y para las prensas de los molinos aceiteros: capachos, capachetas, espuelas, etc. Sobre todo, en la zona oriental de la comarca y especialmente en Jódar, donde se desarrolló una importante industria espartera especializada, basada en talleres artesanales en los que un maestro estaba al cargo de los piceros o aprendices, mientras que las mujeres trabajaban en sus casas confeccionando pleitas que luego vendían por metros.

Pero a partir de los años 70, la industria se fue al traste por varias razones: la introducción de la fibra sintética, la progresiva mecanización de las almazaras y la tendencia al monocultivo del olivar provocando el retroceso de los atochares naturales. Motivos todos ellos por los que la industria del esparto ha tenido que reinventarse, para atender otras necesidades, e incluso conseguir la materia prima fuera de la provincia. En la actualidad, quedan únicamente dos empresas esparteras en Cabra del Santo Cristo, dedicadas a la estopa, y tres en Jódar, orientadas a la producción de sombrillas y parasoles para la Costa del Sol. No obstante, la artesanía del esparto se continúa manteniendo, a nivel individual, en prácticamente todos los pueblos de Mágina, de la mano de vecinos ya jubilados, que dan una finalidad decorativa a los saberes aprendidos cuando el núcleo familiar era el principal productor de los útiles de trabajo. Como testimonio de lo que supuso la artesanía del esparto en estas tierras, la Asociación Cultural Saudar, en colaboración con el Ayuntamiento galduriense, abrieron en 1997 el museo de Jódar, que cuenta con donaciones y aportaciones de los propios vecinos, a través de las que se recrean aquellos años en los que el esparto fue el principal sustento de la población.

También podemos hablar de modos de expresión a punto de desaparecer, como los cantes aceituneros o las coplas de vareo. En definitiva, cantes de labor que se fundían con la faena de la aceituna; algunos eran viejos romances que iban pasando de generación en generación, otros eran coplas improvisadas, normalmente por las mujeres, con cierto tono burlón y a las que se les daba el nombre de "coplillas de pique" o "de picaila", y otras eran reflejo de los acontecimientos del momento. Todos ellos suponían un modo de pasar el tiempo y hacer más llevadero el trabajo, pero en la actualidad casi nadie los recuerda. En parte debido a que las actuales cuadrillas están integradas por miembros de la propia familia, o por trabajadores extranjeros, que llegan para la temporada, sin apenas conocer el idioma y luego regresan a sus hogares de origen. No obstante, aún quedan algunas de esas coplas en la memoria colectiva de las gentes de Mágina. En Cambil, por ejemplo, hemos recogido unas surgidas al hilo de los sucesos ocurridos en la finca olivarera Mata-Begid, que fue testigo, en 1976, de manifestaciones



Comarca Sierra Mágina y parque natural



Denominaciones de origen de Jaén



Antigua prensa de viga con las tradicionales capachetas de esparto
Fotos: Eva Cote Montes

A partir de los años 70 la industria del esparto se fue al traste por la introducción de la fibra sintética, la progresiva mecanización de las almazaras y la tendencia al monocultivo del olivar



Olivar de alta montaña a los pies del pico Mágina



Olivar de montaña en Solera.

y huelgas de trabajadores, que pedían el reparto de las tierras que habían trabajado durante toda su vida.

Otro modo de expresión casi desaparecido está en relación con el final de la campaña. Se trata del "remate" de la aceituna. Un convite para toda la cuadrilla, por cuenta del patrón, que se celebraba en el tajo el día de la finalización de la recogida, normalmente con unas migas, productos de la matanza y mucho vino. Los mismos



Recogida de la aceituna en alta montaña



Los Tíos de Ricia de Jimena armando jabón



Lumbre de San Antón en Cárcel

Fuente: Fondo Gráfico IAPH



Echando "ramón" a la lumbre de San Blas en Cambil.

motivos anteriores han dado al traste con este ritual de comensalismo, que se mantiene vivo, únicamente, en las cuadrillas formadas por familiares y en algunos casos excepcionales.

Pero también existen conocimientos y saberes que continúan transmitiéndose de generación en generación, como es el caso de la elaboración artesanal de jabón a partir de aceite de oliva. Para su fabricación, básicamente, son necesarios: agua, sosa cáustica y aceite de oliva, usado y bien filtrado para eliminar restos, además de un lugar bien aireado. Las mujeres de Mágina suelen "armar jabón", aproximadamente cada 4 o 5 meses, y lo hacen en grandes cantidades, pensando siempre en las hijas que ya no viven en el pueblo. Es muy apreciado para quitar manchas de aceite y grasa, para la ropa de los bebés y niños pequeños, por su poder desinfectante y suavidad, así como para limpiar y cicatrizar heridas. Ellas son conscientes del legado cultural que tienen en sus manos y ven en la fabricación de jabón una seña de identidad de una zona que vive de la comercialización del aceite, además de un homenaje a sus progenitoras, quienes supieron sacar provecho de lo que en apariencia no era aprovechable, siendo al mismo tiempo una forma de economizar y de respetar el medio ambiente, por lo que nunca falta en las casas. Por eso, su fabricación actual es prácticamente un modo de autoafirmación en sus raíces rurales y olivares. Un ejemplo de lo dicho lo encontramos en la celebración del Día de la Cruz, que tiene lugar cada 3 de mayo en Jimena. Dicho festejo es el resultado del sincretismo de varios rituales, uno

de los cuales, conocido como los "Tíos de Ricia", consiste en representaciones de escenas costumbristas y características del pueblo, a través de grupos de figuras o peleles que las mujeres confeccionan y colocan por las calles de la localidad. En las fiestas de 2009, uno de dichos grupos, que emulaba la fabricación de jabón casero, con todo lujo de detalles, obtuvo el primer premio por parte del jurado, por ser ejemplo de actividad identitaria entre la población.

Pero además, la actividad en torno a la elaboración de jabón está siendo innovada de la mano de una cooperativa de mujeres surgida en 2005 en Pegalajar. Quienes aprovechando un producto tan característico de la zona, como es el aceite de oliva con denominación de origen *Sierra Mágina*, y rescatando los conocimientos heredados sobre la elaboración de jabón y acerca de las plantas medicinales que crecen en el parque, han sacado al mercado una línea de cosmética natural a base de aceite. La elaboración de sus productos (jabones, geles, aceites de masaje, cremas hidratantes etc.) es totalmente artesanal y, al tiempo que realizan una labor emprendedora y alternativa al olivar, promocionan y difunden el patrimonio inmaterial y natural de su comarca.

Aunque el trabajo del olivar ocupa prácticamente todo el año, la recolección de la cosecha se venía enmarcando en Sierra Mágina, entre las festividades de la Inmaculada (8 diciembre) y San Antón (17 enero). Finalizada la recogida, comienza la poda y, tras ésta, se hace la necesaria quema de las ramas y el "ramón". De este modo,

conforme el olivar se fue extendiendo por la comarca, el ciclo festivo se fue adecuando al nuevo ritmo agrícola, y rituales de gran trascendencia en la zona, como las luminarias de invierno, adoptaron nuevos elementos identitarios, como los deshechos de la campaña olivarera: capachos y capachetas impregnados de aceite, además de los restos de la poda. Sin embargo, en los últimos años, el hecho de que las lluvias sean menos frecuentes ha provocado que la campaña empiece y termine más tarde, por lo que dichos rituales se han descontextualizado un poco.

Una de estas lumbres, las de San Antón, se celebran en la práctica totalidad de los municipios de Mágina y están documentadas en Jódar desde el siglo XVII. Dicha devoción cristiana se impuso en el Medioevo sobre los antiguos fuegos invernales de origen pagano y llegó a la comarca con los primeros repobladores cristianos. Lo más usual es que los vecinos de cada barrio enciendan una luminaria (en Jódar reciben el nombre de "sanantones") alrededor de las cuales se consumen "rosetas" (palomitas de maíz) y, una vez que las llamas dejan lugar a los rescoldos, se sacan los productos de la matanza, que son degustados por todos, hasta bien entrada la madrugada, estrechando así los lazos comunitarios. En algunos lugares, como Cambil o Cabra del Santo Cristo, es también costumbre que los vecinos de los distintos barrios disparen continuamente salvas al aire, con sus escopetas de caza, dándose respuesta unos a otros. Dichos disparos tendrían una lectura con un cierto sentido exorcista, según Caro Baroja, aunque para sus protagonistas no está demasiado claro. La mayoría de estas celebraciones son eminentemente populares, sin aportación institucional, aunque en algunas localidades es el Ayuntamiento quien se encarga de prender una única luminaria, normalmente en la plaza principal. Es el caso de Cárcchel, donde San Antón es además el patrón y sus fiestas se prolongan durante tres días. El hecho de que, en la actualidad, la faena de la aceituna se extienda hasta febrero ha dado lugar a que el ritual coincida con plena campaña, y a que la leña de olivo, que venía alimentando las lumbres, no sea fácil de conseguir y, por tanto, se utilicen también enseres viejos. No obstante, la fecha es inamovible, los carchunos "respetan su fiesta" y ninguno acude al tajo durante esos días. Pues ya lo dice el refrán: "Llueva o rabie, San Antón en Cárcchel".

Pero no es éste el único ritual de fuego que se celebra en Mágina. Existen toda una serie de santos, como San Sebastián, La Candelaria y San Blas, que jalonan el calendario invernal y que tienen entre sus elementos protagonistas las luminarias. De la mayoría de ellos han desaparecido ciertos elementos, como la misa y procesión de la imagen, y han permanecido otros, como la Bendición de los animales, asociada a San Antón en Cárcchel, Torres o Larva, o la Bendición de las roscas de San Blas, que tiene lugar en Cambil o Campillo de Arenas. Por lo general, en ninguna localidad se festejan todas las lumbres, con la excepción de Cambil, donde parecen formar parte de un ritual más amplio y continuo, que comienza con San Antón y finaliza dos semanas más tarde, con San Blas, y que transcurre en los mismos espacios, con los mismos actores y casi los mismos elementos. Y con la particularidad de que en sus lumbres únicamente arde el olivo, principalmente "ramón", para

avivar las llamas y un buen tronco, que será el alma del fuego, cuyos rescoldos deben servir para encender la siguiente luminaria del ciclo, dándole así continuidad hasta completarlo.

Otro ritual que incluye entre sus elementos significativos al olivo, y que está dedicado a un santo con amplia devoción en la comarca desde el XVII debido a su intersección en las temidas plagas de langosta que arrasaban entonces las cosechas, son las fiestas patronales de San Marcos en Garciez. Hasta finales de los 70, todo el pueblo, incluyendo la almazara y los olivos, pertenecía al marqués de Viana. Para las fiestas del patrón (25 abril), el marqués liquidaba la cosecha de la aceituna y ofrecía los ingredientes necesarios para el guiso de habas y las rosquillas, con los que tradicionalmente se venían celebrando. Pero al morir el marqués, su familia quiso vender el pueblo a unos terratenientes; fueron unos años de lucha obrera y manifestaciones jornaleras que terminaron con la compra de la tierra por parte de sus habitantes, quienes la dividieron en parcelas, dejando un terreno, con 20 o 25 olivos, para sufragar las fiestas patronales. Desde entonces, los hermanos y hermanas de San Marcos deben cada año hacerse cargo de las labores necesarias en el "olivar del santo", así como de su recolección, que tiene lugar cada 25 de diciembre. Posteriormente, el dinero de su venta sirve para financiar las fiestas, incluyendo el reparto de habas y rosquillas, entre vecinos y visitantes, que tiene lugar al término de la procesión, en la puerta de la iglesia.

En lo que respecta a la gastronomía, cabe decir que la cocina comarcal no se concibe sin el aceite de oliva, ingrediente fundamental en sus guisos, migas, gachas, andrajos, también en los aliños, escabeches, gazpachos, pipirranas, en los dulces, papajotes, talvinas, e incluso en las comidas de abstinencia religiosa, que se llevan a cabo durante la Semana Santa y las fiestas "de guardar" y que consisten en pan con aceite y habas tiernas o bacalao.

Tras lo expuesto, podemos argumentar que para las gentes de Mágina el olivo y el aceite de oliva son algo más que la base de su economía. Han pasado a formar parte de su identidad como grupo y a servir de elemento cohesionador y definitorio de la misma. Por lo que están presentes, de una u otra forma, en todas las manifestaciones culturales de la comarca.

Bibliografía

- AMEZCUA, M. (coord.) (1995) La cultura tradicional de Jaén. *DEMÓFILO. Revista de cultura tradicional*, n.º 14, 1995
- BELTRÁN GÓMEZ, J. M. (2005) El esparto y su artesanía: Una aproximación al patrimonio cultural de Sierra Mágina. *Sumuntán. Anuario de Estudios sobre Sierra Mágina*, n.º 22, 2005, pp. 153-166
- GARCÍA, J. M.; GARRIDO, V. (1991) *Literatura de tradición oral en Sierra Mágina*. Jaén: Delegación Provincial de Educación, 1991
- LÓPEZ CORDERO, J. A.; GONZÁLEZ CANO, J. (2008) *Patrimonio cultural en Sierra Mágina*. Jaén: ADR Sierra Mágina, 2008
- LÓPEZ CORDERO, J. A.; MEDINA CASADO, M. (1996) El Monte de Mata Begid en el siglo XIX. Un ejemplo de la polémica ecología-liberalismo en Sierra Mágina. *Sumuntán. Anuario de Estudios sobre Sierra Mágina*, n.º 6, 1996, pp. 153-163
- PÉREZ ORTEGA, M. U. (1996) *Campanas y cohetes. Calendario jaenés de fiestas populares*. Jaén: Diputación Provincial, Instituto de Estudios Giennenses, 1996