

Aceites, almazaras y etimologías

PEDRO CHALMETA

Historia y arqueología comparten una característica esencial. Están basadas en restos, en huellas, de las que muchas han quedado borradas por el paso del tiempo. Estos rastros -de diversa índole- podrán estar mejor o peor conservados pero, inclusive en el caso más favorable, las estructuras de las que fueron reflejo resultan mal conocidas. Nunca las vemos funcionar, ni tenemos manual de uso o instrucción de manejo; los restos están siempre descontextualizados. Por tanto, las conclusiones extraídas no constituyen el fruto de la observación directa de un proceso de producción, sino meras inferencias, de una exactitud siempre discutible.

Comprensión-explicación histórica y reconstrucción arqueológica constituyen procesos deductivos. Dada su naturaleza, y puesto que se parte siempre de una base incompleta, resulta más imperativo que nunca que dicha base sea: concreta y correcta. Propugno que ello solo se puede alcanzar mediante mini-estudios puntuales, realizados con mentalidad comparativa y enfoque pluridisciplinar.

Datos

Con relativa frecuencia, se tropieza en textos andalusíes jurídicos con referencias a *zayt al-mā'*, *zayt al-badd/al-ma 'šara* y *maṭbūḥ* (aceite del agua, de prensa, cocido). La primera mención conocida parece ser la de Ibn Ḥabīb (m. 238/853) que recoge Ibn Abd al-Ra'ūf¹ prohibiendo mezclar el *zayt al-mā'* con el *zayt al-ma 'šara*. Resulta curioso, desde el punto de vista institucional, que los tratados de *ḥisba* de Ibn 'Abdūn y al-Saqatī no hagan alusión alguna al aceite. Prácticamente sincrónico de Ibn Ḥabīb es al-Ġāhiz (m. 255/868), autor del *K. al-buḥalā'*. Allí recogía la discusión entre Muḥammad b. al-Aṣ' aṭ, desayunando en casa de Yahyā b. Ḥālīd, acerca de los méritos del aceite onfacino/*unfāq* frente a los del *zayt al-mā'*. Parece que la historieta del avaro que va a comprar carne del *K. al-ḥadā'iq* de Ibn 'Āṣim apuntaba también en este sentido.

El siguiente texto está recogido en el *K. al-waṭā'iq/Formulario notarial del cordobés Ibn al-'Attār* (m. 383/933-4)². Este traía un modelo de "Contrato de *salam* a cambio de aceite":

Fulano, hijo de Fulano, entrega/*sallama* a Mengano, hijo de Mengano, vecino de tal aldea, tantos dinares de dirhemes *arba 'īnes*. [Mengano] los percibe

¹ *Risāla*, p. 105. en Lévi-Provençal, E., *Trois traités hispaniques de ḥisba*. Le Caire 1955.

² Edición de P. Chalmeta y F. Corriente, Madrid, 1983, pp. 47-8.

de él a cambio de tantas arrobas de aceite de oliva lechín. [Se trata de la calidad llamada] aceite de agua, verde, de agradable sabor y extraordinaria calidad. Si el aceite fuera de prensa, dirás: "aceite de prensa, puro y bueno"; si fuera [aceite] hervido/*matbūh*, dirás: "tantas arrobas de aceite de oliva hervido, puro, bueno y de lo mejor en su clase". [Mengano] deberá entregar [dichas arrobas] a [Fulano] en tal capital, según la medida [allí vigente], el primero de tal mes. El deudor [Mengano] no queda exento [de la entrega] del aceite descrito hasta que el acreedor [Fulano] reconozca haberlo recibido, o hasta que [el primero] presente una prueba fehaciente que demuestre haber cumplido [su parte del contrato]. Fulano habrá de ser creído en lo que reclame de [Mengano] sin que deba prestar juramento, en caso de presentar una demanda judicial, una vez que el deudor queda enterado de la divergencia de opiniones entre los sabios sobre esta cuestión. Por tanto, se adopta la opinión de quien considera que [se debe] omitir el juramento ante dicha condición. [Los testigos] dan fe".

El autor opina que la frase "Una vez que el deudor queda enterado de la divergencia de opiniones entre los sabios acerca de si se debe o no prestar juramento, se adopta la opinión de quien considera [que se debe] omitir el juramento" no tiene relevancia, puesto que el deudor no puede elegir entre la opinión de un sabio o la de este otro, dado que esta cuestión sólo atañe a la justicia/*hukm*. Fue Ahmad b. Sa'īd³ quien añadió esta parte en su formulario [notarial]. Dijo el autor: "Es indispensable mencionar el tipo de oliva de la que procede el aceite, dado que [el tipo] de aceite depende de la variedad de olivas de las que procede. Lo mismo sucede en los anticipos/*taslīf* por vinagre, puesto que varía según el tipo de uvas con las que esté hecho. En el caso de la harina, no se permite el contrato de *salam* hasta que no se especifique la calidad del trigo utilizado para hacer dicha harina".

Las *waṭā'iq wal-masā'il al-mağmū'a* de al-Buntī (m. 462/1070) traen un modelo de *qabāla ma'šarat al-zaytūn bil-zayt* y el *Qaṣd* de al-Ġazīrī (m. 585/1189) uno de "alquiler de almazara de aceitunas por aceite". Siendo más completo y detallado el modelo de *qabāla* de al-Buntī que el de *kirā'* de al-Ġazīrī solo reproduciremos el primero:

"Fulano ha tomado en arrendamiento [de Mengano] la concesión de la totalidad de la almazara de aceite del agua -o de prensa- sita en tal pueblo, de tal distrito, de tal lugar. Sus límites son: al sur [linda con] tal, al norte tal, a levante tal y a poniente cual. [Arriendo que incluye] sus servicios y dependencias, lebrillos, pilas, albercas e instrumentos con todos sus derechos interiores y exteriores, hasta los confines de su término y el extremo de sus lindes, en concesión/*qabāla* válida, cuyo valor y cuantía ambos conocen, sin condición, retracto ni opción [alguna. Fulano la ha arrendado] por un año, [contadero] a

³ Contemporáneo de Ibn al-'Attār, se trata del famoso jurista y notario cordobés Ibn al-Hindī (m. 399/1009), cfr. *Šīla*, n° 21; *Madārik*, IV, 649. Es autor de un *Dīwān fil-šurūt* que es uno de los cuatro pilares de las *Waṭā'iq wal-masā'il al-mağmū'a* de al-Buntī (m. 462/1070).

partir de tal [fecha] -o por tantos años desde cual-, a cambio de tantas arrobas de aceite del agua, verde, decantado, puro, de agradable sabor, bueno e inmejorable, aceite [extraído] de aceitunas lechín. O, de aceite de prensa, verde, fresco, y excelente, o: de aceite hervido, decantado y excelente.

Después dirás: "[cantidad] total que el concesionario Fulano pagará al concedente Mengano el primero de tal mes, o: al terminar el período mencionado, o: pagará el primero de cada mes tanto" tal como se hubiera mencionado al concertar los plazos [de pago] del oro y de la plata.

Posteriormente, cuando la concesión así lo estipulara, dirás: "Fulano se ha personado en la almazara y ha tomado posesión de todos los instrumentos de molturación".

Está permitida la concesión de las almazaras a cambio de determinada [cantidad de] aceite, [a entregar] en fecha conocida".

Tenemos pues documentado el uso generalizado, en al-Andalus y durante por lo menos tres siglos (III-VI/IX-XII), del *zayt al-mā'*, del *zayt al-ma'šara/badd* y del *zayt al-matbūh*, circunstancia que hace todavía más sorprendente el que los agrónomos andalusíes no mencionen estos aceites. En efecto, Ibn Ḥaǧǧāǧ, Ibn al-'Awwām, Abū l-Ḥayr e Ibn Luyūn se ocupan de olivos, conservación de aceitunas, como recuperar para el consumo un aceite rancio. Pero no les interesó describir el proceso de extracción del aceite (con excepción de Ibn Ḥaǧǧāǧ que le dedica unas líneas inconcretas⁴). Al-Ṭignarī menciona un *zayt al-nuqta*/aceite de goteo. "En su extracción no intervienen el agua ni el fuego/*bi-mā' wa lā nār*. Se cogen aceitunas de lo mejor y recién maduras. Se molturan muy ligeramente/*raqīqan ǧiddan* la misma tarde del día que fueron cosechadas. Después se colocan en los zafareches y se pisan largamente/*'ark balīg* con los pies hasta que el aceite rezuma. Se lleva a los lebrillos cuya boca se espumea hasta eliminar desechos e impurezas"⁵. Por lo descrito, parece que este *zayt al-nuqta* no es más que una variante denominativa del *unfāq*. Paso que podría deberse a una mala lectura por parte de un copista ante un manuscrito borroso que le llevase a una *lectio facilior* de *al-unfāq/unfāq*, sustituyéndola por una palabra mucho más corriente: *al-nuqta*.

Técnicas

Esas referencias -a palo seco- a *zayt al-mā'*, *zayt al-badd/ma'šara*, *matbūh*, plantean problemas que, más que de simple traducción, afectan a la comprensión concreta del objeto referido. Problemas de difícil solución estando

⁴ Agradezco a la dra. J. Carabaza, de la Universidad de Sevilla, el que me remitiese los textos de los geónomos; *cfr.* así mismo su "El olivo en los tratados agronómicos clásicos y andalusíes", *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus*, IV, 1996.

⁵ Debo a la dra. E. García, del CSIC de Granada, el texto de al-Ṭignarī y haberme facilitado pruebas de su "El consumo del aceite de oliva y otras grasas vegetales en al-Andalus".

todavía por estudiar: el sistema de obtención, la maquinaria utilizada y el vocabulario técnico.

É. Lévi-Provençal⁶ afirmaba para el emirato-califato:

"Le pressoir à vis, appelé généralement comme au Maghrib *ma 'sara* (d'où l'esp. *almazara*), était parfois aussi désigné en Espagne sous le nom de *badd*, mot d'origine araméenne qu'on a supposé avoir été introduit par les djundis de la *tali 'a* de Baldj, dès le VIII^e siècle. Trois sortes d'huile étaient couramment fabriquées: l'huile dite "de l'eau" (*zayt al-mā'*), de qualité supérieure, l'huile "de pressoir" (*zayt al-badd*), de qualité moyenne, et l'huile dite "cuite" (*al-zayt al-maṭbūkh*), beaucoup moins estimée. La première était, comme aujourd'hui, libérée, après un simple broyage, par un lavage à l'eau chaude et ensuite décantée. La seconde s'obtenait au moyen du pressage des olives déjà foulées dans des auges et qu'on y laissait macérer un temps suffisant; l'huile s'écoulait dans un bassin de décantation et était recueillie dans des jarres. Enfin, l'huile de qualité inférieure était tirée des résidus de la première pression, traités par l'eau bouillante avant d'être de nouveau passés au pressoir, d'où son nom d'huile "cuite".

R. Brunschvig⁷, estudiando Ifrīqiya durante los siglos XIV-XV, sentaba que:

"Deux procédés, actuellement en voie de disparition, étaient usités pour la fabrication de l'huile. On l'extrayait en général au moyen d'un pressoir à vis, de modèle antique, après avoir écrasé les olives dans un moulin à traction animale, comme en possédaient déjà les Romains: l'ensemble de ces deux instruments s'appelait *ma 'sara* (>*m 'asra*); l'huile ainsi obtenue était dite *ma 'sarī* (>*m 'asrī*), et le grignon, encore assez riche en huile, *faiṭūr* ou *fiṭūr*. Un autre moyen, beaucoup plus simple, donnait une huile moins abondante, mais de meilleure qualité: le *ḍarb al-mā'* (littéralement "frappe de l'eau"), qui consiste à échauder les olives et à les réduire en pâte en les malaxant, puis à laisser reposer dans des récipients successifs, où l'huile s'élève à la surface et n'a plus qu'à être recueillie. Al-Burzulī, au XV^e siècle, remarquait que, de son temps, le Sahel s'en tenait presque uniquement au *ḍarb al-mā'*, tandis qu'à Tunis l'huile de trafic courant était du *m 'asrī*, mais il reconnaissait que, plus anciennement, le Sahel aussi avait fait un plus grand usage de ce *m 'asrī*".

Durante el s. XIX, se utilizaba en Túnez dos clases de aceite, de acuerdo con la técnica de extracción. "La côte offre deux qualités d'huile: le Masri ou celle qui est dans le commerce, et le Darbelmé ou la comestible; le moulin Masri écrase les olives avec le pressoir, le moulin Darbelmé les lave dans des cuves

⁶ *Histoire de l'Espagne Musulmane*, III, p. 276.

⁷ *La Berbérie orientale au temps des Hafsides*, Paris 1947, II, p. 214.

successives et donne une huile plus belle et plus chère"⁸.

L. Valensi⁹ recoge dos procedimientos de extracción del aceite, sin recurrir al uso de la prensa:

"Les olives seront traitées, selon des techniques d'extraction variées et inégalement efficaces. Le procédé le plus rudimentaire, le voici décrit dans un des villages de la région de Bizerte, Galaat el Andleuss: dans une cuve creusée à même le roc, les olives sont entassées et écrasées avec une pierre. La cuve est remplie d'eau; l'huile surnage et s'écoule dans une cuvette inférieure où elle est recueillie. Ici, par conséquent, les descendants des Andalous ne sont guère mieux outillés que tels nomades de la tribu des Djlass qui usent de la même méthode pour obtenir leur huile.

Deuxième mode d'extraction: je le vois employé à El Oudiane, dans le Djerid. Les olives sont broyées sous un cylindre de pierre, la *querquiba*, que les femmes font rouler sur une table de pierre. L'huile qui s'échappe est recueillie à l'aide d'un petit tampon de laine qu'elles pressent dans un vase. Cette première huile, fruitée, est la meilleure. Les résidus de la première opération sont ensuite portés à l'oued, lavés et pressés. L'huile qui surnage est ramassée avec une petite écope mais, par ce procédé sommaire, une grande partie se perd au fil de l'eau".

Procedimientos similares a los tunecinos son descritos, a finales del s. XIX, en las montañas argelinas, por A. Hanoteau y A. Letourneux¹⁰.

Resultan así mismo atestiguados, durante el primer cuarto del siglo XX, para el norte de Marruecos, donde G.S. Colin¹¹ recoge una descripción dialectal marroquí de la extracción de este *zīt d-el-ma*:

"[Obtención] del aceite entre los Ĝebala. Las aceitunas recogidas del suelo por los niños son molturadas con agua. [Para ello] las llevan a la fuente, sin exprimir las. Cavan un hoyo (que llaman zafareche) en la plaza [cuya profundidad] alcance las corvas, y de un codo y medio de ancho; las paredes son enfoscadas con barro. Las aceitunas que van a ser molturadas con agua son llevadas [junto] al solero del molino, que ha sido arreglado, alisado y barrido; donde permanecerán expuestas al sol todo el día. Al atardecer son puestas en el solero, molturadas y allí pasan la noche. El hombre practica con las manos unas pequeñas cavidades dentro de aquella pasta/*fētōr* para que se vaya concentrando allí el aceite. De allí

⁸ Dozy, *Supplément*, II, p. 134. Añádase a sus referencias a Pellissier y *De Gubernatis*, la de Filippi, apud Monchicourt, *Relations*, París 1929, p. 284.

⁹ *Fellahs tunisiens. L'économie rurale et la vie des campagnes aux 18e et 19e siècles*, París 1977, p. 164.

¹⁰ *La Kabylie et les coutumes kabyles*, París 1893, I, p. 520-5.

¹¹ *Chrestomatie*, París 1939, p. 225.

irá recogiendo el aceite con un trapo de lana, o un cucharón, alumbrándose [con una lámpara] hasta el amanecer. Después le da vueltas a la pasta sobre el solero para que se caliente un poco. Entonces viene la mujer trayendo una tinaja, una escudilla, un cubo de madera y un cuenco, abriendo la acequia de la fuente hasta llenar el zafareche.

Entonces [la mujer] llena una cazuela con la pasta del solero y la vierte en el zafareche, en el que entra empezando a pisarlo, es decir a prensar con sus pies para que el aceite rezume. El aceite que aflora sobre la superficie del agua es llevado hacia un lado del zafareche, donde lo recoge con las palmas y lo va echando a la escudilla hasta que no queda aceite en el zafareche, vaciando el agua con el cuenco. Después, vuelve a abrir la acequia para que se llene el zafareche, tal como hizo la primera vez. Otra mujer trasvasa con un trapo de lana el aceite de la escudilla al cubo y, cuando éste se ha llenado, lo vacía en la tinaja. El agua que [la primera mujer había recogido con sus palmas] juntamente con el aceite que ha quedado en [el fondo] de la escudilla se tira. Cuando las aceitunas se han reblandecido, desprendiéndose la carne y la piel, se salan y se comen. Aquel aceite nuevo es el *zī d-el-ma*".

Pero lo más interesante es comprobar que, en 1980, C. Lacoste-Dujardin¹² ha podido observar, y describir, este tipo de elaboración familiar:

"...la fabrication de l'huile que j'ai pu observer m'a amené à m'interroger sur ce qu'à première vue on pourrait taxer de "survivance". L'ensemble technique nécessaire à cette transformation comprend plusieurs éléments en pierre: -tout d'abord *abray* (ou *avray*) = meule et moulin, constitué d'une aire circulaire de quelque soixante centimètres de rayon, revêtue de terre bien lissée et très dure, analogue à celle dont on fait le sol des maisons, entourée de grosses pierres qui en délimitent le pourtour. -Une grosse pierre aux angles arrondis sert de meule pour écraser les olives placées sur cette aire. -Ensuite *lbaerka*: cuve de décantation, à proximité immédiate de *abray* est constituée par un amas de pierres jointoyées entre elles par le même crépi de terre que le sol de *abray*, ménageant en leur milieu un creux circulaire d'ouverture de dimensions semblables à celles de *abray* et d'une profondeur également d'une soixantaine de centimètres. Ces deux premiers éléments construits se trouvent, dans le cas précis observé, établis à proximité immédiate l'un de l'autre, sur la marge de l'aire à battre familiale (*annar*) depuis longtemps inutilisée, et située à l'extrémité nord d'une croupe de terrain, à quelques centaines de mètres du village en direction des champs. Enfin, tout en bas de la longue pente dominée par la croupe de *annar*, à un bon kilomètre de distance, dans le lit même du ravin: *ah'adun*, aménagement en forme de baquet, entre des pierres jointoyées de la même façon que *lbaerka*, avec de la terre.

Les olives, récoltées par les femmes au fur et à mesure de leur chute,

¹² "Survivance, décadence et renouveau de productions techniques en montagne algérienne", pp. 46-9, en *Le cuisinier et le philosophe. Hommage à M. Rodinson*, Paris 1982..

sont mises à sécher sur des claies dans la journée, ramassées pendant la nuit, puis, lorsqu'elles sont en quantité suffisante, apportées dans *abray*, où elles sont écrasées grossièrement à la meule maniée par une ou souvent deux femmes se faisant face, assises de part et d'autre de l'aire. Les noyaux sont laissés sur place, et la pâte de pulpe est alors transportée dans *lbaerka* où elle est foulée aux pieds avec addition d'un peu d'eau de temps à autre. C'est alors que l'huile commence à sortir que l'on transporte au moyen de *ah'lav* au ravin, dans *ah'adun* où l'on continue de mélanger et triturer pâte, huile et eau avec un bâton. Peu à peu, l'huile seule surnage, que l'on rapporte à la maison pour achever de la purifier par chauffage.

Ce procédé est apparemment fort rudimentaire, pourtant, les femmes qui le pratiquent m'ont affirmé ainsi son intérêt: "on préfère écraser nous-mêmes parce que l'huile est très bonne, meilleure que l'autre, celle du moulin" (mécanique: *lmâinsera*). Déjà, Hanoteau-Letourneux disait combien cette huile appelée *zit uberray* était appréciée mais rarement produite, car ce mode de traitement était lent, les manipulations nombreuses et la quantité ainsi traitée forcément restreinte.

En outre, n'est-il pas symptomatique qu'actuellement l'exploitation agricole qui demeure relativement la plus importante ait à peine produit dix litres d'huile, alors qu'une vieille grand-mère vivant seule a, par ce procédé rustique et avec le concours de sa fille voisine, produit 46 litres d'huile pour sa propre consommation, et alors que sa fille en avait produit 35 litres pour son propre compte (dans un foyer où elle vit seule avec son mari retraité d'émigration).

Ainsi, cette production serait inversement proportionnelle à la part d'exploitation agricole traditionnelle encore exercée au foyer. Elle est le fait de femmes qui disposent de revenus extérieurs, ne participent pas aux travaux d'une exploitation agricole et ont, par suite, du temps disponible qu'elles peuvent consacrer à des travaux lents aux nombreuses manipulations pour aboutir à une production certes réduite, mais de grande qualité, en quelque sorte une production "de luxe".

Si cet exemple est particulièrement frappant du fait de la rusticité de cette technique que l'on pourrait facilement qualifier de "néolithique", il n'est cependant pas isolé au milieu de l'ensemble d'une techno-économie disparue dans sa grande majorité".

No se trata de métodos propios del Magrib y C. Landberg¹³ describe como "se maja las aceitunas en un mortero, colocando dicha pasta en un lebrillo. Se les echa agua caliente y se les aplasta a mano, con lo que se separa el aceite que sube a la superficie del agua, donde se recoge pasando las palmas sobre el agua y se echa en una vasija". Técnica que era la utilizada en época bíblica para obtener el "aceite machacado/*šemen katiš*". Aceite ritual utilizado para alimentar la lámpara del Tabernáculo y las ofrendas diarias (y vendido por Salomón a

¹³ *Proverbes et dictons de Syrie. Section de Sayda, Paris 1883.*

Hiram de Tiro).

Sistemas de pisa son el *de canalis et solea* aludido por Columela para la Italia romana. Sistema que es el ilustrado por J. Caro Baroja¹⁴ y sobre todo por la fotografía de P. Sáez Fernández¹⁵. Fotografía donde se puede apreciar el canalón, el saco, la tina "separador de aceite" y la paleta para florear, "desnatar" o espumar el producto líquido de la pisa. Sistema ampliamente practicado en Córcega a principios del s. XIX, donde es conocido por *palmentu e saccula*. Método *del sacchetto* utilizado también en el Véneto y en Turquía. Fue sistema conocido de la Grecia antigua (Eleusis, Delos) donde aparecen numerosos morteros y por las referencias a los κρονπέξαι/zuecos de madera para pisar las aceitunas. Y fue empleado en el antiguo Egipto, donde un concienzudo (y acrobático) retorcido del saco está representado en un bajo relieve de la mastaba de Ptah Hotep en Saqqara.

Por tanto, amplia difusión en el tiempo y el espacio de técnicas de extracción del aceite **sin utilizar molinos giratorios ni prensa...**¹⁶

Las técnicas de obtención del aceite en almazaras dotadas de molino y prensa están, para el mundo clásico, perfectamente descritas en las obras mencionadas en la nota anterior. Para el Magrib son de obligada consulta el artículo de A. Bel¹⁷ y el capítulo IX de *Mots et choses berbères* de E. Laoust (ambos con abundantes dibujos). No es este lugar para analizar las diversas variantes de prensa: de peso, de cabrestante, de tornillo. Hasta donde sepa, la única almazara andalusí excavada sería la del Tolmo de Minateda, descrita por S. Gutiérrez¹⁸.

Aceite del agua

Pasando a concretar. Aunque estemos acostumbrados a asociar almazara con la presencia obligada de molino y prensa, la cosa no es tan obvia. En este aspecto conviene destacar las escasísimas referencias que tenemos a un elemento

¹⁴ *Los pueblos de España*. Madrid 1946.

¹⁵ *Agricultura romana de la Bética*, Sevilla 1987, I, 177.

¹⁶ Agradezco al saber del arqueólogo Dr. P. Cressier de la Casa de Velázquez, el que me haya señalado la existencia (y facilitado el manejo) de las obras de P. Sáez Fernández; M. Cl. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*, París, 1986; J. P. Brun, *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var*, París, 1986 y el artículo de Sonia Gutiérrez Lloret.

¹⁷ "La fabrication de l'huile d'olive à Fès et dans la région", *Bul. Soc. Géogr. Alger A. N.*, XXII (1917), pp. 121-137.

¹⁸ "La producción del pan y aceite en ambientes domésticos", *Arqueología Medieval*, IV (1995).

tan voluminoso y llamativo como el alfargo. No aparece mencionado en la concesión de una almazara egipcia de 205/821¹⁹. Tampoco lo recogían los modelos de *qabāla ma 'šara* recogidos por al-Buntī y al-Ġazīrī. Quienes enumeran "sus utilidades y dependencias, pilas, albercas, lebrillos... y todos los útiles de molturación/*qā'imat al-ālat tāhina*" sin hacer la más mínima alusión a prensa alguna²⁰. Igual silencio guarda un documento de "Venta de la almazara de un huérfano por orden judicial de Ibn Abī Zamanīn (m. 399/1009)" reproducido por al-Buntī, pese a enumerar "el pozo, aceñas, albercas, muelas, cubos y todos los instrumentos". Mutismo que induce a pensar en la utilización de sistemas de extracción del aceite que no requieran el uso de la prensa/*badd*. Sistemas de obtención "por flotación" y no por compresión. Métodos que precisan de abundante agua, de zafareches y tinajas. Tinajas que son objeto de venta y arriendo para fabricar aceite/*ḡābiya li-'amal al-zayt fihā*. Y que dan lugar a *fatwas* consultando quien responde del daño cuando se ha entregado una tinaja rajada, que pierde y de donde se ha escapado y derramado el aceite²¹.

Sistemas que no requieren maquinaria, ni personal especializados. Sistemas manuales, familiares y caseros, donde la inversión en horas de trabajo no se considera y con una producción esencialmente destinada al autoconsumo y no a la comercialización. Producto de extraordinaria calidad, del que exiguas cantidades salen al mercado, un producto que resulta caro por lo escaso de la oferta: el *zayt al-mā'*.

Aceite del agua que, por su doble condición de casero y objeto fuera, o casi, del comercio, escapa al posible control estatal. Producto que, a diferencia del industrial, el fisco no encuentra asidero para gravar... Circunstancia que debió reforzar considerablemente las cualidades objetivas de dicho aceite. I. Mattozzi²² señala certeramente como este factor de marginalidad-escape del fisco era responsable de la popularidad del método del *sachetto* en el Véneto. Una *fatwa* de al-Qābisī (m. 403/1012) lo confirma para la zona de Qayrawān donde 2 hombres discuten sobre la puesta en marcha/*tahrīk* de una almazara. Uno se resistía "para evitar ser impuesto por el Estado", dejándose finalmente convencer por el otro cuando le prometió "la tasa corre por cuenta mía". Sabido es que la capacidad de defraudación al fisco está en relación directa con la de pasar desapercibido. Así como todo el material necesario para fabricar aceite del agua cabe perfectamente en una alacena un poco grande, no ocurre lo mismo a la hora

¹⁹ Rāḡib, Y. "Contrat d'affermage d'un pressoir à huile", *Studia Iranica*, XI (1982).

²⁰ Contrariamente a lo afirmado por Lévi-Provençal, *H.E.M.*, III, p. 276, nota 3, que se inventa "avec son pressoir à vis"; añadido que no justifica el texto.

²¹ Muḡammad b. 'Abd al-Malik al-Ḥawlānī (m. 364/974) *apud Mi 'yār*, VIII, 284.

²² *Apud Amouretti*, p. 159.

de disimular una prensa cuyo alfargo/*qaḍīb*, *tagūda* oscila normalmente entre 5 y 10 metros.

Aceites de prensa

En las antípodas del aceite casero está el volumen, calidad; inversión en horas de trabajo, maquinaria, personal y coste del aceite de prensa. La diferencia, mas que en la molturación frente a un simple majado, estriba en la utilización del estrujado al que la pulpa es sometida. En la utilización de un artilugio mecánico: la prensa/*badd*. Este artefacto, de grandes dimensiones puesto que el tamaño del alfargo/*qaḍīb*, *tagūda* puede alcanzar hasta 15 metros, es el que permite extraer una mayor cantidad de aceite de las aceitunas molturadas, apiladas en capachos sometidos a la presión ejercida por la viga. La molturación no ha sido hecha a mano sino en un alfarje de solero y rodero. Muelas que recogen la disposición del *trapetum* romano. Alfarje cuya fuerza motriz es "de sangre", generalmente animal, excepcionalmente humana. Aunque una *fatwa* de Muḥammad b. Muḥammad al-Anṣārī al-Saraqustī (m. 861/1459)²³ parece indicar la utilización de la energía hidráulica para Velez/Ballaš en el s. XV. En efecto, se menciona el caso de "alguien que tiene una fuente para moler las aceitunas/*li-tahn al-zaytūn 'ayn*". El molino aceitero recibía el nombre de *tāhin*, *mathana*, en el Magrib *rhā*, *tamahant*. La prensa era designada genericamente como *ma'šara*, *'aṣṣāra* y *badd* (en el Magrib se utiliza *qaḍīb*/tronco, viga y *lawlab*, *mugzall*/tornillo). La compresión se ejerce por el enorme peso del alfargo, generalmente incrementada por el de una antigua muela/*mitqāl*, *ših* colgada de un tornillo de madera de unos 2 a 3 metros; no se tiene indicio de la utilización de un sistema de cabrestante similar al pompeyano. La propiedad de una almazara debía ser frecuentemente compartida, como apunta otra *fatwa* de al-Saraqustī²⁴ que alude a "una prensa destinada a estrujar las aceitunas/*badd mu'add li-'aṣr al-zaytūn*" en Velez.

Dado que el término *badd* designó no solo la prensa propiamente dicha sino, por extensión, todo el complejo mecánico de obtención del aceite, dicha denominación engloba también al alfarje; así lo recoge Pedro de Alcalá y lo explicaba Dozy en *Supplément*. Por tanto el *zayt al-badd* es el extraído de las aceitunas molturadas en un molino de solero y rodezno, cuya pasta es exprimida/*ašara* en capachos/*šamya*, *šayra*, *šārya* plural *šawāri*, *lemsawar* sometidos al peso del alfargo/*qaḍīb* de la prensa/*badd*, *ma'šara*. La diferencia con el *zayt al-mā'* radica en tres puntos:

1. Molturación en molino frente a majado en mortero.
2. Prensado frente a separación exclusiva "por flotación" (aunque cabe también aplicar este método al producto del prensado).

²³ *Apud Mi'yār*, VII, p. 140.

²⁴ *Apud Mi'yār*, VII, p. 145.

3. Producción "industrial", sometida a presión fiscal, frente a elaboración casera, no tributaria.

Tan "aceite de prensa" es el *zayt maṭbūḥ* como el *zayt al-badd*, pero la calidad no es la misma y el primero ha sufrido una operación suplementaria: el escaldado. El orujo seco y duro que ha quedado tras ejercer sucesivamente la presión/ *'uṣra* sobre el centro, luego la izquierda y finalmente la derecha (tríada llamada *ṭahna*), de la pila de capachos es retirado. Ha dado todo lo que podía de *zayt al-badd*. Este orujo es escaldado con agua hirviendo, vuelto a molturar y sufre una segunda *ṭahna*. Esta es más prolongada que la primera. Volvemos a tener la aplicación de la presión al centro, izquierda y derecha, seguida de una cuarta al centro tras haber girado los capachos. El producto obtenido es el *zayt maṭbūḥ*/cocido o "aceite de orujo", de peor calidad que el *zayt al-badd*. Se trata de un aceite "industrial", destinado normalmente al alumbrado.

Por tanto tres procedimientos, tres clases de aceite y, naturalmente, tres precios distintos. Paradójicamente este *zayt maṭbūḥ* ha necesitado más trabajo humano que el de *badd*, además de la utilización de un hogar/*furnāq*, un caldero/*qidr* y combustible. El *zayt al-mā'* no requería mano de obra especializada. Los aceites de prensa precisan de dos a tres hombres por alfarje-almazara, amen de una acémila y su forraje. En el s. XIII, Abū 'Abd Allāh b. Ziyād al-Qābisī consideraba como un insulto punible/*šatm wāqi'* el denostar/*ta'yyir* a alguien de pertenecer a un oficio y comercio vil/*šinā'a wa tiḡāra da'iḡa* como llamarle hijo de herrero, de leñador, de aceitero/*zayyāt* o de alfageme²⁵.

Aceitunas

La cantidad y calidad del aceite es el resultado final de 4 variables:

1. La clase de aceituna.
2. El grado de madurez.
3. La técnica de molturación.
4. El sistema de extracción.

Ibn al-'Attār exigía: "Es indispensable mencionar de qué tipo de aceituna se ha extraído el aceite, ya que éste varía con la clase de la que procede". Nuestro autor, seguido por al-Buntū y al-Ġazīrī, precisan que se saca del *zaytūn laḡīn*/aceituna lechín. *Lechín* es un arabismo, procedente de *laḡīn*, *liḡīn* y éste, a su vez, un romanismo: del latín *licinia*. Se trata de la *oliva licinia* de los clásicos. Es la variedad cuya utilización era la preconizada por Plinio, Catón, Varón, Columela, Marcial, etc., atendiendo tanto a su sabor como a su rendimiento. Las características, difusión y denominación de la *oliva licinia*

²⁵ *Apud Mi'yār*, II, p. 422.

coinciden plenamente con las adscritas a la aceituna lechín. Corríjase por tanto la errónea derivación de "ecijana" preconizada -con reservas- como etimología por J. Corominas²⁶.

Conclusión

Si aceptamos que el *zayt al-mā'* es: 1) apreciadísimo, 2) no requiere maquinaria especial, 3) el volumen de producción es considerable (dos mujeres bastan para elaborar mas de 80 litros de aceite) parece que habrá que admitir también que tuvo una marcada incidencia en la vida económico-social andalusí. Entonces, desde el punto de vista de la investigación arqueológica habría que rectificar el tiro y no ofuscarse en buscar exclusivamente unas presuntas, obligatorias y omnipresentes "naves industriales" con voluminosas instalaciones estables y duraderas, dotadas de maquinaria pesada.

Sugiero convendría prestar una atención mayor a los hallazgos de modestas pilas, lebrillos, separadores de aceite... Replantearse la cuestión en términos manuales y caseros frente a criterios monumental- industriales. Hasta don Juan tenía un recorrido más equilibrado. Tras el glorioso "Yo a los altivos palacios subí" propugno como metodológicamente necesario no olvidarse complementarlo con el, estadísticamente mayoritario, "yo a las humildes cabañas bajé".

²⁶ Diccionario etimológico, s. v.