

OLI D'ONIL

Esta muestra fotográfica es una síntesis que va desde la floración hasta el consumo del aceite en la mesa.

Mira Alex, estos son los utensilios con los que yo recuerdo a mi familia hacer la recolección de la aceituna. Estos son: "el baleo", "los capazos" y "las sarietas", hechas de esparto que mi abuelo trenzaba e iba dando forma a los mismos en las noches de invierno o en los días lluviosos.

"El baleo" servía para colocarlo debajo de los olivos y sobre la escalera iban desgranando por la parte alta del árbol este fruto tan preciado, al mismo tiempo el resto de la familia hacía "las faldas".

"Los dedos" protegían las manos y a la vez no dañaban " las mallas". También están hechos por mi abuelo.

Se recogían las aceitunas con los capazos y tras separar los brotes de las hojas más grandes que habían caído, se pasaban por "el triaor" para limpiarlas de las hojas restantes. A veces también se limpiaban pasándolas de un capazo a otro "al aire" cuando hacía viento. Luego se introducían en sacos o en sarietas, como aquí puedes ver, y se cargaban en el carro para llevarlas a "la almazara".

Ésta es la manta de la mula que en ocasiones servía junto con el baleo para resguardarse del frío o viento bajo un "ribazo" o apoyado en el tronco de un olivo a la hora de la comida del mediodía.

Aquí puedes ver una muestra de lo que queda de la vieja almazara: "els ruglons", "la prensa", "els cofins" "els canters" y otros utensilios.

Recuerdo ver chorrear el preciado "oro" que la prensa oprimía casi con ternura. Reposaba un tiempo determinado hasta que "la morca" o residuos se posaban en el fondo. Luego el aceite se llevaba a casa en estos cántaros: "la arroba" y "media arroba". Cada arroba contiene doce litros. Con la morca se hacía jabón.

En casa se guardaban en "tinajas" de latón o de barro como éstas. De aquí se iba sacando para el uso doméstico de todo el año con este "calabacín" o medidas de litro o medio litro.

¡Fíjate en el color y la transparencia del aceite de esta aceitera! Degustarlo con pan y sal es un placer.

En Onil se dan varios tipos de aceitunas: "blanqueta", "valleta", "cuquillo", "cornicabra", "sevillana", "manzanilla", etc., de las que se obtienen dos clases de aceite: "la blanqueta" y "la valleta", el primero más suave y el segundo con más cuerpo.

La aceituna del "cuquillo" se exportaba adobada, y Onil era conocido por esta famosa variedad.

Se suelen preparar en casa con hierbas aromáticas como: "tomillo", "sejolida", "pebrella" etc., para comerlas enteras o partidas, como puedes ver aquí. Están preparadas por mi madre que cada año las pone con el mismo cariño que se hacía antaño.

En fin, son recuerdos que tengo muy dentro de mi y de los que quiero hacerlos partícipes. Sobre todo que sea un "HOMENAJE A LOS QUE ME PRECEDIERON", a los que conocen mejor que yo este tema y a los que lo siguen haciendo año tras año.

Noviembre 2.005

