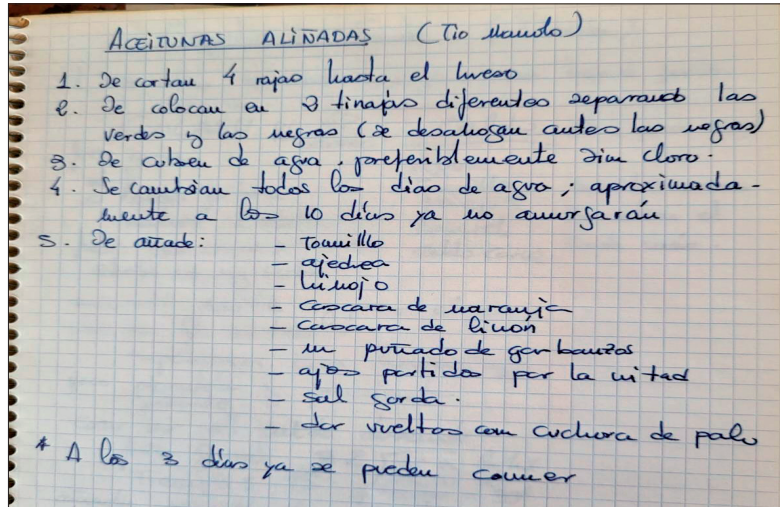




NUESTRO FOLKLORE



Procesión de la Virgen de la Oliva. Moratilla de los Meleros.



Receta de la Casa de Comidas Cortés (Guadalajara) para el aliño de las aceitunas.

JOSÉ ANTONIO
ALONSO
Etnólogo

Vamos a coger olivas

El aceite de oliva es un ingrediente esencial de la dieta



Olivas verdes en la rama.

A sí empieza una de las más conocidas “oliveras” de la Alcarria. Las **oliveras** eran las canciones que cantaban nuestros ancestros cuando iban a recoger aceitunas. las primeras aceitunas que se cosechan son las de “verde”, que son las que se cogen para el consumo directo, después de prepararlas y aliñarlas; esta tarea suele empezar por ahora, este año con algo de adelanto, debido a la condiciones climáticas, aunque las fechas de recolección varían mucho dependiendo de la región, e incluso dentro de una misma provincia. En los meses siguientes se recolecta la oliva madura, destinada a la producción aceitera. Esta recolección suele coincidir por aquí con los duros inviernos de frío y escarcha. Por eso se cantaba, para intentar mitigar las difíciles condiciones del trabajo. Ya dice el refrán que “el que canta sus males espanta”.

Las oliveras pertenecen al grupo de **canciones “de trabajo”**. En nuestra tierra hubo, además, otras canciones también vinculadas a las faenas del campo: *de siembra, segadoras, de trilla*, etc.; también las hubo relacionadas con otros oficios y faenas *-panaderas, de fragua...*. Pero dejaremos este tema para otro día. Volvamos al olivar, que es donde nos habíamos quedado.

Los olivos siguen produciendo pero, a veces, en las pequeñas propiedades, las olivas se quedan en la rama porque, debido a los bajos precios, a la dispersión de los olivos o a la avanzada edad del agricultor, el propietario no las recoge. Es una pena ver algunos olivares abandonados, porque el olivo es un árbol de lento crecimiento y hacen falta muchos años de cuidado y grandes trabajos para que un olivar se vea formado. Con los años, el olivo va produciendo frutos de mayor calidad. El cultivo del olivo genera un **paisaje** y es un

auténtico patrimonio material y económico, pero también supone un **patrimonio inmaterial**, por lo que tiene de rito, de conocimiento y de costumbre. El aceite de oliva es un ingrediente imprescindible de nuestra dieta, forma parte de nuestra esencia, de nuestra gastronomía, de nuestra cultura; en nuestra tierra, se produce fundamentalmente en la Alcarria, donde cuenta con **denominación de origen**, también está muy extendido en la comarca de la Campiña.

Como decía, estamos en tiempo de **aliñar olivas** y, si buscamos modos de hacerlo, encontraremos tantos como personas, pues “cada maestrillo, tiene su librillo”. Pero en términos generales, ya que en la Alcarria estamos, diremos que las plantas aromáticas tienen un peso importante en el aliño. Pero antes de aliñar es preciso desaguar las aceitunas. El método más rápido es utilizar sosa, disuelta en agua, para que dejen de amargar, pero hay otros sistemas tradicionales para desaguar las olivas y aliñarlas a los que voy a referirme:

De Guadalajara capital me llega esta receta, que es la que aparece en la imagen manuscrita que acompaña estas líneas. Fue dictada por Manuel Cortés De Mingo y se corresponde con la forma de tratar las olivas, antaño, en la **Casa de Comidas Cortés**,

que estaba ubicada en la esquina de la Plaza de Moreno, y que Manuel aprendió de su madre, Justa De Mingo. Como se ve en la hoja adjunta, lo primero que hay que hacer es sajar las olivas; a continuación separaremos, si fuera el caso, las olivas verdes de las negras, ya que las negras se desaguan antes que las verdes; separado el género, se cubre de agua sin clorar; el líquido elemento se cambia diariamente; a los diez días, más o menos, las olivas habrán perdido su amargor. Es entonces cuando añadiremos el resto del aliño: tomillo, ajedrea, hinojo, cáscara de naranja y limón, un puñado de garbanzos, ajos partidos y sal gorda. De vez en cuando le daremos una vuelta al recipiente con una cuchara de palo. Se supone que a los tres días ya se pueden empezar a comer, aunque conviene probar y ver el resultado del proceso y actuar en consecuencia.

Antonio Aragonés Suro, en su “*Gastronomía de Guadalajara*”, dice que lo ideal para desaguarlas es meter las olivas en una saca y colocarlas al chorro en un manantial y, si no fuera posible, vaciarlas en una tinajita y cambiarles el agua cada tres o cuatro días, hasta que pierdan el amargor. Si seguimos su consejo, en otro recipiente coceremos cebolla, ajos, hinojo, romero, tomillo, ajedrea, laurel y sal; una vez frío se añade el mejunje a las aceitunas y, en ocho días, estarán listas para comerse. Esta receta la recogió Aragonés de la localidad de **Sayatón**, donde le informó Andrés Bronchalo.

Siempre que pienso en los olivos, en las aceitunas, me acuerdo de **Antonio Martínez Palero** con quién hemos compartido tan buenos momentos de cantares y sobremesas. Antonio nació en **Moratilla de los Meleros** y nos enseñó unas cuantas oliveras, de su

localidad natal, que él interpretaba con mucho gusto y buena voz:

*Vamos a coger olivas/ al olivar
de mi abuelo;
tú cogerás las de arriba/ yo cogeré
las del suelo.
Los ojos de mi morena, ni son
chicos, ni son grandes;
son lo mismo que olivitas/ que
llevan los olivares.
De la raíz del olivo/ nació mi
madre serrana,
y yo, como soy su hijo, / salí de la
misma rama.
De los árboles frutales/ el olivo es
el mejor,
que nos da leña y aceite para
alumbrar al Señor.
Ya se está poniendo el sol/ y
echamos la despedida,
pidiendo que nos proteja/ nuestra
Virgen de la Oliva.*

Después del primero y tercer verso de cada estrofa se canta: *¡Ay lerén, lerén, lerén! ¡Ay lerén!*; y después del segundo y el cuarto se canta: *Y está muy bien*. Esto puede resultar un poco complicado de explicar. Lo mejor es escucharlo en la grabación correspondiente, ya que la Diputación de Guadalajara editó, en su día, este tema, junto con otros 17 cantares en la “*Antología del folklore musical de Guadalajara*” (Escuela de Folklore. Tecnosaga, 2001).

De la importancia del olivo, en Moratilla de los Meleros, nos da señales la advocación mariana de la localidad alcarreña, que no es otra que la de la **Virgen de la Oliva**. Los moratilleros celebran a su patrona en el mes de agosto, con actos religiosos entre los que destaca la procesión de la Virgen, que se traslada desde su ermita hasta la iglesia parroquial. También son conocidos los encierros, rondas y otros variados y animados eventos. La **Virgen de la Oliva** lleva en su mano derecha un ramito de olivo, lo mismo que el Niño que lleva en su regazo y los angelitos que acompañan a la imagen -un hermoso símbolo de paz para estos tiempos convulsos que nos han tocado vivir-



PUNTO DE VISTA

PEDRO
VILLAVERDE EMBID

25 años de la Uned

El tiempo pasa veloz y casi sin darnos cuenta hemos celebrado esta semana las bodas de plata de una institución universitaria de gran prestigio en nuestra provincia a la que vimos nacer, incluso años antes de que fuese una realidad ya apostábamos desde este periódico por la creación de un centro asociado en Guadalajara. Su historia es la de una universidad en constante crecimiento y mejora de sus servicios. Nacieron en su entrañable sede del centro San José y hoy tienen aulas también en Azuqueca de Henares, Sigüenza y Molina de Aragón. El número de titulaciones y masters que ofrecen ha ido en aumento, así como su elenco de profesores/tutores y de actividades fuera de lo que es el curso académico, con ciclos de conferencias como los Jueves de la Ciencia o sus cursos de verano.

Pero hoy, aunque pongamos en valor su importancia como recurso educativo por ser la única opción de acceder a estudios universitarios para muchas personas, lo que queremos destacar es el cariño que sentimos por la UNED por la calidad humana de su personal y la amistad que nos unió a Luis Rodríguez Motiño y Ángel Villarino y en la actualidad con, además del eterno secretario, Félix, su directora Lorena Jiménez, y Jesús de Andrés, número dos en el organigrama nacional y colaborador habitual de nuestro periódico, el único que escribe en la edición de lunes y viernes cada semana artículos de opinión de máxima actualidad. Felicidades a Lorena por la inmensa labor que está haciendo, por su entusiasmo y cariño, enhorabuena a todos los que hacen posible, desde los consejos rectores, profesorado y personal, este éxito educativo y por supuesto a los alumnos que cursaron y que hoy están estudiando en esta prestigiosa universidad alcarreña.