

LA «LLEGA» DE LA OLIVA

Y SUS CELEBRACIONES



TEXTO: Luis Miguel Bajén • FOTOS: Archivo de Tradición Oral de Aragón



MARAVILLOSOS OLIVARES VIEJOS DE BELCHITE, SOMONTANO DE BARBASTRO, BAJO ARAGÓN, CAMPO DE BORJA... ¡Qué gusto pasear por sus intrincados caminos ajedrezados por el sol y la sombra y dejarse sorprender por olores, colores, tactos rugosos, cantos de pájaros, sensaciones imprevistas: admirar la sagrada belleza retorcida y verde de los olivos centenarios y la sabiduría de una cultura milenaria que los ha mimado y ensalzado!. Cómo no entusiasmarse con esa civilizada unión de Cultura y Naturaleza labrada por el tiempo...

Mejor aún si, después de la caminata, echamos el diente a una crujiente turrada de pan con azaite y ajo y la acompañamos con un buen vino y una tranquila charla con algún paisano...

Es, sin embargo, el frío el que trae la esforzada labor que culminará con la elaboración del aceite. A partir del 11 de noviembre, San Martín, y durante los siguientes meses tiene lugar la *llega* o recogida de la oliva. Como me contaba un viejo del Moncayo, en las tierras de secano las oliveras eran la riqueza de los caciques y el pan de los pobres, que casi en su totalidad trabajaban de *piñones* en esa labor.

Aragón es tierra de *trigo r'ios planos y aceite en os solanos*. Los romanos denominaban al Ebro «*Oleum flumen*», «río del aceite», y desde Tortosa se adentraban por su cuenca hasta nuestra tierra para aprovisionarse del preciado líquido. Más tarde impulsarían la ampliación del cultivo de la oliva y de la vid, como así hicieron los árabes, que nos dejaron el término

(abajo, izquierda) Olivos en la Hoya de Huesca
(derecha) Oliveros en Borja



«zéit» para que conviviera con el aragonés «olio» durante muchos siglos.

De esta tradición histórica son testimonio vivo nuestras oliveras, como aquí llamamos al olivo, conocidas con sonoros nombres según sus variedades: *empeltres*, las más comunes y afamadas, *berdeñas*, *alquezranas*, *panseñas*, *alberquinas*, *royalas*, *negralas*, *cimbuchas* y, más modernamente, *sevillanas*.

El aceite es el oro líquido de la gastronomía mediterránea y, por ende, de la cocina aragonesa: se emplea para freír, *arreglar* ensaladas y verduras, como componente fundamental de *ajazetes*, ajolios y otras salsas y como ingrediente en diversas pastas y tortas. Pero además, gracias a sus propiedades, es antiquísimo su uso para la conserva del cerdo, que permitía el consumo de esta carne en primavera y verano. No había casa que no contara con unas cuantas *parras* o tinajas pequeñas que, llenas del oro oleaginoso, guardaban para las mejores ocasiones el lomo y la longaniza de la matanza invernal. Para colmo de bondades, además de su uso medicinal y cosmético, el aceite proporcionaba luz para los candiles, la más importante fuente de iluminación hasta la llegada de la electricidad. Más podemos añadir: el sobrante de fritos y conservas sirve para elaborar el famoso jabón de tajo, que todavía hoy compite vigorosa y sanamente con otros compuestos químicos, y el orujo o *cospillo* restante del prensado de la pasta se destina a alimento del ganado o se emplea

como fertilizante o combustible. Ya lo dice la copla popular: *De los árboles frutales el olivo es el mejor...*

No sorprende que el aceite haya sido sacralizado por nuestra cultura y que su recolección y elaboración sea celebrada con alegría en sus tres momentos clave: canciones a coro durante la *llega*, festejos como el de la «olla» en su remate y celebración de la *turrada* una vez prensado el aceite.

Todavía es costumbre que las olivas se «lleguen» en cuadrillas en las que participan hombres, mujeres y, a veces, niños. Los hombres vorean el árbol ayudados por escaleras y las mujeres y los niños recogen las olivas que van cayendo en el manto, mandil o *terniz* tendido a los pies del olivo.

*Para coger las olivas
son menester escaleras
para llegarlas del suelo
casaditas y doncellas
Si vas a coger olivas
no digas que tienes frío,
que te dirá el sobrestante,
jódete y no haber venido*

Antiguamente, mientras se *llegaban* las olivas, a pesar del frío y del esfuerzo, se entonaban multitud de cantos, ejecutados a coro con majestuosa lentitud, sobre todo a la caída del sol, que marcaba el final de la jornada.

*Ya hace sombra la olivera,
ya se va el sol de los altos,
ya se alegran los peones
y se entristecen los amos*

*Ya sale el sol, ya se pone,
Ya hacen sombra los terrones,
¡qué cara ponen los amos!
¡qué brincos pegan los piones!*

*Lo sol está ja a la posta,
les gallines al joquer,
quina cara farà l'amo
si no acabem l'oliver*



Eran famosas por su desparpajo las cuadrillas de llegaderas, mujeres que *llegaban* o *replegaban* olivas en las fincas de las casas ricas. Al ponerse el sol regresaban en grupos cantando, provocando a los hombres y lanzando *chilos*, una especie de relincho similar al *grincho* del Pirineo aragonés o al *irrintzi* vasco.

*Ya vienen las llegaderas
Cansaditas de llegar,
Se han comido la merienda
y ahora vienen a cenar
¡Ay jiiiiiiiiiiiiiiii!
Venimos de las olivas
Cansaditas de llegar
Y si encontramos un baile
Nos ponemos a bailar*

El final de la campaña de las olivas se festejaba con una lifara campestre. «La olla», en la comarca de Belchite, consistía en un rancho en el campo, con patatas, arroz y carne, del que comía toda la cuadrilla, a veces pagado por el amo o, más a menudo, por los peones a escote. La algarabía que se montaba durante los preparativos y a lo largo de la comida era algo extraordinario. Una vez acabado el yantar seguía la juerga: se encorrían y manteaban unos a otros, montaban a *carramanchones*, se tiraban por los ribazos, jugaban al burro...

También era costumbre celebrar un almuerzo o merienda cuando se prensaba el aceite en el molino. Se organizaba en el mismo trujal y consistía sobre todo en *turradas* o *remollones*, rebanadas de pan fritas en el aceite recién exprimido, acompañadas con ajo o azúcar y, en ocasiones, con otras viandas, como tocino, *culero*, *cullatre* o coca con miel... En esas reuniones no faltaba nunca el buen humor por la recompensa ganada tras tan largo esfuerzo. ■

*P. Una agüela corruqueta
y en o culo una estaqueta
¿Qué ye?
R. La oliba negra*

[arriba] Cuadrilla de Llegaderas
[abajo] Llegaderas del Bajo Aragón