

## Almazara de terracota en el Rif\*

### *Terracotta oil mill in the Rif*

JORGE WAGNER

MARÍA JOSÉ MATOS

#### Resumen

Se presenta un modo de obtención de aceite mediante una almazara de terracota que, por su simpleza, podría muy bien situarnos en el más remoto origen de esta industria y ser considerado, en cierta medida, como un fósil viviente. El estudio es fruto del trabajo de campo de doce años de duración sobre la cerámica modelada en el Rif.

#### Palabras clave

Aceite. Almazara de terracota. Mezraoua. Rif.

#### Abstract

We show an antique method of oil extraction by means of a terracotta domestic press. For its simplicity we are sent back to the most remote origin of this industry. To some extent, this method could be considered as a living fossil. This study is fruit of a twelve-year fieldwork on modelled ceramics in the Rif.

#### Key words

Oil. Terracotta oil mill. Mezraoua. Rif.

Fotografías: MARÍA JOSÉ MATOS

\* Este trabajo fue presentado en el Congreso en forma de audiovisual.





Figura 1. Paisaje de la vertiente sur del Rif. Provincia de Taounate. Tribu Sless

El Rif es una zona del norte de Marruecos extremadamente abrupta, condicionada por la disposición de su cadena de montañas, que discurre paralela a la costa mediterránea y cuenta con una serie de picos que sobrepasan los 2.000 metros de altitud, siendo su cima más alta el Tidiguin, con 2.452 metros. Esta orografía configura territorios muy desiguales, tanto en su climatología como en su agricultura.

Las borrascas atlánticas, húmedas, suelen bendecir la parte occidental y sudoccidental. Aquí las tierras bajas son más fértiles y los ríos que vienen de las cimas llevan agua todo el año, las colinas de la media montaña están cubiertas de encinas, alcornoques y olivos, formando el típico bosque mediterráneo. Esta región es la más agrícola y ganadera.

Las cimas de la parte central del macizo, las más altas, están cubiertas de bosques de cedros y pinsapos, creando un ambiente alpino. Las nieves son corrientes en invierno y aquí la agricultura es escasa por el frío y lo escarpado del terreno, reduciéndose hoy en día al cultivo del cannabis.

La vertiente norte del macizo es la más abrupta y cae rápidamente hacia el mar. Las nubes atlánticas, frenadas por las cumbres, llegan agotadas y los ríos, de corto recorrido, solo llevan agua cuando las ocasionales borrascas del norte hacen su aparición y, en tal caso, son torrenciales y pueden ocasionar grandes aluviones. En esta zona, la agricultura se reduce a pequeñas parcelas de cereales, sobre todo, cebada y trigo, y pequeños huertos a la orilla de los escasos cursos de agua, generalmente temporales. La ganadería es de subsistencia y cada grupo familiar posee unas pocas cabezas de ganado, básicamente cabras y ovejas.

En la franja más oriental del macizo, las borrascas atlánticas han visto disminuido su potencial. Es la parte más seca, registrando el menor índice pluviométrico. A partir de aquí, comienza una zona de semidesertización.



Durante los protectorados español y francés, se intentó poner en marcha una concentración parcelaria para mejorar la producción agrícola, pero fracasó, debido, por un lado, al carácter berebere rifeño, de extrema individualidad e independiente, y, por otro, sobre todo en lo que se refiere a la parte del antiguo protectorado español, a las escasas parcelas aprovechables, dada la orografía del terreno y el desigual régimen de lluvias. Solo en la vertiente sur, o sea la zona del Rif que perteneció al protectorado francés, en la que las laderas se tornan más suaves y las corrientes de agua no son estacionales, esta política agraria tuvo, aunque escasa, algo de incidencia y es la región olivarera del Rif (fig. 1).

De todas formas, el cultivo extensivo del olivo es muy reducido o prácticamente inexistente. En el Rif, los olivares aparecen diseminados en pequeñas parcelas, en ocasiones combinados con otros tipos de árboles o cultivos y, generalmente, no reciben ningún tipo de tratamiento. Tampoco se podan, lo que hace que, a veces, se desarrollen especímenes de una envergadura excepcional, que, por el porte en altura que llegan a alcanzar en la época del vareado de la aceituna, ocasionan serios accidentes.

Para la producción del aceite, aunque ya se han instalado algunas almazaras de tipo industrial con prensa hidráulica en las zonas de mayor concentración olivarera, sobre todo, en la provincia de Taounate y en los alrededores de Ouazzane, la dispersión del cultivo del olivo hace que el sistema más utilizado sea el de pequeñas almazaras, con molinos de muelas de piedra superior vertical y tiradas por tracción animal, que encontramos repartidas por todo el Rif (fig. 2). El prensado de la aceituna, una vez molida e introducida en unas esteras o cofines circulares hechos con esparto trenzado, se hace a mano por medio de tornillos helicoidales. Estas pequeñas almazaras diseminadas pueden estar al aire libre o a cubierto, si se hallan dentro de alguna aldea, y a ellas llevan los campesinos sus cosechas de aceitunas. El pago suele ser en especie, reteniendo el dueño de la almazara una cierta cantidad del aceite obtenido.



Figura 2. Almazara de tracción animal. Tribu Sless

También, aunque con tendencia a desaparecer, los campesinos que poseen pocos olivos o viven más aislados, hacen su propio aceite en las casas, prensando las aceitunas en pequeñas prensas de madera (fig. 3).



Figura 3. Pequeña almazara de madera. Tribu Metioua

Pero la forma más curiosa y arcaica de obtener aceite, ya en completo desuso y que es la que motiva esta comunicación, era por medio de una pequeña almazara hecha de terracota, denominada *rajaa* (fig. 4). Estas piezas solo las hemos encontrado en la tribu de los Mezraoua, pero parece ser que la técnica fue utilizada por las restantes tribus del Rif<sup>1</sup>.

Por la simplicidad en los medios utilizados –todos por mujeres, ya que en el Rif son ellas las que trabajan el barro–, esta forma de obtener aceite nos traslada a épocas pretéritas y hace que nos retrotraigamos, posiblemente, a las formas más arcaicas y primitivas de obtenerlo.

Describiremos a continuación el *modus operandi* de esta simple y curiosa técnica, tal como la vimos hacer. Recogidas las aceitunas en su punto justo

de madurez, se calientan ligeramente en el horno que utilizan para hacer el pan (*farran* o *forna*) a baja temperatura, justo para eliminar un poco su humedad. Posteriormente,



Figura 4. Almazara de terracota. Tribu Mezraoua

<sup>1</sup> Cerámica rifeña: barro femenino = Cerámica rifenya: fang femeni. Valencia: Asociación de Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, 2009. pp. 328-329.



las machacan a mano una a una en un tosco mortero de piedra y, después de bien machacadas todas, colocan la pasta así obtenida en un lebrillo o *sahfa* y, a su vez, disponen este sobre un brasero encendido (*mechmar*) con el fin de calentar ligeramente el conjunto. Añadiéndole un poco de agua, la amasan para hacerla más ligera y con ella rellenan unos cofines circulares confeccionados con palma trenzada (*chamia*), que colocan después uno sobre otro, hasta un máximo de tres, y todo ello sobre la pieza de cerámica (*rajaa*). Esta es de forma circular, bastante gruesa, de unos 45 cm de diámetro, con un canal que la recorre en toda su circunferencia y termina en un pico vertedor. Encima de los cofines de palma, ponen un gran taco circular de madera (*jachba*) con un diámetro similar al de aquellos y, sobre todo el conjunto, una pesada piedra lo suficientemente grande como para prensar la pasta de aceitunas sin dañar la pieza de terracota. El aceite escurrido se recoge a través del pico vertedor.

Después de decantado, al aceite resultante lo denominan *alouana o gálgola*, según la localidad. Suele tener un gusto ahumado particular adquirido en el proceso de calentado, al pasar las aceitunas por el horno que utilizan para cocer el pan. Con el orujo obtenido, que generalmente contiene todavía bastante aceite, ya que el sistema de prensado no es en absoluto forzado, confeccionan unas tortas que, puestas a secar al sol, serán utilizadas como combustible (fig. 5). En el caso concreto del aduar donde asistimos a la demostración, la mujer, como era alfarera, lo usará para la cocción de su cerámica, pero puede ser empleado igualmente tanto para la cocina como para el horno de cocer el pan. En el mundo rural rifeño, como en todas las economías de autosuficiencia, no se generan desechos, todo será aprovechado.



Figura 5. Tortas de orujo secándose