

La almazara de La Carrasca (Fuente Álamo)

Juan Antonio Antolinos Marín
Begoña Soler Huertas
Universidad de Murcia

I. INTRODUCCIÓN

Uno de los cultivos más importantes dentro de la producción agrícola de la Comarca de Fuente Álamo ha sido, sin duda, el olivo, árbol milenario que parece haber formado parte de la agricultura rural del lugar desde tiempos inmemoriales y que ha dejado constancia a través de algunos ejemplares datados como centenarios. La relevancia de su explotación llevó consigo la creación de numerosas almazaras dedicadas a la producción de aceite que, repartidas en las diferentes localidades del término, ponen de manifiesto la trascendencia que la elaboración de este género obtuvo dentro de los índices económicos del municipio y en cuyo contexto debemos encuadrar la Almazara de La Carrasca¹.

La finca de La Carrasca se encuentra ubicada en la localidad del mismo nombre (Lámina I, foto 1), localizada en el sector Norte del Término Municipal de Fuente Álamo, entre los caseríos del Escobar y los Paganes, bastante alejada del núcleo central de población². Se trata de una explotación de tipo familiar y de producción

1 Queremos dedicar este trabajo a los actuales dueños de la finca de la Carrasca y, en especial, a Juan Andrés Jiménez, a quien agradecemos el habernos facilitado la recogida de la documentación necesaria para su desarrollo, además de una valiosa información histórica sobre la almazara.

2 El Municipio de Fuente Álamo, perteneciente a la Comunidad Autónoma de Murcia, se halla situado en el sector Sureste de la misma, con una extensión de 272.7 km² y ocupando el 3º lugar en superficie de los municipios que conforman la Comarca del Campo de Cartagena. Su riqueza económica se basa en la explotación agrícola y ganadera, siendo ésta la más relevante de los últimos años ya que se sitúa como uno de los primeros productores de ganado porcino de la Región.

variada, donde convergen distintas actividades agrícolas y ganaderas entre las que destaca su funcionamiento como almazara durante el transcurso de casi dos siglos. Así, la casona de La Carrasca, propiedad de D. Juan Jiménez, se configura como una vivienda rural, conformada a partir de un núcleo doméstico, patio (Foto 2), almacenes, bodega (Foto 27 y 28) y almazara, constituyendo un claro ejemplo de la casa de campo tradicional del Campo de Cartagena.

2. HISTORIA DE LA ALMAZARA

No se ha preservado memoria histórica sobre el establecimiento original de la finca de La Carrasca, ni del inicio del funcionamiento de la primera almazara vinculada a la casa, sin embargo, hacia 1817 Andrés Ximénez, tatarabuelo del dueño actual, inicia la construcción de una serie de viviendas y un molino de aceite en una zona cercana a La Carrasca, conocida como «La Almazara de Abajo». Este dato parece indicar que, en esta etapa del funcionamiento de la finca, ya existía una almazara vinculada a la casona original, edificando un nuevo área de prensado que estuvo situado en los edificios vecinos y de cuya estructura y maquinaria sólo se ha conservado uno de los rulos molturadores.

En este sentido, no podemos determinar con exactitud el inicio de la producción de aceite en la finca aunque, sin duda, debió de ser anterior a la fecha de construcción de «La Almazara de Abajo». La única prueba presente sobre la existencia de un primer molino vinculado a la casona queda constituido por dos pies de prensa, elementos que aparecen amortizados como material constructivo en uno de los muros pertenecientes al patio trasero de la almazara actual (Foto 23).

Según el contexto histórico del municipio, ya en el siglo XVIII existían importantes servicios en la zona como: «Pósito de labradores, escribano, maestro de primeras letras, artesanos, almazara de aceite, molino harinero, matadero público, varias panaderías, carnicería, cárcel, aduana, Junta de arbitrios y un convento de los Padres Franciscanos»³, que confirman el grado de prosperidad y la importante infraestructura alcanzada por el municipio en estas tempranas fechas. Sin embargo, los primeros años del siglo XIX vinieron marcados por un periodo de acusada decadencia, provocada por la convergencia de diferentes factores como la aparición de epidemias, etapas de sequía y la Guerra de la Independencia, que propiciaron el retroceso social y económico de la villa. Así pues, a mediados del siglo XIX, tenemos noticias de que la población del núcleo municipal había descendido a unas 30 casas, número muy reducido en relación con las 600 viviendas registradas en

3 NIETO CONESA, A.: «Fuente Álamo de Murcia. Su historia». *Fuente Álamo. Fiestas 1999*. Fuente Álamo, 1999, pp. 8-13; ORTEGA MERINO, R.: *Fuente Álamo. Apuntes históricos*. Murcia, 1946.

el siglo XVIII⁴. Este descenso de la población se tradujo, no sólo como un alto índice de mortalidad sino, como un proceso de emigración hacia las aldeas y caseríos cercanos, entre los que se incluían, además de La Carrasca, El Escobar, Los Paganes, Los Cánovas, Cuevas del Reylo, Balsapintada, El Estrecho, El Campillo de Arriba y de Abajo, La Pinilla y Las Palas. Dentro de este contexto debemos encuadrar la construcción y funcionamiento de la primera almazara de La Carrasca y de su vecina, de las que no volvemos a tener noticias hasta bien entrado el siglo XX.

Toda esta documentación nos confirma la importancia que el cultivo del olivo y en general, los cultivos de secano, habían alcanzado en estos momentos, cuyo desarrollo permanecerá vinculado al auge económico de la villa. Tanto es así que, tras su emancipación definitiva en 1820, el municipio comenzará una lenta pero paulatina recuperación económica que se verá acelerada con la celebración, en 1840, del mercado de ganados y la primera feria de productos del país⁵. Dentro de este proceso se observa un importante desarrollo de las producciones agrícolas y ganaderas que siguieron configurándose como la principal fuente económica de Fuente Álamo, con un aumento de los rendimientos y racionalización de las explotaciones.

Es en 1940 cuando volvemos a obtener noticias de la almazara de La Carrasca, momento en el que la zona industrial aparece ahora vinculada únicamente al caserón o «Casa de arriba». Según la información recopilada, es por estas fechas cuando la antigua «Almazara de Abajo» es desmontada e inutilizada, centrando la producción de aceite en la almazara de La Carrasca. Así pues, es en el molino originario donde se localiza la actividad de la molienda y prensado de la aceituna, el cual aparece como un nuevo complejo de producción, ocupando el espacio perteneciente a una serie de edificios dependientes de la vivienda, instalados en el sector norte de la casona. Según los datos recogidos, la almazara de La Carrasca había sido objeto de una ampliación y renovación de la maquinaria, constituida por la incorporación de un pie de prensa de grandes dimensiones y tres rulos molturadores, impulsados por tracción animal (Foto 24). Se desconoce la fecha concreta de dicha reforma aunque, sin duda, se produjo con anterioridad al cierre del molino vecino o «Almazara de Abajo», que pudo verse afectada por el alto rendimiento obtenido tras las remodelaciones efectuadas en la primera de ellas. Desconocemos cualquier tipo de dato con respecto a los índices de producción, aunque el cambio estructural y mecánico del complejo nos advierte de un importante crecimiento, no sólo en cuanto al cultivo del olivo sino también, de

4 NIETO CONESA, A. (1999): *op. cit.* nº 3. MADDOZ, P.: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar: Región de Murcia*. Madrid, 1850.

5 NIETO CONESA, A.: «Efemérides de la Villa de Fuente Álamo». *Fuente Álamo. Fiestas 2000*. Fuente Álamo, 2000, pp. 7-15. En concreto p. 9.

la necesidad y demanda de aceite elaborado. Con respecto a su funcionamiento, la información oral revela que la jornada laboral era de 24 horas diarias en los meses de producción y que, en determinadas ocasiones, la prensa podía ser alquilada por los clientes.

Este mismo proceso se observa en otras localidades de Fuente Álamo donde comienza a funcionar un elevado número de almazaras de las que no hemos podido precisar ni su cronología exacta, ni si se basaban en el mantenimiento de uso tradicional, aunque todas ellas se encuentran relacionadas con explotaciones de tipo familiar. En el año 1949 se registraron un total de catorce almazaras en plena producción que aparecen localizadas en las localidades de la Pinilla, el Escobar, los Almagros, el Estrecho, los Cánovas, Valladolides, Fuente Álamo y las Palas, la mayoría de ellas ubicadas en aldeas y caseríos distanciados del núcleo principal de la población.

Este desarrollo resulta cuanto menos significativo, indicando que el cultivo del olivo había alcanzado una importante representación dentro de las variedades de secano cultivadas. Así pues, en ese mismo año, la superficie dedicada a este cultivo era de unas 829 Has, habiéndose recogido unos 4.000 quintales métricos de aceituna y cerca de 900 Qm de aceite⁶. Este nuevo auge en la producción llevará consigo que, en 1956 y viendo en el negocio una buena rentabilidad económica, la almazara de La Carrasca sufra una última reforma en sus instalaciones, implantando una prensa de tipo hidráulico que contribuirá a un importante incremento económico para la finca, que ve centradas sus funciones en la producción de aceite en los meses siguientes a la campaña de recogida de la aceituna.

En 1978 la superficie cultivada ascendía a las 1.129 Has., observando, en algunas de las almazaras citadas, una modernización de sus instalaciones en las que se introducen prensas de tipo hidráulico. Sin embargo, y a partir de esta fecha, los efectos de la emigración y el decaimiento del famoso mercado de ganados llevaran consigo un retroceso económico que, unido a la incorporación de los cultivos de regadío, producirían un fuerte descenso en el cultivo del olivo⁷, proceso que determinará el cese de la mayoría de las almazaras, entre ellas la de La Carrasca, que cerró definitivamente sus instalaciones en el año 1989.

De todas ellas, solamente La Carrasca ha mantenido intactas sus instalaciones, las cuales permanecen tal y como se encontraban en el momento de su clausura y que, según su propietario, funcionarían a la perfección si quisieran ponerlas en marcha.

6 NIETO CONESA, A.: «Proceso de obtención del aceite. Del olivo a la almazara». *Alba. Cuadernos de Etimología*, 3, 1992, Fuente Álamo de Murcia.

7 ESPEJO MARÍN, C.: *Propiedad, uso y explotación de la tierra en Fuente Álamo de Murcia*. Fuente Álamo, 1990.

3. DISTRIBUCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA ALMAZARA (LÁMINA II)

La aceituna era recolectada por los «cogedores» entre los meses de Noviembre y Enero. Para ello podían utilizar las manos o «a ordeño», con la ayuda de una vara o «a vareo», y con una madera con púas o «con peine». Cuando la aceituna era derribada por cualquiera de los dos últimos procedimientos, se recogía del suelo después de que se hubiera colocado una estera de esparto alrededor del olivo⁸.

En líneas generales, la elaboración del aceite de oliva consta de un ciclo clásico compuesto por tres partes bien diferenciadas⁹:

- 1º. La trituración o molturación de la aceituna.
- 2º. El prensado de la pasta resultante en la trituración para separar la parte líquida (aceite y alpechín) de la sólida (pastas).
- 3º. Separación del aceite y del agua por medio de la decantación.

a) Almacenamiento de la aceituna

Una vez recolectada y transportada la aceituna a la almazara, pasaba a la sala de almacenamiento, que tenía aproximadamente unos 40 metros cuadrados de superficie. Esta sala estaba constituida por 5 trojes o atrojes realizados en mampostería (Foto 3 y 4), separados por un pasillo que desembocaba en la zona de trituración, disponiéndose 3 y 2 trojes respectivamente, con unas dimensiones de 2 x 1 m, y de 2,40 x 1,50 m y de 3,50 x 1,50 m. El suelo de cada uno de los atrojes tenía una pequeña inclinación en dirección a un sumidero central, el cual recibía los líquidos que soltaba la aceituna cuando ésta estaba almacenada y a la espera de ser triturada. A fin de tener un control de las distintas cosechas, los atrojes estaban numerados a través de una inscripción situada en la parte superior de cada uno de ellos.

Era recomendable que en el mismo día de su recolección fuera molida la aceituna, sobre todo para que hubiera un buen rendimiento en el proceso de obtención del aceite. Tener un cierto tiempo la aceituna almacenada en los atrojes implicaba su calentamiento y la eliminación del alpechín, líquido oscuro y fétido que, aunque nunca debía mezclarse con el aceite, se utilizaba y amortizaba en La Carrasca: el líquido se colocaba en una especie de pileta de poca profundidad,

8 NIETO CONESA, A. (1992): op. cit. nº 2.

9 Antes de comenzar con la descripción general de la almazara de La Carrasca, nos gustaría puntualizar sobre la diversidad de opiniones que siempre han existido acerca de como producir y rentabilizar la producción de aceite de oliva. Las consideraciones comienzan desde como se debe almacenar la aceituna hasta la forma de decantar el aceite. Por ello, remitimos al lector el excelente trabajo publicado a mediados del s. XIX por un agrónomo español en donde se plantean y analizan todas estas controversias. ALCALÁ ZAMORA, P.: «Observaciones sobre el beneficio de la aceituna», *Semanario Industrial*, II, 1841, 1-10.

donde se distinguía una capa superior o masa plastosa que se recogía para hacer jabón; el resto, una vez seco, se utilizaba como pienso (denominado sipia) para el ganado porcino.

b) El proceso de molturación

La muela consistía en una obra de mampostería sobreelevada poco más de 1 metro del suelo (alfarje) y de 2,80 metros de diámetro, donde descansaba la solera, realizada de una sola pieza. Sobre la solera se situaban tres rulos¹⁰ de 1,20 metros de altura cada uno, realizados con conglomerado.

Por medio de capazos o canastas de esparto se recogía la aceituna del troje y se echaba en una 1ª tolva; de ahí partía una caja de madera que tenía insertada un tornillo helicoidal que elevaba y transportaba las aceitunas hasta una 2ª tolva, que colocada en el centro de la muela permitía a través de una trampilla que cayeran las aceitunas deseadas, y para facilitar la trituración se le echaba agua caliente¹¹. Un motor accionaba los rulos, que unidos a un árbol vertical insertado en la solera hacían girar los rulos sobre sí mismos, dando vueltas alrededor de dicho árbol, e iniciando así el proceso de molturación de las aceitunas: éstas marchaban lentamente y por sí solas desde el centro hasta la periferia del alfarje o corona, donde quedaban depositadas. Desde este punto la aceituna triturada era arrastrada por medio de una paleta hasta la batidora contigua al molino. El movimiento giratorio de la batidora permitía preparar bien la pasta antes de ser prensada. Para recogerla, existía una trampilla en uno de los laterales de la batidora, y junto a ésta, una poceta donde se colocaba el correspondiente cubo para recoger la aceituna triturada (Foto 5 y 6).

c) El prensado

Para el prensado de la aceituna se utilizaba una prensa hidráulica¹², provista de dos vagonetas (Foto 7, 8 y 9). La aceituna molida se prensaba de la siguiente

10 Al parecer, las almazaras españolas comienzan a usar los rulos en la trituración de la aceituna hacia 1798. ARAMBARRI, A.: *La oleicultura antigua*. Madrid, 1992, p. 73.

11 La Carrasca disponía de una gran caldera para calentar el agua (Foto 15), así como de un aljibe situado fuera de la almazara pero en comunicación con el interior de ésta. El agua caliente también se utilizaba en el batido de la aceituna.

12 El primero que aplicó la utilización de la fuerza hidráulica en el prensado de la aceituna fue Diego de Alvear y Ward, propietario de una almazara y vecino de Montilla (Córdoba): «Pero el Sr. Alvear fue el primero que hizo su aplicación a la extracción del aceite, y en eso está su mérito, y su derecho a la consideración de los agricultores españoles. Concibió el pensamiento, determinó las proporciones de las diferentes partes de su aparato, encargó su construcción a Inglaterra, aventuró su dinero, y en 1833 tuvo la satisfacción de verlo establecido en Montilla, y funcionando con el mejor éxito en medio del aplauso de aquellos cosecheros». ANÓNIMO: «Aplicación de la prensa hidráulica a la fabricación de aceite», *Semanario Industrial*, I, 1840, 49-53.

manera: se vaciaba la pasta (vianda) en unos capachos de esparto de 90 cm de diámetro, y se iban colocando sucesivamente en la vagoneta hasta completar una carga máxima, en general, de unos 600 Kg de aceituna molturada. Después de ser accionada la prensa hidráulica (Foto 10) el aceite salía por el exterior del capacho, resbalándose hasta un canalillo circular situado en el fondo de la vagoneta; por medio de un pequeño tubo situado en un lateral de la vagoneta el jugo exprimido de la aceituna (aceite y agua), pasaba a una poceta cuadrangular que estaba en comunicación con el depósito de decantación.

La prensa hidráulica disponía de dos vagonetas con sus correspondientes raíles o vías. Este hecho permitía que se facilitara el ajuste de la torre de capachos bajo la prensa ajuste, además de un mayor rendimiento en la producción de aceite, ya que cuando terminaba el prensado de una vagoneta se colocaba la otra, que estaba lista para ser prensada, no teniendo así que esperar el desalojo y relleno de nuevos capachos.

Los restos de pasta sólida que quedaba en los capachos (orujo) se colocaba en unos espacios de los que disponía la almazara (Foto 11 y 12) para más tarde utilizarlos para alimento del ganado, aunque también podía utilizarse como combustible de la caldera, y para la fabricación de tinte.

d) La decantación y el almacenamiento del aceite

La decantación del aceite se realizaba de la siguiente manera: un primer depósito de unos 2 metros de profundidad permitía una primera decantación; de ahí pasaba a otro de menor tamaño por medio de una canalización situada a unos 20 cm de la superficie (Foto 13 y 14). De este segundo depósito partía hasta el exterior de la almazara un canal de desagüe que concluía en una pequeña balsa donde quedaba depositado el líquido sobrante.

Una vez terminado el proceso de decantación el aceite era trasladado hasta unas tinajas empotradas en obra y cerradas con unas tapaderas de madera, donde descansaba y reposaba el aceite unos días hasta ser envasado. La Carrasca tenía en total 15 tinajas divididas en dos salas, una con 9 contenedores y otra con 6 (Foto 17-22).

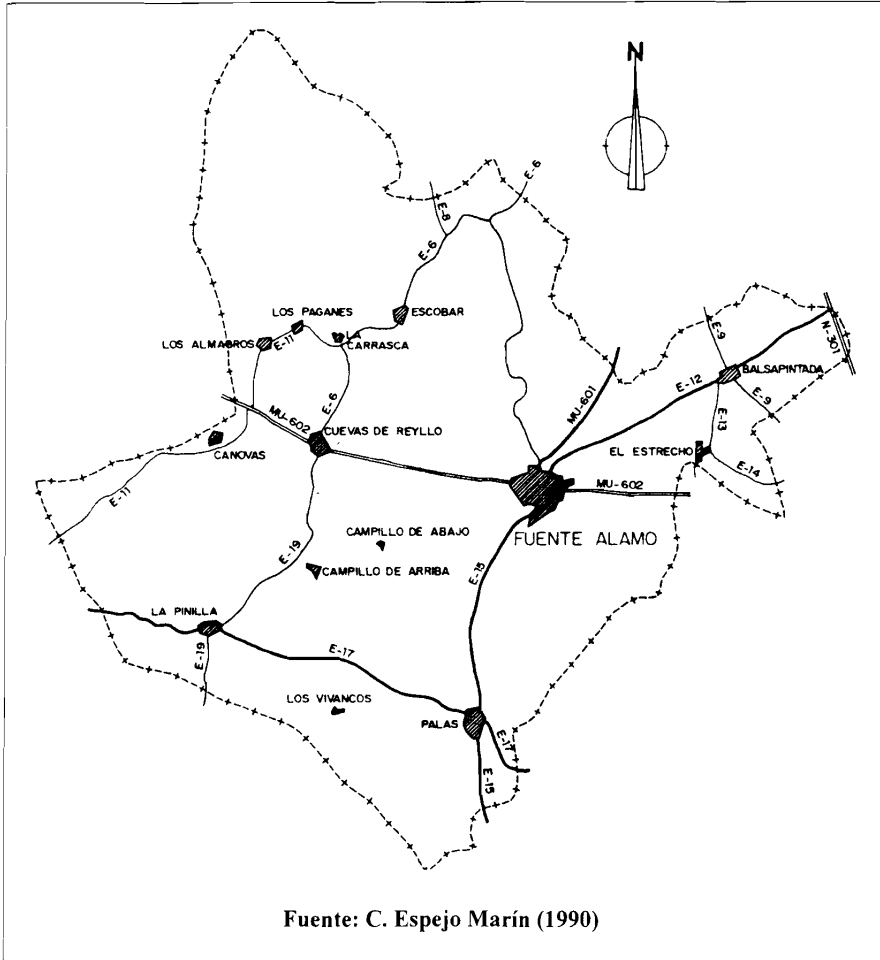
En el proceso de decantación y en el de almacenamiento de aceite se contaba con el auxilio de una serie de cucharas, jarras, cubos, embudos y otros instrumentos que facilitaban la recepción, el transporte y la medición del aceite (Foto 25).

4. BIBLIOGRAFÍA

ALCALÁ ZAMORA, P.: «Observaciones sobre el cultivo de los olivos en Andalucía», *Semanario Industrial*, I, 1840, pp. 233-238.

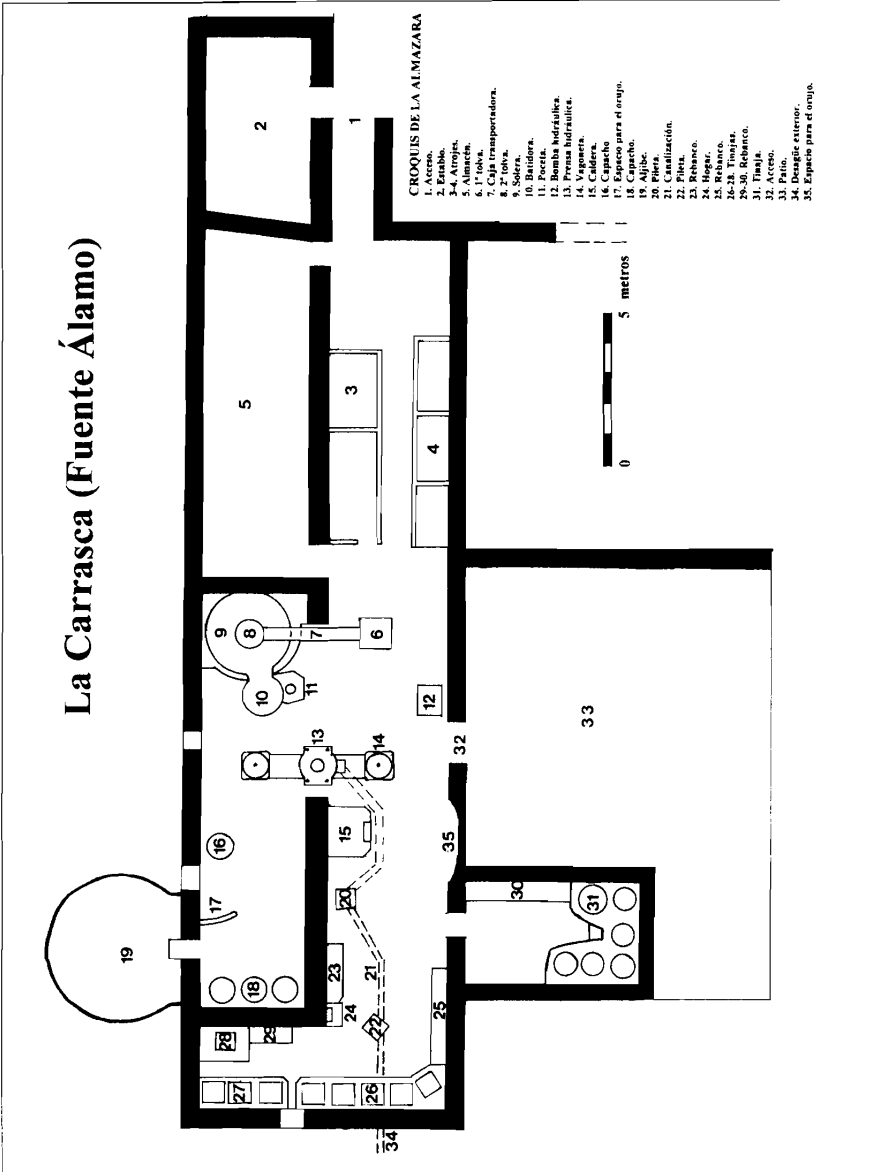
- ALCALÁ ZAMORA, P.: «Observaciones sobre el beneficio de la aceituna», *Semanario Industrial*, II, 1841, pp. 1-10.
- ANÓNIMO: «Olivos», *Semanario Industrial*, I, 1840, pp. 37-42.
- ANÓNIMO: «Aplicación de la prensa hidráulica a la fabricación de aceite», *Semanario Industrial*, I, 1840, pp. 49-53.
- ANÓNIMO: «Observaciones sobre los rodillos o rulos en la molienda de la aceituna, y de los malos efectos que su uso produce en el aceite», *Semanario Industrial*, II, 1841, pp. 121-123.
- ARAMBARRI, A.: *La oleicultura antigua*. Madrid, 1992.
- BAEZA Y RUBIALES, C.: «Olivos», *Semanario Industrial*, II, 1841, pp. 193-201.
- BAUTISTA CENTURIÓN, J.: «Del olivo. De las propiedades físicas y químicas del aceite y el modo de conservarlo. Rápida ojeada sobre las máquinas que se emplean para su extracción, y principios que deben estudiarse para establecer un método de extraerlo», *Boletín del Ministerio de Comercio, Industria y Obras Públicas*, 9, 1850, pp. 300-327.
- BELEÑA, J.: Prensa hidráulica, *Semanario Industrial*, I, 1840, pp. 165-167.
- MADOZ, P.: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar. Región de Murcia*. Madrid, 1850.
- NIETO CONESA, A.: «Proceso de obtención del aceite. Del olivo a la almazara», *Alba. Cuadernos de Etnología*, 3, 1992, Fuente-Álamo de Murcia.
- NIETO CONESA, A.: «Fuente Álamo de Murcia. Su historia». *Revista de las Fiestas de Fuente Álamo*, 1999, pp. 8-13.
- NIETO CONESA, A.: «Efemérides de la villa de Fuente Álamo». *Revista de las Fiestas de Fuente Álamo*, 2000, pp. 7-15.
- ORTEGA MERINO, R.: *Fuente Álamo. Apuntes históricos*. Murcia, 1946.

LÁMINA I



LAMINA I. Plano general del municipio de Fuente Álamo y localización de La Carrasca.

LÁMINA II



LAMINA II. Planta general de la almazara de La Carrasca.



FOTO 1: *Fachada de La Carrasca.*



FOTO 2: *Patio y acceso antiguo a la almazara (32 y 33).*



FOTO 3 Y 4: *Disposición de los trojes en la sala de almacenamiento de la aceituna (3 y 4).*





FOTO 5: Vista general de caja transportadora (7), muela (8 y 9), batidora (10) y poceta (11).



FOTO 6: Detalle de la poceta situada junto a la batidora y cubos para recoger la pasta (11).

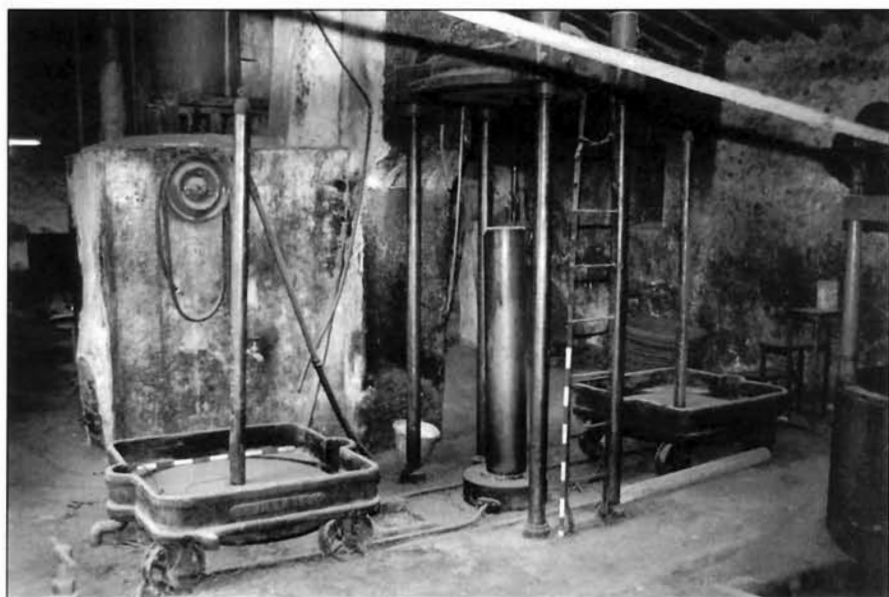


Foto 7: Vista general de la prensa hidráulica (13), vagonetas (14) y vías.



Foto 8: Vista general de la muela (8 y 9), batidora (10), prensa hidráulica (13), vagoneta y capachos (16).

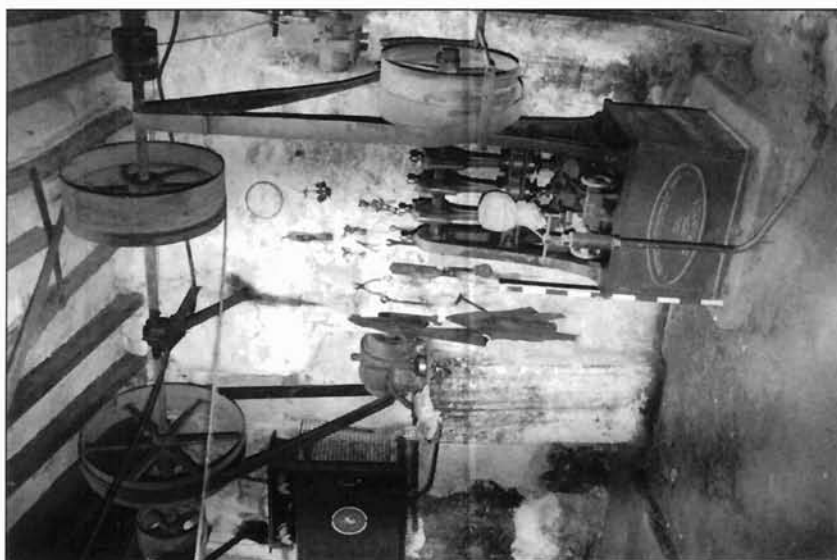


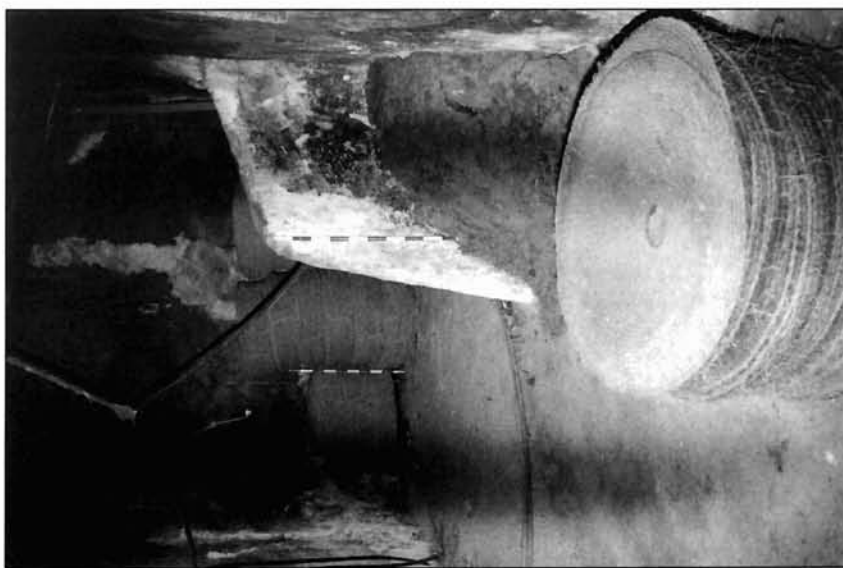
Foto 10: Detalle de la bomba hidráulica (12).



Foto 9: Detalle de la prensa hidráulica con el cilindro sólido (13), y vagoneta.



Foro 12: *Detalle de un 2º espacio para colocar el orujo (35).*



Foro 11: *Detalle de situación de los capachos (16 y 18) y espacio para colocar el orujo (17).*



FOTO 13: Bomba hidráulica (12) y caldera (15) al fondo. Los capachos del suelo indican la trayectoria de la canalización subterránea (21) que une los depósitos de decantación.



FOTO 14: Detalle del primer depósito de decantación de aceite (20).



Foto 16: Detalle del hogar usado por los trabajadores de la almazara (24).



Foto 15: Detalle de la caldera para el calentamiento del agua (15).



FOTO 17: Situación de los depósitos de decantación (20-22), hogar (24), rebancos (23 y 25), y al fondo, los tinajeros (26).



FOTO 18, 19, 20, 21 y 22: Diferentes detalles de los tinajeros de la almazara (26-28 y 31).



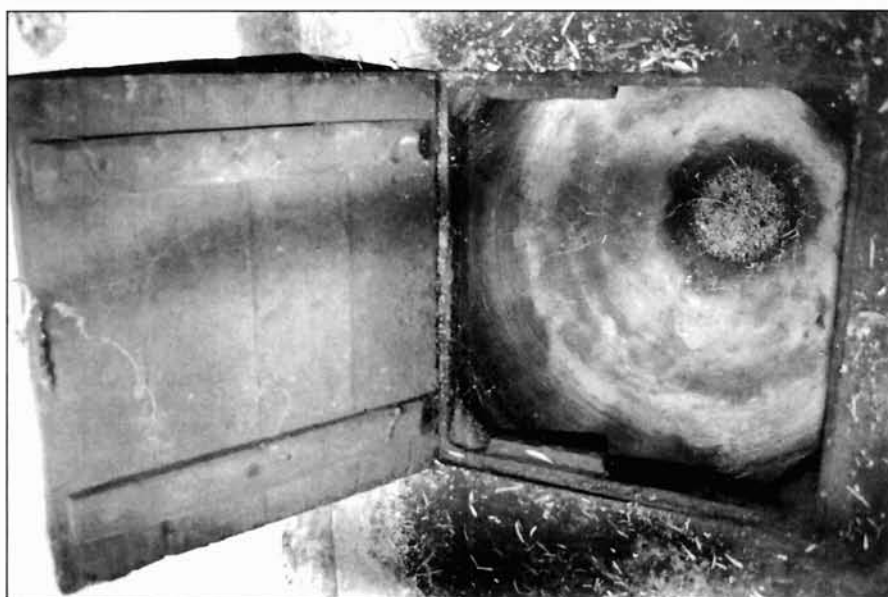
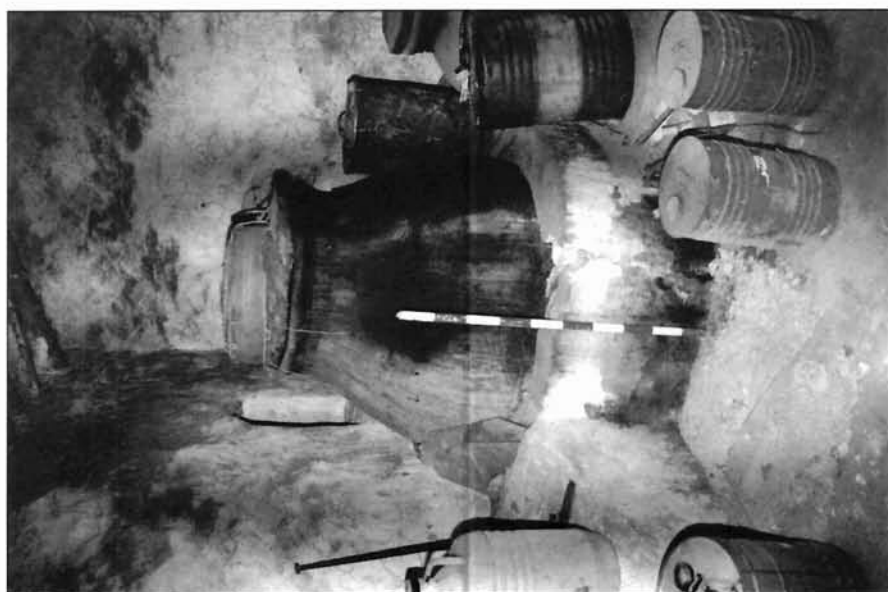




FOTO 23: Detalle de dos pies de prensa empotrados en un muro de cierre del patio (33).



FOTO 24: Rulos y soleras inutilizados en el exterior de la almazara de La Carrasca.



Foto 26: Piedra utilizada en La Carrasca para golpear y preparar el esparto antes de ser tejido.

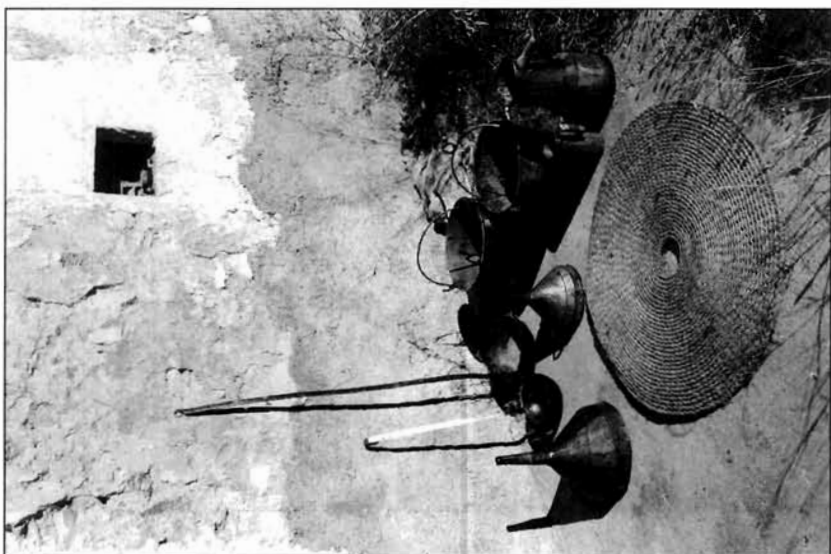


Foto 25: Cucharas, embudos, cubos, jarra y capacho utilizados en la almazara.



FOTO 27: Vista general de la bodega de La Carrasca: lagar, prensa de tornillo y barriles.



FOTO 28: Detalle de los barriles de la bodega.