

Historia da produción  
de aceite en Galicia

# DA OLIVEIRA Á MESA

XUNTA DE GALICIA



Historia da produción  
de aceite en Galicia

# DA OLIVEIRA Á MESA

XUNTA DE GALICIA

Consellería do Medio Rural  
Santiago de Compostela  
2021









**Edita**

Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal)  
Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia

**Autoras**

Mercedes Vázquez Bertomeu e Pilar Rodríguez Suárez  
(dehistoria, s.l.l.)

**Asesoramento lingüístico**

Antonia Vega

**Deseño e maquetación**

Uqui Permui / uqui.net

**Fotografías**

Arquivo dehistoria; Begoña Bas; Carlos Díaz Gallego;  
Colección García Alén-García; Eidos de Iria; Fundación Penzol;  
Museo da Cidade de Vigo, Quiñones de León; R. Rivas; Uqui Permui

**Imprenta**

Gráficas Anduriña

ISBN: 978-84-453-5381-3

Depósito Legal: C 915-2021



## A modo de presentación

A oliveira ten en Galicia unha longa historia malia a súa difusa presenza na paisaxe actual e a idea arraigada no público e en moitos expertos de que o noso non é país para as olivas. Os datos históricos amosan o contrario, aínda que ese é un relato que está por investigar en profundidade e por divulgar. Así, estas páxinas que seguen deben entenderse como unha primeira incursión no tema, un paso nun camiño que haberá que percorrer no futuro.

O coidado das oliveiras e a elaboración de aceite forman parte dunha tradición que a piques estivo de se perder en Galicia nas décadas finais do século xx. Foi o esforzo dos cultivadores, a querenza das comunidades e o apego ao legado recibido por parte dos propietarios o que puxo en marcha unha cadea de rescate e preservación da cultura da oliveira.

Houbo que recoñecer a nosa especificidade en canto ás formas de facer ou nas variedades, a relevancia deste cultivo na historia e o seu potencial para xerar futuro e riqueza nun medio rural desorientado pola modernidade e pola ruptura da transmisión dos saberes entre xeracións.

O século xxi asiste á emerxencia dos nosos oliveirais, ao recoñecemento da súa singularidade e ao compromiso social cunha tradición agraria que foi rescatada e preservada para nós.

Por todo isto, os nosos aceites teñen o sabor e o saber da tradición que se recupera para legala ás xeracións futuras.

José González Vázquez  
Conselleiro do Medio Rural



# Índice

- 11    Presentación
- 12    O contexto
  - As condicións do territorio
  - Unha pegada evidente: a toponimia
- 14    Un produto relativamente común pero non sempre accesible
- 22    Unha historia longa e fecunda
  - A romanización
  - A Idade Media
  - Os séculos modernos
  - Os séculos XIX e XX
- 41    Da árbore á mesa
  - O cultivo da oliveira
  - As variedades
  - A elaboración do aceite
- 64    As oliveiras galegas e o seu aceite na actualidade
  - A desaparición das oliveiras
  - O rescate da tradición
  - O sector na actualidade
  - Unha delicatessen emerxente
- 75    Conclusións
- 123   Bibliografía citada
- 127   Siglas empregadas



## O contexto

A historia das oliveiras galegas e dos nosos aceites debe inserirse dentro das dinámicas da produción agraria histórica, pero tamén dos procesos xerais relacionados co consumo de aceites ou os hábitos alimentarios no pasado.

Tamén temos que ter en conta as condicións do territorio para este cultivo, a súa capacidade para facer dun plantío (neste caso as oliveiras) o sustento dunha comunidade, da orografía e das condicións que poden facilitar unha comercialización que dea pulo a un crecemento.

Como sucede en moitos aspectos do tema que nos ocupa, as investigacións e recursos existentes para abordar estas cuestións son limitadas.

### As condicións do territorio

Malia a súa escasa pegada actual, as condicións do territorio galego permitiron o cultivo da oliveira en tempos históricos. Isto débese ao clima temperado do país que, aínda sendo de carácter húmido, presenta amplas zonas de clima mediterraneizado e pequenas bisbarras cun microclima que permitiu o desenvolvemento desta especie. Son, polo xeral, zonas con choivas medias, de forte insolación, invernos suaves e veráns cálidos, que presentan terreos quebrados nos que non é difícil atopar leiras protexidas da inclemencia, que é o que máis dano lles pode facer<sup>1</sup>.

As oliveiras instaláronse nuns lugares, nas abas protexidas das xeadas, noutros, naquelas máis soleadas ou naquelas comarcas máis acaídas; un pouco por todas partes como cultivo que permitía poñer en produción terras difíciles de traballar co arado ou de escaso rendemento cerealeiro.

A súa gran competidora polo nicho ecolóxico e agrario foi posiblemente a vide e, de feito, acabaría sendo substituída por ela en moitas comarcas, aínda que este fenómeno non tivo que ver coa aptitude do territorio senón coa máis doada comercialización do viño.

A presenza da oliveira cultivada en Galicia remóntase ao período romano, nos inicios da era Cristiá, e os testemuños son indubidables. Non obstante, os datos paleobotánicos apuntan á existencia en tempos anteriores dun parente silvestre, o zambuxeiro (*Olea europaea* var. *Sylvestris*), que aínda hoxe medra de xeito espontáneo en numerosas zonas do macizo galego-miñoto. Os datos máis fiables constatan a súa presenza, cando menos, nos últimos tempos da Idade do Bronce Final<sup>2</sup>. Había condicións para a supervivencia da especie pero non o aproveitamento.

A oliveira cultivada e a elaboración de aceite chegaron da man dos romanos e desenvolvéronse historicamente segundo as pautas previsibles condicionadas polas circunstancias xeográficas. Non obstante, todo apunta a que foron os séculos medievais os que viron a súa ampliación territorial, pois debeu ser daquela cando as oliveiras chegaron a zonas onde o desenvolvemento da planta era dun éxito máis incerto. Daquela a súa razón de ser non está ligada ás lóxicas agrarias ou produtivas senón ás necesidades do culto cristián, pois é nese momento posiblemente cando nace o fenómeno das oliveiras dos adros parroquiais, cuxa función era ofrecer as olivas para o aceite das lámpadas que alumeaban o altar.

Este costume fixo agromar as oliveiras alí onde era viable a súa presenza, aínda que é moi posible que só deran froito de xeito regular alí onde a localización e as

<sup>1</sup> Un resumo máis cumprido das condicións do territorio galego para o desenvolvemento da oliveira e da súa especificidade é o publicado polo equipo de investigación que acometeu a identificación das variedades: M. C. Martínez, J. L. Santiago, S. Boso, P. Gago, «Bases científicas para la creación de una DOP o IGP «Aceites de Galicia»», no portal *Interempresas* 2019-10-16 [dispoñible en <https://www.interempresas.net/Grandes-cultivos/Articulos/256826-Bases-cientificas-para-la-creacion-de-una-DOP-o-IGP-Aceites-de-Galicia.html>].

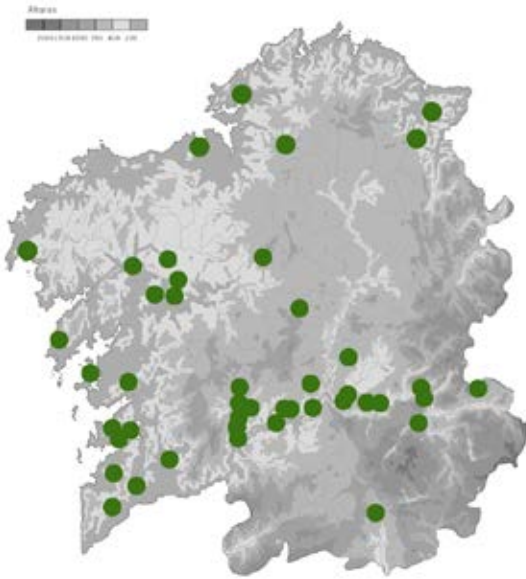
<sup>2</sup> P. Ramil Rego et al., *As Laias. Estudo Arqueobotánico*, Universidade de Santiago de Compostela, p. 262.

condicións fosen as axeitadas. En todo caso, esas árbores deixaron unha pegada clara na tradición oral como elementos da paisaxe presentes nos contos e coplas:

Á oliveira do adro  
non lle bóte-lo machado,  
que alumea toda a noite  
a Cristo crucificado

E mesmo podemos atopalas en pezas sinaladísimas da literatura galega como, por exemplo, os versos de Rosalía de Castro sobre o cemiterio de Adina:

O simiterio da Adina  
n'hai duda que é encantador,  
cos seus olivos escuros  
de vella recordazón;  
co seu chan de herbas e frores  
lindas, cal no'outras dou Dios...



Lugares con topónimos vinculados á oliveira identificados no curso desta investigación

## Unha pegada evidente: a toponimia

A infinidade de lugares que levan no seu nome o eco da presenza dunha ou varias oliveiras é un indicio importante e contrastable da extensión que puido acadar o cultivo en Galicia, ao tempo que —de estudárense axeitadamente— poderían ser unha importante axuda para reconstruír o progreso da especie no territorio galego.

Oliva, Oliveira, Olival, O Ivedo, Olivedo, Oivedo, Olveira..., son formas modernas de nomes antigos que aínda hoxe están presentes na toponimia galega, que identifican rúas, pobos e lugares. Como ben se pode deducir, estes termos están en estreita relación coa oliveira e a súa presenza no territorio, ben como fito singular, ben como cultivo integrado no sistema agrario. Documentamos a súa existencia desde a Alta Idade Media, o que podería indicar que foi neste tempo cando o seu cultivo tivo un primeiro pulo<sup>3</sup>.

Se situamos os nomes que atopamos ao longo deste estudo —que poden tomarse como unha mostra representativa aínda que non exhaustiva— sobre un mapa, podemos obter unha primeira imaxe da extensión do cultivo e comprobar tamén como as árbores están presentes con maior intensidade alí onde aínda hoxe as condicións ambientais lles resultan máis favorables.

É significativa a orixe moi antiga da maioría destes nomes de lugar, o que podería indicar un fondo arraigamento desta árbore ao noso territorio, pero tamén é moi interesante a súa permanencia, sobre todo se temos en conta que algúns destes nomes se refiren a un cultivo que desapareceu hai moito tempo, ás veces, séculos, ou aluden a leiras hoxe fagocitadas polo crecemento urbano.

En calquera caso, o feito de que poidamos documentar algúns destes lugares nos tempos previos á Baixa Idade Media, e mesmo ao pulo da decrúa no século XIII, podería vincular a historia e a cultura da oliveira en Galicia a unha liña de transmisión que xa comezaría na romanidade<sup>4</sup>. Polo tanto, os oliveirais e o aceite irían ampliando a súa presenza co paso dos séculos.

<sup>3</sup> Relacións breves, pero significativas, desta nomenclatura en G. Navaza Blanco, *Fitotoponimia galega*, Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña 2006, pp. 379-381, E. Rivas Quintas, *Mel e cera: o aceite*, Ourense 2009, pp. 122-123 e 127-128.

<sup>4</sup> A. Suárez Piñeiro, *A vida cotiá na Galicia Romana*, Lóstrego, Santiago de Compostela 2006, p. 59.

## Un produto relativamente común pero non sempre accesible

O aceite de oliveira introduciuse nos costumes dos galegos durante a dominación dos romanos, que tiñan na tríade oliveira-viña-trigo a base da súa alimentación e sistema agrario. De feito, xa Estrabón describiu con claridade a diferenza que os pobos do norte ibérico presentaban con respecto aos romanos: *en lugar de aceite, empregan manteiga*, e engade que o clima frío dificulta o crecemento desta árbore e facilita o emprego das graxas animais<sup>5</sup>.

Algúns autores consideran que non debe tomarse literalmente a noticia deste autor por canto é lugar común na época remarcar a ausencia de costumes ou alimentos considerados «civilizados» como sinal de positiva e salvífica que foi a chegada dos romanos que traían a civilización e os seus hábitos superiores e modernos. Pero outras fontes confirman a veracidade desta apreciación.

A cultura castrexa baseou a súa alimentación nos vexetais e as graxas empregadas eran de orixe animal. Existe un consenso entre os estudosos sobre o primeiro contacto da antiga Gallaecia coa oliveira, e parece ser que foi a través do consumo do seu aceite. Cabe pensar que a incorporación do aceite aos seus costumes foi gradual, aínda que o certo é que permaneceron as vellas prácticas, pois pasarían máis de dous mil anos ata que o aceite de oliva emerxeu como un ingrediente básico na dieta dos galegos e galegas.

As lucernas ou lámpadas e as ánforas achadas nos distintos xacementos espallados polo país documentan o uso e consumo do aceite de oliva durante a romanidade, ben na elaboración de alimentos, ben como combustible, aínda que moi posiblemente fose un produto de uso restrinxido, tanto polo seu prezo como polas dificultades para obtelo<sup>6</sup>. Esta subministración reducida e a escaseza do produto, non obstante, non deberon resultar moi problemáticas para a xente, pois nos usos culinarios —como sucederá durante séculos— a graxa principal é a de orixe animal<sup>7</sup>. Precisábanse cantidades restrinxidas<sup>8</sup>, así que unha importación medianamente ben organizada era suficiente para cubrir a demanda. Con todo, é posible que a crecente incorporación da sociedade da Gallaecia ao Imperio e aos seus usos sociais e culinarios trouxese consigo un incremento desa demanda, e tamén podería ter dado forza a un certo desenvolvemento do cultivo en Galicia.

A documentación medieval achega moi poucos datos sobre o comercio e consumo do aceite de oliveira ata os tempos baixomedievais. Non obstante, a chegada e difusión do Cristianismo necesariamente axudou a un aumento da súa demanda, pois este produto está fondamente vinculado aos ritos litúrxicos desta relixión. Non existen estudos sobre as características do culto neses primeiros séculos ou, para o caso, para as prácticas relixiosas en Galicia ata ben pasado o ano mil, así que non sabemos como se subministraba o aceite que alumeaba as lámpadas das igrexas ou o óleo sacramental. O que si consta é a énfase dos bispos e concilios en que se coide este rito. É moi posible que para estes fins o seu uso fose limitado, pois as rutas e as canles de comercio foron moi precarias ata os séculos XI-XII. Seguramente o único aceite que coñecían moitos galegos e galegas ao longo da súa vida era o do crisma do bautismo e o da unción xa nas portas da morte<sup>9</sup>.

Será a partir do século XI cando comecemos a ter noticias máis precisas sobre o consumo de aceite. Isto sucede porque medra o conxunto informativo do que dispoñemos pero tamén porque se comeza a desenvolver unha serie de cambios sociais, económicos e políticos que favorecerán unha expansión agraria, a recuperación do comercio e a emerxencia de grupos sociais con novas necesidades ás que responder.

<sup>5</sup> Estrabón, *Geografía*, Gredos, Madrid 1998, L III, pp. 3-7 e 4-16.

<sup>6</sup> A. Suárez Piñeiro, *A vida cotiá*, p. 59.

<sup>7</sup> A. Suárez Piñeiro, «Sentados á mesa dun galaico-romano: dieta, alimentación e hábitos culinarios na Galicia romana», *Gallaecia* 23 (2004), pp. 158-159 e 162.

<sup>8</sup> De feito, o volume de testemuños achados é comparativamente pequeno; isto querería dicir, segundo os expertos, que o aceite se importaba, pero en cantidades limitadas.

<sup>9</sup> Ese aceite procedía do óleo que na Pascua se repartía desde a catedral ás parroquias, que era adquirido polo bispo no mercado urbano ou nos seus dominios.

A maior parte das referencias ao consumo do aceite de oliva continúan procedendo dos ambientes eclesiásticos; son alusións ao óleo para o crisma ou a cantidades de aceite legadas para alumear as igrexas<sup>10</sup>. A produción local aínda debía ser limitada e o seu comercio seguramente de ámbito restrinxido ás comarcas próximas. Isto dificultaba o abastecemento dos grandes centros de culto como a Catedral de Santiago, por iso o arcebispo Diego Xelmírez solicitou —e obtivo— do rei unha boa propiedade na zona de Talavera que fose quen de subministrar o aceite á igrexa de Santiago<sup>11</sup>, e para garantir esta subministración puxo ao cargo un bo home da vila, o cal debería levar cada ano a colleita a Compostela.

A medida que o mundo urbano e os seus mercados se consolidan albíscanse outras noticias, pero o certo é que non pasan de ser referencias illadas do tipo doazóns a igrexas ou mandamentos para a recollida de tributos. Polo xeral, a documentación é escasa en novas sobre temas alleos á produción agraria ou ao goberno, así que pouco se pode extraer desas breves mencións. Non obstante, é posible pensar que continúa sendo un produto de circulación restrinxida, aínda que o crecente número de doazóns ás igrexas induce a pensar nunha oferta e demanda máis amplas; en calquera caso, as cantidades acostuman a ser reducidas, como un almude (1 dl) ou unha libra (0,5 l), pero debían ser de boa axuda para o abastecemento das igrexas parroquiais e as ermidas, que sempre poderían completar co que houbera nos mercados da contorna.

Non sabemos como chegaban eses almudes de aceite a todas e cada unha das igrexas do país, ás casas acomodadas que empregaban o aceite —que algunha había— para alumear, ou aos obradoiros artesáns que o precisaban nas súas operacións (elaboración de xabón, tratamentos do coiro, elaboración de unguentos e remedios...).

Os datos documentais permiten datar a produción local en tempos anteriores á Baixa Idade Media, pero é evidente que o seu volume é insuficiente para abastecer o país e, posiblemente, as comarcas produtoras.

A primeira visión de conxunto clara sobre o consumo de aceite non se pode facer ata o século xv. Neste momento ten lugar unha recuperación xeral da economía, unha reorganización da sociedade a moitos niveis e un incremento substancial da actividade contractual, o que fixo que o número e a variedade temática das escrituras que chegaron a nós sexa maior, e con ese aumento do volume informativo medran tamén os datos de interese.

Daquela, o aceite de oliva era unha das mercadorías habituais nos portos galegos e chegaba de Portugal e Andalucía. Descoñécese que porcentaxe de consumo total supoñían estas importacións, pero dadas as características da agricultura galega e da rede de distribución e transporte de mercadorías, parece correcto asumir que o aceite de fóra abastecía, cando menos, unha boa parte da demanda das vilas e cidades da fachada atlántica. É unha zona moi poboada, cunha estrutura urbana en crecemento e cunha alta densidade de centros de culto, que tamén demandaba o aceite para consumilo noutros ámbitos como o medicinal<sup>12</sup>, o culinario e o industrial (elaboración de xabón, por exemplo), por iso aparece nos aranceis de prezos das cidades e se controla a súa venda polas medidas correctas.

A profesora Ferreira Priegue apunta a unha importación limitada que traen os transportistas marítimos que van ao Sur e ao Levante a levar os coiros e o peixe salgado galego; estes, ademais de viño, panos de luxo ou trigo, traen aceite en odres, pipas ou vasillas que se destinan aos mercados urbanos selectos<sup>13</sup>. A dieta dos galegos e galegas daquel tempo seguía preferindo as graxas animais —como sucedía no resto da Europa Atlántica—, así que non había presións relevantes sobre este mercado<sup>14</sup>; por iso é moi posible que os barcos galegos servisen tamén como medios de transporte deste aceite cara ao norte de Europa, sobre todo a Flandres pois era a segunda

<sup>10</sup> A. Rodríguez González e J. A. Rey Caiña, «Tumbo de Lorenzana: abadologio de Lorenzana según los diplomas de este tumbo», *Estudios Mindonienses* 8 (1992), pp. 54-58. A. López Ferreiro, *Historia de la Santa A.M. Iglesia de Santiago de Compostela*, Santiago de Compostela 1902, vol. II, doc. XCII. M. Lucas Álvarez, *El Tumbo de San Julián de Samos: (Siglos VIII-XII): Estudio introductorio edición diplomática apéndices e índices*, Caixa Galicia, Santiago de Compostela 1986, pp. 44-45; M. T. González Balasch, *Tumbo B de la Catedral de Santiago*, Seminario de Estudios Galegos: Cabildo de la S.A.M.I. Catedral, Santiago de Compostela 2004, f. 286r; B. Vaquero Díaz e F. J. Pérez Rodríguez, *Colección documental del Archivo de la Catedral de Ourense (800-1300)*, Centro de Estudios e Investigación «San Isidoro» Caja de Inversiones; Archivo Histórico Diocesano, León 2010, vol. I, pp. 290-298, 325-327, etc.

<sup>11</sup> E. Falque Rey, *Historia compostelana*, Ediciones AKAL 1994, pp. 515-516.

<sup>12</sup> Documentábase o seu uso na Galicia desta época para a elaboración de unguentos para curar os animais, e seguramente era a base dos remedios para as persoas.

<sup>13</sup> E. M. Ferreira Priegue, *Galicia en el comercio marítimo medieval*, Fundación Pedro Barrié de la Maza, La Coruña 1988, p. 149.

<sup>14</sup> J-L. Flandrin e M. Montanari, *Historia da alimentación*, Terramar, Lisboa 2001, p. 75.

rexión máis consumidora de aceite andaluz. Estes mercadores deron apoio a unha tendencia culinaria que comezaría a mudar os costumes: os flamengos empezaban, nesos últimos anos do século xv, a aderezar os seus pratos de verduras frescas cos aceites vidos do sur.

Pero, tanto en Galicia como máis ao norte, a dieta campesiña era precaria e, dadas as dificultades de comercialización e distribución, o aceite de oliva era unha rareza nun panorama culinario dominado polas graxas animais<sup>15</sup>.

Na súa condición de produto de primeira necesidade en calquera dos seus usos —porque así o era en moitas partes do reino—, o aceite tiña unha fiscalidade específica en Castela, e sobre o seu comercio pagábase a alcabala, equivalente a unha porcentaxe do prezo de venda. Eran os concellos os encargados de organizar e velar por esta recadación, cuxos rendementos eran do rei ou, no caso dalgunhas cidades señoriais como Santiago, do señor.

O comercio marítimo debeu acadar certo volume, xa que tamén os arcebispos de Santiago —señores de case todas as vilas atlánticas— puxeron impostos á súa importación. Este feito é un indicio claro de que estamos ante unha mercadoría cun tráfico significativo, ben en volume, ben en valor. Así o recollen os mandamentos arcebispaís como os dados á vila de Padrón<sup>16</sup> ou a Pontevedra<sup>17</sup>.

En calquera caso, o consumo medrara e o aceite de oliva converterase nun produto común dos mercados urbanos galegos da Baixa Idade Media, aínda que non estaba ao alcance de todos os petos. Os concellos vivían o seu prezo, o bo uso das medidas aprobadas para a venda e a recadación das taxas que existen sobre el<sup>18</sup>; este interese municipal, que se manterá ata o século xx, é posiblemente a proba máis evidente da presenza deste produto nas vilas galegas.

Non hai datos sobre o seu consumo no rural, aínda que debe darse por seguro que, cando menos, se empregaba para os usos litúrxicos. No cotiá, máis alá das zonas produtoras, resulta complicado aventurar unha hipótese, e o máis seguro é que apenas circulase, porque nin había unha demanda estable nin necesidade real deste produto, xa que a cultura culinaria se fundamenta, como xa se dixo, no uso de graxas animais (manteiga de vaca, de porco e unto), pero o abastecemento das igrexas é unha cuestión diferente. Máis alá das comarcas produtoras cabe pensar que o aceite empregado se adquiría pola vía das doazóns dos fieis ou pola compra nos mercados rurais ou nas vilas próximas.

Os séculos da Idade Moderna trouxeron cambios importantes tanto na percepción do produto como nos seus usos ou accesibilidade. O máis interesante é, sen dúbida, a súa crecente presenza nos hábitos culinarios das casas acomodadas. Este fenómeno nace a partir das novas tendencias que irán abandonando o consumo intensivo de carnes como elemento identificador das mesas dos poderosos que pouco a pouco irán gañando en riqueza e diversidade. Cantas máis cousas distintas, máis requintadas e de preparacións máis complexas, máis rico é o anfitrión.

As ensaladas e verduras frescas gañarán innegable protagonismo, sobre todo aquelas que non estaban presentes nas hortas labregas. Consumíranse en verde ou fritidas en aceite, dándolle un toque de distinción, ao que doutro xeito sería un prato común. Os prebes untuosos ou doces serán considerados como delicados, e o aceite de oliveira aflorará como o aderezo que enxalza a mesa que o sirve e os alimentos aos que acompaña, sobre todo cando se mestura con especias e preparacións exóticas<sup>19</sup>.

Así, nos receiptarios máis refinados o aceite emerxe a finais do século xv e consolídase nos séculos posteriores. Non obstante, o seu uso estará limitado pola súa dispoñibilidade, xa que para a maioría das persoas o consumo de aceite ou graxa animal trátase máis dunha elección condicionada polos costumes locais e a xeografía que polo desexo e a capacidade económica.

<sup>15</sup> X. Castro, «A mantenza dos galegos», en *A patria enteira: homenaxe a Xosé Ramón Barreiro Fernández*, Consello da Cultura Galega; Real Academia Galega; Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela 2008, p. 739.

<sup>16</sup> *Otrosy, sy algun baxel que traxiere azeyte a esta Ria e quisier vender este azeyte, ha de aver o mayordomo una jarra de azeite* (F. Martínez Martínez, *Antología de textos forales del Antiguo Reino de Galicia (siglos XII-XIV)*, p. 313).

<sup>17</sup> *Os marineiros non deuen dar a portaje de senllas cargas que traian pora sy das mengees; e a carrega de aceyte de III mrs, de sal. Et si for doutro auer, deue seer de quatro quintaes; e si mas troxier, deue dar portaje do mays* (A. López Ferreiro, *Fueros municipales de Santiago y de su tierra*, Edic. Castilla, Madrid, rep.1975, p. 508).

<sup>18</sup> A. Rodríguez González e P. Rodríguez Suárez, *Libro do concello de Santiago: 1416-1422*, Consello da Cultura Galega, Santiago de Compostela 1992, doc. 25, 26; A. López Carreira, *Fragmentos de notarios: Ourense, séculos XIV-XVI*, Consello da Cultura Galega, Sección de Patrimonio Histórico, Santiago de Compostela 2007, doc. D67, D145.

<sup>19</sup> J-L. Flandrin e M. Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón 2004, pp. 247-249, 705-706 e 762-765.



<sup>20</sup> Como se verá estaban nas portas mesmas de Ourense, Tui ou Vigo.

<sup>21</sup> ACS P074r, fol. 68r-70r ACS, P54/1, fol 217r-217v; ACS P 40 fol. 1007r-1007v; ACS P048, fol. 243r-243v e tamén A. Prebedo Garazo, «O consumo alimenticio da nobreza provincial galega no período 1750-1850», en *La Hidalguía gallega, características esenciales de la nobleza provincial del Reino de Galicia durante el antiguo régimen*, pp. 117-141.

<sup>22</sup> O licenciado Molina é moi claro a este respecto (B. Molina, *Descripción del Reino de Galicia*, Supervisión y Control, ¿La Coruña? 1998, f. 28v e 35v).

<sup>23</sup> F. Argenti y Leys, *Discursos políticos, y economicos sobre el estado actual de España*, Por Pedro Marín, Madrid 1777, pp. 1, 8-9.

<sup>24</sup> A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos sobre oleicultura gallega», *Revista de Economía de Galicia* (abril 1964) 1-11, p. 10.

<sup>25</sup> Procedía maiormente da baixa Andalucía (E. Otte, *Sevilla, siglo XVI: Materiales para su historia económica: materiales para su historia económica*, Centro de Estudios Andaluces 2008, pp. 141-142); de feito, Galicia e Flandres eran os destinos principais da colleita dunha zona que irá gañando protagonismo na subministración galega, sobre todo despois da independencia de Portugal (A. Eiras Roel, «El Comercio de Galicia y con Galicia en la economía mundial del siglo XVIII: para un estado de la cuestión» *Obradoiro de Historia Moderna* 17 (2008), p. 170).

<sup>26</sup> J. E. Gelabert González, *Santiago y la tierra de Santiago de 1500 a 1640: contribución a la historia económica y social de los territorios de la Corona de Castilla en los siglos XVI y XVII*, Edición do Castro, Sada, A Coruña 1982, pp. 223-224). Aínda había unha pequena liña de subministración vía terrestre desde a comarca estremeña da Serra de Gata.

<sup>27</sup> Unha cala ou inspección do aceite almacenado en Santiago para a súa venda que se fixo en 1592 deu como resultado un total de 2.245 arrobas (28.174 litros) depositados na cidade (AHUS, PN S-722, fol. 443). Sobre este abastecemento v. *Ibidem*, 207 e ss.

<sup>28</sup> A. Eiras Roel, «El Comercio de Galicia», p. 159.

Nos mercados galegos é doado atopalo, aínda que os prezos flutuán ao ritmo das importacións e do volume das colleitas, pero non sabemos se a crecente produción local impactou dalgún xeito no mercado e permitiu prezos máis baixos ou maiores cantidades ou se continuou habendo unha subministración máis ben limitada. O certo é que algunhas cidades e vilas tiñan os seus arredores ateigados de oliveiras, así que debemos concluír que a súa produción acababa en maior ou menor medida no mercado local<sup>20</sup>.

Das contabilidades e escritos das grandes entidades eclesiásticas dedúcese que nos mercados galegos había unha subministración estable e suficiente de aceite, tanto para o consumo da casa como para as necesidades do culto. Chega da man de mercadores intermediarios ou de axentes que se desprazan ben aos portos ou ben ás comarcas produtoras en Galicia ou Portugal, que seguirá sendo a principal subministradora<sup>21</sup>.

O crecente negocio da pesca da balea, que nos séculos modernos acadou un importante desenvolvemento e forneceu o reino galego de graxa, liberou de tensións o mercado do aceite, cando menos nas comarcas litorais, que eran as máis poboadas. Agás o culinario e o farmacolóxico, o aceite e a graxa de balea tiñan os mesmos usos (alumeado, xabón, industrial...)<sup>22</sup>, polo que os prezos e a estabilidade no abastecemento do aceite de oliva puideron equilibrarse. Non obstante, os comentaristas do século XVIII insisten na carestía do aceite de oliva, sobre todo do que entra por terra desde Portugal a través dos tratantes e feirantes<sup>23</sup>; este aceite procede de pequenos produtores das comarcas lusas veciñas, así que os prezos están máis condicionados polo ritmo das colleitas e as dificultades de transporte que por tensións na demanda ao existir substitutos no mercado.

Segundo os estudos realizados, Galicia tiña un déficit permanente dunhas 10.000 arrobas anuais deste líquido<sup>24</sup>. Portugueses —por terra— e sevillanos<sup>25</sup> —por mar— continúan sendo os principais subministradores<sup>26</sup> dun produto que cada vez é máis requirido nas cidades e que acabará sendo controlado polas autoridades urbanas para asegurar o seu fornecemento<sup>27</sup>. O circuíto comercial será o común nos produtos de importación ou selectos: entran a través dos portos ás vilas e ás cidades máis importantes, e de aí introdúcense por capilaridade no rural por medio dos mercados rurais ou das compras que os axentes dos fidalgos fan aos mercados mellor abastecidos. Sexa como fose, a distribución por terra —de mans dos arrieiros que facían as rutas polos camiños do país— non era doada e o seu alcance era menor<sup>28</sup>.



Candil (Colección García-Alen/García)

Dado que o sobreprezo do produto podía chegar a acadar o 27% do prezo inicial de venda no interior e o 20% no caso de traerse por mar, algúns propietarios acabaron por interesarse en producir o seu propio aceite, ou cando menos usufrutuar de xeito directo aquel procedente dos dominios territoriais. En efecto, temos noticias imprecisas que falan da existencia de oliveirais de certo tamaño ao carón das casas fidalgas ou de rendas que se cobran en aceite e que se aproveitan para consumo propio ou para facer fronte ás ofrendas e dádivas relixiosas<sup>29</sup>.

Este fenómeno dos plantíos debeu darse con máis forza no século XVIII cando os analistas económicos queren dar un pulo e dinamizar a idea de que é preciso arrincar as vides en Galicia e substituílas por oliveiras<sup>30</sup>. O Padre Sarmiento e outros estudosos insisten nun crecemento das oliveiras durante o século XVIII, posiblemente debido a unha maior demanda e á mellora das comunicacións terrestres que facilitarían unha certa comercialización<sup>31</sup>.

As contabilidades nobiliarias e urbanas non poñen en dúbida a circulación do aceite, pois no século XVIII é un ítem presente e constante nas casas acomodadas e o seu uso máis común é posiblemente o culinario, reservando os aceites máis turbios para usos instrumentais como o engraxamento das las, a lubricación dos trebellos ou a fabricación de xabón. Cando poden, estas casas fan consumos importantes, como indicarían as 8 arrobas de aceite de oliva que ten o cura de Ribadulla na súa adega cando falece en 1615<sup>32</sup>.

Desde o punto de vista do gasto da casa, o aceite non é o principal alimento ou graxa consumida, segundo os datos procedentes dos estudos das facendas fidalgas<sup>33</sup>; ese protagonismo é para a carne, o viño e os cereais, que constitúen a base da alimentación. Non obstante, o consumo de aceite de oliva, aínda que fose ocasional, é unha desas prácticas que contribúen a diferenciar a mesa fidalga da mesa sinxela dos labregos, pois é un produto exótico e caro que se emprega nas preparacións refinadas como as ensaladas ou as froitas de tixola. Ademais, a súa luz é limpa e alumea a casa sen que quede mal cheiro, por iso nos pazos non hai fedores nin escuridades. Así, o óleo úsase tanto como sexa necesario, sempre dentro das posibilidades de cada quen. Poden servir de pauta/exemplo os 12,5 litros consumidos no pazo de San Fiz en setembro de 1760, que pode chegar a supoñer nos anos de carestía un desembolso relevante<sup>34</sup>.

Sen dúbida, era moi gravoso para o resto da xente e por iso apenas se vendía nas aldeas<sup>35</sup>, sendo o seu alto prezo un dos males que se podían remediar —na opinión dos expertos— de se plantaren máis oliveiras en Galicia.

Hai que lembrar que na Coresma e nos días de abstinencia era un aderezo fundamental, xa que, salvo que houberse un privilexio especial segundo a norma eclesiástica xeral, están terminantemente prohibidas as carnes e graxas de orixe animal; así que a alternativa sería o consumo de peixe —alí onde fose posible— ou do aceite como ingrediente que achegue substancia ao caldo cotián. No entanto, esta solución só será posible nas casas máis abastadas e nas comarcas nas que haxa produción ou un comercio artellado para poñelo en circulación.

Boa parte da poboación galega tiña problemas non só para pagar, senón tamén para adquirir a graxa comestible neses días, o aceite, por iso se foron desenvolvendo opcións paralelas. O consumo de peixe (seco ou fresco, de río) foi unha delas. Outra foi o recurso ás graxas dispoñibles coas que a igrexa estaba disposta a ser máis tolerante, pois os días de xaxún e abstinencia de carne aproximábanse facilmente aos 40 e era preciso dar unha solución. A vía intermedia foi a prohibición absoluta do consumo de carne e a autorización do consumo doutras graxas como a manteiga (de porco ou vaca) ou os ovos<sup>36</sup>. Por iso, na provincia de Mondoñedo —que carecía de produción de aceite local e de redes de distribución— estaba instalado de antigo o costume de empregar as graxas lácteas para os caldos e comidas deses días:

<sup>29</sup> ARG, Real Audiencia, 19106-6; ADM, Amarante 22, doc. 1; A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», pp. 3-4 e 7-8; A. Valladares de Sotomayor, *Semanario erudito que comprende varias obras ineditas, criticas, morales, instructivas, políticas, históricas, satíricas, y jocosas de nuestros mejores autores antiguos y modernos*, Blas Román, Madrid 1787, pp. 8-9; X. M. Álvarez Blázquez, «Memorias de un menestral curioso», *Museo de Pontevedra* 12 (1958) 61-102, p. 71.

<sup>30</sup> O plantío feito polo marqués de Santa Cruz de Ribadulla na súa propiedade de Vedra é a máis coñecida das experiencias acometidas ao abeiro deste movemento. Sobre ela V. A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», pp. 7-8, e AHUS, AM 254, fol. 109-118v.

<sup>31</sup> M. Sarmiento, «Vegetales», *Galicia. Revista universal de este reino* (15 mayo 1863), reedición, pp. 85-86; M. Contreras, *Historia del célebre Santuario de Nuestra Señora de las Hermitas...*, en la oficina de Francisco de Toxar, En Salamanca 1798, p. 36; F. Argenti y Leys, *Discursos políticos*, pp. 8-9; A. Valladares de Sotomayor, *Seminario erudito*, 8-9; P. Antonio Sánchez, *La economía gallega en los escritos de Pedro Antonio Sánchez*, Editorial Galaxia 1973, p. 265.

<sup>32</sup> J. E. Gelabert González, *Santiago y la tierra*, p. 175.

<sup>33</sup> A. Presedo Garazo, «Los hábitos alimenticios de la nobleza provincial gallega a finales del Antiguo Régimen», *Penélope. Revista de Historia e Ciências Sociais* 29 (2003), pp. 83-107.

<sup>34</sup> *Ibidem*, p. 276. Os datos achegados por este autor sitúan o custo do aceite arredor do 20% do gasto alimentario das casas fidalgas que estuda.

<sup>35</sup> P. Saavedra Fernández, *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Crítica, Barcelona 1994, p. 148.

<sup>36</sup> *Constituciones synodales del Obispado de Mondoñedo*, Por Juan Sánchez, En Madrid 1618, cap. 2-5; E nos sínodos Mondoñedo 1541, artigo 18; Ourense 1544-44, título 34, e Tui, art. 56 (editados en A. García y García, *Synodicon hispanum*. I, Galicia, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid 1981).

También prohibimos en los días de Quaresma y Vigilias de Ayuno, a los que no tienen bula o privilegio alguno, el comer de los huevos y qualquiera cosa que con ellos se mezclare o guisare. Y no por esto pretendemos quitar la costumbre inmemorial, que después de bien informados, hallamos en este obispado, de que se coma leche y manteca de vacas y cualquier lacticinio, sin que para esto sea menester bula o otro alguno privilegio, más que la dicha costumbre, la qual se guarde como hasta aquí; porque demás que es muy bastante conforme a derecho, es el mayor sustento de los pobres, de que en esta tierra ay tanta abundancia<sup>37</sup>.

Non obstante, é moi probable que fose neste tempo cando a gastronomía galega comezou a incorporar prácticas aínda existentes, pero que deben ser antigas pola súa sinxeleza, como os aderezos de aceite cru nos pratos cocidos e os rustridos básicos (a allada). Estes pratos estarían reservados, polo de agora, para as mesas que puidesen pagar o aceite e o pemento.

A verdadeira incorporación do aceite de oliva á dieta dos galegos e galegas tivo lugar ben avanzado o século XIX e, nunha progresión crecente, ao longo do século XX. Chegou para quedar, pois aínda hoxe Galicia é unha das comunidades españolas con maior consumo per cápita (aprox. 10 litros ao ano por persoa). Esta expansión da demanda pode explicarse por varios factores, uns máis relevantes que outros: as políticas proteccionistas dos Estados europeos, a modernización e expansión das oliveiras do sur español, a implantación de melloras técnicas que ofreceron un produto de máis calidade, a mellora das comunicacións que facilitaron o comercio e a maior dispoñibilidade do produto a prezos máis apropiados a un maior número de consumidores, son algunhas das causas que explican o aumento do seu consumo.

A prensa galega deixa ver claramente como desde a década de 1880-90 o aceite de oliva é un produto cada vez máis presente nas cidades galegas, pois xa está ao alcance dos petos de máis xente, sendo o elemento socialmente distintivo a cantidade e calidade do que se consome. Como sucede con outros produtos exóticos, o pobo consumirá pouco aceite e, polo xeral, pouco refinado, pero farao máis frecuentemente, dado que os prezos, sobre todo a finais de século, son razoables; as frituras e as conservas —tamén de prezo popular— familiarizarán moito máis a xente co aceite, aínda que esta tendencia é sobre todo urbana<sup>38</sup>.

Mentres tanto, a xente acomodada xa se pasara á manteiga, seguindo as pautas da cociña internacional de orixe francesa que triunfaban desde mediados do século XIX en España, e que cristalizaron en Galicia na década de 1890. É, entón, cando arran-

<sup>37</sup> *Constituciones synodales del Obispado de Mondoñedo*, 205.

<sup>38</sup> X. Castro, *A lume manso: estudos sobre historia social da alimentación en Galicia*, Galaxia, Vigo 1998, pp. 258, 261, 318; J-F. Zambrana Pineda, *Crisis y modernización del olivar español, 1870-1930*, Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente 1987, p. 188 e ss.



Oliveira de Vigo (Paseo de Afonso XII) a principios do s. XX

ca o que hoxe chamamos cociña tradicional galega, que é unha suma de elementos da culinaria popular e da dos fidalgos. A presenza nela do aceite é innegable, pois é protagonista dalgunhas preparacións aínda hoxe senlleiras, como o polbo á feira, os cachelos ou a allada, pero se revisamos o manual clásico da nosa gastronomía, o de Manuel Puga y Parga (Picadillo), *La cocina práctica*, ben se pode ver como a manteiga (de porco ou de vaca) aínda segue sendo a base principal de todo tipo de preparacións. A incorporación xeneralizada do aceite foi, xa que logo, progresiva, aínda que se cre que debeu ser ben rápida.

En efecto, desde finais do século XIX ata 1936 as noticias, aínda que dispersas, confirman esta idea de crecente popularidade: comercio polo miúdo (legal ou non) ao longo da fronteira portuguesa, publicidade de marcas, anuncios de establecementos que ofertan calidades ou prezos, receitas que se publican na prensa, e mesmo se vai estruturando unha cadea de distribución con compañías galegas<sup>39</sup>. A mellora das comunicacións debeu permitir tamén unha mellor comercialización dos aceites galegos que están nos arredores das cidades, mesmo nos anos da posguerra<sup>40</sup>.

Nas exposicións rexionais galegas deste tempo —que buscaban dar pulo e servir de escaparate ao mellor dos oficios, produtos e industrias do país— tamén estiveron presentes axentes deste sector. Son polo xeral distribuidores e produtores do Sur e o Levante español, pero tamén están —cando menos nas de Lugo de 1877 e 1896— colleiteiros e distribuidores de Galicia<sup>41</sup>. Estes intentos falan duns incipientes esforzos de comercialización, o que indicaría que o mercado do aceite estaba medrando, tal e como apuntan os indicios xa sinalados.

Nestas exposicións tamén estaba presente un sector que aínda hoxe é fundamental para a economía galega: o conserveiro. Ben fosen conservas de peixe, ben de verduras ou de carne, ben frescas ou ben cociñadas. A medida que nos achegamos á fin do século XIX, o número de fabricantes e especialidades que concorren a estes certames é importante, e moitas destas conservas son elaboradas con aceite de oliva. As máis relevantes, en termos de produción, son as conservas de peixe. O desenvolvemento deste sector a partir dunha materia prima, como o aceite, que cómpre importar, é outro indicador da dispoñibilidade deste líquido a prezo e calidade razoable —pois había tal competencia no mercado que axiña se converteron nun produto xeral de consumo; é dicir, que a pesar de traer o aceite de Andalucía, era posible vender as conservas no mercado a un prezo moi accesible.

Máis alá dos números, os traballos antropolóxicos levados a cabo ao longo do século XX son posiblemente os que ofrecen a mellor panorámica sobre o consumo deste aceite polos galegos e galegas<sup>42</sup>.

Malia ser un cultivo en retroceso en moitas zonas, e que era necesario adquirir no mercado, parece que o aceite foi entrando con forza na dieta dos galegos e galegas. Consumíase sobre todo en cru, para aderezar os peixes e alimentos cocidos, para elaborar os rustridos ou a zarapallada da empanada, mesmo se incorporou na receita dalgúns doces tradicionais fritos (co seu consumo intensivo de aceite), como as rosquillas, as chulas, as canas e outras froitas de tixola ou as orellas de Entroido. Con todo, só uns poucos podían degustalo acotío, para o resto da poboación era só para os días especiais, por iso aparece primeiro nos doces.

Nos tempos de carestía —sobre todo na década de 1920— consumíase o aceite mesturado coa manteiga de sempre ou comezaban a probarse outros aceites vexetais, sobre todo nas cidades. Máis alá do uso alimenticio, mantivéronse antigos costumes, como o de ser remedio para as queimaduras e feridas ou para engraxar as ferraxes, sempre usado con moderación.

Non se escatimaba nos usos máis prezados, como podía ser para hidratar e sanar as úlceras e doenzas da pel —de nenos e anciáns— ou para lembrar os parentes

<sup>39</sup> *La Voz de Galicia* 1928-11-9; *El Pueblo Gallego* 1974-7-14.

<sup>40</sup> É o caso dos de Tui e Ourense, por exemplo.

<sup>41</sup> Exposición Regional, *Catálogo general de expositores y premios adjudicados*, [s.n.], Lugo 1878, p. 94; Exposición Regional de Lugo, *Catálogo general de expositores y premios adjudicados: resultado de los Juegos Florales y Certámenes Musicales*, Imp. de Juan A. Menéndez, Lugo 1897, p. 57.

<sup>42</sup> X. Castro, «A Mantenza», 739; X. R. Mariño Ferro, *Antropoloxía de Galicia*, Xerais, Vigo 2000, pp. 151-199.

defuntos: nos días da efeméride e nos de defuntos enchíase unha fonte de aceite e colocábanse nela lámpadas que alumeaban pola noite; eran tantas como ánimas se querían lembrar e homenaxear.

Como xa se dixo, este aceite consómese preferentemente cru ou escasamente condimentado. As preparacións tradicionais, como a allada, o aderezo do polbo ou o costume de acompañar con el o peixe cocido, revelan unha interpretación popular deste alimento tan prestixiado, que se usa para louvar pratos pouco cotiáns, aínda que sexan modestos, como son os peixes de vixilia —de aquí a súa presenza no menú clásico da Noiteboa (peixe e verduras regadas cun bo aceite de oliva)—.

A preferencia é un aceite de sabor forte —como tamén o eran os portugueses producidos no norte—, de cor escura e *grosso*, é dicir, denso e untuoso<sup>43</sup>.

A Guerra Civil e o racionamento limitaron considerablemente o seu consumo. Se a esa escasa dispoñibilidade sumamos as dificultades económicas das familias, é doado comprender que a presenza deste líquido nas casas se reducise considerablemente. No rural mesmo non chegaba con asiduidade, mentres que nas vilas —alí onde o consumo era maior— tamén se notou a súa falta. Se cadra, por este motivo foi máis doado que entrasen outros aceites, como o de xirasol, que substituíron o de oliva na cociña. Chegou da man do Estado, que o ofrecía nas cartillas de racionamento por tempadas.

Neste contexto floreceu a economía informal, sobre todo nas comarcas fronteirizas. Tanto na Raia como no Miño o aceite era un dos produtos máis rendibles para os pequenos estraperlistas, pois axudou a conformar a riqueza daqueles traficantes con contactos nos lugares axeitados para mover maiores volumes que permitían a especulación.

Cando o consumo se foi recuperando pouco a pouco na década de 1950 e decididamente na seguinte, Galicia era ben diferente. Os novos aceites penetraran definitivamente nos mercados do país e estaban presentes polo miúdo ou envasados nas tendas de ultramarinos e nos supermercados que agromarían nos 60; polo menos era posible elixir entre o aceite de xirasol, o refinado puro de oliva e o aceite especial clarificado<sup>44</sup>.

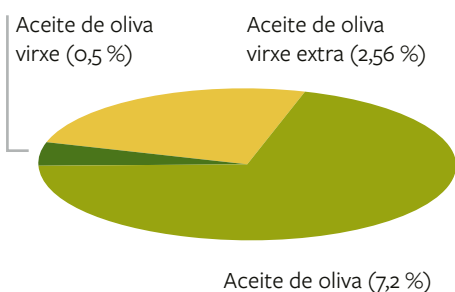
O aceite de xirasol acabaría gañando boa parte do mercado xa que era considerado un bo substituto para moitas das funcións do de oliva, sobre todo aquelas que requirían cantidades deste líquido, como as frituras. Pero nunca chegou a ocupar o seu lugar nas preparacións en cru.

De feito, na década de 1960, coa recuperación económica, comeza tamén unha transición da gastronomía da manteiga e do unto á do aceite, primeiro nas cidades e logo tamén no rural. A clave do cambio foi non só un maior poder adquisitivo, senón tamén un cambio de mentalidade, que percibiu como máis san e moderno o consumo de graxas vexetais.

Foi un cambio que chegou para quedar. Da man da modernización do sector oliveireiro español chegaron ás tendas galegas aceites de mellor calidade e cunha oferta diversificada que permitiu chegar a distintos segmentos do mercado; de feito, polos anos 70, mesmo nas comarcas galegas tradicionalmente produtoras de olivas, hai un afianzamento do consumo dos óleos comerciais. Será o golpe final de moitos oliveirais históricos que sobreviviran no ámbito do autoconsumo e dunha escasa comercialización a microescala.

Esa mellor accesibilidade, unida ao prestixio histórico do produto, deron un pulo á demanda galega do aceite de oliva, que presenta unhas medias de consumo que se atopan entre as máis altas do Estado<sup>45</sup>: en 2018 era a segunda consumidora, despois de Cantabria, con 10.53 litros/persoa/ano.

Consumo de aceite de oliva en Galicia, desagregado por categorías (2018)



<sup>43</sup> *El Eco de Santiago* 1898-11-24. Estas características poderían indicar un escaso refinado.

<sup>44</sup> *La Voz de Galicia*, 1967-10-1.

<sup>45</sup> A. Pérez, «Consumo de aceite de oliva en España en 2018, por tipo y comunidad autónoma» en *Estadística Research Department* 2019-8-19. [dispoñible en <https://es.statista.com/estadisticas/499309/consumo-por-persona-de-aceite-de-oliva-en-espana-por-tipo-y-comunidad-autonoma/>].

## Unha historia longa e fecunda

Non é posible establecer a orixe do plantío de oliveiras en Galicia, pero as probas levan a que este suceso o situemos cando menos no Baixo Imperio-Alta Idade Media. Nestes máis de mil anos de presenza na nosa terra as oliveiras foron atopando o seu lugar na paisaxe e no sistema agrario, e foi mudando co paso do tempo, ao ritmo dos cambios na demografía, nos cultivos e mesmo no clima. O seu protagonismo pasado na Galicia meridional é indiscutible, e aínda que é moi descoñecido, é posible identificar as coordenadas principais sobre as que se sustenta o actual sector do aceite en Galicia.

Os nosos produtores son herdeiros, rescataron, e están a actualizar, unha longa tradición que a día de hoxe emerxe e racha co mito —nunca probado nin sustentado con ciencia— de que Galicia non era terra de oliveiras.

### A romanización

As oliveiras chegaron a Galicia de man dos romanos, os cales tamén traerían a vide e a figueira, nisto os estudosos acadaron un consenso. A introdución deste cultivo debeu ser paulatina e coas dificultades inherentes de adaptación ás condicións xeográficas da zona. Non sabemos se o seu desenvolvemento foi a partir de novos pés de oliveiras ou de enxertos nos zambuxeiros xa presentes na paisaxe.

Como xa se dixo, os galegos tiñan unha cultura gastronómica orientada ao consumo de graxas de orixe animal, polo que é necesario pensar que esas primeiras árbores e boa parte do aceite importado doutras rexións do Imperio naquel tempo chegaba para usos moi limitados e para fornecer unha demanda restrinxida.

Non hai datos sobre as superficies e as prácticas de cultivo nin tampouco sobre a transformación das olivas en aceite, pero os testemuños arqueolóxicos son concluíntes ao respecto e permiten documentar o proceso tamén no tempo dos romanos. En efecto, os expertos coinciden en identificar como pías olearias dúas pezas aparecidas en Vigo (lugar da Oliveira, Teis) e Nigrán (Panxón)<sup>46</sup>; que estarían compostas por unha base, feita en pedra, e unha estrutura de madeira que serviría ben para moer ou ben para premer as olivas. A pía de Vigo foi localizada nun contexto que permite a súa datación no Baixo Imperio, o que leva a especular aos expertos coa posibilidade de que a transformación tería tido lugar a partir das olivas importadas ou do produto local, e que esta práctica tería a súa orixe nas dificultades experimentadas polo comercio, que levarían ás *villae* rurais a se orientaren ao autoconsumo<sup>47</sup>.

Galicia presenta unha colección interesante de pías e lagares de pedra de distintas dimensións; algunhas destas pezas foron datadas no período antigo, pero o certo é que, á falta de estudos arqueolóxicos, é aventurado avanzar hipóteses sobre esta cuestión<sup>48</sup>.

En calquera caso, como ben afirma a profesora Suárez Piñeiro, a presenza dos topónimos vinculados á oliveira nos tempos altomedievais constitúen o indicio máis evidente, xunto coas dúas mencionadas pías de pedra, da orixe romana da cultura da oliveira e da produción de aceite<sup>49</sup>, aínda que quedan por pescudar os tempos, os procesos e a xeografía.



Pía olearia de Teis (Museo da Cidade de Vigo. Quiñones de León)

<sup>46</sup> A. Suárez Piñeiro, *A vida cotiá*, p. 59; E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia: guía das lagaretas castrexo-romanas, medievais e modernas*, Asociación Galega para a Cultura e a Ecoloxía, Instituto Galego de Estudos Mariños, Vigo 2003, p. 49 e seguintes. Unha descrición detallada da peza de Teis pode atoparse na web do Museo Municipal Quiñones de León (Vigo), onde está exposta [a súa ficha en [http://www.museodevigo.org/CS2\\_gal.php](http://www.museodevigo.org/CS2_gal.php)].

<sup>47</sup> X. M. González Fernández, «O Comercio romano na Ría de Vigo», *Brigantium* 4 (1983) 73-98.

<sup>48</sup> E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia*.

<sup>49</sup> A. Suárez Piñeiro, *A vida cotiá*, 59.

## A Idade Media

As noticias máis antigas sobre a presenza da oliveira en Galicia remiten aos inicios dos tempos medievais, nos momentos nos que boa parte do territorio permanece inculco e a poboación é escasa. Dado que a documentación medieval coñecida e publicada non é toda a existente e non presenta un mínimo equilibrio xeográfico, estes datos deben tomarse con precaución aínda que son unha testemuña indubidable do cultivo desta árbore.

O texto máis antigo é de 747, onde nunha das escrituras se rexistra a actividade repoboadora do bispo Odoario de Lugo:

Uilla Plana, uilla Inonito per suos terminos quos uocitant sancta Eolalia uel sancta Christina pro suis terminis. Uilla Olivetello maiore et alio oliueto ripa Sile, uilla quos uocitant Amandi cum ecclesia ibi fundata sancte Marie in omnique giro<sup>50</sup>.

Antes do ano 1200 identificamos media ducia de mencións a oliveiras ou topónimos que as delatan. Fan referencia ás dúas zonas que logo se desenvolverán como as máis importantes produtoras, como son as ribeiras do Sil (Quiroga, Pombeiro e Lemos) e o Ribeiro do Miño en Ourense; e a unha terceira cuxa relevancia non é posible medir hoxe en día no estado dos nosos coñecementos (o bispado de Tui, concretamente o Val Miñor). Están todas vinculadas á posta en explotación agraria de novas terras e aos mosteiros e entidades relixiosas que protagonizan este fenómeno en Galicia: o mosteiro de Pombeiro (997), o de Montederramo (1124) e o cabido de Ourense (1149 e 1197)<sup>51</sup>.

Son, como sucederá ata a Baixa Idade Media, datos escasos e de difícil interpretación, que só poden relacionarse polo de agora co asentamento da árbore en zonas con condicións favorables e posiblemente como cultivo complementario.

As denominacións empregadas, *Oliuetello*, *Oliueto*, *fragam cum oliueto*, *Oliuetum*, *uillam do Oliuar*, *olibeta*, parecen levarnos a plantíos de varias oliveiras e non a oliveiras soltas. Son dúas as razóns, non excluíntes, que poden explicar esta presenza da oliveira: que fose preferida —como logo sucedería coa viña— pola súa capacidade de dar froito e produto empregando unha mínima man de obra e pola necesidade que hai do aceite para a liturxia cristiá<sup>52</sup>.

Os documentos dos séculos XIII e XIV son algo máis claros, aínda que a súa debilidade informativa delata o papel secundario do cultivo. A sociedade medieval vive nun equilibrio entre os recursos alimenticios locais e a poboación, e tende á autosuficiencia dada a dificultade para desenvolverse transportes e rutas comerciais. Tanto os labregos como os propietarios das terras verán nos cereais a base da súa riqueza e da súa propia supervivencia, xa que son a base da súa alimentación. Neste contexto, as explotacións galegas terán que orientarse cara ao trigo ou centeo (segundo a zona) e, subsidiariamente, cara aos cultivos de horta ou ao gando, que completaban o abano de recursos; a oliveira podería aparecer como piar deste sistema agrario pois require un manexo básico, o que resulta fundamental nas aldeas, como as nosas, onde a capacidade de produción depende da poboación que poida traballar.

Máis alá da necesidade litúrxica —a propia diocese encárgase de repartir o óleo indispensable desde a sé catedralicia—, os galegos e galegas deste tempo facían pouco uso do aceite. A maioría vivían nunha cultura culinaria baseada nas graxas de orixe animal e alumeaban as súas casas con ese mesmo combustible, candeas, graxa de peixe ou mesmo o simple lume da lareira. Só os fidalgos, os eclesiásticos de certo rango e as igrexas usarían o aceite de oliveira que comprarían ou que producirían nos seus propios terreos. Estes feitos condicionarán a demanda pois o aceite non era artigo de primeira necesidade. Esta circunstancia, común a toda Europa, condicio-

<sup>50</sup> A. García Conde, «Documentos Odoarianos», *Boletín de la Comisión Provincial de Monumentos Históricos y Artísticos de Lugo* 4 (1950) 84-99, doc.1.

<sup>51</sup> M. Lucas Álvarez e P.P. Lucas Domínguez, *El Priorato Benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media*, Ed. do Castro, Sada 1996, p. doc. 3; B. Vaquero Díaz e F. J. Pérez Rodríguez, *Colección documental*, doc. 66; M. Recuero Astray, M. González Vázquez, P. Romero Portilla, *Documentos medievales del Reino de Galicia: Alfonso VII (1116-1157)*, A Coruña 1998, doc. 11; R. Lorenzo, *Mosteiro de Montederramo: colección documental e índices*, Consello da Cultura Galega, Santiago de Compostela 2019, doc. 1 e 2.

<sup>52</sup> Sobre a carga simbólica da oliveira e do aceite na tradición cristiá v. M. Toussaint-Samat, *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza, Madrid 1991, vol. III, pp. 21-23.

nou o desenvolvemento deste cultivo, mesmo en territorios hoxe tan identificados coa produción de aceite, como as comarcas do sur de Italia: os labregos buscan a súa supervivencia no cultivo do trigo e a vide, sendo a oliveira unha máis das pallas que fai o palleiro da economía labrega<sup>53</sup>.

En Galicia a paisaxe vaise antropizando pouco a pouco, pero ese cultivo secundario que axuda no abastecemento familiar foi ata case o século XIX o castiñeiro, que ademais do froito ofrecía a mellor madeira para os usos da propia casa (trabes, armazóns de cubas, táboas, etc.). Estaba omnipresente no territorio medieval galego<sup>54</sup>.

Efectivamente, todo apunta a que as familias labregas amosaron pouco interese pola oliveira, e que eses oliveirais antes mencionados e outros citados na documentación medieval pertencen a señores e entidades eclesiásticas que os xestionan directamente. Así sucede cos que rexistramos pertencentes aos mosteiros de Oseira, Pombeiro, Montederramo, Naves ou Rocas<sup>55</sup>:

Que ellos que tenian Oliuar, que es en termio de la ssu grania de Pinera (1312).

Hunha terça do nosso oulivar et nos dedes as duas terças das belotas et o dizemo delas, et tirando vos o azeite (1383).

A sesta parte do nos oulivar (1399).

E mays a cortiña da seara que fezo o dito Iohan Afonso, onde estan as oulibeyras, a par do rigueyro (1428).

Un paredeeyro e soar de casa que está tras a abtoeyra da granja... dentro eno oulivar (1447).

Con sus oliveras y arboles, mas las cortiñas, oliveras, prado y terrenos de huerta de dicha granja (1472).

Estas plantacións emerxen con forza na documentación tras a crise demográfica e agraria do século XIV, como se fose unha forma de aproveitar os terreos en tempos de escaseza da man de obra. Este é un fenómeno estudado no caso da vide, pero neste que nos ocupa só cabe especular coa posibilidade.

Vide e oliveira permitiron aos señores obter rendas de terras que doutro xeito estarían baldías. Non podemos documentar cando se fixeron os plantíos, pero si a súa cesión aos labregos a cambio dunha renda e coa obriga de coidalos, mantelos e mesmo amplialos:

Et aynda vos damos hunha terça do nosso oulivar et nos dedes as duas terças das belotas et o dizemo delas, et tirando vos o azeite, darnos edes a meatade el et dizemo (Oseira, 1383).

A teer de nos et por noso moesteiro, em vosa vida de todos quinse, tan solamente por lo huso dos froytos, todas quantas ouliveyras nos avemos en a nosa granja de San Lourenço. Por tal pleyto que nos dedes das ditas ouliveyras de cada hun anno em pat et em salvo en a dita granja por dia d'antroydo, viinte açunbres de boo aseyte, linpo et claro et bem cosido, et merçhante por açunbre dereyto; conven a saber, que vos o dito Martino Eanes et vosas voses daredes a terça parte deste azeyte, et os outros daran as duas terças. Et estas sobreditas ouliveyras non venderedes, nen deytaredes, nen supenoraredes, nen daredes a ninhun nen parte delas sem noso mandado, et se o feserdes que as percaades por ende...et non as agardando, que o mosteiro posa tomar suas ouliveyras con quantas boas paranças nos em elas fesermos et tevermos feytas, et demandar a nos as maas paranças que en ela foren feytas. (Oseira, 1404).

E mays a cortiña da seara que fezo o dito Iohan Afonso, onde estan as oulibeyras, a par do rigueyro.... e con tal pleito que moredes o dito lugar e tenades as ditas casas cuuertas... e chantedes este dito vergen ou, en outro lugar quareenta azeytuneiros e roçedes os soutos e castineiros (Pombeiro, 1428).

<sup>53</sup> J-L. Flandrin e M. Montanari, *Historia de la alimentación*, pp. 75 e 247-249.

<sup>54</sup> De feito, así foi mesmo en zonas como a Ribeira Sacra onde hoxe é —comparativamente— testemuñal (J. A. López Sabatel, «Uso y transformación en espacio agrario del monte y del estrato arbóreo en la Ribeira Sacra durante los siglos XIV y XV», *Cuadernos de Estudios Gallegos* 56, 122 (2009), p. 223).

<sup>55</sup> B. Vaquero Díaz e F. J. Pérez Rodríguez, *Colección documental*, doc. 100, 287, 292; M. Romaní Martínez, P. Otero-Piñeyro Maseda e M. Garrido, *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense) 1400-1435*, Departamento de Historia I. Universidade de Santiago de Compostela, Santiago 2003, doc. 2089; R. Lorenzo, *Mosteiro de Montederramo*, doc. 748; M. Romaní Martínez et al., *A colección diplomática do Mosteiro Cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense). (1310-1399)*, Dpto. de Historia I. Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela 1993, doc. 1897, 2039; M. Lucas Álvarez e P. Lucas Domínguez, *El Priorato Benedictino*, doc. 115; E. Duro Peña, *El Monasterio de San Pedro de Rocas y su colección documental*, Instituto de Estudios Orensanos «Padre Feijoo», Ourense 1972, doc. 218, 259; P. S. Otero-Piñeyro Maseda, *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense) (1435-1485)*, Departamento de Historia I. Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela 2008, doc. 2824, 2889, 2999, 3011, 3096.



Et do azeite que paguedes toda a vosa parte que vos couber a pagar por lo ollivar que teverdes (Oseira, 1472).

Et levaredes por vosa custa toda a nosa parte, dizimo et senorio, en paz et en salvo, dentro a nosa granja de San Lourenço; et todos pagaredes en quada hun anno ha vosa parte do porco et carneyro, et azeite, et dereytura, segundo que senpre pagastes con vosos yrmaos en o dito lugar (Oseira, 1479).



Unha oliveira como fondo da Fuxida a Exipto (Santuario da Ponte de Arante, Ribadeo, f. s. xv)

Lamentablemente, a falta de estudos pormenorizados e de documentación monástica do século xv daquelas zonas máis propicias á oliveira impídenos ter unha idea clara da situación. Podemos facernos unha idea da xeografía pero non da intensidade do cultivo, da súa capacidade para xerar renda ou da súa relación con outros froitos.

Por fortuna, o mosteiro de Oseira —un dos poucos coas series documentais completas ata 1500— aséntase nunha desas zonas con condicións *a priori* boas, e nas súas escrituras xa é posible albiscar algunhas destas cuestións. Con todo, ao ser un ítem secundario na economía labrega, a oliveira deixa pouca ou ningunha pegada documental; este desinterese queda compensado coa relevancia que ten o aceite para a casa monástica (lembrems o seu uso litúrxico), así que as pistas da súa existencia aínda que breves, son sólidas. En 1473 o mosteiro posuía:

Na granxa de San Lourenzo (Coles, Ourense)<sup>56</sup>: aforam aos de Sam Lourenço, Martino et Gonsalvo Anes et Gomes et Rodrigo et Ferran d'Ameedello et suas molleres et sen os fillos todas as olyveyras de Sam Lourenço que eram en aquel tempo por vinte açumbres d'azeite, pagos por Entroydo, bem limpo et ben cozido et por boa medida dereyta, et deste a de pagar Martino et suas vozes huna terça parte, et todos los outros duas terças.

Na de Santa Cruz de Arrabaldo (Ourense)<sup>57</sup>: aforam a Gonsalvo das Quartellas et Alvaro do Rigeyro et as suas molleres et a senllos fillos a parte do olivar que lavram en o olivar de Santa Cruz, a de dar medeo das bolotas et levalas pola sua custa, et so non lavrarem o primeyro anno que perca... Item aforam a Gonsalvo das Quartellas et a Alvaro do Rigueyro et a suas molleres et a senllos fillos o olivar de Santa Cruz commo se parte do camino que bem d'Ourense para outro camino que vay para a Porta do Prado, anno de lavar et repar, et dar aa metade das belotas colleytas por suas custas et levadas a adegas de Santa Cruz, seo non lavrarem que perca o foro.

Estes datos de 1473 proceden dun reconto de bens no que se actualizan as propiedades e a renda que ofrecen. Esta información tirouse dos contratos e notas existentes no arquivo monástico e da súa actualización a partir dos datos ofrecidos polos monxes que nese ano levan as granxas que compoñen o dominio monacal. Algúns deses pergamiños chegaron aos nosos días e son a clave para o estudo pormenorizado da historia desta casa cisterciense<sup>58</sup>.

Se cotexamos os datos das pezas soltas coas deste inventario, advírtese a desaparición de plantíos de oliveira nunha intensidade que non podemos aclarar. Constan no inventario como herdades (leiras de cereal) ou viñedos. A máis significativa é, sen dúbida, a ausencia de oliveiras na granxa da Oliveira, sita en Ribadavia.

É posible que esa diminución do cultivo se deba a causas conxunturais ou que simplemente fose retirado cara aos lindes da terra cultivada, e que cedese o sitio a traballos máis rendibles que deran sustento a unha poboación en crecemento desde 1420-30. En calquera caso, non deixa lugar a dúbidas a antigüidade dun fenómeno que percorrerá transversalmente a historia das oliveiras galegas: a súa substitución por cultivos máis rendibles, polo cereal —nos tempos de fame ou de presión da poboación sobre a terra agraria— ou polo viñado —sempre e de xeito crecente:

<sup>56</sup> M. Romaní Martínez e P. Rodríguez Suárez, *Libro tumbo de pergamiño. Un códice medieval del monasterio de Oseira*, Universidade de Santiago. Departamento de Historia I, Santiago de Compostela 2003, pp. 55-56.

<sup>57</sup> *Ibidem*, 64 e 69.

<sup>58</sup> Son aqueles publicados peza a peza en diversos volumes baixo o título *Colección Diplomática do Mosteiro Cisterciense de Santa María de Oseira*.

Outrosí vos aforamos máys con esto que dito he huun leiro vña, que serán fasta quatro ou cinco caaduras de vña que jasen enno dito couto de Meende, a que chaman da Ouljuejra. (Naves, 1460)<sup>59</sup>.

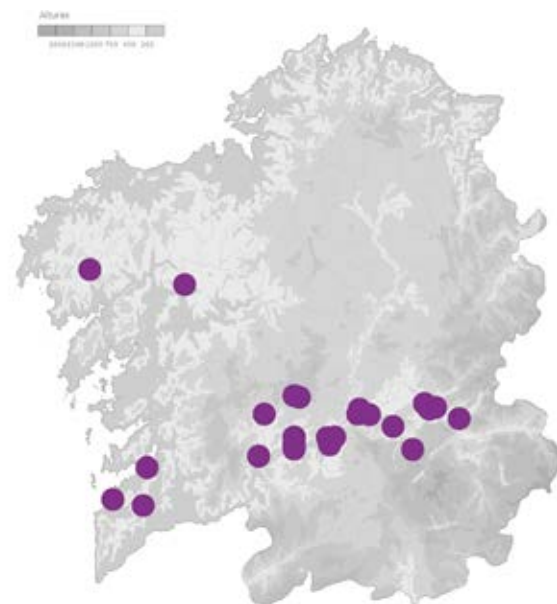
A viña foi segundo os datos históricos a gran competidora da oliveira, xa que se desenvolve nas mesmas condicións bioclimáticas e é tamén doada de combinar co cereal ao requirir labores puntuais e nas épocas nas que os labregos andan máis desfogados. Ademais, o aceite non pode competir co viño, pois responden a demandas diferentes e descompensadas. Os usos básicos do aceite están vinculados a un consumo de prestixio, ao ter unha cultura culinaria e agraria baseada nas graxas animais: en Galicia emprégase para alumear nas igrexas e pouco máis, así que non hai demanda interna. No entanto, a pauta repítese noutras zonas, onde tampouco hai demanda externa que tire pola produción, pero cando menos alí pode ser algo máis doado transportar ou vender (como serían as comarcas próximas de Asturias onde as formas de consumo son semellantes).

Pola súa parte, o viño, aínda sendo tamén un produto socialmente prestixiado e que é imprescindible na liturxia —ten polo tanto o seu público—, non está vinculado a unha necesidade relevante desde estas perspectivas. No caso galego, son dous os factores que darán un pulo á súa produción: a súa condición de alimento e a existencia de canles de exportación, e arredor deles construíuse un dos sectores económicos máis relevantes da nosa historia. Da necesidade relixiosa chegou o interese dos propietarios eclesiásticos por posuír (ou facer) viñedos nas comarcas favorables coa fin de asegurarse a subministración estable para as súas comunidades e para o uso litúrxico. Tras eles, ás veces a través do arrendamento destes terreos, foron os fidalgos e os burgueses adiñeirados. Nun momento dado, uns e outros comezaron a comercializar a súa produción xa nas comarcas vinícolas, pois consideraban máis rendible obter os cartos e adquirir no seu mercado local o viño necesario e da calidade conveniente.

O viño era un alimento de consumo habitual<sup>60</sup>, e por iso as vilas e as cidades son o primeiro mercado; alí comercializábase en cantidades máis ou menos grandes ou *atabernado*. A xente acomodada toma o viño propio ou de importación e os máis pobres mesturas, ben adulteradas ou augadas, nunha escala de calidades que reflectía a escala social. Este esquema repítese en toda Europa, incluso nos países atlánticos cos que Galicia comercia. Como ben explica a profesora E. Ferreira, os barcos galegos subministrarán o viño que se consome nos portos do norte de España e nos británicos e flamengos<sup>61</sup>.

Estes grandes mercados xeraron unha gran demanda, á cal se respondeu creando canles de transporte para os viños do interior de Galicia aos portos de embarque, e que, a medida que o negocio foi medrando, provocaron unha explosión da superficie dedicada á viña<sup>62</sup>. Como ben di a profesora Ferreira, a oliveira está presente na paisaxe pero pouco pode facer ante o avance imparable da vide; e así sería ata o século XIX.

Estes procesos afectaron profundamente o sistema agrario en dúas zonas de tradición oliveira: a contorna de Ribadavia, que segundo parece estaba ateigada de oliveiras a finais do XIV<sup>63</sup>, e ao Baixo Miño<sup>64</sup>. Non sabemos o que sucedeu na comarca de Ourense, onde o viñado se expandiría con forza ou nos vales do interior cuxa comunicación coa costa era máis difícil (Valdeorras). Non obstante, este esquemático panorama medieval irá alumeándose nos séculos que virían.



A oliveira na documentación consultada (s. I-XVI)

<sup>59</sup> P. Dono López, *Colección de documentos en pergamino do Mosteiro de Santa Comba de Naves: introdución, edición e índices*, Universidade de Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións e Intercambio Científico, Santiago de Compostela 2010, doc. 207.

<sup>60</sup> De feito, era recomendado como nutriente polos expertos dietéticos; en todo caso, aínda rebaixado (que era como se adoitaba tomar) era unha bebida máis segura que a auga pura.

<sup>61</sup> E. Ferreira Priegue, *Galicia en el comercio*, 173-195.

<sup>62</sup> *Ibidem*, 56-57.

<sup>63</sup> A noticia máis antiga é do século XIV e fala dun gran oliveiral ás portas da vila; nel terían acampado os exércitos de Xoán de Gante durante a súa invasión de Galicia (J. Froissart, *Les chroniques de sire Jean Froissart: qui traitent des merveilleuses emprises, nobles aventures et faits d'armes advenus en son temps en France, Angleterre, Bretagne, Bourgogne, Escosse, Espagne, Portugal et es autres parties*, A. Desrez 1840, p. 193).

<sup>64</sup> M. C. Pallares Méndez e E. Portela Silva, *El Bajo valle del Miño en los siglos XII y XIII: economía agraria y estructura social*, Universidade, Secretariado de Publicacións, Santiago de Compostela 1971, pp. 49-50.

## Os séculos modernos

Todos estes procesos non se suceden de xeito lineal, todo o contrario, pois a tempadas de crecemento súcedenlle anos de detracción da economía e da poboación; non obstante o resultado será positivo.

Non é doado seguir os ritmos e os procesos que marcan este tempo no conxunto das comarcas galegas pois apenas hai documentación e estudos rexionais. É complicado, polo tanto, seguirlle a pista a un cultivo específico como é o da oliveira. Con todo, si que se pode facer unha reconstrución panorámica e obter algunhas ideas claras: a xeografía do cultivo atinxe amplas zonas da provincia de Ourense, o val do Sil na de Lugo e o Baixo Miño, con ramificacións nas Rías Baixas en Pontevedra; as colleitas son algo incertas e as oliveiras están espaxadas na paisaxe, mesturadas con outras árbores e cultivos, aínda que existan oliveirais de certo tamaño; os labregos posúen poucos pés de oliveiras, os amos, propiedades máis grandes que usufrutúan directamente. O que parece claro é que estamos ante un produto que aínda que está moi presente na paisaxe entre os séculos XVI a XIX nunca foi predominante en ningunha zona, así que o seu desenvolvemento ten lugar en ciclos suxeitos á conxuntura, isto é, tempadas nas que se plantaban oliveiras que logo —por falta de man de obra ou rendibilidade— se cortaban.

O conxunto de datos revisados para esta investigación ofrécenos unha xeografía do cultivo semellante á do período anterior, relacionándose coa Galicia de clima oceánico mediterráneo e coas comarcas temperadas do sur de Pontevedra. Hai máis noticias, o que indicaría unha maior extensión do plantío no val de Quiroga, Valdeorras, O Ribeiro do Miño, O Rosal, Tui, Salvaterra do Miño, Pontevedra, O Salnés, Vigo, a montaña media ourensá (Terra do Bolo), Terra de Lemos, Monterrei, A Limia, O Ulla e O Morrazo.

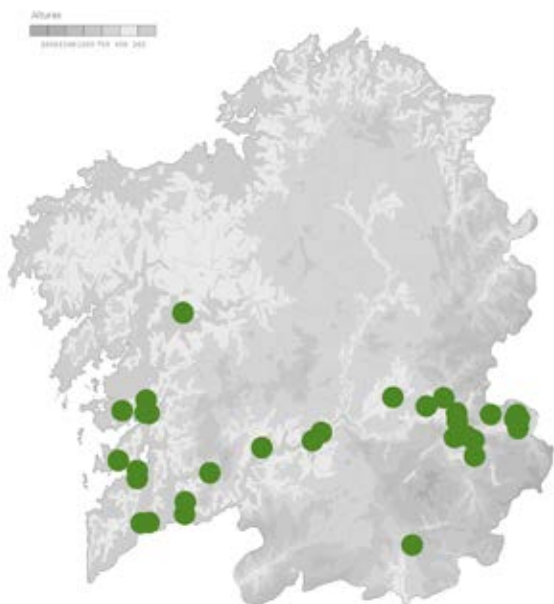
No único lugar de Galicia no que é evidente a ausencia da oliveira é Mondoñedo, onde desde antigo hai o costume de pasar a Coresma e os días de abstinencia con manteiga de vaca e lacticinios, xa que non se produce aceite nin chega polas vías comerciais habituais:

Que en los días de Quaresma y Vigilias no se coman huevos, aunque se coma leche... la costumbre inmemorial, de despues de bien informados, hallamos en este obispado, que se coma leche y manteca de vacas y cualquier lactcinio, sin que para esto sea menester bula o otro alguno privilegio, mas que la dicha costumbre, la qual se guarde como hasta aquí; porque demas que es muy bastante conforme a derecho, es el mayor sustento de los pobres, que en esta tierra ay tanta abundancia<sup>65</sup>.

Segundo os contratos consultados, os datos ofrecidos polo Catastro do Marqués de Ensenada e as impresións dos analistas da época, a árbore da oliveira preséntase de dúas formas: espaxada polo territorio entre o agro e outras froiteiras ou ben en plantíos específicos, o que dá a impresión de que cada unha se corresponde cun tipo de propiedade. Os labregos serían os donos das oliveiras soltas e os señores, dos oliveirais compactos.

Dentro da mencionada dinámica de plantación-corta, dependendo da conxuntura, pódense documentar períodos de xenerosa ampliación da superficie: cando menos un coincidente coa transición entre os séculos XV-XVI e outro na segunda metade do XVIII, cando rexorde o interese por esta árbore e en xeral polas plantas industriais. Podemos sospeitar, das especulacións e teorías recollidas polos analistas da época, que houbo tempos de substancial retraemento do cultivo:

La del aceite se presta por sí misma y les está convidando más que ninguna otra. Una tradición recibida en el país, les depone de la abundancia de aceite y de la



Situación das oliveiras documentadas neste estudo (s. XVI-XIX)

<sup>65</sup> *Constituciones synodales del Obispado de Mondoñedo*, p. 205.

multitud de olivos que había aún allí en el siglo pasado, y que estos olivos fueron cortados por razón de ciertos obstáculos que en el día no subsisten<sup>66</sup>.

En calquera caso, foi un elemento relevante na economía de moitas comarcas, ben para o consumo das casas, ben para a comercialización nos mercados próximos, da man dos labregos ou axentes señoriais, ou na media distancia, polos arrieiros; ora ben, nunca foi o sustento das casas labregas. A comercialización foi sempre complicada e condicionou a estabilidade e expansión deste cultivo, xa que só tiña saída nas contornas máis próximas<sup>67</sup>. De aquí, precisamente, o interese dos economistas ilustrados por mellorar a rede de camiños ou por facer posible a navegabilidade do río Miño, xa que a oliveira podería ter ocupado o lugar do viñado e ser máis rendible se fose posible a súa chegada aos mercados.

Estes estudosos e analistas mostran interesantes visións sobre a paisaxe:

Vi muchos olivos en Tuy, y en especial en Salvatierra. Hay muchos en el pais de Orense, y hay tantos olivos en Valdeorras que los caminos reales están llenos. Tuve especial gozo al venir por ellos a principios de noviembre, y que venía dando con los labios en infinidad de aceitunas como ciruelas. Las caídas del rio Bibey así como son las que dan los dos más famosos vinos de Falcoeira y de Requián, todas están adornadas de olivos. En el valle de Monterrey y en el de Quiroga, se coge ya mucho aceite, y si la curiosidad de plantar olivos en Galicia prosigue 30 ó 40 años, no necesitará de maragatos ni de marineros que a título de aceite le extraigan sus doblones... En el valle del Salnés y el de Pontevedra, no ceden en terreno a los arriba dichos para plantío de olivos y para coger aceite. Hay muchos esparcidos aquí y allí tan grandes como robles, pero sin cultivo alguno (M. Sarmiento, mediados do s. XVIII)<sup>68</sup>.

En Monterrey, país caloroso y que no goza nada de particular, se hallan algunos campos arenosos cubiertos de muy buenos olivos; y sus dueños que conozco algunos y los trato se aprovechan del aceite para el consumo de sus casas. En las minas de estaño de aquel distrito y sobre sus montes bien asperos y frios, cubiertos de nieve mucho tiempo del año, administrando mi padre aquellas minas, plantó algunos olivos, de los que creo no se ha perdido ninguno. En la ribera de Abia y á las orillas de su rio, que corre tres leguas, se hallan algunos especiales olivos (Valladares Sotomayor, c. 1787)<sup>69</sup>.

É dicir, había moitas oliveiras, máis das que normalmente pensamos e das que hoxe lembramos. Estes analistas, que reflexionan sobre a realidade económica de Galicia e comparten as súas propostas para a mellora, aluden constantemente ao axeitado que é o noso territorio, en especial algunhas comarcas, e o conveniente que sería fomentar nelas a introdución deste cultivo. O obxectivo que buscan é duplo: por unha banda, ir equilibrando a excesiva dependencia que Galicia tiña respecto da viña, e por outra, poñer en explotación os terreos baldíos, isto é, os montes comúns pertencentes ás aldeas e ás parroquias, que no parecer destes analistas non eran axeitadamente utilizados. Isto é, decepar o viñado e substituílo por oliveirais.

Plantíos de certo tamaño dedicados á oliveira xa os había, pero eran insuficientes, sobre todo se temos en conta a capacidade de produción que podería ter o país e a demanda xa consolidada. Por iso insistiron na súa promoción e en ignorar as árbores dispersas que ateigaban a paisaxe nalgunhas comarcas; o que interesaba era fomentar explotacións con capacidade de xerar produción e canles de distribución e comercialización.

Non lles faltaba razón, pois cumpría ter certo volume produtivo para poder comercializar, e iso é o que facían xa os grandes propietarios, os cales posuían oliveirais de certo tamaño que supervisan directamente, ben en persoa —no caso dos fidalgos dos pazos— ben a través de oficiais e criados —as entidades eclesiásticas ou os



Aceiteira (Col. Museo da Cidade de Vigo. Quiñones de León)

<sup>66</sup> P. A. Sánchez, *La economía gallega en los escritos de Pedro Antonio Sánchez*, p. 265.

<sup>67</sup> A. Eiras Roel, «El comercio de Galicia», p. 159.

<sup>68</sup> M. Sarmiento, «Vegetales», pp. 85-86.

<sup>69</sup> A. Valladares de Sotomayor, *Seminarario erudito*, pp. 8-9.

<sup>70</sup> E. Duro Peña, *San Pedro de Rocas*, doc. 369, 373.

<sup>71</sup> I. García Tato e E. Álvarez Álvarez, *Las Encomiendas gallegas de la Orden Militar de San Juan de Jerusalén: estudio y edición documental*, Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento, Santiago de Compostela 2004, vols. II, pp. 434, 441.

<sup>72</sup> M. Contreras, *Historia del célebre Santuario*, p. 36.

<sup>73</sup> Esta granxa, sita en Salvaterra do Miño, centralizaba os dominios da zona, sobre todo das parroquias de Fornelos e Pedrafurada. Podemos reconstruír a súa actividade e rendementos a través das contas presentadas polo mordomo Martín Cabrera a partir de 1713 (Archivo Ducal de Medinaceli, Amarante 22, 1).

<sup>74</sup> A documentación está publicada en I. García Tato, *La Casa de Outarelo de Valdeorras. Formación y desarrollo de su patrimonio (siglos XIV-XX)*, s.n., Santiago de Compostela 2001.

<sup>75</sup> Este plantío naceu a partir do afán do propietario por difundir esta especie e probar a súa adaptación a Galicia. Foi un experimento que hoxe é pouco coñecido no seu detalle; parte daquela plantación aínda existe e é un conxunto protexido. Sobre el V. A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», pp. 7-8.

<sup>76</sup> X. M. Álvarez Blázquez, «Memorias», p. 71.

<sup>77</sup> A documentación de venda e poxa destes terreos con motivo da desamortización amosa a presenza de nutridos oliveirais en moitas das da provincia de Ourense (véxase, por exemplo, o *Boletín Oficial da Provincia de Ourense* 1838-2-6, 1838-2-27, 1843-2-9, etc.).

<sup>78</sup> J. Infante-Amate, *Ecología e historia del olivar andaluz. Un estudio socioambiental de la especialización olivarera en el sur de España (siglos XVII-XX)*, Tese de doutoramento. Sevilla Universidade Pablo Olavide, 2011, p. 79 [dispoñible en <http://purl.org/dc/dcmitype/Text>].

<sup>79</sup> Véxase a título de exemplo os foros dados a principios do século XVI polo mosteiro de Rocas: centeo, viño, monte (E. Duro Peña, *San Pedro de Rocas*, doc. 369, 373, 376).



Fundación Penzol (Vigo) –Arquivo– Fondo R. Otero Pedrayo

grandes señores—. Son as plantacións que posúe o mosteiro de Rocas en Velle<sup>70</sup>, a Encomenda de Quiroga nos seus bens de Valdeorras<sup>71</sup>, o que rodea o santuario das Ermidas<sup>72</sup>, o conde de Amarante na granxa de Teáns<sup>73</sup>, os da casa de Outarelo en Valdeorras<sup>74</sup>, o do marqués de Santa Cruz<sup>75</sup> en Ribadulla, o da Pousa do bispo de Tui en Randufe<sup>76</sup> ou mesmo os de moitos párrocos nas hortas das reitorais<sup>77</sup>.

O Catastro de Ensenada (así como as súas posteriores comprobacións) e as contabilidadeas dispoñibles son claras ao respecto: o traballo destes plantíos encárgase a xornaleiros, e o volume produtivo fai rendible o cultivo aínda nos anos malos nos que só se cobre o gasto da casa, xa que no conxunto de gastos dun pazo ou unha granxa señorial ou eclesiástica, o gasto na produción e transformación é mínimo, sobre todo se se compara, por exemplo, cos traballos da vendima. Con todo, os rendementos son exiguos se os comparamos cos procedentes do viño: a granxa de Teáns obtiña uns 30-50 litros de aceite de media ao ano. Estas oliveiras mantéñense posiblemente polo seu baixo custo, polo prestixio social que supuña a súa posesión e o consumo acotío de aceite e porque aforraba o traballo de abastecerse en comarcas onde non sempre é doado atopalo. Ademais, é posible que se asentasen en terras marxinais ou pouco axeitadas para os cultivos principais.

A lóxica das explotacións labregas é moi diferente. As terras que traballan pertencen a institucións eclesiásticas ou a cabaleiros, e usufrutúanas con contratos de longa (foros) ou curta duración (arrendamentos). O seu interese é cubrir a renda da terra, o sustento da familia campesiña e, a ser posible, xerar excedentes que permitan facer fronte aos impostos, melloras na explotación, adquirir o que non se produce... A documentación reflicte a idiosincrasia destas explotacións: cultivos diversificados cun acusado protagonismo dos cereais, parcelas de diverso tamaño —segundo a comarca— e dedicación variada<sup>78</sup>. Despois de todo, o sustento familiar é a suma dunha variedade de colleitas, aínda que ningunha delas podería manter por si mesma a casa, pero o conxunto delas permitía a súa supervivencia. Este fenómeno é o común na época, mesmo nas comarcas tan marcadamente aceiteiras como as andaluzas, onde o cultivo principal dos labregos é o cereal. A lóxica das súas explotacións é a auto-suficiencia da casa ante as dificultades para comercializar o excedente ou adquirir bens mesmo de primeira necesidade<sup>79</sup>. Nestas condicións o cultivo da oliveira non sempre ten sentido nin compensa o esforzo en terra e traballo que precisa.



Vides e oliveiras en terras de Chandoiro, O Bolo (B. Bas López)

Con todo, nalgunhas zonas a produción de aceite debía ser o suficientemente relevante como para que se incluíra entre as colleitas que os labregos pagaban por renda foral<sup>80</sup>.

Á falta de estudos máis detallados, parece que no referido ás oliveiras os plantíos labregos son pequenos, con escasas cantidades de árbores, ás veces, media ducia de pés<sup>81</sup>, aínda que o número de árbores está en aumento<sup>82</sup>. Xa no século XVIII a situación descrita polo Catastro de Ensenada e os comentaristas apunta na mesma dirección: en moitos lugares as árbores sitúanse aproveitando os terreos máis quebrados, as franxas perimetrais das leiras, as beiras dos camiños ou mesturadas con outros cultivos<sup>83</sup>:

Vi muchos olivos en Tuy, y en especial en Salvatierra. Hay muchos en el país de Orense, y hay tantos olivos en Valdeorras que los caminos reales están llenos. Tuve especial gozo al venir por ellos a principios de noviembre, y que venía dando con los labios en infinidad de aceitunas como ciruelas. Las caídas del río Bibey así como son las que dan los dos más famosos vinos de Falcoeira y de Requián, todas están adornadas de olivos... En el valle del Salnés y el de Pontevedra, no ceden en terreno a los arriba dichos para plantío de olivos y para coger aceite. Hay muchos esparcidos aquí y allí tan grandes como robles<sup>84</sup>.

A la sesta, séptima y otava dixeron que en el término de dichas feligresías ai diferentes plantíos de éruoles... ay alguna porción de oliuos e igueras, los unos puestos en orden y en terrenos que no producen otro fruto y otros dispersos y plantados sin orden por barias tierras y que de la misma manera en la de Bendilló ai oliuos y en ambas generalmente castaños, los unos en soto que no producen otro fruto y otros tambien dispersos y plantados en barias tierras todos con la natural cultura, sin mas orden que la del acaso y oportunidad<sup>85</sup>.

Dixeron que los aruoleados que habia en dichas feligresías plantadas unos estauan en yleras, orillas de las propiedades, como son los oliuos<sup>86</sup>.

É evidente que as producións campeesñas eran de volumes modestos e estaban destinadas ao abastecemento da casa ou á comercialización nos mercados e feiras locais.

<sup>80</sup> *Ibidem*, doc. 218, 260, 369; ARG, Real Audiencia, 19106-6, ARG, Real Audiencia 10452-48 ; BOP Orense, 1895-12-27.

<sup>81</sup> *Terreno de olivar, con nove pes de oliveira* (E. Rivas Quintas, *Mel e cera*, p. 122); ARG, Real Audiencia 19106-6.

<sup>82</sup> E. Duro Peña, *San Pedro de Rocas*, doc. 369.

<sup>83</sup> Este foi, de feito, o modelo máis común na Europa dese tempo (J. Infante-Amate, *Ecología e historia del olivar*, p. 47).

<sup>84</sup> M. Sarmiento, «Vegetales», 85-86.

<sup>85</sup> Catastro de Ensenada, Vilaster e Bendilló (AGS, CE, RG, L222, fol. 283 e ss.).

<sup>86</sup> Catastro de Ensenada, Xurisdición de Valdeorras (AGS, CE, RG, L216 fol. 581r).

<sup>87</sup> I. García Tato e E. Álvarez Álvarez, *Las Encomiendas gallegas*, vol. II, pp. 434, 441.

<sup>88</sup> Expediente de comprobación da freguesía de Córghomo (AGS, DGR, 1RE, 1091, fol. 10v-11).

<sup>89</sup> AGS, DGR, 1RE, 1114, fol. 11r.

<sup>90</sup> AGS, DGR, 1RE, 1103, fol. 8r.

<sup>91</sup> Así sucedeu, por exemplo, co plantado no adro de Randufe (Tui) cando se renovou a igrexa en 1797 (X. M. Álvarez Blázquez, «Memorias», 77).

<sup>92</sup> M. Sarmiento, «Vegetales», 86. En termos similares en M. Sarmiento, *Catálogo de voces vulgares y en especial voces gallegas de diferentes vegetables*, editado por J. L. Pensado, Universidade de Salamanca 1986, sec. 132o.

<sup>93</sup> E. Larruga, *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España: con inclusión de los Reales decretos, órdenes, cédulas, aranceles y ordenanzas expedidas para su gobierno y fomento*, Imprenta de Benito Cano, Madrid 1787, vol. 42, p. 133.

A maior extensión da oliveira acadouse neste período, aínda que xa temos noticias da crecente substitución das árbores por cepas. É a toponimia a fonte máis fiable a este respecto: a documentación está ateigada de viñas e agros que noutro tempo foron oliveirais ou tiñan algún pé de planta:

Una heredad que solía ser de viña en A Oliveira.

Una heredad que está de soto, donde dicen Olivar<sup>87</sup>.

Os datos do Catastro de Ensenada son ben claros: a oliveira é un produto pouco rendible para os labregos. De feito, nalgunhas parroquias cando se asenta en terras de segunda e terceira calidade están exentos de valoración e utilidade dada a súa minguada achega á economía familiar:

La tega de dicho olibar de segunda y tercera calidad por tener mucho menos producto y montar más sus labores y expensas, no les consideramos utilidad libre (Córghomo)<sup>88</sup>.

Una tega de olibar de primera calidad produce tres quartos de arroba de azeite, la de segunda, quarta arroba y la de tercera cuatro quartillos; y vajados sus veneficios regulan líquida la utilidad a la de primera calidad, seis reales; a la de segunda tres y a la de tercera no le consideran utilidad alguna por exceder su coste de su producto (Outarelo)<sup>89</sup>.

La tega de tierra plantada de olivos, que la ocupan ocho piés, en atención a que los más de los años se pierde su fruto en la flor por causa de los fríos y después con los aires solanos, le regulan en media quarta de aceite y rebajado diezmo y mas expensas de cultivos, recogimiento y fábrica, deja en liquido al dueño doze reales (Ivedo, Quiroga)<sup>90</sup>.

Non obstante, en varias comarcas nas que nos consta a súa presenza (por exemplo, a de Tui), o Catastro obvia a súa presenza. Isto induce a pensar nunha produción atomizada e en retroceso na que os plantíos máis desenvolvidos son cousa puntual, malia os esforzos dos analistas do século XVIII.

De feito, na maior parte do país as oliveiras máis visibles son as presentes nos adros das igrexas parroquiais. Aparecen mencionadas en moitas referencias deste tempo, aínda que posiblemente haxa que relacionalas coa reforma das igrexas e a reordenación da súa contorna que tivo lugar a partir do século XVII<sup>91</sup>. Xa que eran necesarias para a liturxia do Domingo de Ramos, en máis dunha parroquia —malia a crenza actual— debían dar un ano con outro olivas suficientes para a axuda do gasto do aceite do altar. Segundo o Padre Sarmiento a media era de 6-8 oliveiras por igrexa:

Apenas hay iglesia de aldea que no tenga en su atrio seis u ocho olivos muy grandes, los cuales cargan mucho de aceitunas, y sólo los mantienen para adorno y para la procesión del domingo de Ramos<sup>92</sup>.

Deste período son os primeiros datos que temos sobre a produción, aínda que deben ser tomados con precaución por canto son estimacións feitas polos estudosos antigos, que traballaban sobre informacións non moi precisas.

O Padre Sarmiento apunta a unhas 3.000 arrobas ao ano (uns 48.000 litros). Eugenio Larruga (1787), que traballa cunha información máis completa, achega datos que nos permiten facernos unha mellor idea do panorama e o contexto<sup>93</sup>:

Viño	2.961.230 @
Augardente	3160 @
Aceite	1870 @



San Salvador de Coruxo

Aínda que é posible que no caso das augardentes e o aceite Larruga non teña en conta a produción informal e de autoconsumo, ofrece dous datos moi relevantes: hai unha produción en Galicia que debe terse en conta no estudo que fai o autor da economía rexional, e que o volume de aceite é moi pequeno, tanto para dar resposta ao consumo local como para resultar atractivo aos labregos e intermediarios comerciais.

Os estudosos contemporáneos abundan nesta idea: o gran produto da agricultura galega da Idade Moderna é o cereal, se falamos en termos de produción, importancia social ou sustento das familias labregas, pero en termos de comercialización e riqueza ese lugar é para o viño e o gando, que foron os grandes motores económicos da época.

Estes séculos deixáronnos as máis antigas oliveiras de Galicia: as do pazo de Santa Cruz de Ribadulla<sup>94</sup>, a de Arbo<sup>95</sup> e aquela da que se colleron os esgallos para a oliveira de Vigo<sup>96</sup>, e moitas outras da comarca do Sil e nas Rías Baixas cuxa antigüidade non pode establecerse.

### O fomento da oliveira no século XVIII

Esta agricultura diversificada, que se aplicará no conxunto do país, ten a súa razón de ser nas condicións nas que se desenvolve a actividade: tecnoloxía limitada, propiedades cada vez máis fraccionadas, clima inestable... Son as mesmas que obrigan os labregos a pensaren seriamente se seguir os consellos dos estudosos e substituír os cultivos que aseguran a súa supervivencia polo incerto resultado das oliveiras.

Os analistas foron ben insistentes na necesidade de dar pulo ao cultivo da oliveira en Galicia, nas bondades do país para o seu crecemento, do ben que encaixaría no sistema agrario e como serviría para ir evolucionando cara a unha agricultura menos dependente do viñado<sup>97</sup>. Os autores relevantes que reflexionaron sobre a oliveira como estímulo da modernización agraria en Galicia foron moitos, sendo os máis autorizados (polo coñecemento do país) o Padre Martín Sarmiento<sup>98</sup>, Antonio Valladares y Sotomayor<sup>99</sup> (retomado máis tarde por Felipe Argenti y Leys<sup>100</sup>), Lucas Labrada<sup>101</sup> e Francisco Somoza de Monsoriu, é tamén de grande interese á hora de abordar a cuestión, o esforzo desenvolvido polo marqués de Santa Cruz de Ribadulla na súa granxa de Ortigueira<sup>102</sup> e o informe presentado por Jacobo Hermida y Maldonado ao Concello de Santiago en resposta á consulta sobre o tema feita desde a Corte<sup>103</sup>:

En Galicia podrá haber máis aceite que el que pueda necesitar el reino para su gasto y para jabón, y que actualmente se coge en Galicia más aceite de lo que piensan algunos. Hace pocos años que en algunos países de Galicia se han dedicado a plantar olivos, y prenden tan bien y cargan de tanta aceituna que causa admiración. Desde el Vierzo hasta el mar Océano, siguiendo el curso del río Sil, sólo, o ya incorporado con el Miño, todas sus escarpadas, caídas y precipicios que miran al mediodía son terrenos muy apropiados para viñas y para olivos... En el valle de Monterrey y en el de Quiroga, se coge ya mucho aceite, y si la curiosidad de plantar olivos en Galicia prosigue 30 ó 40 años, no necesitará de maragatos ni de marineros que a título de aceite le extraigan sus doblones... Generalmente todo el país meridional de Galicia que da vino, es más propio para aceite y si los gallegos reflexionasen en que los olivos dejan más ganancia que las viñas, se dedicarían más a plantar olivares que a plantar viñas<sup>104</sup>.

La tierra de este país es muy apropiada para olivos, moreras y algo de azafrán, y experimentarían un gran beneficio en azeyte, y seda si a su cultivo se dedicaran sus moradores<sup>105</sup>.

<sup>94</sup> Sobre eles véxase o comentario que lles dedica a web do Pazo de Ortigueira [<http://www.pazoderivadulla.com/los-olivos/>].

<sup>95</sup> *La Voz de Galicia* 2013-5-9.

<sup>96</sup> Procede, segundo a tradición, da que se incorporou como emblema da cidade ao seu escudo en 1813: un *magnífico olivo con que, desde hace tiempo inmemorial, se hallan enriquecidos sus naturales*, e que estaba no adro da colexiata de Santa María (A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», p. 4).

<sup>97</sup> Houbo neste tempo varios intentos de modernizar e innovar a agricultura galega (A. M. Sánchez Rodríguez, «La agricultura gallega en la crisis del Antiguo Régimen: tentativas modernizadoras», *Obradoiro de Historia Moderna* 12 (2003), pp. 228-237).

<sup>98</sup> M. Sarmiento, «Vegetales», pp. 84-85.

<sup>99</sup> A. Valladares de Sotomayor, *Seminario erudito*, pp. 7-8.

<sup>100</sup> F. Argenti y Leys, *Discursos políticos*, pp. 8-9.

<sup>101</sup> J. L. Labrada, *Descripción económica del Reyno de Galicia*, s.n., Ferrol 1804, pp. 79-80.

<sup>102</sup> A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», pp. 6-8.

<sup>103</sup> AHUS, AM 254, fol. 109-118v.

<sup>104</sup> M. Sarmiento, «Vegetales», pp. 85-86.

<sup>105</sup> J. P. Moraleja y Navarro, *El jardín de los planetas y piscador de la corte para el año de 1754*, na imprenta de D. Agustín de Gordejuela y Sierra, rúa do Carmen, Madrid 1753, pp. 70-71.





Oliveiras do Pazo de Santa Cruz de Ribadulla (s. XVIII)

### Oliveiras incluídas no Catálogo de árbores senlleiras de Galicia

Oliveira do Paseo de Afonso XII (Vigo)

Oliveiras do cemiterio de Adina (Padrón)

Retícula de oliveiras do Pazo de Santa Cruz (Vedra)

Galicia pudiera gloriarse de no ser inferior en esto pues se hallan algunos olivos que producen muy buena aceituna en los sitios mas inútiles. En Monterrey, país caloroso y que no goza nada de particular, se hallan algunos campos arenosos cubiertos de muy buenos olivos; y sus dueños que conozco algunos y los trato se aprovechan del aceite para el consumo de sus casas. En las minas de estaño de aquel distrito y sobre sus montes bien ásperos y fríos, cubiertos de nieve mucho tiempo del año, administrando mi padre aquellas minas, plantó algunos olivos, de los que creo no se ha perdido ninguno. En la ribera de Abia y á las orillas de su río, que corre tres leguas, se hallan algunos especiales olivos. Todas las orillas del Miño, las Marinas de Betanzos, tierra de Tuy, Valdeorras, Padrón, Valle de Oro y, en fin, casi universalmente toda Galicia es tierra propia para dicho plantío<sup>106</sup>.

Les acecha el hambre, por ello hay hambre de sembrados pero también de viñedo, en aquellas comarcas en las que la vid es posible, como en la provincia de Betanzos, donde deberían arrancarse viñas; lo que sucede es precisamente lo contrario, pese a la Real Pragmática de 1632 que prohíbe trasladar sembrados a viña... En la de Orense son especialidad en el recinto que hai desde la Capital a Monterrei y en el territorio de Valdeorras debe fomentarse el plantío de moreras i olivos. Casi todas sus tierras i las de la provincia de Tui son proporcionadas para los dos frutos. Sus vecinos, como en otras partes, no se alientan a este cultivo por el común obstáculo de su producción tarda, desembolsos i riesgos. Los políticos dicen, que en iguales casos se den gratificaciones de nobleza, mercedes i esención de tributos al vasallo, que emprendan estos plantíos, siendo de estimacion considerable<sup>107</sup>.

<sup>106</sup> A. Valladares de Sotomayor, *Seminario erudito*, pp. 8-9.

<sup>107</sup> F. Somoza de Monsoriu, *Estorvos, i remedios de la riqueza de Galicia: discurso político legal*, Ignacio Aguayo, En Santiago 1775, pp. 187-188.

Hacer fértiles por medio de la mezcla de otras tierras o barros sería muy conveniente que se cerrasen así para aprovechamiento de dichos pinos como para el plantío de olivos que les es muy propio u otros cualesquiera ... debieran poblarse por haber en ellos terrenos muy apropiados para producir todo género de frutos y mucha abundancia de aceyte y viñedo y por éste medio no solo se haría útil este considerable despoblado sino que se evitarían o las muertes y robos que allí se suelen cometer... También hay en los valles muchas colinas que nada más producen que toxos para el abono de las tierras siendo muy propios para producir igualmente olivos; de éstos se conservan aún varios de mayor estatura a las orillas del Miño que producen aceytunas en abundancia y de las cuales extraen sus dueños aceyte de muy buena calidad, restos de la considerable cosecha que en las mismas riveras se hacía de él en otro tiempo<sup>108</sup>.

Cógese también aceite en algunos valles, v. g. en Valdeorras, Quiroga, Melias, Rivas de Orense, Rivadavia y en algunas otras partes, aunque poca cantidad, no por culpa del suelo (que muy a propósito es la mayor parte para criar olivo), por culpa de los naturales, que como abundan de manteca, no cuidan de plantar y cultivar estos árboles con el cuidado que merecen<sup>109</sup>.

Á vista dos seus comentarios, dedúcese claramente o interese destes autores por dar un impulso ao cultivo e, como xa se dixo, reducir a dependencia respecto do viñedo. Tamén queda clara a súa preferencia polos grandes plantíos, visto que tenden a ignorar as árbores xa existentes.

Todos inciden no proveitoso que resultaría para os labregos a implantación deste cultivo, e moitos insisten que sería conveniente poñer en produción as grandes extensións de monte que eles consideraban improdutivas. Este conxunto de propostas e reflexións convertéronse nun pequeno debate social arredor do tema e unha choiva de ideas sobre como poñer en marcha e dinamizar os cambios que se propoñían.

Non obstante, as súas propostas eran difíciles de levar a cabo, como ben afirma, por exemplo, Jacobo de Hermida y Maldonado. Os montes baldíos que se pretenden decruar non son tales, pois neles atopan as comunidades labregas pasto, estrume, leña e estivadas, que son recursos básicos para a supervivencia das súas explotacións. As familias tampouco poden levar a cabo o investimento necesario para poñer en marcha un plantío e coidar as árbores durante os anos anteriores á primeira colleita. Nun e noutro caso carecen de recursos para incorporar o cultivo ao seu esquema produtivo, entre outras cousas, porque nas rexións máis acaídas para a oliveira o sistema agrario desenvolveu un modelo de riscos reducidos e altísima produtividade baseado nunha intensidade extrema do traballo familiar e o recurso a cultivos complementarios para consumo da casa ou para comercializar.

A partir destas novas ideas naceron varios oliveirais de importancia, como o da granxa de Ortigueira ou o da Pousa do bispo de Tui, pero o panorama permaneceu inmutable nas súas liñas xerais.

### *A desaparición dos oliveirais galegos*

Cando a mediados do século XVIII os estudosos da economía intenten achegar ideas para mellorar as explotacións labregas, a oliveira será un dos cultivos recomendados para Galicia. Todos entenden a súa capacidade de integrarse —por sobrevivir en terras quebradas e polo seu doado manexo— no sistema agrario vixente; todos ven a inxente superficie dedicada polas comunidades, ao que eles chaman baldíos, que en realidade son os montes nos que hai pasto, estrume e leña; todos recomiendan

<sup>108</sup> J. L. Labrada, *Descripción*, pp. 79-80.

<sup>109</sup> J. Álvarez Sotelo, «Historia general del Reino de Galicia», fol. 4r-4v.

a súa implantación, mesturada coa moreira e con outras árbores froiteiras. É a súa solución á necesidade de xerar máis riqueza, elevar o nivel de vida dos labregos, dar sustento a unha poboación en crecemento e producir excedentes e bens que poidan ser comercializados.

Tamén concordan en que esta plantación de oliveiras non será tanto unha novidade como unha recuperación, pois recollen a percepción propia —ou transmitida polos seus contemporáneos— de que nas comarcas produtoras había a mediados do século XVIII moitas menos oliveiras que antano, e mesmo aventuran a causa:

No se logra el mismo privilegio en otras partes, ni en el obispado de Orense, que pudiera surtir de aceyte a todo Galicia, como lo habrá hecho en otros tiempos según algunos dicen. Preguntando a un vecino de aquella ciudad, en que consistia el que las riberas y estrechos valles de dicho obispado no produxesen abundancia de aceyte, y haciéndole la presente observación que hacen muchos de que para conocer los límites de Galicia y Portugal, es sobrado indicio el precioso plantío de olivos y frutales que se ve a la entrada de aquel reyno; respondió, que el vulgo de Orense estaba persuadido de que los muchos olivos que en otro tiempo tenían, los habían cortado sus ascendientes, porque un sugeto, que deseaba hacer valer sus olivares en otra parte, había logrado con siniestras relaciones, que por cada olivo pagase el dueño quatro reales, y que desde aquella época se habían abandonado enteramente. Como nada se aparta más de la verdad que la opinión del vulgo, no debemos dar asenso a esta que parece paradoxa<sup>110</sup>.

Domingo Ramón Palomo y Torre, autor deste parágrafo, faise eco dunha tradición que explica a desaparición da oliveira galega e que a atribúe a unha fiscalidade punitiva que buscaría facilitar o desenvolvemento da produción andaluza e concretamente o interese de Felipe IV e o seu ministro o conde-duque de Olivares nese sector. É unha explicación que chegou ata nós e continúa repetíndose nos nosos días. Non obstante, a documentación e estudos consultados non apoian esta teoría clásica, aínda que si hai elementos que permiten pensar que ese fose o rumor común naquel tempo e que puido asentarse nalgún suceso real.

A facenda real nos tempos de Felipe IV, en realidade xa desde mediados do século XVI, estaba profundamente maltreita polos gastos derivados da administración dun enorme Estado e polos cuantiosos dispendios inherentes a unha política imperial que se sostíña pola vía da guerra. Desde 1588 a presión tributaria é crecente no reino<sup>111</sup>.

Gaspar de Guzmán, conde-duque de Olivares, acometeu unha reforma en profundidade da tributación e xestión das finanzas públicas<sup>112</sup>. Non hai no seu ordenamento medidas específicas contra a oliveira galega, porque o certo é que neste momento mesmo as oliveiras andaluzas son árbores espaxadas nunha paisaxe dominada polo cereal que en moi poucas ocasións dan lugar a bosques ou plantíos de relevancia; o cultivo intensivo ten lugar só nas poucas comarcas nas que é posible comercializar o produto<sup>113</sup>.

A tradición culpa ao conde-duque dunha fiscalidade punitiva que serviría para mellorar os ingresos dos seus oliveirais no sur, pero o certo é que aínda que o conde-duque posuía todas as oliveiras da zona sevillana, Galicia xa era a mellor cliente do aceite andaluz, polo tanto a produción galega non era competencia real neste mercado.

O que si fixo o conde-duque foi instaurar en 1641 unha extensión da alcabala para os arrendamentos feitos sobre oliveiras e outras árbores froiteiras que afectaba os plantíos, non as árbores soltas, entre outras cousas porque estas nin se alugaban por separado nin eran doadas de controlar. Esta figura fiscal estaba dirixida aos propietarios de plantacións dun certo tamaño, que no caso galego poderían ser institucións

<sup>110</sup> D. R. Palomo y Torre, *Avisos político-morales de un cura párroco de Galicia*, na Imprenta de la viuda de Ibarra, Madrid 1795, pp. 132-134.

<sup>111</sup> M. Artola Gallego, *La Hacienda del antiguo régimen*, Alianza, Madrid 1982.

<sup>112</sup> Outro tanto sucedeu no tempo dos Reis Católicos, e é posible que neste paralelo nacesse o mito actual de vincular o seu reinado cunha suposta primeira corta radical das oliveiras galegas.

<sup>113</sup> J. Infante-Amate, ««Cuántos siglos de aceituna». El carácter de la expansión olivarera en el sur de España (1750-1900)», *Historia Agraria* 52 (2012), pp. 47-49.

eclesiásticas ou fidalgos, que eran os que tiñan as oliveiras na horta ao pé da casa. Esa alcabala —figura impositiva que podería semellarse ao IVE actual— ten un tipo baixo, 5 %, e tendo en conta que se pagaba por unha morea de produtos, non parece suficientemente significativa como para provocar a retracción do cultivo. O que si debeu ser máis impactante foi a suba da alcabala do aceite, que chegou ao tipo do 15%, o mesmo que o cereal e o viño, e iso puido desanimar os pequenos produtores. En todo caso, foron medidas temporais que non parecen xustificar un descenso tan importante do número de oliveiras.

Outro factor engadido, se cadra o máis relevante, foi o conxunto de malos ciclos agrarios que comezaron contra 1570 e que rematarían máis dun século despois. Como é habitual nese tempo, cando se rompe o equilibrio precario entre a poboación e os recursos, hai un descenso poboacional, emigración, dificultades para retomar as colleitas, andazos, redución da man de obra dispoñible, etc. O ciclo foi especialmente duro na zona atlántica na década de 1660 e afectou os cultivos máis sensibles a uns invernos máis fríos e húmidos. A resposta adaptativa podería ter sido o abandono de cultivos de risco ou menos rendibles e a intensificación daqueles de probados rendementos, como o viño, ou aqueles novos que se consideraron axeitados, como o millo e a pataca<sup>114</sup>.

A fiscalidade errada, malos anos, a crecente necesidade de terra..., si puideron servir de escusa e pulo para xustificar a corta destas árbores e a conversión das parcelas en cultivos máis rendibles como a viña e, nas comarcas occidentais, o millo. Ambas as dúas especies ampliaron a súa superficie considerablemente nestes séculos sustentando o crecemento demográfico e económico; unha parte dese desenvolvemento debeu ser á custa dos oliveirais<sup>115</sup>.

En todo caso, o pulo dado á plantación de oliveiras polos economistas ilustrados debería ter dado pé a unha recuperación do sector unha vez desaparecida a tributación disuasoria, pero o certo é que non existiu, así que é necesario pensar que as árbores desapareceron para seren substituídas por algo máis rendible; e os candidatos obvios son a vide e o millo. Foi simplemente unha fase máis dun proceso histórico que ten que ver co manexo que labregos e propietarios fan dos recursos á súa disposición en atención á conxuntura de cada momento: a comercialización —que é onde se obtén o rendimento— só é posible se hai demanda, e esta precisa canles de distribución e unha oferta que responda. Estas condicións non se deron no caso das olivas galegas, así que fronte á crecente necesidade de racionalización e ingresos, as explotacións centráronse en garantir o autoconsumo e en xerar excedentes de doada comercialización, o viño<sup>116</sup>.

De feito, as oliveiras e a produción de aceite seguirán descendendo en Galicia desde mediados do século XVIII. Daquela, segundo o Padre Sarmiento<sup>117</sup>, había unha produción —que debemos entender como estimada— dunhas 3.000 arrobas (uns 48.000 litros).

## Os séculos XIX e XX

Estes séculos caracterízanse en Galicia polos profundos cambios que experimenta a sociedade e o sistema económico. No caso da oliveira mantéñense tendencias xurdidas no século XVIII, como son a progresiva substitución polo viñedo ou o abandono pola baixa rendibilidade do cultivo. Ata a chegada das grandes pragas da vide (filoxera e oídio), a oliveira ocupará cada vez menos superficie; e mesmo é posible que estes andazos —que supuxeron o decepado de moitas propiedades— servisen

<sup>114</sup> A. Eiras Roel, «Los productos alimentarios de ultramar en la agricultura de los países mediterráneos», *Obradoiro de Historia Moderna* 7 (1998), pp. 27-88.

<sup>115</sup> A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», p. 5.

<sup>116</sup> Un autor de principios do século XIX relaciona a necesidade de pastos para o florecente sector gandeiro coa desaparición de certos plantíos como as oliveiras ou algunhas froiteiras (L. Echard, *Diccionario geográfico universal: O-S*, por Francisco Martínez Dávila 1815, vol. V, p. 299).

<sup>117</sup> A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», p. 10.

como escusa para cortar as oliveiras coa fin de transformar estes terreos en agros ou prados<sup>118</sup>. Estes oliveirais, polo xeral dun certo tamaño, eran traballados por xornaleiros, e a conxuntura recomendaba a súa conversión en cultivos máis de autosuficiencia ou de maior rendemento<sup>119</sup>.

Estes oliveirais, grandes ou medianos, son o que queda dos que noutrora xestionaban directamente os señores e dos que xurdiran dos intentos de dinamizar o cultivo durante o século anterior. Parece que foron desaparecendo, ben pola venda das propiedades desamortizadas ou ben por seren substituídas as oliveiras por outras dedicacións, pero aínda así, a mediados do século XIX, poden documentarse oliveirais de certo tamaño:

El plantío de olivos, de los que no dejó de coger en algunos años el fruto de su trabajo; y en fin, el de patatas que tan general y útil se ha hecho en todo el obispado (1828)<sup>120</sup>.

La casa prioral. Una viña, huerta y prado con árboles y olivos, contigua a dicha casa, de 200 ferrados<sup>121</sup>.

Una huerta con algún panal, frutales y olivos, con un tanque para recoger agua<sup>122</sup>.

Así e todo algunhas explotacións de certo tamaño subsistiron, unhas ata os nosos días —como a do Pazo de Ortigueira no Ulla—, outras ata o século XX —como o oliveiral das Ermidas ou o de Casdemiro—. A conservación veu da man de campesiños acomodados e pequenos burgueses asentados nas vilas do interior ou nas comarcas de montaña que desde finais do século XVIII buscaron diversificar os seus intereses e a produción agraria. Unha das vías empregadas foi o arrendamento de plantacións nos vales de Quiroga e Valdeorras. Estes accederán a agros, pastos e viñedos, pero tamén aos oliveirais, cuxo froito será para o consumo das súas casas ou para comercializar na contorna veciña<sup>123</sup>.

No entanto, as oliveiras en plantío de certo tamaño seguirán sendo a excepción. O certo é que malia os esforzos dos Ilustrados, nin os terreos baldíos nin as toxeias se dedicaron á oliveira, nin esta chegou a ser unha explotación relevante na maioría das zonas axeitadas. Persiste a idea de que as árbores ocuparan moita máis superficie en tempos pasados, pero isto, a verdade, é que non deu paso a unha expansión real da superficie cultivada<sup>124</sup>. Pola contra, seguimos documentando pequenas explotacións con árbores nos lindeiros das leiras ou un puñado de pés de oliveiras que, cada vez máis, senten a presenza ameazadora da vide ou o cereal:

Una tierra de dos tegas con cuatro pies de olivos, en el sitio de la Lomba<sup>125</sup>.

Una cortiña de regadío con dos pies de olivo<sup>126</sup>.

Esas propiedades de 2-5 oliveiras, que se localizan doadamente nos documentos do século XIX, marcan a pauta do que sucedeu: a oliveira instálase de xeito crecente como un cultivo moi subsidiario, cada vez máis anecdótico, e mantense con certa forza só nas comarcas máis tradicionais ou onde é máis doada a súa comercialización. O principal competidor foi, como xa fora antes, o viñado, que no século XIX seguiu crecendo en superficie no interior de Galicia<sup>127</sup>.

Só o doado acceso aos mercados urbanos facilitou a presenza das oliveiras ás portas de Tui ou nas comarcas litorais:

Su hermosa campiña y circunferencia produce con mucha abundancia trigo, centeno, maiz, menudo, panizo, ecseleentes vinos, algun aceyte, miel, muchas frutas de todas clases y esquisito gusto (Tui, 1852)<sup>128</sup>.

Sauces y cipreses de las márgenes del Lérez, las colinas plantadas de olivos de Salceda, las floridas pendientes (Pontevedra, 1856)<sup>129</sup>.

<sup>118</sup> Así sucedeu, por exemplo, coas oliveiras plantadas entre o viñado que tiña a Casa de Outarelo en Valdeorras, I. García Tato, *Vilanova, Outarelo y San Francisco Blanco, monografía histórica de una parroquia gallega*, Instituto de Estudios Valdeorreses, O Barco de Valdeorras 1999, p. 518.

<sup>119</sup> *Ibidem*, 830 e ss.

<sup>120</sup> B. Hernández de Alba, *Oración fúnebre que en las solemnes exequias ... a la memoria del Ilmo. Sr. D. Juan García Benito, del Consejo de S.M., obispo de Tuy...*, M. de Burgos 1828, p. 67.

<sup>121</sup> *Boletín Oficial de la Provincia de Orense*, 1838-2-6 (anuncio da venda xudicial do priorado de Santiorxo).

<sup>122</sup> *Boletín Oficial de la Provincia de Orense*, 1849-1-20.

<sup>123</sup> F. C. Velasco Souto «¿En los orígenes de una burguesía agraria o la consolidación de una economía de renta? La formación de un patrimonio rural en la Galicia sudoriental, 1740-1850», *Historia Agraria* 41 (2007), pp. 34-39.

<sup>124</sup> P. A. Sánchez, *La economía gallega*, p. 265; A. M. Sánchez Rodríguez, «La agricultura», p. 50.

<sup>125</sup> BOP de Orense 1843-2-9.

<sup>126</sup> BOP de Orense 1843-2-9.

<sup>127</sup> De feito, no século XIX cortouse moita oliveira en Europa para ser substituída pola vide, mesmo en zonas tan olivareiras como Provenza (M. Toussaint-Samat, *Historia natural y moral de los alimentos*, p. 20).

<sup>128</sup> F. Ávila y La Cueva, *Historia civil y eclesiástica de la ciudad de Tuy y su obispado: (1852)*, Consello da Cultura Galega, Santiago de Compostela 1995, vol. I, pp. 159-160. Nos mesmos termos en *El Heraldo Gallego* 29-7-1876.

<sup>129</sup> *La Oliva*, 1856-9-20.

Diversas testemuñas informan da existencia de circunstancias puntualmente adversas ao cultivo, desde anos de malas colleitas a verdadeiras crises fitopatolóxicas. En que medida os andazos contribuíron á desaparición da oliveira tradicional é algo que non pode establecerse polo momento, ao non existiren estudos específicos sobre o tema, pero hai datos que apuntan a que os brotes foron importantes e causaron moito dano nos oliveirais do país:

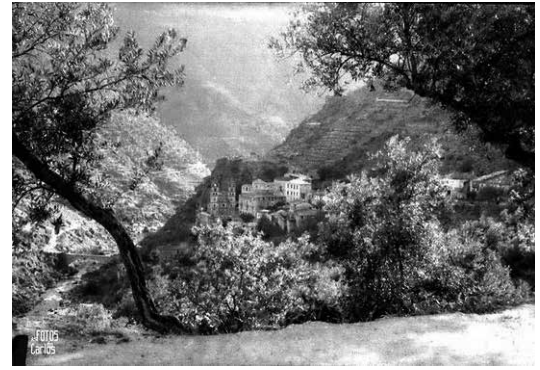
Hay personas que se acuerdan de haber visto cultivarse el olivo en toda la extensión de terreno bañada por el Miño dentro de este partido, en el cual corre por más de siete leguas; pero la enfermedad que hace algún tiempo ataca á tan preciosos árboles, acabó con ellos casi enteramente en algunos puntos, y en los parages donde existe el mayor número, la cosecha de aceite no forma un artículo de riqueza... En el valle de Valdeorras se han conservado mejor los olivos, y la cosecha anterior fue abundante en tanto grado, que estuvo allí de 50 á 60 rs la arroba de aceite. La actual en este y aquel distrito es cortísima porque el riguroso calor del verano secó e hizo caer gran parte de la aceituna. Si se estendieran entre las gentes de este país los conocimientos agronómicos, podría generalizarse el método de curar la negrura del olivo por medio de la poda, volvería á estenderse su plantío y crecería la riqueza de este partido, en especial la del territorio que bañan el Miño y el Sil (1820)<sup>130</sup>.

El olivo crece y produce aceite exquisito en la tierras del Sil, Miño y Avia y en los valles de Monterrey y Lemos y los cultivadores los iban multiplicando prodigiosamente... Pero vino a impedir estos adelantos una enfermedad contagiosa que les pegó a casi todos, hay bastantes años, incurable hasta el presente. Supónese que los autores de esta plaga sean un número infinito de gusanos, imperceptibles a la vista, que pican sutilmente las hojas y ramos, haciendo extravasar la savia del árbol, convertida en un polvillo negro, que cubre todo el árbol e impide que, siguiendo los canales naturales, se convierta en sazonadas aceitunas. Viendo, pues, los dueños de los olivares que continuaba el mal por tanto tiempo, sin esperanza de remedio, arrancaron los mas de ellos y los convirtieron en campos de dar otros frutos. Las fuertes heladas del año 30 algo mejoraron la suerte de los que quedaron pero, ya por el noviembre del 31, volvieron a ennegrecer, y según el aspecto que presentan, probablemente volverán a plagarse del mal como antes, si la casualidad no descubre un remedio eficaz para la curación (1832)<sup>131</sup>.

Falando de Valdeorras (1899): frondosas alamedas y grandes manchones de un verde claro y agradable formando pequeños agros de viñedo, cuyo cultivo ha aumentado en los últimos años por su enorme producción, y por último, seculares olivos ennegrecidos por la manglia o tiña, unicos testigos de un cultivo antes tan floreciente y hoy moribundo, se encuentran desparramados aquí y allí completando el bello cuadro de la agricultura de aquellas llanuras<sup>132</sup>.

Descoñecemos o impacto destas pragas e as malas colleitas, pero posiblemente sexan unha das razóns que explican que a oliveira fose a finais do século XIX unha produción anecdótica na provincia de Pontevedra onde a orientación gandeira, a innovación agraria e a crecente urbanización ocuparon o espazo que esta deixou libre:

En la provincia de Pontevedra no existen olivos como ramo de riqueza. Por tradición se sabe que en épocas anteriores se cultivó este árbol principalmente en las riberas del Miño, y por tradición también se supone que a consecuencia de una enfermedad que por largo tiempo sufrió el vegetal se extinguió su cultivo. Actualmente solo hay olivos en reducidas comarcas del Miño y el Ulla, donde dan utilidad insignificante, que no puede sujetarse a los impuestos que gravitan sobre el cultivo a gran escala. La mayor parte de los olivos que se ven en el país, son árboles de puro adorno que, o no fructifican a causa de la humedad, tan perjudicial generalmente hablando, a esta especie, o si dan fruto es este de mala calidad y no se utiliza<sup>133</sup>.



Santuario das Ermidas contra 1958  
(Carlos Díaz Gallego)

## NOTAS AGRÍCOLAS

### Enfermedades del olivo

Las enfermedades de este árbol como las de las de otras clases y especies se conocen por las alteraciones sufridas en los tejidos de sus troncos, en sus hojas y en sus frutos; cuyo carácter distintivo consiste en la facilidad que adquiere su incremento, propagándose por todas las ramificaciones, y tal puede ser la índole de la enfermedad, que produzca la pérdida de la cosecha inutilizando la planta para la fructificación, ya destruyéndola total ó parcialmente.

Entre las enfermedades que padece el olivo, las más temibles son: la mosca caudárida, el aceitón, caries, anemia, roña y podredumbre.

El Norte de Galicia, 20 de marzo de 1901

<sup>130</sup> *Miscelánea de comercio, artes y literatura* 46 (1820), p. 2.

<sup>131</sup> P. V. Puga, «Un plan de desarrollo para Galicia en 1832», *Boletín Auriense* 3 (1973), pp. 158-159.

<sup>132</sup> *El Eco de Galicia* 1889-7-10.

<sup>133</sup> A. Valenzuela y Ozores (ed.), *Memoria sobre la exención temporal de impuestos, concedida a las nuevas plantaciones de olivos, viñas y árboles frutales, leída en la Junta Provincial de Agricultura ...de Pontevedra, en...12 de Diciembre de 1861, por su vocal D. Antonio de Valenzuela y Ozores, s.n., Pontevedra 1862, p. 8.*

Aínda así, algúns datos falan dun certo interese por revivir o cultivo e por adaptalo á modernidade e integralo nas tendencias innovadoras da agricultura de finais do século XIX e principios do XX. Un síntoma é a modernización dalgúns lagares que introduciron os chamados muíños cónicos que son máis eficientes<sup>134</sup>. Outro é a presenza de produtores galegos nas exposicións rexionais galegas de 1877 e 1896, que delatan intentos —non hai datos para avalialos— de acometer unha produción máis moderna, posiblemente con maior volume e de mellor calidade. É interesante constatar que son todos da comarca de Quiroga<sup>135</sup>.

Estes movementos contrastan notablemente coa percepción xeral sobre o sector. Os tratadistas técnicos falan sobre todo desde o descoñecemento da situación galega, e por iso descartan a viabilidade de Galicia como zona apropiada para a oliveira pola súa excesiva humidade<sup>136</sup>; só algúns fan recomendacións máis axeitadas e propoñen a preferencia por variedades máis robustas, como a Cornicabra ou coitados específicos<sup>137</sup>.

Con todo, as informacións procedentes do século XIX ofrecen unha morea de noticias sobre a xeografía da produción oliveira que parece reducirse no volume conxunto pero que se expande no territorio, pois hai noticias de árbores de certo tamaño e produción no Rosal<sup>138</sup>, na comarca de Trives<sup>139</sup>, na Paradanta<sup>140</sup>, en Amoeiro<sup>141</sup>, ao pé do mar en Vigo e Pontevedra<sup>142</sup>, nas Mariñas Coruñesas<sup>143</sup> e outros lugares, onde debemos cualificar a súa presenza máis como anecdótica, como sería o caso dos arredores de Ferrol<sup>144</sup>.

Nas primeiras décadas do século XX parece avivarse un interese por recuperar unha produción que está xa restrinxida ás comarcas do Sil e á Limia. A prensa rexional publica acotío notas con recomendacións sobre o cultivo e coidado destas árbores, crónicas sobre o ritmo das colleitas ou publicidade de viveiros e almacéns de subministracións<sup>145</sup>.

É un interese que non acaba de concretarse nun proxecto viable para o sector e os datos de produción desta época (1922) son elocuentes<sup>146</sup>:

Ourense	104 hectáreas	188,4 qm
Lugo	110 hectáreas	71,50 qm

É sorprendente a diferenza de rendementos entre as provincias e tamén é curioso comprobar a escasa superficie dedicada a este cultivo, sobre todo cando a comparamos con outros, por exemplo o liño (que en Lugo acada as 400 ha). A Guerra Civil truncou calquera tentativa de modernización que puidese estar en marcha. A economía de guerra introduciu novas dinámicas no campo galego, ademais de dar un empurrón ao estraperlo desde Portugal<sup>147</sup> deste produto de primeira necesidade, o que supuxo tamén un maior control de todo tipo produción local, agraria ou industrial, pois todos os recursos do Estado debían poñerse ao servizo da reconstrución do país, e os produtos de consumo básico vendíanse a prezo taxado. Estas circunstancias non eran as mellores para que as familias labregas retomasen o vello cultivo máis alá dun autoconsumo limitado ou do manexo de árbores sitas en terreos pouco apropiados para outro cultivo. O racionamento serviu tamén para introducir no mercado galego outros aceites, como o de xirasol, que eran unha competencia directa ao tradicional de oliva.

A recuperación económica supuxo, como en moitos outros lugares, unha revolución na vida das comunidades rurais, pola vía da emigración da xente nova ás cidades ou a outros países e unha progresiva «modernización» das instalacións que se foron especializando.

<sup>134</sup> E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia*, pp. 23-25.

<sup>135</sup> *Catálogo general de expositores y premios adjudicados*, p. 84; *Exposicion Regional 1896*, p. 57.

<sup>136</sup> J. Hidalgo Tablada, *Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo*, Viuda e hijos de J. Cuesta 1870, p. 127.

<sup>137</sup> C. Rojo Payo Vicente, *Arte de cultivar el olivo*, Imprenta de Cabrerizo 1840, pp. 18-19.

<sup>138</sup> F. Gila Fidalgo, *La primera colonia escolar compostelana*, Sociedad Económica de Amigos del País, Santiago de Compostela 1894, p. 53.

<sup>139</sup> P. Madoz, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar: Galicia*, Libros Galicia, Santiago de Compostela 1986, vol. II, p. 312.

<sup>140</sup> *Ibidem*, vol. VI, p. 1292.

<sup>141</sup> *Ibidem*, vol. V, p. 1053.

<sup>142</sup> *En las orillas de las rías de Pontevedra y Vigo, prosperan el olivo, el almendro y el naranjo, cual en los llanos de Sevilla* (J. Ribera, *Novísimo tratado teórico práctico de agricultura y zootecnia*, F. Nacente, Juan Romá, Barcelona [s.a.], vol. IV, p. 103).

<sup>143</sup> *álzase a la derecha de la citada ría un frondoso collado, cuyas vertientes y mesetas se ven cultivadas con esmero y pobladas en parte de nogales, olivos y laureles, y festoneadas por sur, occidente y norte con las casitas del vecindario de la pequeña parroquia, hoy absorbida a fortiori por la de Santiago del Burgo* (*Revista de Galicia* I, nº 11 (1880), pp. 117-120).

<sup>144</sup> *El Norte de Galicia* 1907-8-13.

<sup>145</sup> *La Provincia* 1923-12-20; *El Progreso* 1913-1-15; *La Provincia* 1924-3-18; BOP Lugo 1851-8-25.

<sup>146</sup> Junta Consultiva Agronómica, *Avance estadístico de la producción agrícola en España: resumen hecho por la Junta Consultiva Agronómica de las memorias de 1922*, Madrid, Imp. de los hijos de M.G. Hernández 1923. A produción lucense vén na súa totalidade da comarca de Quiroga.

<sup>147</sup> A prensa galega destes anos está ategada de informacións sobre denuncias e penas por contrabando de aceite, sobre todo na zona de Verín.

De todos os xeitos, xa en 1941 comeza a renacer a idea de recuperar o cultivo da oliveira, tanto como produto relevante para a modernización das explotacións como para asegurar o abastecemento galego a prezos razoables<sup>148</sup>. Nos anos seguintes a prensa recolle de cando en vez noticias sobre os oliveirais galegos, que aínda que nalgunhas zonas son cada vez máis testemuñais ou ornamentais<sup>149</sup>, noutras parecen manter certa vitalidade<sup>150</sup>.

A chegada a Galicia dos aceites do sur de España a prezos económicos a partir da década de 1960 foi o elemento clave que marcou o inicio da decadencia definitiva deste cultivo, pois non podía competir nin en prezo nin en calidade. As oliveiras quedaron como unha máis das froiteiras da casa e o seu froito foi para autoconsumo, para a comercialización nas feiras dos arredores ou para elaborar con el os remedios tradicionais. De feito, dos 20 lagares tradicionais que funcionaban a finais do século XIX<sup>151</sup>, só quedaban 4 contra 1984<sup>152</sup>, suficientes para dar saída a unha produción case residual<sup>153</sup>.

Ao mesmo tempo que decaía este cultivo, volve o interese por poñer en valor as vellas oliveiras e a súa cultura, que comezan a dar froitos reais nos últimos anos do século XX cando se divulga a existencia das oliveiras galegas e se empeza a apoiar a produción a maior escala. As producións son xa moi exiguas e vinculadas ao ámbito case do doméstico, pero é entón cando se inicia a lenta recuperación do cultivo que pasará a ocupar maior superficie, a manexarse dun xeito máis profesionalizado e a camiñar cun rumbo propio deseñado polos produtores. Noutras comarcas permanecerán xa só nos adros ou á beira das casas, como elemento ornamental e lembranza doutro tempo.

Algúns son os cultivadores de sempre, outros son novos no sector ou xente nova que recolle o relevo do pasado. Será a partir do cambio de século cando comezarán a falar con voz propia e a recuperar a esencia e protagonismo as vellas oliveiras, esta vez desde novos presupostos técnicos e organizativos, pois sería necesario adaptarse aos novos tempos e esixencias.

<sup>148</sup> *El Pueblo Gallego* 1941-11-30.

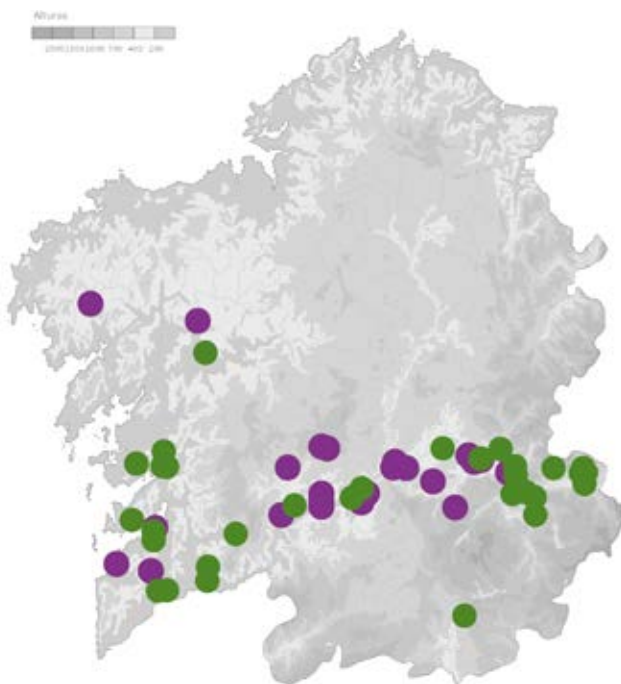
<sup>149</sup> *La Noche* 1951-6-19; *El Pueblo Gallego* 1958-7-17.

<sup>150</sup> Sería este o caso, por exemplo, das oliveiras da zona de Verín que continúan sendo un ítem importante da economía local (*La Noche* 1957-1-16). Outras referencias en *El Pueblo Gallego* 1955-9-14; *El Pueblo Gallego* 1967-6-24.

<sup>151</sup> P. Reboredo Rodríguez, «Caracterización aromática y fenólica», p. 9.

<sup>152</sup> B. Bas, «Os muiños de aceite en Galicia: estudo preliminar», *Gallaecia* 7-8 (1984), pp. 201-224. Foron desaparecendo coa caída da produción de olivas (E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia*, pp. 23-25).

<sup>153</sup> *La noche* 1957-1-16; *El pueblo gallego* 1955-9-14.



Distribución (concellos) das referencias á oliveira atopadas na documentación anterior a 1900



## Da árbore á mesa

O ciclo da oliveira é complexo, pois esta árbore precisa de coidados e o seu froito necesita dunha serie de procesos para poder ser consumido polas persoas. Estas circunstancias son as que provocan o nacemento da chamada «cultura da oliveira» nas comarcas onde esta actividade é básica na economía e sociabilidade das comunidades. Non é o caso de Galicia pois aquí, agás en comarcas concretas, a oliveira nunca ocupou o lugar de froito principal, xa que ese adxectivo estaba reservado para os cereais ou o viño.

Con todo, si existiron unha serie de especificidades que se vinculan sobre todo coa necesidade de desenvolver —a partir do pouso común do manexo e transformación que deixaran os romanos— prácticas e procedementos que permitisen o desenvolvemento do cultivo e a produción do froito nas condicións singulares de Galicia e coas particularidades climáticas, orográficas e tecnolóxicas de cada comarca.

As comunidades labregas deseñaron un conxunto de saberes específicos do mundo da oliveira que son bastante semellantes en todas as comarcas produtoras galegas. Cabe pensar que a ese bloque básico de coñecementos se unirían, en cada casa e comarca, os manexos derivados da experiencia local, que foron os que permitiron aclimatar a árbore e os seus procesos a cada zona, pero ese é aínda un campo de estudo por afondar.

Outro tanto cabe dicir sobre as variedades cultivadas historicamente. Están hoxe en proceso de identificación, estudo e recuperación. Como se verá, Galicia presenta a este respecto unha riqueza que contradí a idea xeneralizada de que este froito apenas tivo percorrido na nosa historia e emerxe como terra oliveireira de antigo.

Son máis descoñecidos os pormenores do proceso de transformación da oliva, posiblemente por terse truncado a transmisión oral dos coñecementos inherentes ao traballo no lagar. Este é tamén un campo de investigación no que haberá que traballar, sobre todo a partir da etnografía e a historia oral.

## O cultivo da oliveira

A reconstrución dos labores relacionados coa oliveira con anterioridade ao século XVIII é moi difícil, e aínda que daquela os datos son máis ben escasos e, como antes e despois, proceden de zonas concretas, debe tomarse con precaución o seu carácter xeral. En calquera caso, son un testemuño ben interesante sobre o labor dos oliveirais.

Antes das Comprobacións do Catastro do Marqués de Ensenada (1760-61)<sup>154</sup>, que é o documento que ofrece os primeiros datos concretos, hai algunhas sospeitas que poden tirarse dos datos coñecidos.

Da toponimia dedúcese claramente a presenza dunha planta esparexida un pouco por todo o país, como xa se dixo, pero hai que pensar que moitas desas árbores non debían dar froito ou polo menos non en cantidade suficiente como para que merecese os coidados e o esforzo transformador. En efecto, as mencións do tipo «lugar da Oliveira» parecen aludir máis á singularidade do plantío que a unha importancia en superficie. Non é así, evidentemente, cando falamos de Oliveiral, Olivedo... De feito, documentamos tanto árbores soltas como pequenos grupos e conxuntos máis relevantes.

<sup>154</sup> Foron consultadas as relacións das freguesías nas que se documentara a oliveira e de xeito aleatorio zonas con certa sospeita de telas; poden atoparse en AGS, DGR, 1RE, 1091; 1094; 1097; 1102; 1103; 1111; 1114; 1136; 1137; 1140.

As noticias antigas asignan ás oliveiras un cultivo ben en terreos en exclusiva (a modo de bosquetes), ben nos lindeiros das leiras, isto parece remitir —como xa se dixo— a dous modelos diferentes de manexo e propiedade, que se cadra tiñan tamén as súas peculiaridades. Era posible, como sucederá desde o século XVI no caso do viñado, que os labores dados a esas oliveiras dos labregos estivesen máis vinculados ao traballo das leiras no seu conxunto que a un esforzo específico (por exemplo, ao tempo que sachan o nabal, removen a terra das oliveiras do perímetro). Este cultivo mesturado con outras producións ten a súa razón de ser na crecente optimización do sistema agrario galego que ten lugar sobre todo a partir do século XVI e que madurará durante o XVIII. Nalgúns lugares, como as Rías Baixas, acadará cotas de produtividade inusitadas na Europa do seu tempo, sendo a súa base o deseño dunha rotación e convivencia de colleitas nas que uns froitos preparan a terra para os seguintes, onde se comparten labores como a cavadura ou a rega ou no que as leiras teñen os usos que máis produtivos resultan, ás veces diferenciados segundo a época do ano ou o momento do ciclo agrario.

A oliveira inseriuse nas lóxicas, rotacións e manexos deste sistema agrario que se adaptaba ás condicións de cada comarca, por iso convivirá nalgúns lugares coa viña baixa<sup>155</sup> ou se instalará nos lindeiros das explotacións onde serve como delimitadora, e mesmo como sebe, ao mesmo tempo que proporciona sombra; ou na beira dos ríos, para protexer as ribeiras das enchentes<sup>156</sup>. Nestes marcos de cultivo, a oliveira recibe as mesmas cavaduras (cavas e auga) que os outros cultivos.

Desde o século XVI, a medida que a presión sobre a terra cultivada se foi intensificando polo crecemento demográfico, é ben posible que o protagonismo das oliveiras nesas lindes das explotacións fose tamén maior. Cabe pensar que esas viñas ou agros «da oliveira», que se mencionan nos textos deses tempos, mantivesen algúns pés de oliveira unha vez orientada a produción a sementes de primeira necesidade. Ese sería o modelo máis común na actual provincia de Pontevedra e na ribeira do Miño:

En el valle del Salnés y el de Pontevedra, no ceden en terreno a los arriba dichos para plantío de olivos y para coger aceite. Hay muchos esparcidos aquí y allí tan grandes como robles<sup>157</sup>.

Este mesmo proceso de reflexión, dentro das lóxicas do sistema agrario de cada zona e da capacidade de traballo de cada produtor, seguiríase tamén á hora de seleccionar os lugares para os oliveirais. Cabe pensar que esa intensa ocupación nos socialcos ou nas abas en pendente ten máis que ver coa ocupación polo viñado dos terreos máis fértiles (por exemplo, no val do Miño ou Sil) que cunha elección intencionada<sup>158</sup>. Esas terras están moito máis arredadas das aldeas comunidades e o traballo é máis dificultoso<sup>159</sup>, polo que son proveitosos con cultivos que precisan só dun esforzo puntual, como é o caso dos soutos ou os plantíos madeireiros:

Venciendo con ímprobo trabajo su gran pendiente, por medio de muros que dividen el terreno en estrechas franjas plantadas en todas direcciones de vides y olivos. Ni un palmo sólo de terreno en plano horizontal se encuentra en la estrecha garganta<sup>160</sup>.

Non obstante, os oliveirais compactos existen e adoitaban responder a vontades deliberadas dos propietarios; de feito, algúns son os que medran nos montes e nos socialcos<sup>161</sup>.

En resumo, aquí e acolá, as oliveiras mantivéronse mentres foron rendibles para labregos e señores, e recibiron sempre o esforzo que precisaban.

Por iso deben tomarse con certa precaución algúns comentarios dos analistas do século XVIII que afirman que as oliveiras non se podan nin se cavan e que quedan

<sup>155</sup> Documentamos isto, por exemplo, na Casa de Outarelo (I. García Tato, *Vilanova, Outarelo*, p. 518) e nas Comprobacións do Catastro de Ensenada (véxase por exemplo a de San Mamede de Puga en AGS, DGR, 1RE, 1094, fol. 10r-10v).

<sup>156</sup> Son varios os autores do século XVIII que se refiren a esta disposición (M. Sarmiento, «Vegetales», p. 85). Lucas Labrada dá a entender que mesmo é aconsellable cando afirma —referíndose aos montes do Baixo Miño—: *También hay en los valles muchas colinas que nada más producen que toxos para el abono de las tierras, siendo muy propios para producir igualmente olivos* (J. L. Labrada, *Descripción*, p. 80).

<sup>157</sup> M. Sarmiento, «Vegetales», p. 85.

<sup>158</sup> Ademais das coñecidas referencias á súa presenza nas abas do val do Sil e do Bibeí, atopáronse mencións desta modalidade de cultivo aínda posteriores ao século XVIII no val do Miño nos arredores da cidade de Ourense (A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», p. 3) e preto de Pontevedra en Salcedo (*La Oliva*, 1856-9-20).

<sup>159</sup> De feito, en 1752 nas comarcas máis produtoras mesmo estaba tamén nas terras máis pobres, sendo o seu rendemento tan escaso que no Catastro de Ensenada non se consideraba a súa utilidade.

<sup>160</sup> *El Eco de Galicia* 1874-5-23.

<sup>161</sup> Como é o caso do plantío arredor do Santuario das Ermidas (M. Contreras, *Historia del célebre Santuario*, p. 36), o de Monterrei que menciona Valladares Sotomayor (A. Valladares de Sotomayor, *Seminario erudito*, vol. xxiv, p. 14), o do bispo de Tui, na Pousa (X. M. Álvarez Blázquez, «Memorias», p. 71) ou o do marqués de Santa Cruz de Ribadulla en Vedra (A. Meijide Pardo, «Apuntes históricos», pp. 7-8).



Oliveiras centenarias

<sup>162</sup> Por exemplo, Álvarez Sotelo que di: *Cogese tambien aceite en algunos valles, v.g. en Valdeorras, Quiroga, Melias, Riveras de Orense, Rivadavia y en algunas otras partes, aunque poca cantidad, no por culpa del suelo (que muy a propósito es la mayor parte para criar olivo), por culpa de los naturales, que como abundan de manteca, no cuidan de plantar y cultivar estos arboles con el cuidado que merecen* (J. Álvarez Sotelo, «Historia general del Reino de Galicia», fol. 4r-4v).

<sup>163</sup> Comprobacións do Catastro de Ensenada nas freguesías de Vilaster e Bendilló (AGS, CE, RG, L 222, fol. 283r e ss); de feito, pagan décimos ao cura polo aceite, o que indica que é un produto significativo na maioría das casas e no conxunto da freguesía.

<sup>164</sup> Declaración da xurisdición de Valdeorras (AGS, CE, RG, L. 216, fol. 581r e ss).

nas terras máis arredadas e pobres<sup>162</sup>. Sen uns labores básicos, as árbores non serían produtivas, outra cousa é que fosen intensivos, acertados ou respondesen a métodos produtivos que eles coñecen (da meseta ou o sur de España). Outro tanto pode afirmarse sobre a pouca aptitude das parcelas elixidas —en moitas ocasións en pendente e en chans pedregosos—, que realmente permiten o aproveitamento máximo da terra agraria dispoñible e ao mesmo tempo facilitan que as árbores se asenten en solos de boa escorredura.

O mero feito de que no Catastro de Ensenada sexan mencionadas nalgunhas freguesías é un indicio dunha presenza —en bosque ou en lindeiros— que non podía permanecer oculta aos axentes reais.

Así que non debemos confundir dispersos e en lugares acaroados, con escasos e pouco produtivos:

En la de Villaester ay alguna porción de oliuos e igueras, los unos puestos en orden y en terrenos que no producen otro fruto y otros dispersos y plantados sin orden por barías tierras y que de la misma manera en la de Bendilló ai oliuos y en ambas generalmente castaños, los unos en soto que no producen otro fruto y otros también dispersos y plantados en barías tierras todos con la natural cultura, sin más orden que la del acaso y oportunidad<sup>163</sup>.

Dixeron que los aruolados que había en dichas feligresias plantadas unos estauan en yleras, orillas de las propiedades, como son los oliuos, otros separadamente en sotos, como son los castaños, y otros dispersos en que se incluien los morales<sup>164</sup>.

Los castaños, oliuos, morales, higueras que ay en dicha feligresía, unos de estos se hallan en orillas yleras de las propiedades y otros separadamente como son los castaños y oliuos, aunque alguno se hallan dispersos por todas las especies de tierra declaradas<sup>165</sup>.

Así que, xuntos nunha parcela ou espallados, o conxunto de oliveiras pode dar lugar a unha colleita satisfactoria, se cadra non tanto dentro das lóxicas actuais máis centradas no volume e calidade, pero si nas da época, que estaban máis preocupadas polo equilibrio entre esforzo investido e os resultados.

A mellor fonte informativa para o coñecemento dos labores desenvolvidos polos labregos e propietarios son as Comprobacións do Catastro de Ensenada (1761), que actualizan os datos recollidos na información de 1752. O documento reflicte moi ben os dous modelos produtivos, o dos señores (que empregarán xornaleiros) e o dos labregos (que acometerán o proceso coa axuda da familia e veciños); nel compútanse e monetízanse as tarefas e o esforzo empregado, de xeito que podemos coñecer o resultado final da operación en termos de beneficio, en reais. Vexamos algúns exemplos:

- Córdomo<sup>166</sup> (Valdeorras): A la treze dezimos que una tega de tierra de primera calidad que en la anterior operación se le consideró una quarta de azeite de producto anual. De él se le bajan por cinco hombres que se nezesitan para barear y coger el fruto, por ser mui menudo, quince reales; tres y diez maravedís de diezmo; quatro por un mozo que ocupa un día para labrar la quarta de azeite; otros quatro de un carro de leña que se gasta para foguear las aguas; de estopa para el fardo y una muger para carrear agua dos reales; otros dos por la repoda, caba y escaba de los olibos. Cuias partidas suman treinta reales y diez mrs que restados del producto principal le queda de utilidad libre dos reales y veinte y quatro maravedís al año.

La tega de dicho olibar de segunda y tercera calidad por tener mucho menos producto y montar más sus labores y expensas, no les consideramos utilidad libre.

- Xagoaza<sup>167</sup> (Valdeorras): La tega de tierra plantada de olibar, siendo de primera calidad, conbienen en lo mismo que los anteriores peritos regularon: da de producto una arroba de aceite que vale treinta reales; y de esto se le rebaja el trabajo de una arada, de cojer la azeituna, de fabricar el azeite y paga del diezmo, que todo lo consideran en veinte y dos reales y restados con el producto, queda de annual utilidad a cada tega de dicha expezie, primera calidad ocho reales.

La tega de tierra de dicha especie de segunda calidad que su producto regularon valdrá veinte y dos reales y medio. Y rebajado el trabajo que es muy costoso, de arada, de cojer la azeituna, de fabricar el azeite y paga de diezmo, que todo se le consideran en diez y nueve reales; y restado con el producto, queda de annual utilidad a cada tega de olibar de segunda calidad, tres reales y medio... La tega de olibar de tercera calidad, que su producto está regulada en quinze reales, y rebajado por dichos motivos el trabajo que se le consideran catorze reales, queda de annual utilidad a cada tega de tercera calidad, un real.

- Bendilló<sup>168</sup> (Quiroga): También dijeron que se conformauan con las utilidades y precios puestos por los peritos de la antecedente en razón de tega de olivar de primera, segunda y tercera calidad pero que también son públicas, patentes y precisas las espensas o gastos siguientes: primeramente, un jornalero preciso a razón de quatro reales para cavar dicha tega de olivar, por hallarse las que ay en dicha feligresía en sitios penosos que no se pueden arar; para cojer la azeytuna que produze el azeitte espresado en la declaración antecedente, ocho obreros los siete para cojerla y el ottavo para barearla, el que barea a razón de tres reales por día y los siete que las cojen y enfardan a razón de dos reales y medio, que hazen veynte reales y medio. El diezmo, quatro reales. Por razón de su fábrica, dos jornales a razón de quatro reales; una bara de estopa para des-

<sup>165</sup> Declaración da freguesía de Santa Mariña de Larouco (AGS, CE, RG, L. 216, fol. 558 e ss).

<sup>166</sup> AGS, DGR, 1RE, 1091, fol. 10v-11r.

<sup>167</sup> AGS, DGR, 1RE, 1102, fol. 10r.

<sup>168</sup> AGS, DGR, 1RE, 1140, fol. 3r.

tilarlo a razón de dos reales; un ayudante, a razón de dos reales para hazer lumbre, conducir agua y hacerla ervir para su fábrica; un carro de leña, regulado en seis reales; por razón de basijas, correspondientes y a asistir a su temperamento, punto y extracción que se nezesita, dos reales y otras cosas que por ser prolijos no se ynsertan. En cuia razón declaran no quedar utilidad alguna, tanto en la primera y segunda como de tercera.

- Larouco<sup>169</sup>: Olibares. Única calidad.... dice que ocho pies de olibo ocupan una tega en sembradura y que produce una quarta de aceite, que rreducía a dinero está regulada en la respuesta décima quarta, en catorce reales, digo cinquenta y quatro reales, su producto anual. Declaran dichos peritos tiene de corto y laboreo lo siguiente:

De abril a los pies, ocos y bolberlos a cubrir, quatro reales ..... a 04 rs  
De barearla y apañarla, quince rs ..... a 15  
De quebrar la aceituna quatro rs ..... 04 rs  
De sacar la aceite con aguas calientes a los pies, ocho rs.....a 08  
De lienzo que se consume en esta desecha dos rs .....02  
De diezmo cinco reales, catorce mrs.....a 09,14  
Queda de útil a la referida especie siete rs, beinte marabedis... utilidad ... 07,20

- Castro<sup>170</sup> (Valdeorras): La tega de tierra plantada de olibar de primera calidad, que en la anterior operacion se le consideró una arroba de aceite castellana estimada en treinta reales. De estos se le bajan por cinco hombres que se necesitan para barear y cojer el fruto por ser mui menudo, quinze reales; tres de diezmo; quatro por un mozo que ocupa un día para labrar la arroba de azeite; otros quatro de un carro de leña para foguear las aguas, de estopa para el fardo y una muger para carrear agua, real y medio; otro real y medio por la repoda, caba y escaba de los olibos de forma que las dichas partidas suman veinte y nuebe reales, que restados del principal le queda de utilidad libre, un real. La tega de olibar de segunda y tercera calidad, por tener mucho menos producto y montar más sus labores y expensas no les consideran utilidad libre.

Dado que a oliveira é unha árbore veceira, isto é, que dá froito abundante un ano e pouco ou ningún o seguinte, o conxunto de tarefas e o esforzo que aquí se describe é relevante e pouco encaixa co abandono que os analistas da Ilustración comentan. O que sucede é que é ben laborioso e os resultados son incertos, como ben di a veciñanza de Montefurado<sup>171</sup>:

La tega de tierra plantada de olivos, que la ocupan ocho piés, en atención a que los más de los años se pierde su fruto en la flor por causa de los fríos y después con los aires solanos, le regulan en media quarta de aceite y rebajado diezmo y más expensas de cultivos, recogimiento y fábrica, deja en líquido al dueño doze reales.

Respecto do tempo, parece que tan malos son os invernos fríos e húmidos como os veráns demasiado secos:

En el valle de Valdeorras se han conservado mejor los olivos, y la cosecha anterior fue abundante en tanto grado, que estuvo allí de 50 á 60 rs la arroba de aceite. La actual en este y aquel distrito es cortísima porque el rigoroso calor del verano secó é hizo caer gran parte de la aceituna<sup>172</sup>.

En este año no hubo azeite, y el trigo fue mediana la cosecha, y de zenteno, la de mais fue abundante, pero se perdió mucho por la mucha llubia que en el mes de octubre, noviembre y diziembre hubo [referido á contorna de Tui, 1804]<sup>173</sup>.

Os labores da oliveira esténdense ao longo do ano e aplícanse ao conxunto de árbores organizadas con marcos de plantación diferentes, aínda que temos que interpretar con precaución os datos atopados, xa que a medida da tega é diferente segundo a comarca. Unha tega (arredor duns 600 m<sup>2</sup>) no couto do Ivedo (Quiroga)

<sup>169</sup> AGS, DGR, 1RE, 1137, fol. 409v-410r.

<sup>170</sup> AGS, DGR, 1RE, 1097, fol. 13r.

<sup>171</sup> AGS, DGR, 1RE, 1103, fol. 234r.

<sup>172</sup> Referíndose ao distrito de Tui (*Miscelánea de comercio, artes y literatura* 46 (1820), p. 2).

<sup>173</sup> X. M. Álvarez Blázquez, «Memorias», p. 98.

leva 8 pés de oliveira, igual que en Santa María de Larouco<sup>174</sup>; noutras zonas —seguramente menos produtivas— son 6 pés. Datos máis recentes (1992) apuntan a que non existía un marco de plantación preestablecido<sup>175</sup>.

A instrución que o señor da Casa de Outarelo (en Valdeorras), a mediados do século XVIII, redacta para o seu mordomo relata con detalle os traballos, as épocas do ano, as obrigas engadidas (por exemplo, o xantar dos xornaleiros), etc<sup>176</sup>:

En el mes de diciembre u enero se coje la azeituna. A los mozos que la barean se le da de comer tres veces al día, y la dos de ellas su racioncita pequeña de carne, o un par de sardinas; el pan a proporción que no vaje de dos libras y media, ni suba de tres al día, y su caldo con sus verduras y calavaza si la hai, y el bino a razón de cuartillo por comida; y real y medio o uno de jornal al día, segun lo permitan los tiempos. A los cojedores de la azeituna se les da comida de caldo con azeite de ezes, pan y una sardina, pero ningún bino y de salario cinco cuartos al día y para ganar este jornal y comida es preciso que cada uno llene su cesto de zeituna, y el que no lo llena, no gana jornal; y para ello se da a cada jornalero por la mañana su cesto en que se vendimia, procurando que todos ellos sean iguales en tamaño y de un mismo modo llenos para dar el diezmo de la azeituna que le corresponda y en el zesto de estos jornaleros se anotarán también los cestos de azeituna que se coge. .... Al tiempo de coger la azeituna, reconocerá los olibos que producen poca, motivado de estaren envejecidos y esta enfermedad y a estos luego se coja la azeituna y en el mes de enero, se llama un jornalero que sepa podarlos y se les haze labor cortándolos en lo seguro por cima de las orquillas o gallas el cuerpo del olibo haciendo los cortes diagonales con declive para el lado del mediodía y teniendo cuidado de que un poquito más avajo donde se haiga de hazer la corta haiga de quedar una ramita pequeña en cada una, entera, y sin lessión alguna. Y si aconteciere que el olibo este embegecido solamente, en una, dos o más ramas, y no en el todo, en este caso cortarán aquella o aquellas que padezcan la enfermedad y dejen sin lesión las demás ramas, que no la tienen, para que fructifiquen mientras crezcan los renuevos de las podadas y en ellas no necesiten de esta labor.

En los meses de febrero y marzo, así que cesen las heladas, tendrá cuidado de reconocer los olibos podados, de tres o quatro años, i que estén demasiado abundantes de renuevos, y hará entrecogerlos de manera que en cada olibo queden mui pocos para que con franqueza puedan estender sus ramas y producir; y los renuevos que así cortare, los hará plantar en los claros que haiga en el olibar. Por las orillas del arroyo y todo aquel rivazo y todo alrededor de la biña cortiña y huerta de Octarelo y en la biña del Cercado los hará plantar alrededor de sus muros, a la orilla del arroyo del lado del medio y toda aquella ladera, por donde es pedregosa u no suben las cepas. Y en los meses de marzo y abril se harán cabar y arar los olibos conforme lo pida la situación excepto los que están promiscuos con las viñas, que a estos les basta este labor quando se les da a aquellas.

Da lectura destes testemuños podemos facer unha pequena reconstrución de todo o proceso. O ano comezaba no momento mesmo da colleita, pois é entón cando se van identificando as árbores de baixa produción por seren vellas ou estaren enfermas. En xaneiro procédese a unha primeira poda; este é un traballo que debe facerse con coidado e ten como obxectivo sanear a árbore. Máis tarde (febreiro ou marzo, cando pasen os fríos) faise a poda dos gromos, que busca potenciar a produción clareando a estrutura da árbore para que todas as pólas teñan luz e poidan medrar robustas<sup>177</sup>.

Destá operación obtéñense esgallos vigorosos que poden ser plantados para obter novas árbores. Esta é a recomendación que fai o señor da Casa de Outarelo, que os destina a cubrir os claros no oliveiral, aos cultivos nos lindeiros das leiras (como

<sup>174</sup> AGS, DGR, 1RE, 1137, 9, fol. 409v-410r.

<sup>175</sup> *La Voz de Galicia*, 1992-1-19.

<sup>176</sup> I. García Tato, *Vilanova, Outarelo*, doc. 5130, p. 830 e ss.

<sup>177</sup> *dicha corta la hicieron para que los dichos árboles no acabaran de perecer con las muchas ramas secas que ya tenían y de este modo pudiesen producir más en lo sucesivo* (Proceso xudicial sobre o aproveitamento dunha oliveira en Petín 1832, ARG, Real Audiencia, 3239).

os das ribeiras, que ao mesmo tempo protexen os agros das enchentes) ou ás terras difíciles onde non chega a viña.

En marzo ou abril, cando a árbore retoma a medra, renóvase a capa superficial da terra que a rodea mediante unha cavadura ou unha arada. Naquelas propiedades nas que a oliveira convive con outros froitos, este traballo faise a un tempo para os dous cultivos; no caso contrario, é neste momento cando se cava ou se ara segundo a capacidade da casa e as características do terreo. A cavadura é o máis común, xa que é cada vez máis frecuente que a oliveira se atope nas ribeiras e nos lindeiros ou en terras marxinais e en pendente nas que o arado non é practicable. En moitas comarcas dáse á árbore unha segunda cavadura ao final da primavera-principios do verán para que tamén aproveite mellor a auga que pode caer nestas tempadas de seca.

A colleita ten lugar en decembro ou xaneiro, sendo o referente o día da Purísima (8 de decembro), pero os ditos e refráns apuntan datas distintas que seguramente terán que ver coas condicións específicas de cada zona<sup>178</sup>. Nas árbores baixas, segundo di a tradición, a recollida era oliva a oliva, a man e con coidado; era chamado «muxido»<sup>179</sup>. Nas altas, un vareador sacode a árbore mentres que 6-8 mozos collen o froito que cae sobre lenzos —cando menos na casa dos señores— postos aos pés. O momento da recollida escóllese con coidado pois o froito debe estar maduro, seco e curtido do frío e a choiva, pero o día debe estar claro e frío para evitar que a humidade afecte a conservación dos froitos:

Para este labor es preciso que la azeituna esté mui madura, esto es bien negra y bien curtida de las heladas i que no llueva por ser más propio para la calidad y abundancia del azeite, cogerle en días claros y de hielo, que en días llubiosos; se echa la azeituna en un montón en uno de los lagares asta que esté sazónada para sacarle el azeite, que regularmente es en el mes de febrero<sup>180</sup>.

En moitos lugares practícase un labor de limpa e selección das olivas xa no mesmo campo. Nun claro do oliveiral, a xeito de eira, vanse retirando as follas e impurezas; noutras zonas úsanse desde principios do século xx trebellos semellantes ás aventadoras<sup>181</sup>. Na maior parte das comarcas o froito gárdase nun faiado ata febreiro, que será cando se elabore o aceite. A finalidade desta práctica é favorecer unha maduración e fermentación natural do froito que faga máis doada a súa transformación en aceite.

Estas operacións descritas para as grandes comarcas e para as casas abastadas serían, en liñas xerais, as mesmas que se practicarían noutras zonas e nas explotacións labregas; a diferenza fundamental estaría en que nestas a man de obra é a da propia familia, axudada por parentes ou veciños. Posiblemente as tarefas tamén serían algo máis complexas ao ter que beneficiar, na maior parte dos casos, oliveiras soltas plantadas nos lindeiros e nas ribeiras ou en terreos en pendente, e non os oliveirais compactos dos señores.

O coidado destas árbores esixe tamén estar vixiantes contra as circunstancias negativas, como os danos por frío ou a choiva e as pragas. O texto da casa de Outarelo describe con claridade, noutra pasaxe, os sinais de alerta:

Al tiempo de coger la azeituna, reconocerá los olibos que producen poca, motivado de estaren envejecidos y esta enfermedad se les conoce en que los que la padecen o no tienen sus ojas tendidas, lisas y bordes sino de un color macilento y enroscadas, o crían en su ramitas unas berrugas denegridas ymitantes a las glándulas<sup>182</sup>.

A través da prensa histórica temos noticia dos perigos detectados polos expertos<sup>183</sup> e dos auxilios que usaban nestes casos, como son a poda ou o caldo bordelés

<sup>178</sup> *Por santa Catalina, todo o seu aceite ten a oliva* (30 de novembro); *quen recolle a aceitona antes de xaneiro, deixa o aceite no oliveiro* (E. Rivas Quintas, *Mel e cera*, p. 98; E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia*, p. 98).

<sup>179</sup> A. Cid Babarro, *A oliveira e os muíños de aceite*, Deputación Provincial de Ourense, Ourense 2009, p. 22.

<sup>180</sup> v. nota arriba.

<sup>181</sup> A. Cid Babarro, *A oliveira*, pp. 22-23.

<sup>182</sup> I. García Tato, *Vilanova, Outarelo*, p. 834.

<sup>183</sup> Por exemplo, contra a mosca da oliva en 1924 (*La Provincia* 1924-3-18).

para o control dos fungos<sup>184</sup>. Como xa se dixo, coñecemos da existencia de varios andazos que podemos asimilar á fumaxina (*negrilla, mangla*) da oliveira, que tiveron, polo que parece, un impacto enorme nos plantíos, ata o punto de ser causa a de desaparición de boa parte das oliveiras occidentais:

En el valle de Valdeorras ... Si se estendieran entre las gentes de este país los conocimientos agronómicos, podría generalizarse el método de curar la negrura del olivo por medio de la poda, volvería á estenderse su plantío y crecería la riqueza de este partido (1820)<sup>185</sup>.

El olivo crece y produce aceite exquisito en la tierras del Sil, Miño y Avia y en los valles de Monterrey y Lemos ... Pero vino a impedir estos adelantos una enfermedad contagiosa que les pegó a casi todos, hay bastantes años, incurable hasta el presente. Supónese que los autores de esta plaga sean un número infinito de gusanos, imperceptibles a la vista, que pican sutilmente las hojas y ramos, haciendo extravasar la savia del árbol, convertida en un polvillo negro, que cubre todo el árbol e impide que, siguiendo los canales naturales, se convierta en sazonadas aceitunas. Viendo, pues, los dueños de los olivares que continuaba el mal por tanto tiempo, sin esperanza de remedio, arrancaron los más de ellos y los convirtieron en campos de dar otros frutos. Las fuertes heladas del año 30 algo mejoraron la suerte de los que quedaron pero, ya por el noviembre del 31, volvieron a ennegrecer, y según el aspecto que presentan, probablemente volverán a plagarse del mal como antes, si la casualidad no descubre un remedio eficaz para la curación<sup>186</sup>.

Y por último, seculares olivos ennegrecidos por la manglia o tiña, únicos testigos de un cultivo antes tan floreciente y hoy moribundo, se encuentran desparramados aquí y allí (1889)<sup>187</sup>.

A incidencia desta praga no futuro do cultivo e da súa supervivencia na nosa paisaxe é algo que hoxe non pode avaliarse con claridade, pois non hai estudos suficientes sobre os sistemas agrarios desas comarcas nin do desenvolvemento da propia doenza.

Dos procedementos empregados para a reprodución da oliveira, poucos datos atopamos ata finais do século xx, cando as prácticas tradicionais xa se abandonaran. Documentábase, como xa se dixo, a reprodución por esgallos a partir das varas novas que se retiran nas podas da primavera. Pola súa parte, os teóricos antigos recomendaban o enxerto —sobre todo en escudo— nos zambuxeiros pois entendían que era a única forma de garantir que a oliveira saíra adiante<sup>188</sup>:

En Castilla la Vieja, Galicia, Asturias, montañas de Santander, provincias Vascongadas y Navarra, deberán ingertarse los acebuches, convirtiéndolos en olivos bordes, y plantar el cornicabra, puesto que es entre todas las razas el que resiste más el frío y el que con el acebuche primitivo tiene más afinidad<sup>189</sup>.

A principios do século xx hai xa algunha noticia concreta sobre viveiros que venden pés desta árbore e tamén algún artigo xeral na prensa, o que induce a pensar que os propios produtores tiñan espazos específicos para facilitar o desenvolvemento de árbores novas, pero o que non é posible é saber a popularidade deste método<sup>190</sup>. Dada a comarcalización actual dalgunhas das variedades autóctonas<sup>191</sup>, hai que pensar —como é natural nun cultivo que medrou debido ao interese e necesidades dos produtores— que se empregaron aqueles métodos que resultaron máis apropiados e rendibles.

Todo apunta a que, en xeral, ese coidado sinxelo das árbores é algo antigo, pois xa no século xviii atopamos autores galegos que buscan non só aumentar a superficie, senón tamén mellorar o manexo desta árbore:

## Arboles frutales

Se venden de todas clases a precios económicos: Perales, Manzanos, Alvaricoqueros, Acerolos, Cerezos y Gindos, Ciruelas, Melocotoneros, Pavíos, Membrilleros, Moreras, Naranjos, Limoneros, Nogales, Olivos, Rosales, Plantas Forestales y Resinosas y Adorno, Semillas para Prados, Flores y Hortalizas. Antes de comprar visiten mis viveros y consulten precios. Correspondencia a Santiago Valpuesta. San Andrés, 47, bajo.

NOTA.—Remite el Catálogo gratis.

*La Voz de Galicia* 29 de novembro de 1928

<sup>184</sup> *El Progreso* 1935-1-25.

<sup>185</sup> *Miscelánea de comercio, artes y literatura* 46 (1820), p. 2.

<sup>186</sup> P. V. Puga, «Un plan de desarrollo», p. 159.

<sup>187</sup> *El Eco de Galicia* 1889-7-10.

<sup>188</sup> E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. Bautista Martínez González, *O Aceite en Galicia*, pp. 93-95; Gabriel Alonso de Herrera, *Agricultura general*, Imprenta Real 1818 (reimp.), v. 2, p. 159, Véxase tamén *Gaceta de Galicia* 1887-4-21; *El Regional* 1899-1-29.

<sup>189</sup> B. Cortés y Morales, *Cultivo de las plantas industriales y aprovechamiento de sus raíces, tallos, hojas, flores y semillas*, Estab. Tip. de M. Minuesa de los Ríos, Madrid 1884, pp. 294-295.

<sup>190</sup> *El Regional* 1908-9-11.

<sup>191</sup> «Bases científicas para la creación de una DOP o IGP «Aceites de Galicia».



Debe podarse para que sus ramos no estén muy distantes de la tierra que los alimenta. Se han de limpiar de todos los resecos y retoños superfluos... tampoco deben ponerse muy juntos, principalmente los olivos, como se ve en algunas partes, que estan a manera de bosques y suben mas altos que los álamos<sup>192</sup>.

A mediados do século XIX a oliveira irá gañando un pequeno protagonismo na prensa galega; será da man de expertos técnicos que divulgarán diversidade de cuestións vinculadas a este plantío desde as variedades axeitadas para Galicia (sempre a Cornicabra) ata consellos de poda, o que dá a entender que o cultivo adquire un novo valor social e que hai un grupo de produtores interesados na súa mellora e na inserción do sector na modernización agraria que vai agromando. Manterase este interese nas primeiras décadas do século XX cando atopamos desde consellos ata a publicidade de viveiros<sup>193</sup> e mesmo noticias explícitas sobre intentos de modernización do manexo<sup>194</sup>.

Xa no século XXI, a tendencia rexurdirá con forza, primeiro na busca dunha posta en valor da árbore e logo na dinamización e expansión do seu cultivo.

## As variedades

A documentación histórica é moi avara en noticias sobre as castes de oliveiras presentes no territorio. De feito, ata o século XIX non haberá noticias certas sobre elas; virán da man de expertos no tema e tenden a ser máis recomendacións do que debería haber que un rexistro do existente.

A maioría dos tratadistas que traballaron arredor da oliveira en España negan a aptitude da rexión galega para este cultivo baseándose no seu clima húmido e frío; son polo xeral autores alleos á realidade galega que descoñecen a existencia dos oliveirais do interior. No século XIX algúns xa comezarán a avaliar o potencial do territorio e a recomendar para Galicia o emprego da variedade Cornicabra, por considerala máis axeitada ao clima húmido e frío do país. Ademais do xa citado Cortés y Morales, son varios os tratadistas que adoptan ese consello:

Hidalgo Tablada<sup>195</sup>: No hemos puesto varios puntos, que situados en nuestras costas del Norte y Oeste, se han supuesto por los autores extranjeros, que se podía cultivar el olivo, pues no alcanza su clima a ello; tal son las costas de Galicia y Asturias, donde en las solanas puede cultivarse algunas variedades de olivo temprano, o que necesita menos grados de calor que el cornicabra, que es el mejor para el aceite.

Dario F. Crespo recomienda: la cornicabra o coruela que sin duda es el verdadero olea europea de Linneo, al que apenas dan cuidado alguno<sup>196</sup>.

Estes datos poden completarse cunha referencia dos primeiros anos do século XX, que fala da plantación de árbores da variedade Arbequina. Se son os primeiros ou non, non podemos confirmalo:

Se contestaron consultas sobre plantación de viñedos y olivo herbequino, de las que van a efectuarse algunas plantaciones en el año actual<sup>197</sup>.

En xeral, os autores antigos, como xa se dixo, recomendan o enxerto das variedades no zambuxeiro —que medraba de xeito natural en moitas zonas do Sil e do Miño— buscando unha mellor adaptación ás condicións concretas do plantío. A reprodución por esgallos resultantes das podas debía ser o procedemento máis co-

<sup>192</sup> D. R. Palomo y Torre, *Avisos politico-morales*, 135-136.

<sup>193</sup> C. Rojo Payo Vicente, *Arte de cultivar el olivo*, p. 18; *BOP Lugo* 1851-8-25; *Gaceta de Galicia* 1879-4-23; *El Regional* 1898-12-24; *La Correspondencia Gallega* 1901-21-6; *El Norte de Galicia* 1901-3-20; *El Progreso* 1920-9-16, etc.

<sup>194</sup> *La Voz de la Verdad*, 1912-1-12.

<sup>195</sup> J. Hidalgo Tablada, *Tratado del cultivo*, p. 127.

<sup>196</sup> *El regional* 1898-12-24.

<sup>197</sup> *La voz de la verdad*, 1912-1-12 (nota xornalística informando dos traballos da Xunta Agrícola Provincial).

mún e a que permitiría a existencia e diseminación das castes autóctonas que hoxe sabemos que existen e existiron<sup>198</sup>.

Estes estudosos tiñan esa percepción errada porque as condicións do cultivo da oliveira en Galicia difiren bastante das presentes noutras comarcas de Europa. En xeral, o clima do país é húmido e temperado aínda que hai comarcas con matices de clima mediterráneo (como os vales do Sil, da Limia ou do Támega) e seco-temperado (como o val do Miño e todo o sur de Pontevedra). Foi nelas onde o cultivo da oliveira foi máis común, pois tamén eran zonas máis acaídas. Outro tanto sucede cos solos, que son marcadamente ácidos.

As oliveiras presentes en Galicia están adaptadas a estas condicións, por exemplo, resisten mellor os tempos húmidos e son máis resistentes ás doenzas derivadas deles. Son árbores máis pequenas, de tronco máis delgado e froito pequeno, máis tolerantes á auga. As noticias históricas falan duns froitos de menor tamaño (*mui menudo*<sup>199</sup>).

Actualmente, os científicos están acometendo a investigación e a identificación das variedades de oliveira presentes en Galicia nos tempos históricos<sup>200</sup>. A Misión Biolóxica de Galicia (CSIC), co apoio da Fundación Juana de Vega, desenvolveu en 2012 un traballo de investigación que vai dirixido á individualización, descrición e mesmo ao estudo molecular de mostras tiradas de oliveiras antigas, de antigüidade secular probada<sup>201</sup>. Os primeiros resultados xa están a ser publicados e resultan cando menos sorprendentes: hai unha importante diversidade entre as 150 oliveiras estudadas<sup>202</sup> que presentan algunhas variedades que son autóctonas, como as chamadas Amoreira, Brétema, Carapucho, Carmeliña, Folgueira, Hedreira, Maruxiña, Santiagueira, Susiña e Xoana. Ás que habería que sumar a Brava galega e Mansa galega, que foron catalogadas como específicas e endémicas de Galicia. Preparados os patróns, as primeiras plantas estarán en breve á disposición dos produtores<sup>203</sup>.

Este descubrimento —que é só o punto inicial dunha investigación que ten aínda moito camiño por andar— revolucionou o sector oliveireiro galego pois confirma a súa antigüidade e especificidade. Agora pode afirmarse, con datos científicos na man, que a oliveira galega é de antigo e que son moitos os produtores que apostan por poñer en valor esa singularidade ofrecendo aceites 100% de variedades autóctonas.

Alén das variedades singulares, nos oliveirais centenarios están presentes outras como a Arbequina, a Picual, a Sevillana ou a portuguesa Cobrancoça. Curiosamente, o tipo que ao sur do Miño é coñecido como «Galego» non está presente en Galicia, aínda que non debe excluírse a súa presenza —baixo outro nome— dado que os estudos están aínda en marcha.

Estas olivas máis comúns están repartidas un pouco por todo o país; pola contra, nalgunha das autóctonas parece intuírse unha certa distribución xeográfica, como sería o caso de Brétema (máis presente no sur da Coruña e interior de Pontevedra) ou a Mansa galega (en Vigo e A Paradanta).

Os seus aceites son diferentes aos que habitualmente se comercializan en España. Caracterízanse pola súa cor verdosa e os seus intensos aromas a froita cun punto picante. Como pode apreciarse a partir dos xa comercializados, as olivas galegas son quen de ofrecer aceites de gran calidade, inmejorables características biosaudables e sabores únicos ao asentárense sobre olivas únicas, distintas ás doutras zonas produtoras.

As investigacións están aínda en marcha, así que cabe agardar o rexistro e recoñecemento de cando menos dalgunhas desas variedades autóctonas —unha vez singularizadas segundo as pautas científicas—, un mellor coñecemento das súas propiedades —sabemos xa que o seu rendemento graxo é algo superior nos aceites procedentes da Brava galega— e da súa composición (ácidos graxos, compostos fenólicos, etc.).



Distribución das oliveiras centenarias estudadas polo equipo da Misión Biolóxica (CSIC)

<sup>198</sup> I. García Tato, *Vilanova, Outarelo*, p. 833.

<sup>199</sup> AGS, DGR, 1RE, 1091, fol. 10v-11r (Comprobacións do Catastro de Ensenada da freguesía de Córrego).

<sup>200</sup> Xa en ton máis divulgativo sobre os pormenores do proxecto en *El CSIC identificará y caracterizará variedades de olivo autóctonas de Galicia* (2017) [dispoñible en: <https://www.agrodigital.com/2017/04/06/el-csic-identificara-y-caracterizara-variedades-de-olivo-autoctonas-de-galicia/>]; *El CSIC y la Fundación Juana de Vega han presentado los primeros resultados del proyecto de investigación «Caracterización y recuperación de variedades de olivo autóctonas de Galicia»* (2018) [dispoñible en <https://www.noticiasvigo.es/csic-la-fundacion-juana-vega-presentado-los-primeros-resultados-del-proyecto-investigacion-caracterizacion-recuperacion-variedades-olivo-autoctonas-galicia/>].

<sup>201</sup> Todos os condicionantes, traballos e coñecementos, resumidos en «Bases científicas para la creación de una DOP o IGP Aceites de Galicia».

<sup>202</sup> Un estudo resumo do traballo desenvolvido pode atoparse no traballo citado na nota anterior. O grupo de investigación ten publicados diversos traballos sobre o tema en revistas académicas nos que se presentan con detalle métodos e resultados da investigación.

<sup>203</sup> *La Voz de Galicia* 2019-6-12.



O seu potencial está aínda por descubrir, por canto será necesaria unha plena recuperación das variedades, unha maior produción do conxunto e un intenso traballo de estudo das súas propiedades, tanto no referido á árbore como no que corresponde ás condicións da colleita ou á transformación.

Neste sentido o futuro está totalmente aberto.

## A elaboración do aceite

Non se documenta o uso directo das olivas recollidas nos campos galegos, aínda que non debe desbotarse por tratarse a súa preparación dunha transformación sinxela que ben se podía facer en calquera cocíña labrega. Si sabemos que se importaban as elaboradas en Andalucía, así que é lóxico pensar que a gastronomía popular desenvolveu receitas que se asemellaban ao que consumían os ricos<sup>204</sup>.

O principal destino das colleitas era a elaboración de aceite, para o que se empregaban operacións máis complexas pois é necesario abrir o froito e facer saír o zume. Como se verá, o procedemento tradicional é común ao doutros lugares de Europa, coas adaptacións que responden ás circunstancias locais ou do produtor.

A tradición oral recolle un conxunto de operacións e tecnoloxías que son bastante semellantes en todas as comarcas oliveireiras galegas<sup>205</sup>. Despois de recoller e limpar as olivas de follas e pólas, déixanse a curtir, preferentemente nun piso de madeira, onde permanecen un tempo delourando ata que quedan enxoiatas (para que despois aclare o aceite); hai que remexelas de cando en vez para que curtan por

<sup>204</sup> Seica era costume tomalas de sobremesa (E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. Bautista Martínez González, *O Aceite en Galicia*, p. 21). Algunhas receitas foron recollidas por A. Cid Babarro, *A oliveira e os muíños de aceite*, pp. 43-44.

<sup>205</sup> Datos tomados de X. Lorenzo Vázquez, «Etnografía: cultura material», en *Historia de Galiza*, Nós, Buenos Aires 1962, V. II, pp. 245-254; B. Bas, «Os muíños de aceite en Galicia», p. 211; E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia*, pp. 27-37.

todos os lados igual. Aló por febreiro (o San Brais é unha data de referencia) lévase a cabo a moenda.

Con este proceso o que se busca é abrir o froito, e cando é posible faise no muíño de aceite. Os fidalgos e os colleiteiros acomodados teñen un en propiedade ou poden pagar por usar o que hai na zona, pero cando a casa é pobre ou a colleita resulta escasa as olivas púsanse no barcal despois de machucalas un pouco cun croio.

Unha vez aberto o froito, a masa resultante vaise metendo nun saco ou esporta. Era costume facilitar ese proceso de moenda botándolle unha primeira quenda de auga quente, e así saía mesturado con ela o primeiro aceite.

Nos muíños as operacións son diferentes, pero o obxectivo é o mesmo. Funcionaban coa forza de tres ou catro homes ou dunha besta (polo xeral burriños) que dan voltas ao eixe que move a pía. Coas cestas ou con pas vanse botando as olivas na moega e ao moverse o trebello vanse esmagando as olivas (estrullando). O resultado é a magalla ou pasta de olivas cuxo destino será o lagar.

Esa masa vaise metendo en esportas ou fardeis que se van colocando unhas sobre outras na pía da prensa (entre 6 e 10 pezas, segundo o peso que poida aplicarse), ármase a trabe e o sistema de contrapesos para obter o peso máximo sobre a magalla, e comeza a apertarse. Ao cabo dun tempo, levántase a trabe e bótase auga quente e volve rearmarse. Así dúas ou tres veces máis ata que non saia máis aceite.

O produto deste esforzo é un líquido mesturado de auga e aceite, que se separan polas súas diferentes densidades e van a distintos baldes por decantación. Nun día de temperatura axeitada o proceso leva unhas 4-5 horas.

Despois, o aceite filtrase e pásase o líquido resultante a unha cántara, de barro (eran famosas as de Portomourisco) ou madeira; logo virían as de folla de lata, sempre de forma troncocónica.

As mencionadas Comprobacións do Catastro de Ensenada reflicten as liñas xerais deste proceso, o que demostra a súa antigüidade:

Larouco<sup>206</sup>: de barearla y apañarla, quince rs... a 15  
de quebrar la aceituna quatro rs... 04 rs  
de sacar la aceite con aguas calientes a los pies, ocho rs... a 08  
de lienzo que se consume en esta desecha dos rs... 02

Bendilló (Quiroga)<sup>207</sup>: Por razón de su fábrica, dos jornales a razón de quatro reales; una bara de estopa para destilarlo a razón de dos reales; un ajudante, a razón de dos reales para hazer lumbre, conducir agua y hacerla ervir para su fábrica; un carro de leña, regulado en seis reales; por razon de basijas, correspondientes y a asistir a su temperamento, punto y extracción que se nezesita, dos reales y otras cosas que por ser prolijos no se ynsertan.

Segundo as instrucións dadas polo señor da Casa de Outarelo aos seus mordomos, a conversión das olivas en aceite era unha tarefa que nas casas acomodadas quedaba nas mans de xornaleiros con tarefas específicas, e resultaba certamente laboriosa e custosa pois había que dar xantar e durmida aos traballadores e traballadoras:

Para hazer el azeite se traen del monte de Pujeiros dos o mas carros de zepa de uz a proporción de la aceituna que haiga; se haze fuego en la cocina de la casa del horno, se llaman tres jornaleros, los dos de ellos para hazer el azeite y el otro para hazer el fuego, calentar el agua y darla a los fabricantes, a quienes se dan unas saquetillas, cada una de ellas de una bara de estopa gruesa para aquel exercicio, en el que trabajan asta la media noche, pero siempre necesita el maiordomo o persona de su satisfacción asistir a la continua con ellos porque no roben el azeite.

A estos jornaleros se la da almuerzo y merienda de pan y bino y alguna sardina si la hai; al mediodía su caldo y una cortada de carne, o un pan de sardinas si es en

<sup>206</sup> AGS, DGR, 1RE, 1137, fol. 409V-410r.

<sup>207</sup> AGS, DGR, 1RE, 1140, fol. 3r.



Quaresma, y a cada uno de los fabricantes dos reales de salario al día, y al que les da agua, a diez cuartos; y entre comida y comida se da a cada uno medio cuartillo de bino, por ser el trabajo pesadísimo y en todo el día solo conpone seis cuartillos de vino para cada hombre. También se sientan estos jornales y su gasto en la oja separada del librito de jornales y tambien las cuartas de azeite que se coge o fabrica y de ninguna manera se gastará leña de roble ni otra de árbol alguno en la fábrica de azeite<sup>208</sup>.

O proceso de prensado repítese varias veces, e dá como resultado líquidos de textura e propiedades diferentes que se destinarán a usos distintos. O da primeira man é o chamado fino ou virxe; nace de verter auga quente sobre as fardeladas coas olivas acabadas de moer. Cando se aplica o primeiro prensado, obtense o aceite ordinario ou de uso común na cociña; aínda se pode chegar a facer ata un par de prensadas que darán líquidos de menor calidade, válidos para o alumeado, engraxar<sup>209</sup>... O bagazo resultante, a «carabuña», pode usarse como fertilizante dos campos, para completar o alimento dos animais ou mesmo como combustible da lareira do propio lagar<sup>210</sup>.

Descoñecemos o resultado deste sistema máis tradicional no referido á calidade do aceite. Algunha testemuña dos anos finais do século XVIII comenta que era un aceite *que siempre es menos graso y de olor y gusto yngrato, aunque suficiente para el gasto de las gentes del campo*<sup>211</sup>. As noticias recollidas durante o século XX falan dos aceites de antano como especialmente olorosos, con corpo e de fortes tons verdosos, aínda que é ben posible que o que máis caracterizase a produción fose a súa heteroxeneidade (dentro das marxes das variedades empregadas e do saber dos elaboradores), xa que non era posible reproducir dun ano para outro, nin dunha prensada para a outra, as condicións ambientais, os tempos, etc.

<sup>208</sup> I. García Tato, *Vilanova, Outarelo*, 833-834.

<sup>209</sup> X. Lobato, O. Lista e M. Guscín, *Aceite e oliveiras de Galicia*, A Coruña? 2015, pp. 34-35. Xaquín Lorenzo afirma que no seu tempo chegaban a botarse ata 6 augas (X. Lorenzo Vázquez, «Etnografía», p. 245).

<sup>210</sup> X. Lobato, O. Lista e M. Guscín, *Aceite e oliveiras de Galicia*, p. 35.

<sup>211</sup> AHUS AM 254, fol. 116r.

Segundo os datos tomados polos estudosos, en 2015 en cada proceso de elaboración nos muíños e lagares tradicionais podían obterse uns 35-40 litros por prensada, a razón de 2,5 kg de olivas para obter un litro<sup>212</sup>.

O século xx trouxo procesos innovadores que melloraron o resultado final e facilitaron o proceso. Non só chegou a electricidade para mecanizar definitivamente a moenda ou prensado senón tamén tanques modernos de almacenaxe, que garanten a hixiene e as condicións estables. As fábricas que funcionaban en Galicia despois da Guerra Civil foron modernizándose, aínda que contra a década de 1960 foron desaparecendo ao tempo que o facían as oliveiras.

Quedou só a produción pequena, familiar e artesanal, que é a que mantivo os vellos saberes inherentes ao cultivo da árbore e á transformación das olivas. Desde esta base iniciárase a recuperación e a modernización do sector a partir das décadas de 1980-90.

## As tecnoloxías

As testemuñas materiais da transformación en Galicia das olivas en aceite, como xa se dixo, son ben antigas pois, máis alá de calquera dúbida, a arqueoloxía ofrece rexistros da época romana. Ata tempos recentes non hai máis referencias que os enxeños que coñecemos porque chegaron a nós ou porque dalgún xeito quedou pegada deles na toponimia, na documentación ou na memoria das xentes. Aínda que os datos son escasos, é posible facerse unha idea dos trebellos e espazos empregados, tanto no caso das operacións máis sinxelas —como sería a autoprodución a pequena escala— como no procesado de colleitas de máis volume —como sería o caso dos muíños<sup>213</sup>—.

O equipamento completo só debía estar nas grandes propiedades e debeu ser común nas comarcas vinícolas o recurso a lagares e prensas destinadas ás uvas<sup>214</sup>. Cabe pensar que os labregos con colleitas mínimas elaboraban o aceite na casa e o resto ían aos muíños e lagares propios ou dispoñibles logo do pagamento na contorna.

Unha noticia datada no século xv informa da transformación das olivas nas adegas monásticas —neste caso, de Santa María de Oseira—; os labregos non terían capacidade para transformar toda a súa produción e, posiblemente, os monxes tampouco se fiaban da calidade do produto que lles entregarían como pagamento da renda. Por iso, os grandes propietarios debían ter capacidade transformadora xa nese tempo:

Item afforam a Gonsalvo das Quartellas et Alvaro do Rigeyro et as suas molleres et a senllos fillos a parte do olivar que lavram en o olivar de Santa Cruz; a de dar medeo das bolotas et levalas pola sua custa. Et so non lavrarem o primeyro anno que perca<sup>215</sup>.

No caso de ceder en aforamento grandes propiedades, como sería o caso das granxas monásticas que se externalizan durante o século xv, o pagamento será xa feito en líquido pois contaban cos espazos e equipamentos para transformar a oliva:

Item afforam aos de Sam Lourenço, Martino et Gonsalvo Anes et Gomes et Rodrigo et Ferran d'Ameedello et suas molleres et sen os fillos todas as olyveyras de Sam Lourenço que eram en aquel tempo por vinte açumbres d'azeyte, pagos por Entroydo, bem limpo et ben cozido et por boa medida dereyta, et deste a de pagar Martino et suas vozes huna terça parte, et todos los outros duas terças<sup>216</sup>.

<sup>212</sup> Datos do lagar de Bendilló citados en X. Lobato, O. Lista e M. Guscín, *Aceite e oliveiras de Galicia*, p. 34; E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia*, p. 34.

<sup>213</sup> X. Lorenzo Vázquez, «Etnografía», pp. 245-254; B. Bas, «Os muíños de aceite en Galicia»; X. Lobato, O. Lista e M. Guscín, *Aceite e oliveiras de Galicia*; E. Fernández de la Cigoña Núñez e J. B. Martínez González, *O Aceite en Galicia*.

<sup>214</sup> De feito, Xaquín Lorenzo documenta esta práctica como habitual aínda no seu tempo.

<sup>215</sup> M. Romani Martínez e P. Rodríguez Suárez, *Libro tumbo*, p. 64.

<sup>216</sup> *Ibidem*, p. 56.

Comenta o Padre Sarmiento que un dos xeitos de dinamizar o plantío sería animar os grandes produtores a construír un «*trujar*» no que tamén se puidesen transformar as olivas dos pequenos produtores. Esta práctica que, polo que parece, se facía no caso do viño, evitaría aos labregos este custo ou o desembolso na construción e mantemento da tecnoloxía. Non sabemos se este costume chegou a existir no caso das oliveiras e tampouco se documentan muíños comunitarios, así que os escenarios da transformación son aínda bastante descoñecidos e mesmo pode pensarse que recorrer aos trebellos empregados para o viño é un costume antigo. En calquera caso, é posible que o difícil acceso ao proceso de transformación fose unha das trabas ao desenvolvemento pleno deste cultivo.

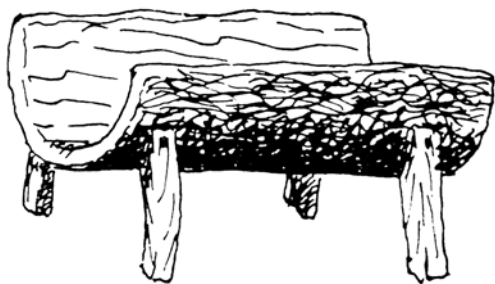
No proceso de elaboración e uso do aceite empréganse diversos aparellos, uns son específicos, outros de uso máis xeral, pero curiosamente os máis singulares son poucos; a maioría pode estar presente na casa labrega e usarse noutras tarefas do campo. Son o barcal —onde se dá unha primeira pisa ás olivas—, o muíño —empregado cando hai maior produción para abrir os froitos—, o lagar e a estrutura en faradeladas —para extraer o aceite— e as cántaras —nas que se decanta e almacena—.

### O barcal

Segundo Xaquín Lourenzo é o trebello máis antigo e primitivo; seguramente foi o máis usado nas casas labregas que buscaban aforrar o paso polo muíño ou que carecían de volume de colleita. En todo caso, documéntase historicamente nas grandes propiedades<sup>217</sup>.

Consta dunha pía, xeralmente consistente nun tronco aberto e baleirado no que se botan as olivas para seren pisadas. Este barcal vai apoiado sobre uns pequenos pés e nos seus extremos sitúanse os píos ou pequenos baldes para recoller o líquido.

Ás veces machucábanse as olivas con croios, outras pisábanse directamente. Nos barcais de pedra era costume que o traballador calzase unhas galochas —que no século xx mesmo podían levar as tapas reforzadas con metal— para facilitar a tarefa. Nos de madeira traballábase co pé nu, aínda que era habitual calzarse pois a auga que se vertía estaba ben quente.



Barcal (X. Lorenzo)

### O muíño

É a tecnoloxía máis específica vinculada á oliveira e á produción de aceite e é, xunto ao lagar, a máis complexa e custosa. Adoita ser unha construción independente, cando menos nos últimos séculos, que é de cando temos noticias, pero, en xeral, os datos históricos sobre eles son moi precarios.

Dos datos do Catastro de Ensenada e as súas Comprobacións dedúcese o seu uso, pois compútase entre os gastos inherentes á produción; non obstante, non se menciona a súa existencia nas relacións de enxeños, como sucede cos de fariña. As noticias do século xix non son moito máis precisas e mesmo informadores de referencia como Pascual Madoz omiten a súa presenza en parroquias como Bendilló (Quiroga) onde consta a súa existencia<sup>218</sup>. Pola contra, tanto os estudos centrados no tema como algunhas noticias tiradas da prensa rexional do século xx confirman a existencia de muíños específicos para moer a oliva.

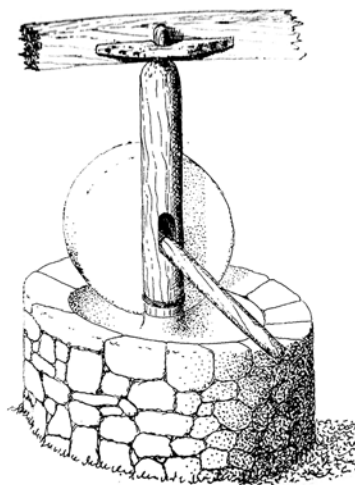
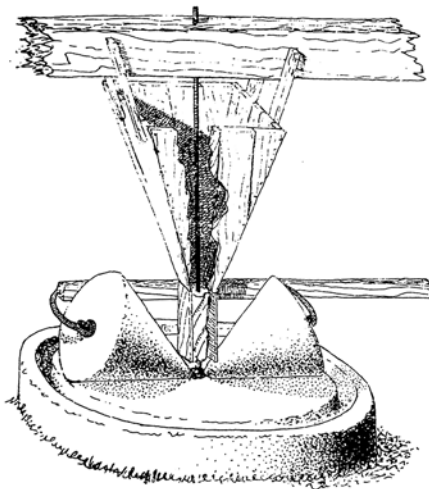
Xaquín Lorenzo foi o primeiro en abordar o estudo dos muíños<sup>219</sup>; fíxoo desde a perspectiva etnográfica, pero a investigación máis exhaustiva sobre o tema é a levada a cabo por Begoña Bas, que abordou o tema en 1982<sup>220</sup>. Recolle a noticia da existen-

<sup>217</sup> I. García Tato, *Vilanova, Outarelo*, p. 884, e AHPOu, Clero, Celanova, L326, fol. 6ov.

<sup>218</sup> P. Madoz, *Diccionario geográfico*, vol. IV, p. 201.

<sup>219</sup> X. Lorenzo Vázquez, «Etnografía», pp. 245-254.

<sup>220</sup> B. Bas, «Os muíños de aceite en Galicia», p. 204.



cia na zona do Sil —que é a que estuda— de 24 muíños, dos que só 4 estaban aínda operativos. Por outras vías, tamén podemos certificar a existencia durante o século xx doutros muíños de aceite en funcionamento na comarca de Verín (1945)<sup>221</sup> e en Bendilló (1983)<sup>222</sup>. A tradición oral sitúa na comarca do Sil uns 8-10 cunha antigüidade dun par de séculos<sup>223</sup>.

Con todo, as noticias confirmadas máis antigas remiten ao século XVIII:

En este año de 1793 mando hacer nuestro Illmo. don Domingo Fernández Angulo en su Granxa que tiene en la aldea de Randufe, un molino de aceyte para moler la aceituna que se coge en dicha granxa, cuio olivar tambien mandó poner dicho Illmo., que antes no le avia<sup>224</sup>.

Con más da en data por su relación jurada de gastos y de desembolsos, ... de la composición de vasijas, arcos, trasiega de la cosecha de azeituna, fábrica de azeite y más labores y beneficio... 128 reais (1717)<sup>225</sup>.

Estas noticias xunto coas referencias á elaboración de aceite nas comarcas ribeireñas do Sil e o Miño nos séculos XVIII e XIX son indicios máis que suficientes para pensar nunha xeografía máis rica neste tipo de instalacións que aínda está por revelarse, entre outras cousas porque non houbo tan sequera unha abordaxe da terminoloxía vinculada ao sector que puidese axudar na identificación das instalacións ou da súa convivencia e uso para outras actividades, nin da toponimia, nin das propias tecnoloxías...

O termo «almazara ou almuzara» está rexistrado na toponimia galega desde antigo pero ten unha presenza case anecdótica, só en dúas localidades, aínda que é posible que teña maior peso na microtoponimia<sup>226</sup>.

Outra vía para o seu recoñecemento é estudar a ambivalencia de enxeños empregados para outras tarefas. Xa se mencionou aquí, recollendo as testemuñas orais e a opinión dos investigadores, o uso dos lagares do viño, e é posible que se usasen tamén as moegas da fariña. Tamén existe a posibilidade de que os muíños empregados nos labores do coiro fosen usados para o aceite ou mesmo que o termo *atafona* —hoxe atribuído aos traballos do pan—pero antigamente vinculado á moenda, agoche a presenza e uso destes trebellos nos labores da oliva. En calquera caso, a tecnoloxía é a mesma.

Estas tafonas/*atafonas*, son bastantes comúns e están ben presentes e dispersas polo territorio da Galicia occidental e meridional. Refírense a un muíño non hidráulico, senón movido pola forza dun animal ou un home; este tipo de artefactos están presentes non só nas cidades vinculados a artesanados como o traballo dos coiros,

Muíños de aceite en Freixido, A Rúa e Larouco, Ourense (B. Bas)

<sup>221</sup> Véndese daquela unha *fábrica de aceites y bodega con veinticinco grandes tinajas. Vendo también finca rústica de 90 fanegas de terreno con 1300 olivos y 44.000 cepas, pudiendo reponerse otras 40.000 más. Ambas en plena producción.* (*El Progreso* 1945-9-7).

<sup>222</sup> A prensa rexional rexistra nese ano dúas instalacións familiares, que son xa as únicas; en 1992 só quedará unha (*La Voz de Galicia* 1983-8-17, 1992-1-19).

<sup>223</sup> *La Voz de Galicia* 1992-1-19.

<sup>224</sup> Refírese ao muíño do oliveiral da Pousa do Bispo en Tui (X. M. Álvarez Blázquez, «Memorias», p. 71).

<sup>225</sup> Contabilidade da granxa de Teáns (ADM, Amarante, 22, doc. 1, fol. 781r).

<sup>226</sup> Almuzara na parroquia de Xuencos, 1403 (ARG, Brandeso, Subsección L, Balda, P Caixa 1210); Almuzara en Boborás.





Demostración no muíño de Bendilló, Quiroga. Fotografía: R. Rivas

por exemplo, senón tamén nalgunhas vilas menores e en lugares rurais, pois os curtidors foron unha das principais industrias históricas de Galicia. A localización dalgún deles fai pensar que a denominación se refira tamén a muíños aceiteiros<sup>227</sup>, e unha referencia medieval (1482) induce a confirmar esa ambivalencia do termo:

Item vos aforamos mays ho ollivar que esta ha çima dos nosos lagares, asy como esta çarrado sobre sy, et segundo que o vos agora trajedes a jur et a maa, asy vos lo aforamos et damos lugar para que façaas huna atafona de moer ageyte en o dito ollivar, et con condiçon que nos deades en quada hun anno vos et vossas vozes como sobreditas som ho sesto et o dizimo de quantas belotas Deus der en o dito ollivar, et mays que quada et quando que o noso mordomo quiser moer ho seu quinon do azeyte, que o moya en a dita atafona sem vosso enbargo et de vossa vozes<sup>228</sup>.

<sup>227</sup> Sería o caso, por exemplo, do situado nas inmediacións da vivenda fidalga que tiña D. Caetano de Limia en San Martiño de Coia (hoxe casco urbano de Vigo) en 1817, nunha zona rodeada e ategada de viñado e oliveiras segundo os datos históricos (ARCHV, Planos y dibujos, desglosados, 637). Sen que posiblemente chegase a dar froito, había en Santiago varias tafonas vinculadas aos procesos dos coiros, unha delas xunto á oliveira da igrexa de Santa María do Camiño, chamada tafona da Oliveira, e datamos a súa existencia con este nome xa nos séculos medievais.

<sup>228</sup> P. S. Otero-Piñeyro Maseda, *La documentación del monasterio de Oseira*, doc. 3096.

<sup>229</sup> B. Bas, «Os muíños de aceite en Galicia», p. 211.

Nos muíños e tafonas a protagonista é unha moa vertical de bo tamaño, construída en pedra, que está suxeita a un eixe e que se move coa forza dunha besta ou de varios homes. Na base está a cama ou pía, tamén de pedra, que ten un rebordo para evitar que escape a carabuña. Tras voltas e máis voltas acábase por triturar o froito; a masa resultante vaise colocando nas esportas para levala ao lagar. É un aparello máis moderno e eficiente que o barcal, polo que resultaba moi apropiado para grandes volumes de colleita xa que poden elaborar ata 100 kg de olivas nunha hora<sup>229</sup>.

Durante o século XIX ou a principios do XX algúns deses vellos muíños foron substituídos pola tecnoloxía dos peóns. Neste modelo —que se desenvolveu en Andalucía no século XVIII— a moa vertical é substituída por dous conos en forma de peón (de aquí o seu nome). É moito máis eficiente, pero tamén máis custoso, así que a súa presenza no país é escasa, localizándose na comarca do Bolo (zona de maior produción de Galicia). A súa efectividade é tal que onde están os muíños de peón, deixan de usarse os outros.

Os muíños son de propiedade particular e individual, raramente dos herdeiros ou da comunidade da aldea. Aquelas persoas que recorren aos seus servizos pagan en metálico por eles, non existindo o pagamento proporcional presente no caso dos de gran (maquía).







Centenario muíño e lagar da familia Nogueira, en Bendilló

O clima, a terra e as variedades fan posible a existencia dun aceite galego que ten unha marcada personalidade pero son os saberes das comunidades as que lle deron forma e as que dotaron de proxección e individualidade o zume das olivas.

Nas aldeas, da man de homes e mulleres anónimos, desenvóléronse costumes e procedementos que deron lugar aos coñecidos oliveirais do Sil ou do Bibei, ao aceite que alumeaba os templos parroquiais ou que daba sabor ao polbo de mil e unha feiras.

Foi o pobo quen fixo posible este pequeno milagre e quen transmitiu por xeracións os coñecementos que permitían saber o punto exacto de sazón da oliva, axustar os fardeis ou o manexo da viga de xeito apropiado.



Cada inverno as colleitas traían os días de traballo e xeiras nos oliveirais e o enorme esforzo dos homes turrando para mover a roda pero tamén as historias e contos que acompañan os días singulares, as complicidades entre veciños e as risas que enchen o aire de afecto, bo humor e esperanza.

Ese é o sabor que teñen os aceites de Galicia, o da tradición construída polo pobo, que sabe a saberes e querenzas que nacen nos días antigos da nosa historia.

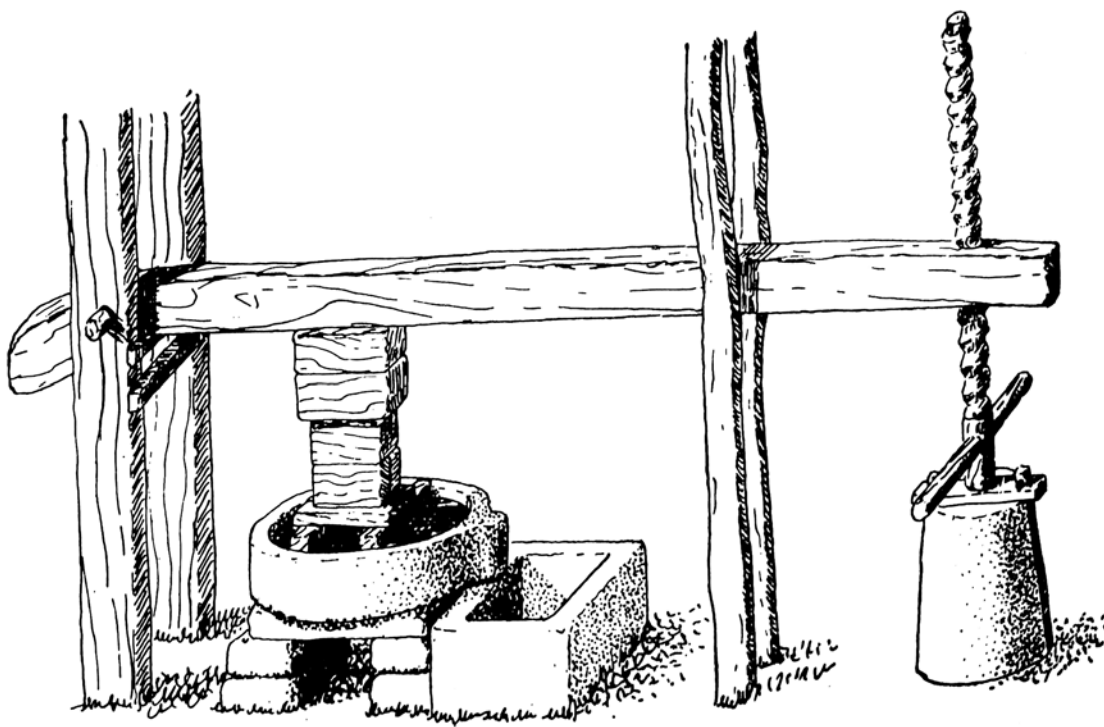
## O lagar e a fardelada

A verdadeira obtención do zume da oliva tiña lugar no lagar, que era onde se esmagaban os froitos. Polas descrições obtidas, a tradición oral e os exemplos que aínda existen, este trebello entronca directamente coa tradición romana destes instrumentos: un espazo para depositar o froito, un sistema de contrapesos (de ata 3.000 kg) e un conxunto trabe-parafuso para aplicar a forza.

O bagazo ou masa das olivas xa abertas e esmagadas vaise metendo en fardeis de estopa que se estiban uns enriba doutros na cama ou pía do lagar. A capacidade da prensa é a que dá a suma de pezas, que poden ir desde 6 ata 10. Logo pásase a armar o lagar, os pesos e a trabe, e a accionar o parafuso que irá esmagando os fardeis que conteñen as olivas.

Asemade, na propia adega, vaise quentando a auga que será necesaria para facilitar a saída do aceite. Cando comeza o traballo co parafuso, tamén se empeza a botar a auga, e vai saíndo o líquido mesturado. O bordo que ten a prensa na parte baixa impide o movemento das esportas e tamén que reborden os líquidos, que son conducidos ás cántaras para írense decantando.

O proceso repítese varias veces, botando a auga e armando e desarmando o sistema de pesos ata obter todo o líquido posible. Esa borra vaise botando nas cántaras.



Lagar de aceite en Larouco, Ourense

A prensa, ou un trebello similar, é imprescindible para rematar o proceso de produción do aceite, así que aínda que son poucas as documentadas, non cabe dúbida sobre a súa existencia. Habería grandes lagares —que podían usarse tamén para viño ou mesmo para a cera— e outros máis modestos.

Os datos históricos son bastante imprecisos e indirectos e permiten pouco máis que constatar o seu uso:

Item aforan a Eynes Rodrigues et a seus fillos et netos a vina do Val de Oso... et mais o oliuar que ten: dá em sua vida sesto das belotas et as voces sesto et dizimo... et mais o çeleyro da jgleia et o asentamento do lagar (1473)<sup>230</sup>.

Teáns: mas da en data y admite en por los contadores ochenta y quatro reales del coste y porte de seis capaços que compró el año de diez y siete para la fabrica del aceite, que reconosçen allarse estantes y nuevos en la bodega de Teanes y ser los que auia mui viejos. Item siete reales de compostura de la tina para aceite que se coxe en dicho lugar (1717)<sup>231</sup>.

A la treze dezimos que una tega de tierra de primera calidad que en la anterior operación se le consideró una quarta de azeite de producto anual, de él se le bajan por cinco hombres que se nezesitan para barear y coger el fruto... otros quatro de un carro de leña que se gasta para foguear las aguas, de estopa para el fardo y una muger para carrear agua dos reales (1761)<sup>232</sup>.

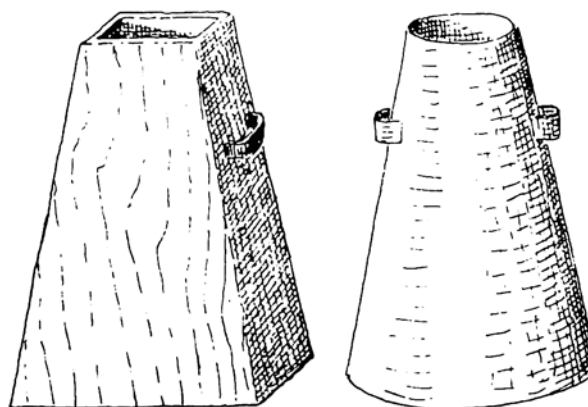
Por último existía una prensa de rincón o antigua de madera para aceite (1866)<sup>233</sup>.



Pío para recoller o aceite

### As cántaras

A borra repousa nas cántaras uns 15-20 días coa fin de que as impurezas se decanten e de que suceda outro tanto coa auga e o aceite. É un proceso natural, para o que a sabedoría popular deseñou uns contedores específicos: as cántaras.



Cántaras de madeira e de folla de lata

<sup>230</sup> Maia, *Historia do galego-portugués*, p. 176.

<sup>231</sup> ADM, Amarante 22, doc. 1, fol. 761v-762r.

<sup>232</sup> AGS, DGR, 1RE, 1091, fol. 10v-11r (Catastro de Ensenada, *Comprobaciones*, Santa María de Córghomo).

<sup>233</sup> *Crónica general de España ó sea Historia ilustrada y descriptiva de sus provincias, sus poblaciones más importantes de la península y de ultramar ...*, Ronchi y Compañía, Madrid 1866, vol. II, p. 75.

Nelas tiña lugar a chamada «purificación» do aceite. Estes recipientes cerámicos eran de distintas capacidades e cunha pequena billa abaixo (billote ou canudeira), que permite facer o sangrado e por onde sairán a auga e borra que quede, conservando enriba o aceite, que se sacaba por arriba cun cazo.

Aínda que se fabricaban en varias zonas, as cántaras máis famosas de Galicia eran as de Portomourisco.

Durante o século xx boa parte destas instalacións foron desaparecendo. Este proceso tivo lugar ao tempo que o cultivo se foi abandonando e a tecnoloxía se modernizou. Os vellos modos de produción labregos quedaron reclusos na produción familiar e de autoconsumo ou en instalacións que se mantiveron polo empeño dos seus propietarios. Outras, como as de Verín ou Tamaguelos, que aínda que funcionaban a mediados desa centuria, deran xa o paso a unha incipiente modernización, acabaron abandonando a actividade.

Non obstante, como aínda ben reflicten os estudos antropolóxicos actuais, sobreviven moitas prácticas tradicionais, ademais do conxunto de saberes sobre o manexo das árbores e dos froitos.

Hoxe o único muíño e lagar tradicional en funcionamento está na localidade de Bendilló (Quiroga) e é un dos protagonistas indiscutibles da recuperación da tradición na zona e da súa proxección exterior, ao ser un dos lugares onde se celebra a Mostra do Aceite.

## As oliveiras galegas e o seu aceite na actualidade

Os datos dos que dispoñemos apuntan, como xa quedou dito, a que no período entre 1850-1940 mentres decaía a superficie cultivada e a produción, había indicios dunha certa profesionalización daqueles axentes que permanecían no sector: venda de pés de oliveiras nos circuitos profesionais, introdución de tecnoloxía máis moderna, plantíos con variedades foráneas que se consideraban máis produtivas e mesmo unha incipiente comercialización.

Eran fitos singulares que destacan nunha paisaxe na que o retroceso dos plantíos é evidente. En efecto, a oliveira intensifica o seu camiño cara á práctica desaparición no último século. Todo apunta a que non houbo unha causa única, senón un conxunto de factores estruturais e conxunturais que puxaron con máis forza durante o século xx. Entre eles, podemos destacar:

- Historicamente foi unha produción relevante nalgunhas comarcas, pero nunca chegou a ser un cultivo básico para o sustento, xa que se seguiu preferindo o cereal e, subsidiariamente, o viño.
- Non foi quen de desenvolver circuitos de comercialización máis alá de ámbitos concretos a causa das malas comunicacións, da dispersión dos plantíos e mesmo da incerteza das colleitas.
- Os produtores de olivas eran maioritariamente pequenos labregos con pequenos plantíos cuxo peso foi diminuindo a medida que medraba a necesidade de terra para o cereal ou o viñado. Pouco a pouco, ata as terras marxinais foron orientadas cara ao pan e ao produto máis rendible (viño), que foi a solución que atoparon as familias labregas para sobrevivir. A oliveira seguía conservándose, pero cada vez máis destinada ao comercio dos arredores e ao autoconsumo, con árbores cada vez máis dispersas e menos leiras, con 4 ou 5 pés.
- As fitopragas, como a documentada fumaxina (*negrilla*), destruíron moitos plantíos que, sumados os andazos que afectaron o viñado (o cultivo asociado nas grandes superficies), provocaron en comarcas como Valdeorras que se decepasen unhas e outras terras se dedicasen ao cereal.



- A oliveira, como en xeral a agricultura de autoconsumo galega, tivo no referido á súa comercialización unha política fiscal pouco axeitada que gravaba igualmente os grandes plantíos que as árbores que estaban nos lindeiros dos campos. Isto sucedía en toda actividade agrogandeira galega, que é de produción atomizada e diversificada. Non houbo estímulo para mellorar o sector, pero tampouco unha política fiscal que animase os produtores, e isto é especialmente relevante porque a oliveira é unha árbore que tarda en dar froito e implica un investimento en traballo que non sempre poden permitirse as familias labregas e as súas microexplotacións<sup>234</sup>.

Xogando con estas tendencias, a historia do sector oliveireiro na Galicia do século xx é a dun querer e non poder, un abandono e unha reclusión na esencia (comarcas máis acaídas e produción familiar), e finalmente a do rescate dunha tradición.

## A desaparición das oliveiras

Despois da crise do século xvii, os séculos xix e xx preséntanse como outro momento crítico no desenvolvemento histórico da oliveira en Galicia. Foi un declive tan pronunciado que o plantío e as prácticas de cultivo case desapareceron. En efecto, os textos de finais do século xix e principios do xx aínda reflicten a presenza da oliveira en comarcas de tradición histórica, como o val do Sil, o do Támega, as terras do Bolo ou O Baixo Miño; un século despois estaba reducida a lugares puntuais. Pouco a pouco foran desaparecendo como plantío significativo porque unhas veces eran arrancadas para dar lugar a outros cultivos debido á que os terreos entraran nas dinámicas de urbanización (por exemplo, as que había nos arredores de Ourense ou Vigo), ou simplemente porque se abandonou o seu coidado por desaparición ou reorientación das explotacións; de feito moitas xa convivían con outros cultivos ou estaban nas zonas máis arredadas.

En 1922 os datos das provincias de Ourense e Lugo apuntan a unha produción moi reducida e centrada nas comarcas clásicas como Quiroga, Viana, Valdeorras e os arredores de Ourense<sup>235</sup>:

Ourense	104 hectáreas	188,44 qm de aceite
Lugo	110 hectáreas	71,50 qm de aceite

Valeriano Villanueva, experto que redacta os textos agrícolas para a *Geografía de Galicia* que dirixía Carreras Candi, describe unha situación complicada para o ano 1936<sup>236</sup>:

El cultivo del olivo y la fabricación del aceite, que tanta extensión habían llegado a adquirir en las riberas del Miño y su afluente el Sil en los siglos anteriores, casi desaparecieron en el siglo xix por la falta de caminos, por haberse cegado el Miño para la navegación y por las trabas del fisco. Tan sólo en las comarcas de Valdeorras y su inmediata la de Quiroga, siguió todavía muchos años aquella explotación hasta que una enfermedad parasitaria fue destruyendo la mayor parte de los olivos. El olivo.- tiene muy poca importancia. Se encuentra en las cuencas del Miño, Sil y Támega, aunque tiende a desaparecer... Hoy en día la superficie dedicada a olivos será de unas 164 hectáreas pero se cultiva más bien por el recuerdo y el gusto de conservarlo que por la utilidad, pues el aceite solamente se consume por los propietarios y rarísima vez se vende. El producto será de unos 188 quintales métricos en aceite y 397 en turbios, orujos y leña, con un valor total de 37.406 pesetas (Falandando da provincia de Ourense).

<sup>234</sup> É moi interesante neste sentido a lectura do informe presentado á Xunta Provincial de Agricultura de Pontevedra por Antonio Valenzuela y Ozores (ed.), *Memoria agronómica*.

<sup>235</sup> Junta Consultiva Agronómica, *Avance estadístico de la producción agrícola en España*, pp. 250 e 256.

<sup>236</sup> F. Carreras Candi, *Geografía General del Reino de Galicia*, Ediciones Gallegas, Coruña 1980, vol. I, p. 115; v. VIII, p. 96; X, pp. 153-154.

En la mencionada exposición de 1896 exhibiéronse algunas muestras de excelente aceite producido por los olivos de Quiroga. No es allí este cultivo de la mayor importancia, pero esto no obstante, arraiga bien, aunque desde luego no persiguen sus fomentadores afán de competencia ni verdadero propósito de lucro. (Falando da provincia de Lugo).

Así pois, malia os intentos modernizadores dalgúns produtores, a tendencia xeral é a redución da superficie cultivada ou o abandono do manexo dos plantíos e, como consecuencia, das instalacións transformadoras.

Será neste ambiente no que se desenvolvan os grandes cambios que seguiron á Guerra Civil en España, como foron as dificultades da posguerra, a emigración ás cidades, o abandono das aldeas, a modernización agraria ou a progresiva creación dun mercado interior e dunha incipiente sociedade de consumo. A estes grandes procesos sucedéronlles outros de menor impacto xeral, pero con moito peso no local, que acabaron coas oliveiras, volveron difícil o seu cultivo ou, simplemente, melloraron e abarataron a oferta dispoñible procedente doutras rexións. Sen dúbida, as concentracións parcelarias, a creación de praderías, as repoboacións forestais guiadas polo Estado ou a especialización vinícola fixeron desaparecer moitas oliveiras; a ampliación de estradas e camiños —polos que agora debían pasar tractores— decepou moitas daquelas árbores lindeiras; a emerxencia da distribución moderna nos anos 60 (tendas, supermercados, transporte...) levaron ás casas galegas os produtos foráneos, como o aceite de oliva andaluz, que agora é máis refinado e a mellor prezo<sup>237</sup>.

Nas décadas de 1940 a 1970/80 hai algunha nova sobre as fábricas de aceite galegas, que é como agora se chaman as instalacións de produción local. Documentamos a súa presenza tanto pola prensa como polo protagonismo que as entidades provinciais lles queren dar, pois a oliveira encarna tanto o compromiso do Réxime Franquista coa tradición como a capacidade da provincia de ofrecer cultivos modernos e valorados<sup>238</sup>. Son illas en vías de desaparición.

Esta denominación de fábricas de aceite, non obstante, resulta un tanto enganosa, pois cada vez estas instalacións se encargan menos da transformación do produto local e máis de reelaboraren, envasaren e distribuíren aceites de orixe foránea. Con esta orientación, o potencial de negocio era importante, tanto para quen estaba interesado polo abastecemento dos consumidores domésticos (aceites de cociña e xabóns) como para os que preferisen o sector da conserva galega do peixe; deste xeito, neste tempo asistimos ao desenvolvemento de diversas empresas novas, pero de costas á produción local. O seu obxectivo era importar a Galicia o aceite desde as zonas produtoras do sur e distribuílo no mercado galego; a máis importante destas empresas aínda existe hoxe en día e sería unha das pioneiras na recuperación da oleicultura galega: Aceites Abril.

O longo deserto que trouxeron consigo os profundos cambios no agro galego da segunda metade do século xx deixaron as oliveiras e o seu aceite no ámbito do



*El Pueblo Gallego*, 30 de novembro de 1941

<sup>237</sup> Outro fenómeno que non foi estudado, e cuxo impacto tampouco é doado adiviñar, é o das condicións climáticas, concretamente o das sucesivas ondas de frío polar que chegaron a España en febreiro de 1956 ou en decembro de 1963, e que afectaron tamén a Galicia. Chegaron a acadarse temperaturas de -20°C durante varios días, o que provocou que nalgúns zonas de España fose necesario arrincar oliveiras e viñedos; aquí, onde xa estaba en regresión, o seu impacto puido ser crítico.

<sup>238</sup> *El Pueblo Gallego* 1941-11-30; *El Progreso* 1945-9-7; *El Pueblo Gallego* 1955-9-14; *La Noche* 1957-1-16; *La Noche* 1967-6-24.

doméstico e recluso nos seus usos máis tradicionais. Fabricábase na casa e sobre todo para o consumo da casa, e aínda que cada vez se usaba menos para a cociña —empurrado polos de fabricación autóctona, que eran máis refinados e económicos—, permaneceu con forza nos usos vinculados á tradición, como son elaboración de remedios (ungüentos e aceites esenciais) ou conservas caseiras. Así, transformado, era posible atopalo en 2003 nas feiras da zona do Sil. A súa escaseza marcaba o prezo, que era de 28 €/litro<sup>239</sup>.

## O rescate da tradición

A prensa galega dos anos 70 e 80 recolle con frecuencia noticias sobre a produción oliveireira galega, sobre as oliveiras, sobre a colleita..., son artigos nos que se mestura a nota xornalística co traballo etnográfico, e neles atópanse crónicas sobre días de colleita ou feira xunto con entrevistas a produtores ou recontos da tradición. Aquí e acolá documéntase a desaparición dos muíños e das oliveiras con produción na maior parte das comarcas, ao mesmo tempo que se verifica o agromar da vella cultura da oliveira nas terras de Quiroga, que é onde o compromiso comunitario foi maior. Todo isto ten un aire nostálxico que reflicte, por unha parte, a tristura social polo abandono do que se consideraba un cultivo esencial na identidade dalgúns zonas e, por outra, a necesidade de reivindicar e chamar pola súa recuperación. Estas foron as coordenadas nas que se moveu o sector —xa totalmente familiar e case só de autoconsumo— durante as décadas nas que se abandonaron os oliveirais ou se reorientaron os cultivos<sup>240</sup>.

Será na década de 1990 cando se comece a dar unha visibilidade máis potente do sector, pero aínda dentro das estreitas marxes conceptuais dunha tradición que debe preservarse. Así, atopamos artigos na prensa que describen os plantíos, as colleitas e que ofrecen uns determinados datos: na comarca do Sil lucense hai en 1992 unhas



<sup>239</sup> X. Lobato, O. Lista e M. Guscín, *Aceite e oliveiras de Galicia*, p. 35.

<sup>240</sup> *La Noche* 1957-1-16; *La Noche* 1962-4-28; *La Voz de Galicia* 1983-8-17.

20-30 hectáreas cultivadas, que dan uns 1500-1700 kg de olivas por hectárea, destinadas principalmente ao autoconsumo<sup>241</sup>. Sobre esta base irá xurdindo o cambio, o rescate das oliveiras e a reconstrución do sector.

O século XXI emerxe como o da definitiva recuperación dos oliveirais galegos. Ao principio serán accións puntuais orientadas á posta en valor do plantío, á divulgación da súa vella importancia, á difusión da súa singularidade ou mesmo á proclamación da súa capacidade de xerar riqueza en comarcas nas que o abandono do campo e o despoboamento son retos de futuro.

A comarca de Quiroga exerceu un liderado indiscutible nesta recuperación, sobre todo o municipio quirogués. O concello, a veciñanza e todo tipo de entidades asumiron como obriga e desafío colectivo recuperar a benquerida tradición do aceite, e desenvolven desde finais do século XX todo tipo de iniciativas neste campo<sup>242</sup>.

O instrumento de expresión da súa vontade, da dinamización da comunidade e da proxección da tradición é desde o ano 2000 a Mostra do Aceite, que hoxe é un evento consolidado e recoñecido en toda Galicia e nas áreas limítrofes, e ten como centro físico e social o muíño de aceite de Bendilló, o último que quedaba funcionando. Foi declarada Festa de Interese Turístico Galego, ten lugar no mes de maio e congrega cada ano milleiros de persoas.

Nesa xornada, arredor do muíño de Bendilló, están os aceiteiros que amosan a súa produción, e desenvólvense actividades de sensibilización e divulgación sobre o aceite e a súa tradición. Serve como referente visible das iniciativas máis ligadas á produción, como o rexistro municipal de produtores e o de oliveirais, o pulo á formación dos produtores, etc. A mostra foi e segue sendo o escaparate do esforzo e do renacer da oleicultura en Galicia<sup>243</sup>.

Máis alá deste núcleo inicial, no século XXI agromaron outras iniciativas. En todos os casos foi necesario un grande esforzo para recuperar e rescatar do esquecemento a cultura da oliveira, reaprender o manexo das árbores, a transformación, a adaptación aos novos requirimentos e a demanda dos novos públicos, mesmo identificar as variedades que se van empregar (tanto das foráneas adaptadas de antigo como a Arbequina, como das tradicionais), os lugares máis acaídos ou os condicionantes da produción (resposta ás pragas, por exemplo).

Contra 2010 varios plantíos e produtores «á moderna» están en marcha e todo o esforzo de recuperación comeza a dar os primeiros froitos<sup>244</sup>. Nese ano contabilízanse máis de 300.000 pés de oliveira orientados á produción de aceite en Galicia; pouco despois saían ao mercado os primeiros aceites galegos producidos segundo as técnicas e requirimentos modernos<sup>245</sup>. Aceites Abril e Olei foron as marcas pioneiras neste novo rumbo, abrindo unha ruta que hoxe seguen outros produtores. Ao seu carón había xa algúns elaboradores individuais como Manuel Mondelo, propietario de Aceiroga<sup>246</sup>.

O aceite Olei foi o primeiro en chegar aos mercados a partir das novas bases: preferencia polas variedades autóctonas, calidade, innovación na elaboración e presentación<sup>247</sup>. Aceites Abril baseou a súa estratexia na distribución, aproveitando que xa estaba presente nos mercados galegos e os seus lineais. Hoxe é a marca de referencia para os consumidores galegos no que aos aceites alimentarios se refire —aínda que só unha parte pequena é de orixe galega—; pero tamén desenvolveu unha liña dirixida a mercados selectos de produción 100% galega<sup>248</sup>. Aceiroga apostou polo estrito respecto pola tradición e os saberes herdados.

En 2013 sumárase a eles a colleita de Eidos de Iria, que comezou un camiño que seguirían outras marcas e produtores, cada vez máis espallados por Galicia (Novoa Natura, Figueiredo, Olivar da Man da Moura, Ouro da Chousa, Cento x Cento, Ouro de Quiroga, Olivos dos Altos...).

<sup>241</sup> *La Voz de Galicia* 1992-1-19; *La Voz de Galicia* 1999-6-7.

<sup>242</sup> Xa neste século desde Quiroga deuse forma a unha nova iniciativa que é moi activa na promoción e divulgación das oliveiras galegas e bercianas, a Asociación de Amigos de los Aceites de Quiroga y Gallaecia (AMIAQUIGAL) (*La Voz de Galicia* 2019-6-5).

<sup>243</sup> Reseñas do evento na web do Concello de Quiroga [<https://concellodequiroga.com/es/evento/muestra-del-aceite-de-quiroga-en-el-molino-de-bendillo/>] e xa con outro perfil no portal *Olive Oil Times* [<https://www.oliveoiltimes.com/es/production/quiroga-olive-oil-festival-bendillo/24956>].

<sup>244</sup> X. Lobato, O. Lista e M. Guscín, *Aceite e oliveiras de Galicia*, p. 9.

<sup>245</sup> Algúns xornais de ámbito estatal fixéronse eco deste renacemento e publicaron crónicas que dan unha boa idea do proceso seguido (*El Mundo* 2011-3-20; *El País* 2015-3-20). O xa citado libro de Xurxo Lobato -candidato galego ao *Gourmand World Cookbook Awards* é outra boa ferramenta para achegarse a este proceso.

<sup>246</sup> Un resumo dos protagonistas e coordenadas deste tempo en «Aceite de oliva gallego, un produto milenario» no portal *Benbó* (2012-12-11) [dispoñible en <http://www.benbo.eu/benblog/aceite/>].

<sup>247</sup> Véxase a entrevista á bióloga fundadora María Estévez en *La Voz de Galicia* 2013-9-5.

<sup>248</sup> Sobre este proxecto empresarial véxase o artigo dedicado a José Manuel Pérez Canal en *La Región* 2018-11-19.

<sup>249</sup> Un bo resumo do manexo actual en *La Voz de Galicia* 2018-11-8. Outros datos en *La Voz de Galicia* 2017-10-29 e 2019-6-12. Explicado polo propio Manuel Mondelo, «Manuel Mondelo: El primer productor de aceite de oliva 100% gallego» no portal *Campo Galego* 2018-5-17 [dispoñible en <http://www.campo-galego.com/es/huerta/manuel-mondelo-el-primer-productor-de-aceite-de-oliva-100-gallego/>]; en liñas xerais é o mesmo utilizado noutras fábricas, por exemplo, véxase a descrición do de Olei ofrecido polo portal *Vinetur* (<https://www.vinetur.com/201009091115/olei-el-primer-aceite-de-oliva-virgen-extra-gallego-con-marca-propia.html>).

<sup>250</sup> De feito, algunhas comunidades propietarias de montes en man común están repoboando con oliveiras coa fin de ter un mellor manexo das masas forestais e reducir os riscos de incendios (*Faro de Vigo* 2016-1-31).

<sup>251</sup> *La Voz de Galicia* 2017-9-10. É o caso, por exemplo, de Adegas Mondelo e o seu Aceiroga ou Altos de Toroña e a súa marca *Olivos de Altos* que recuperan o vello binomio viño-aceite, moi presente historicamente nos vales do Sil e o Miño.

<sup>252</sup> Nesta zona púxose en marcha en 2012 o proxecto Cernes financiado pola UE que buscaba unha fórmula de recuperación económica e demográfica das zonas máis rurais do concello a partir da repoboación dos montes con especies comerciais manexadas con criterio moderno; entre elas estaba a oliveira.

<sup>253</sup> As hectáreas en cultivo ecolóxico son porcentualmente moi significativas e equiparables ás doutras zonas de España (por exemplo, Castela-León) onde a oliveira está en recuperación.

<sup>254</sup> O Concello de Quiroga presentou recentemente as súas rutas para coñecer os oliveirais da zona (*La Voz de Galicia* 2019-11-2). Aceiroga e Aceites Abril ofrecen paquetes de experiencias con visitas guiadas ás instalacións e cata do produto. A compañía especializada en turismo enolóxico *NorthWest Iberia Winetours* ten tamén no seu cartafol visitas e catas de aceite.



Mostra de Aceite en Bendilló, Quiroga. Fotografía: R. Rivas

Estes elaboradores e os que virían despois levaron a cabo o rescate da tradición oliveireira, pero fixérono mesturando as prácticas antigas coa modernidade: empregan diversas variedades para dotar os aceites de personalidade e matices, ofrecen óleos monovarietais ou de *coupages*, recorren á moenda eléctrica para controlar a acidez ou víxíase coidadosamente a evolución das olivas ou o momento das colleitas<sup>249</sup>. No básico mantéñense os elementos identitarios das oliveiras e os aceites galegos, que se adaptan á mecanización que hoxe ofrece a tecnoloxía, a unhas mellores condicións hixiénicas e a unha conservación que garante as propiedades do produto.

No final desta década a oliveira emerxe como unha oportunidade nalgunhas comarcas, ben para a repoboación dos montes<sup>250</sup> —substituíndo castiñeiros e eucaliptais—, ben como complemento ás explotacións agrarias, sobre todo das orientadas ao viño<sup>251</sup>. Segundo a súa orientación atoparemos todo tipo de plantíos desde os desorganizados —procedentes de explotacións antigas— ás unidades con marcos de plantación superintensiva.

Hoxe está presente en todas as provincias galegas, nunhas zonas —as clásicas— con maior forza e noutras dun xeito máis incipiente mirando pola recuperación das antigas producións (por exemplo, as da provincia da Coruña). De feito, a día de hoxe as zonas con maior superficie son Quiroga e A Estrada<sup>252</sup>, pero hai oliveirais en produción moderna nas comarcas de Valdeorras, O Ulla, O Baixo Miño, O Salnés, O Ribeiro e Terras de Ourense.

Así, a oliveira e a transformación do seu froito en aceite están en recuperación, e ten como base tanto as prácticas clásicas como as variedades máis tradicionais. Este cultivo oríentase á sustentabilidade<sup>253</sup> tanto nos propios plantíos como nos emprendementos que os manexan, combinan o coidado das olivas coa agricultura ecolóxica, o viño ou as artesanías, ou integran a visita ás instalacións e catas con produtos turísticos especificamente deseñados<sup>254</sup>.



Olivos de Cento x Cento,  
Figueiredo, Quiroga

## O sector na actualidade

O sector oliveireiro galego comeza a recoller os froitos do traballo de recuperación e modernización: hai un grupo de produtores comprometidos, un público especializado que recoñece a súa singularidade, un afán de camiñar na senda de innovar e renovar na tradición e unha demanda crecente entre os consumidores xerais. Sen dúbida, o esforzo de recuperar as variedades antigas para traelas ao presente e o compromiso co territorio son os sinais identitarios dun sector que é moi estimado polo público galego.

Hai poucos datos fiables sobre a situación do sector neste momento. Isto débese a que a crenza tradicional da inaptitude de Galicia para a oliveira provoca un desaxuste estatístico e administrativo: nas estatísticas do Ministerio non hai datos en series suficientes con parámetros que permitan comparar os plantíos ou volume produtivo con zonas españolas semellantes; os oliveirais non sempre están rexistrados como tales, están adscritos xeralmente á categoría das árbores froiteiras; non hai datos desagregados nas estatísticas galegas sobre o sector, etc.

Respecto a isto, os números que se poden ofrecer son orientativos, pois a fonte máis completa é a Asociación de Produtores de Aceite e Aceituna de Galicia (APAAG) que agrupa o 60-70% de produtores, sen que quede claro na documentación publicada a súa representatividade en termos de facturación, xeografía, etc. En calquera caso, estes datos son representativos, aínda que deban tomarse con precaución.

En Galicia prodúcense hoxe —tomando como referencia os datos da APAAG— un mínimo de 45 tm de olivas que se concretarían, polo menos, en 12.000 litros de aceite, e empréganse variedades autóctonas máis algunhas foráneas; destas as máis comúns son a Arbequina e a Picual —de longa adaptación no país—. É crecente o protagonismo das castes locais, que achegan unha produción cun toque afroitado, tan do gusto dos consumidores<sup>255</sup>; de feito, moitos elaboradores ofrecen aceites

<sup>255</sup> A radiografía máis completa do sector actual e o seu produto en P. Reboredo Rodríguez, «Caracterización aromática y fenólica», pp. 9-66.

100% de variedades tradicionais galegas monovarietais ou de *coupages* que polo xeral pertencen á mesma propiedade ou a terreos da contorna.

A maior parte dos emprendementos son pequenos e non todos os cultivadores dan o paso á transformación. En todo caso, cada ano medra o número de marcas e as xa existentes incrementan a súa oferta, pois a maioría das oliveiras plantadas neste século aínda non acadaron a súa madurez produtiva. Estamos, xa que logo, ante un sector en crecemento e cun potencial aínda descoñecido tanto no referente á súa capacidade produtiva como na calidade, variedade e personalidade dos aceites.

Os oliveiros son produtores que experimentan coas variedades e modos de facer que deixou a tradición, e cada vez hai máis emprendementos que dan o paso á transformación das olivas propias e das explotacións próximas. Hai cultivadores e elaboradores de aceite, é dicir, un sector xa diversificado e que se estrutura arredor de organizacións profesionais como a APAAG, a cal representa arredor dos 160 emprendementos (cultivadores e elaboradores) vinculados á oliveira.

Estas iniciativas destacan polo seu dinamismo e polo seu compromiso coa sustentabilidade das explotacións, tamén polo seu carácter innovador, que se plasma na vinculación de varias das empresas con proxectos das universidades, centros de investigación ou laboratorios propios no estudo e experimentación cos procesos, o manexo das árbores ou as variedades<sup>256</sup>.

Esta comunicación produtores-ciencia deu xa os primeiros resultados e é froito do interese dos produtores por recuperar a esencia e singularidade da produción local e tamén do esforzo social, neste caso protagonizado pola Fundación Juana de Vega e pola Misión Biolóxica de Galicia (CSIC). Como sucedera un século antes na modernización das castes gandeiras galegas, ciencia e sector produtivo xuntáronse para innovar e actualizar o legado herdado, estudalo e traelo ao presente<sup>257</sup>.

Como xa se explicou, deste estudo xurdiron un bo conxunto de variedades específicas de Galicia que aínda están a ser avaliadas. Dúas delas, a Brava galega e a Mansa galega, estanse poñendo á disposición dos produtores neste mesmo momento, o que fai que se peche o ciclo do rescate inicial<sup>258</sup>. O apoio ás iniciativas do sector e a posta en marcha de medidas de certificación de calidade por parte da Agacal amosan o camiño do futuro.

<sup>256</sup> Por exemplo, o proxecto Nanoeaters, para a categorización dos AOVE galegos ou o Valresoleica de manexo dos residuos.

<sup>257</sup> «El CSIC identificará y caracterizará variedades de olivo autóctonas de Galicia» no portal *Agro Digital* 2017-4-6 [dispoñible en <https://www.agrodigital.com/2017/04/06/el-csic-identificara-y-caracterizara-variedades-de-olivo-autoctonas-de-galicia/>]; «El CSIC y la Fundación Juana de Vega han presentado los primeros resultados del proyecto de investigación «Caracterización y recuperación de variedades de olivo autóctonas de Galicia» no portal *Noticias Vigo* 2018-2-22 [dispoñible en <https://www.noticiasvigo.es/csic-la-fundacion-juana-vega-presentado-los-primeros-resultados-del-proyecto-investigacion-caracterizacion-recuperacion-variedades-olivo-autoctonas-galicia/>]. «Proyecto de cuatro años para establecer la fundación del sector gallego del aceite de oliva» no portal *Olive Oil Times* 2018-6-14 [dispoñible en <https://www.oliveoiltimes.com/es/business/four-year-project-to-establish-foundation-for-galician-olive-oil-sector/63459>], etc.

<sup>258</sup> «Investigadores del CSIC catalogan 13 variedades de olivos autóctonos de Galicia» no portal *Agro Galego* (2018-11-19) [Dispoñible en <http://www.campogalego.com/es/huerta/investigadores-del-csic-catalogan-13-variedades-de-olivos-autoc-tonos-de-galicia/>]. *La Voz de Galicia* 2019-1-17; *La Voz de Galicia* 2019-6-12.



Olivas dunha árbore centenaria

En 2017 incorpóranse ao Rexistro de Variedades de Olivas con Interese Comercial de España e á base de datos e ao Catálogo de variedades vexetais da UE as variedades da oliveira galega, a Brava e a Mansa<sup>259</sup>. Este feito, así como o descubrimento da especificidade galega, supoñen un apoio fundamental para o novo futuro do sector oleícola en Galicia, ao tempo que coroa o longo esforzo de recuperación dunha tradición case desaparecida e que foi rescatada polo traballo dos produtores e pola quenenza, sobre todo, dos máis novos pola cultura oliveira do noso país.

Tanto a investigación, cuxos resultados se foron avanzando no seu transcurso, como os datos finais e a identificación a nivel molecular das novas variedades supuxeron unha proxección internacional indubidable para os aceites galegos. A noticia chegou a todos os medios especializados do mundo, tanto no ámbito dos produtores como no dos estudosos da materia. O proceso e o seu resultado situaron inmediatamente os aceites galegos no segmento dos produtos da calidade que vén da tradición, asemade que espertaba a curiosidade dos expertos e as expectativas dos consumidores.

Este achado demostrou ao público, aos expertos e aos mesmos produtores que as raíces da oliveira en Galicia son antigas e ben profundas, o que resultou un importante apoio nese esforzo colectivo para rachar coa imaxe clásica de Galicia como terra pouco apta para a oliveira. Os produtores eran coñecedores da historia e por iso teimaron no seu esforzo de divulgación e convencemento.

Este compromiso co rescate e actualización da tradición e o apoio científico implica unha decidida aposta pola recuperación das variedades autóctonas, por manexos sustentables dos solos e das árbores, o esmero e o coidado na colleita e a manipulación dos froitos. Velaí a estratexia que usan os produtores, pois é a que pode garantirles unha calidade e a imaxe da marca con solidez e capacidade suficiente para posicionarse no sector de mercado ao que aspiran: os aceites *gourmet*. En efecto, agás a liña máis comercial de Aceites Abril, todos os elaboradores galegos se inclinan cara aos óleos de autor destinados a consumidores selectos.

A APAAG<sup>260</sup> (Asociación de Produtores de Aceite e Aceituna de Galicia) é a entidade que agrupa hoxe en día os intereses dos cultivadores e produtores. Naceu como instrumento para compartir coñecementos e para mellorar a formación técnica, pois a canle oral de transmisión das prácticas tradicionais quedou case rota na segunda metade do século xx. Polo tanto, era necesario volver aprender —pola vía de poñer en común— a entender a árbore e a ler os seus sinais, os puntos e momentos das olivas ou as accións básicas que inflúen na colleita, pero tamén identificar as parcelas máis apropiadas, preparalas do mellor xeito posible. E todas estas prácticas e saberes antigos había que adaptalos á modernidade. Esta función de formación deixou axiña á vista a necesidade de interesarse tamén pola innovación e pola súa adaptación á realidade galega, así que a APAAG é a asociación que presta atención á investigación das oliveiras galegas. Esta liña de traballo ten por obxectivo unha presenza crecente das castes galegas nos aceites elaborados en Galicia, unha maior visibilidade do produto e unha nítida identificación dos aceites coa tradición e o territorio galego. Hoxe en día a súa actividade abrangue outros ámbitos, como son o apoio no acceso aos mercados, a optimización dos custos de produción, os procesos de rastrexabilidade ou o acompañamento no acceso aos instrumentos da Política Agraria Común.

Mentres o sector acada o peso e volume que permitiría aspirar a un selo europeo de calidade, tanto a APAAG como os produtores do Concello de Quiroga traballan non só na formación dos produtores ou na posta en valor do cultivo e as tradicións identitarias del, senón tamén na creación de protocolos que garantan a calidade e a procedencia dos aceites que se comercializan. Dentro deste contexto nacen os selos



Ramón Pulgar, oleólogo, realizando unha cata na Estrada, 2020

<sup>259</sup> v. notas sobre o tema en <https://www.oliveoiltimes.com/es/olive-oil-business/four-year-project-to-establish-foundation-for-galician-olive-oil-sector/63459>; e <https://www.noticiasvigo.es/csic-la-fundacion-juana-vega-presentado-los-primeros-resultados-del-proyecto-investigacion-caracterizacion-recuperacion-variedades-olivo-autoctonas-galicia/>.

<sup>260</sup> Sobre a súa actividade e misión v. a súa web [apag.gal](http://www.apag.gal). É tamén moi interesante a lectura do seu perfil no relatorio *Study on Producer Organizations and their activities in the olive oil, beef and veal and arable crops sectors*, Publications Office of the European Union, Luxembourg 2018 [disponible en <https://bit.ly/2RDP8qt>].



de garantía que garanten a orixe galega das olivas (o da APAAG), do Concello de Quiroga (*Aceite de Quiroga*) ou a contraetiqueta de Produto Biosaudable, de acordo aos estándares europeos, promovida polo Concello de Quiroga para os aceites do seu concello. Da man da Agacal trabállase para preparar o sector para tramitar e obter a certificación de indicación xeográfica protexida.

## Unha delicatessen emerxente

Malia os comentarios dos analistas ilustrados sobre a abundancia dos oliveirais galegos, das aptitudes de moitas comarcas e do seu potencial para crear riqueza, atopáronse moi poucas referencias ás características dos aceites galegos, e aínda son menos as noticias sobre a súa calidade ou reputación. Isto débese, posiblemente, ás xa comentadas dificultades para a súa comercialización e distribución máis alá das comarcas produtoras, que facían que os aceites se consumisen na zona. Non obstante, o afán destes expertos para que se lles dea pulo aos plantíos e á transformación das olivas galegas debe interpretarse como un sinal de que o produto final, cando era axeitadamente tratado e conservado, acadaba as condicións medias de calidade requiridas na época.

Lucas Labrada comenta a calidade do aceite elaborado no val do Miño:

También hay en los valles muchas colinas que nada más producen que toxos para el abono de las tierras, siendo muy propios para producir igualmente olivos; de éstos se conservan aún varios de mayor estatura a las orillas del Miño que producen aceytunas en abundancia y de las cuales extraen sus dueños aceyte de muy buena calidad<sup>261</sup>.

E aínda a finais do século XIX era lembrada a boa produción da zona de Quiroga:

El valle de Quiroga es por tal manera productivo, que solo del diezmo la cosecha de aceite valía á cada uno de los dos curas de las únicas parroquias de esta comarca, cerca de 2.000 arrobas castellanas<sup>262</sup>.

En Quiroga, los olivos, aunque poco numerosos, sostienen la perdida reputacion de sus aceites, creciendo en la falda de bosques poblados de jaras, madroños y tomillo<sup>263</sup>.

Nos anos que seguiron é difícil seguirlle a pista desta sona ata ben entrado o século XXI. Antes falábase da calidade, máis ben en termos nostáxicos ou dalgunhas características —por exemplo, a cor verdosa, a acidez ou o corpo— como inherentes aos aceites galegos, posiblemente como contraposición aos que veñen de fóra que adoitan estar refinados.

Na década de 2010 o esforzo de plantación e adaptación das variedades e procesos tradicionais aos requirimentos modernos deu os seus froitos en forma de colleitas e produción, que comezou a chegar aos mercados e a estar dispoñible tanto para o público xeral como para a crítica especializada e profesionais do sector<sup>264</sup>. Comeza entón a verdadeira difusión e coñecemento —e recoñecemento— do produto, a súa calidade e especificidade.

Os aceiteiros galegos optaron, polo xeral, por orientarse a mercados *gourmet*, así que a calidade do seu produto dáse por sentada e engaden aos seus aceites valores ligados á tradición e á súa posta ao día traballando na innovación ou aspirando axiña a mercados internacionais. Destas apostas xorde a presenza dalgunhas marcas en mercados tan exóticos como os asiáticos, a frecuente participación en feiras e

<sup>261</sup> J.L. Labrada, *Descripción*, p. 80.

<sup>262</sup> C. Rivera e V. María Vázquez, *Guía de Galicia: itinerarios, descripciones, historia*, Imp. de Fortanet, Madrid 1883, p. 351.

<sup>263</sup> M. Vázquez de Parga y Somoza Pallares, *La Mujer de Lugo*, [s.n.], [s.l.] 1874, p. 127.

<sup>264</sup> *La Fundación Juana de Vega apoya la comercialización de los olivos autóctonos gallegos para el desarrollo del sector (2019-1-16)* [dispoñible en <http://juanavega.org/es/noticias/la-fundacion-juana-de-vega-apo-ya-la-comercializacion-de-los-olivos-autoctonos-gallegos-para-el-desarrollo-del-sector/>]; véxase tamén *La Voz de Galicia* 2019-6-12.

eventos alimentarios galegos (Forum Gastronómico, Semana Verde ou Mercado da Colleita), internacionais (Alimentaria e Salón Gourmets de Madrid) ou mesmo en espazos especializados que son referencia mundial como a World Olive Oil Exhibition.

É un sector emerxente no que o produto só necesita ser amosado e difundido dada a súa orixinalidade. Como tamén é moi novo, só os elaboradores con máis traxectoria teñen xa a sona e o prestixio, pois son os que teñen produto dabondo para acometer un esforzo de presentación de máis alcance.

Estas actividades de posicionamento chegan a través de accións de promoción e difusión do produto a través das canles habituais de márketing, pero tamén con propostas que dan a coñecer as marcas ao tempo que transmiten valores como o uso de *packaging* singulares, que non só chamarán a atención de clientes e prescrites senón que acadarán ampla difusión e loanzas nos sectores do deseño, e que son recoñecibles en calquera andel —é o caso de Galeo e o estudo 4Bajo Cero<sup>265</sup>—.

Nas feiras alimentarias e eventos específicos é onde mellor se dan a coñecer hoxe os aceites galegos. Nestes espazos cociñeiros galegos senlleiros, como Pepe Solla (Casa Solla), Marcos Cerqueiro (Abastos 2.0) ou Kike Piñeiro e Eloy Cancellla (A Horta do Obradoiro), levan a cabo *showcookings* ou degustacións arredor do produto, de xeito que non só se proba senón que é posible decatarse de todo o seu potencial e singularidade.

A concorrência a certames e premios é outro método empregado para dar prestixio ás marcas, e os dous máis relevantes son: o galardón Gran Cive obtido por Olei no Concurso Internacional de Vinos, Espirituosos y Aceites (Cinve) e a medalla de Ouro da edición 2016 da New York International Competition Olive Oil, merecida pola especialidade Gotas de Abril (Aceites Abril)<sup>266</sup>. A presenza de Olei na guía *Flos Olei* de Marco Oreggia —referente inescusable do gremio— desde 2014 é un sinal inequívoco do traballo ben feito.

Estes recoñecementos, a presenza habitual das marcas galegas nos portais dixitais do sector, como o *Olive Oil Times*, *Mercacei*, *Olimerca* ou *Food and Wines of Spain*, son un claro indicativo dun prestixio en crecemento e dun sector cun potencial aínda por descubrir, como veñen repetindo ultimamente varios expertos<sup>267</sup>.

Neste sentido, todo o labor de innovación que leva incorporado o sector nos seus procesos —desde a selección das variedades ata o manexo dos residuos— son fonte constante de noticias e valores positivos, que sitúan os oliveireiros galegos como un grupo moi dinámico. A singularización das dúas variedades autóctonas foi un fito científico e colectivo, pero tamén supuxo unha pequena revolución no sector do aceite a nivel global<sup>268</sup>, por iso a nova tivo eco tanto nos medios vinculados á elaboración como nos ámbitos académicos<sup>269</sup>, sen esquecer a *bloggers* e expertos culinarios.

Todos estes elementos parecen cristalizar no noso tempo cando hai elaboradores, demanda e prestixio asociado ao produto. De aquí a pouco tempo, as colleitas comezarán a ser máis voluminosas, pois así é o ciclo do plantío, e comezarán a saír aos mercados uns aceites cuns valores e un prestixio asociados á calidade que dá a tradición.

<sup>265</sup> «Raíña. Extra Virgin Olive Oil» en *Packaging of the World* 2019-8-3 [dispoñible en <https://www.packagingoftheworld.com/2019/08/raina-extra-virgin-olive-oil.html>].

<sup>266</sup> «Gotas de Abril, 2016 na New York International Competition Olive Oil» [dispoñible en <http://www.hggtonline.com/2016/04/gotas-de-abril-oro-en-la-new-york.html>].

<sup>267</sup> Por exemplo, Pablo Zabala, crítico de *La Vanguardia*, «El inminente ‘boom’ de los nuevos aceites gallegos» 2018-4-10 [dispoñible en <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180410/442373524727/el-inminente-boom-de-los-nuevos-aceites-gallegos.html>].

<sup>268</sup> Fixéronse eco dos resultados portais como *Food and Wines from Spain* [<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/food/news/new-detail/galician-olive-varieties-catalogued.html>], o *Olive Oil Times* [<https://www.oliveoiltimes.com/es/world/varieties/researchers-characterize-two-galician-olive-varieties-for-the-first-time/62723>].

<sup>269</sup> A literatura especializada recolle xa un bo número de estudos dos equipos galegos que traballan arredor deste tema, tiveron un importante eco nos portais temáticos como *Elsevier* ou *Pubmed*, e de feito hai xa varios estudos doutros equipos científicos interesados nas propiedades destes aceites nas dietas saudables ou nalgúns casos médicos.

## Conclusións

A historia da oliveira e do aceite en Galicia é un campo por explorar, pois apenas existen estudos con metodoloxía científica sobre o tema. Esta investigación inicial permitiu comprobar que é un cultivo histórico, moi común nalgunhas comarcas e que parece ben documentado, tanto polo volume como pola diversidade dos testemuños.

En efecto, contrariamente á opinión actual —popular e experta—, Galicia ten condicións climáticas, edafolóxicas e culturais para facer viable o plantío da oliveira; de feito, hai zonas moi benignas para este cultivo. O emprego de variedades autóctonas favoreceu o desenvolvemento destas árbores, xa que eran máis compatibles coas singularidades locais.

Malia que a produción foi escasa historicamente en termos de volume, sobre todo cando a confrontamos cunha posible demanda, o aceite foi sempre un artigo presente nos mercados galegos pois era necesario para os ritos relixiosos e algunhas tarefas artesanais. A demanda foi moderada ata o século XIX pois galegos e galegas tiñan preferencia pola manteiga; na Baixa Idade Media púxose de moda entre as xentes acomodadas, para alumear e para cocinar, por iso será sempre un produto con significados vinculados á riqueza e ao prestixio social.

O aceite de olivas entrará nas casas do pobo a partir de finais do século XIX, pero será o aceite do sur de España o que o faga, capaz de colocarse nos mercados galegos a un prezo competitivo e con calidades para todos os petos.

O aceite galego non desenvolveu un mercado propio porque as malas comunicacións impediron a creación de canles de comercialización. Sen esa demanda, a oliveira convértese nun cultivo máis das explotacións labregas, sen acadar protagonismo. Ese papel de motor —pois podía comercializarse axiña e ben— é o do viño, cuxa superficie medraría en moitas comarcas a base da oliveira.

Posiblemente foron os romanos os que trouxeron as primeiras oliveiras a Galicia aínda que non hai noticias nin cronoloxía precisa ata a Alta Idade Media; este feito viría a situar a difusión do cultivo no momento tardoimperial.

Na Idade Media tivo lugar a primeira expansión, así documentamos oliveiras no val do Sil, no Ribeiro de Avia e do Miño e no sur de Pontevedra. Son oliveiras dispersas, pero tamén hai plantíos concentrados que pertencen, polo xeral, aos grandes propietarios, como os mosteiros, que as ceden aos labregos para o seu coidado e explotación xunto cos seus agros e leiras.

A mención máis antiga á oliveira é do século VIII, pero a medida que avanza os séculos medievais as noticias van sendo máis abondosas. Estas plantacións normalmente están xunto ás casas e agros, pero tamén —como sucedeu sempre— nas beiras dos espazos cultivados, nos terreos entre as leiras e o monte que aínda eran susceptibles de aproveitamento por non necesitaren traballo intensivo.

Naqueles foros con maior volume de oliveiras, os labregos pagan as rendas en olivas e mesmo décimos. Son os mosteiros os que terán as adegas e as instalacións de transformación.

Os séculos XVI e XVII encarnan a «idade de ouro» da oliveira galega pois é cando ten lugar unha grande expansión, tanto na xeografía do país como na superficie das comarcas tradicionais. No século XVIII comezará a retraerse pola competencia doutros cultivos máis rendibles (a vide), unha fiscalidade inaxeitada, as lóxicas do sistema agrario tras a introdución do millo ou a crecente demanda de terras para o cereal, debido á alza demográfica—. Houbo neste tempo intentos de dar pulo á actividade e mesmo xurdiron algúns plantíos, pero foron esforzos pouco coordinados e alleos ás dinámicas labregas.

Desde entón e ata finais do século xx, a historia das oliveiras galegas é a do esmorecemento. Diversas pragas durante o século xix, a crecente competencia dos aceites foráneos e a reorganización do sistema labrego foron reducindo os plantíos que acabaron restríxindose ás comarcas do Sil. Mesmo aquí será cada vez máis unha actividade orientada ao autoconsumo e concibida como unha tradición que había que conservar.

Como consecuencia destes procesos ten lugar a práctica desaparición da oliveira da paisaxe: urbanización, ampliación das estradas, substitución por outros froitos, concentración parcelaria, abandono das aldeas e dos cultivos no monte, etc. Mesmo boa parte das árbores presentes de sempre nos adros das igrexas esmoreceron ata desaparecer.

O rescate da tradición iniciouse nos anos finais do século xx da man dalgúns produtores, e merece ser sinalado o compromiso da veciñanza da vila de Quiroga que se esforzou en dar vida ao legado herdado e en poñelo en valor para transmitirlo ao presente e ás xeracións futuras.

Co abrente do século xxi agroman as primeiras colleitas e os primeiros produtores «á moderna». Funden as súas raíces nos procesos antigos, adaptándoos e traéndoo aos tempos modernos: abrir o froito, moelo, esmagalo... son operacións que documentamos xa no século xviii e que son habituais hoxe en día, aínda que nas condicións e cos equipamentos que garanten o cumprimento dos requirimentos actuais.

Estes produtores (cultivadores e transformadores) manteñen un compromiso e apego coas castes de olivas presentes de antigo en Galicia; todos traballan en maior ou menor medida coas variedades autóctonas, sendo este un dos seus sinais identitarios.

As variedades de oliveiras existentes, e singularmente aquelas autóctonas, Brava galega e Mansa galega, Amoreira, Brétema, Carapucho, Carmeliña, Folgueira, Hedreira, Maruxiña, Santiagueira, Susiña e Xoana, individualizan a Galicia no mundo oleícola; e son tamén as máis empregadas polos produtores do país.

A identificación a nivel molecular da especificidade das variedades galegas, Brava e Mansa, e a súa inclusión en 2017 no Rexistro de Variedades de Olivas con Interese Comercial de España e na base de datos e Catálogo de variedades vexetais da UE, veñen a consolidar a singularidade das oliveiras e aceites de Galicia.

Os aceiteiros e oliveiros galegos conforman un sector moi dinámico que combinan a quenenza e apego pola tradición coa investigación e a innovación, na busca tanto do mellor produto como da mellor presentación, a sustentabilidade das explotacións.

Os primeiros froitos deste esforzo de rescate son visibles hoxe: agroman no mercado novos emprendementos de aceites *premium*, aumenta a superficie plantada, existe xa unha imaxe vinculada aos óleos galegos, unha demanda, unha asociación profesional, selos de calidade e autenticidade de orixe.

Os aceites galegos teñen unha presenza crecente nos mercados e un prestixio en alza que se traballa cada día con presenza en feiras e eventos de alta gastronomía, coa presenza en concursos e foros especializados, coas loanzas de críticos e expertos ou coa aparición dalgún deles nos repertorios máis senlleiros do sector, como o Flos Olei coordinado por Marco Oreggia.

Hoxe estamos no abrente dun novo tempo.





Montefurado dende o mirador de Angueiros



Oliveira centenaria de Figueiredo,  
Quiroga

O esforzo de xeracións e comunidades creou as paisaxes que hoxe apreciamos; os valados, os socalcos ou os regos son froito do traballo desas mans anónimas. As mesmas que souberon repartir aquí e acolá vilas, camiños, agros e árbores nunha harmonía que fala de afectos, saberes, raizame e identidade.

Nese continuo emerxen as oliveiras, sinal visible do vínculo que nos une á terra e aos homes e mulleres doutro tempo.



Oliveiras centenarias en Angueiros, Quiroga









A presenza das oliveiras silvestres en Galicia é antiga, dos tempos máis remotos da historia. Foi a romanidade a que trouxo as variedades domésticas, os saberes da obtención do aceite e as primeiras receitas.

O paso dos séculos enriqueceu a relación dos galegos e galegas coa árbore e o froito: os óleos unxiron as xentes no inicio e na fin da vida, os aceites serviron de base aos remedios do corpo e da alma, as podas e colleitas marcaron os tempos do ano en moitas comarcas e a madeira deu forma á habelencia do pobo; o polbo, os cachelos ou os legumes maridaron cunha compañía inigualable.

Así, daquel gromo antigo naceu toda unha cultura que aínda pervive.



Oliveira de Aceiroga, en Bendollo, Quiroga





Manuel Mondelo, na oliveira de Aceiroga,  
en Bendollo, Quiroga



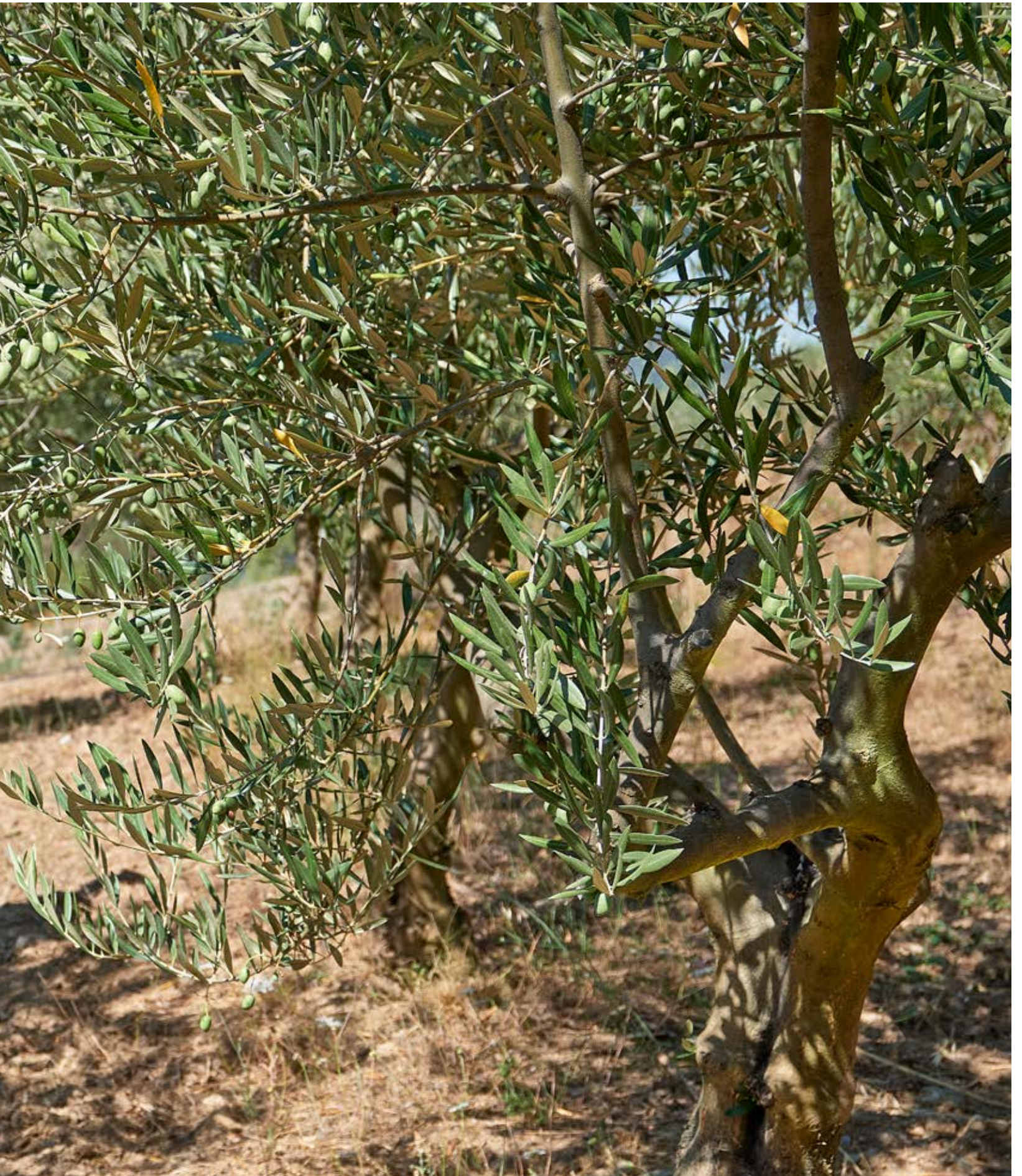
As comunidades labregas desenvolveron prácticas e saberes para o coidado das árbores, a selección das leiras, a colleita, a obtención do aceite... nada é froito da casualidade senón do coñecemento e da experiencia.

Aínda hoxe, cada oliva, cada pinga contén o espírito dese esforzo colectivo, da sabedoría de avós e avoas e das lembranzas da nenez. Todo ese universo ten o seu reflexo na benquerenza que merecen as árbores e no primor na elaboración.

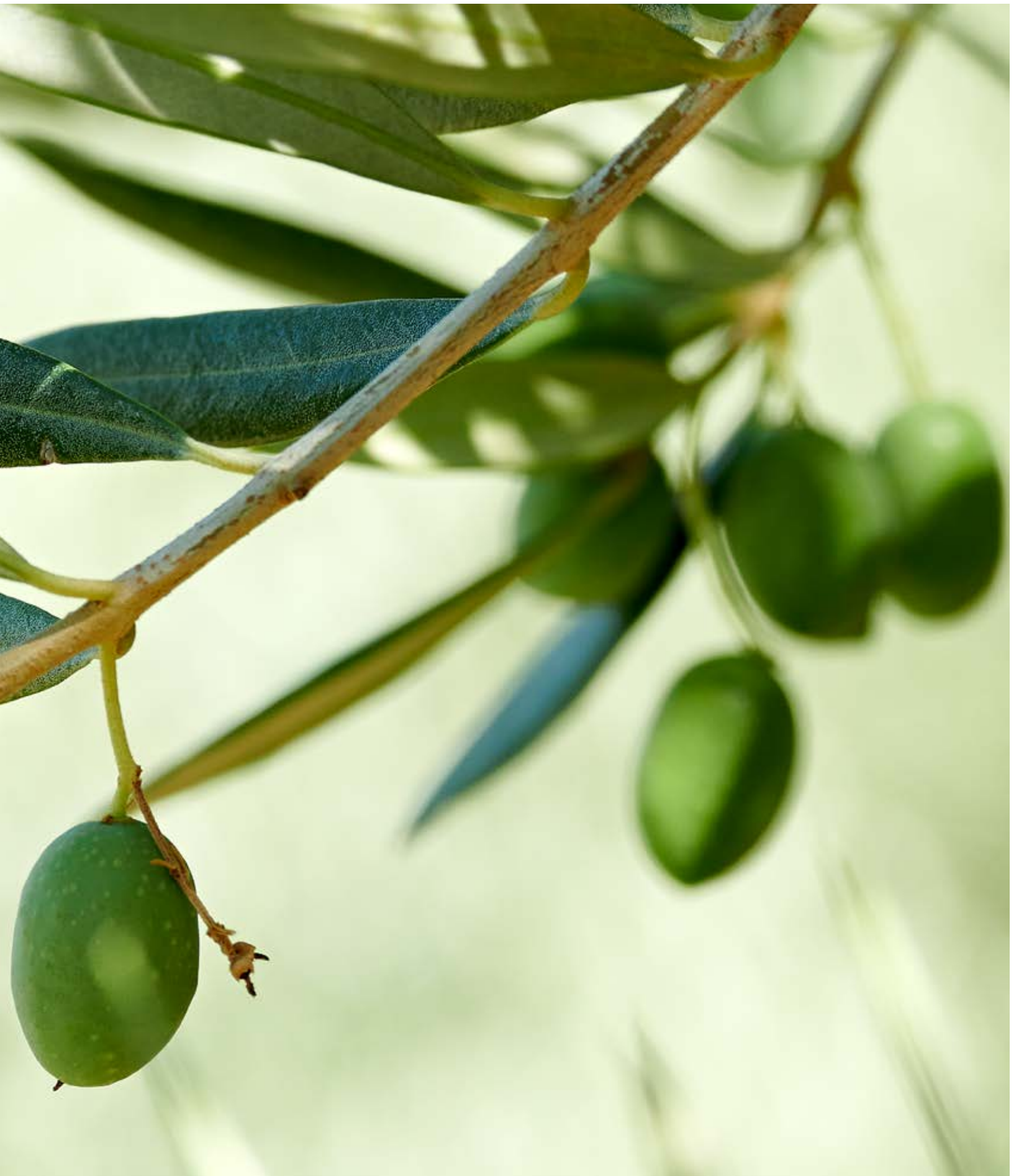
Ese é un dos grandes segredos do aceite galego.













Pazo do Rego en Vilamarín, Ourense





Oliveira do Pazo do Rego en Vilamarín, Ourense



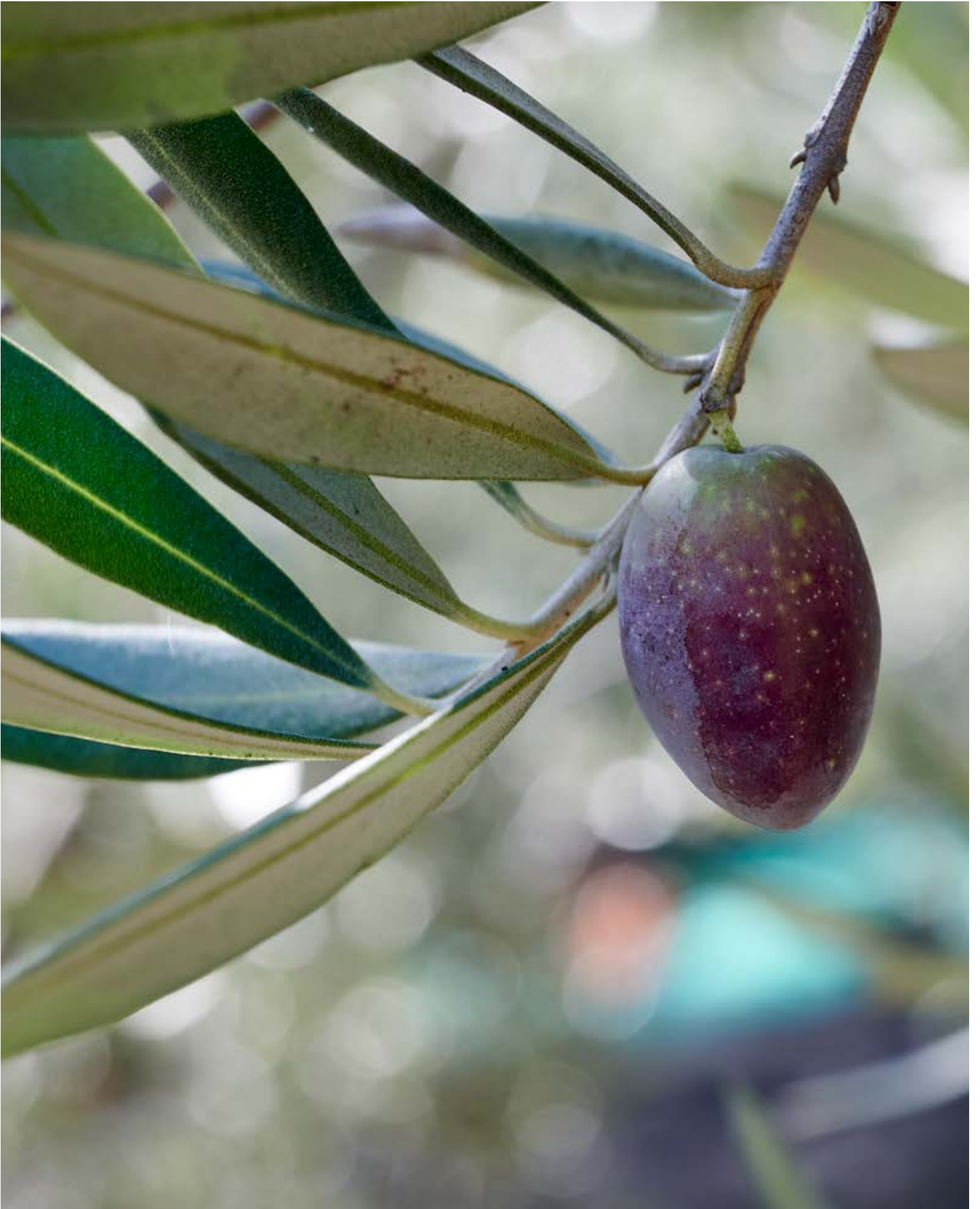






As oliveiras atoparon o seu lugar entre os outros cultivos, un programa de coidados específico e un calendario de seu. Así, emerxeron nas abas dos montes ou nos lindes das leiras, formando bosques ou acubillando viñas e eidos. Nunca foi un cultivo protagonista pero en moitas comarcas acadou unha presenza constante que daba forma ás paisaxes, como ben contan moitos viaxeiros antigos.

Podar para mellorar a produción ou para sanear, cavar e arar para airear a terra, chantar esgallos para renovar o oliveiral... o día da Purísima (8 de decembro) é o fito que abre a tempada da colleita, que era traballo de mozos con varas e cestos. Limpas e curtidas, as olivas van ao muíño de onde sairán convertidas no prezado zume.





Proceso de recollida da oliva, na oliveira de Ouro de Quiroga, lugar da Provide



























Diferentes momentos do proceso de produción nos muíños de aceite do Pazo do Rego en Vilamarín, e na adega de Ouro de Quiroga no lugar da Provide





Como o rural tradicional, as oliveiras esmoreceron ao longo do século xx pero hoxe maniféstanse vizosas da man de moitos pequenos produtores. Renacen na modernidade, con novos modos e técnicas pero sen esquecer o raizame e a historia.

Variedades autóctonas, árbores centenarias e pequenos muíños de aceite reviven e actualizan a nosa cultura olivareira da man dunha simbiose singular entre a sabedoría dos maiores e a enerxía da mocidade.

Nesa harmonía está a clave do rexurdimento e a chave do futuro.







Embotellamento en Aceiroga





Aquí e acolá o noso aceite de oliveira recupera o seu antigo pulo e protagonismo en moitas comarcas e ábrese á conquista de novos padais. O bo facer, a singularidade da tradición e as castes autóctonas fundamentan a personalidade única duns aceites que hoxe reciben loanzas do público e expertos de todo o mundo.

Emerxe como un valor en alza no panorama mundial.



Escerificacións de aceite de Cento x Cento







Ramón Pulgar, oleólogo, realizando unha cata na Estrada, 2020



## Bibliografía citada

- Álvarez Blázquez, X. M. «Memorias de un menestral curioso». *Museo de Pontevedra* 12 (1958), 61-102.
- Álvarez Sotelo, J. «Historia general del Reino de Galicia» [Manuscrito]. BNE, Ms 2757.
- Argenti y Leys, F. *Discursos políticos y economicos sobre el estado actual de España*, por Pedro Marín. Madrid 1777.
- Artola Gallego, M. *La Hacienda del antiguo régimen*. Alianza, Madrid 1982.
- Ávila y La Cueva, F. *Historia civil y eclesiástica de la ciudad de Tuy y su obispado*(1852). Consello da Cultura Galega, Santiago de Compostela 1995.
- Bas, B. «Os muíños de aceite en Galicia: estudo preliminar», *Gallaecia: revista de arqueoloxía e antigüidade* 7-8. (1984), 201-224.
- Carreras Candi, F. *Geografía General del Reino de Galicia*. Ediciones Gallegas, A Coruña 1980.
- Castro, X. «A mantenza dos galegos», en *A patria enteira: homenaxe a Xosé Ramón Barreiro Fernández*. Consello da Cultura Galega, Real Academia Galega, Universidade de Santiago de Compostela. Santiago de Compostela 2008, 737-756.
- *A lume manso: estudos sobre historia social da alimentación en Galicia*. Galaxia, Vigo 1998.
- Cid Babarro, A. *A oliveira e os muíños de aceite*. Deputación Provincial de Ourense, Ourense 2009.
- Constituciones synodales del Obispado de Mondoñedo*, por Juan Sánchez. Madrid 1618.
- Contreras, M. *Historia del célebre Santuario de Nuestra Señora de las Hermitas, situado en las montañas que baña el río Bibey en...* Obispado de Astorga, en la oficina de Francisco de Toxar. Salamanca 1798.
- Cortes y Morales, B. *Cultivo de las plantas industriales y aprovechamiento de sus raíces, tallos, hojas, flores y semillas*. Estab. Tip. de M. Minuesa de los Ríos, Madrid 1884.
- Crónica general de España ó sea Historia ilustrada y descriptiva de sus provincias, sus poblaciones mas importantes de la península y de ultramar ...*, Ronchi y Compañía, Madrid 1866.
- Dono López, P. *Colección de documentos en pergamino do Mosteiro de Santa Comba de Naves: introdución, edición e índices*. Universidade de Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións e Intercambio Científico, Santiago de Compostela 2010.
- Duro Peña, E. *El Monasterio de San Pedro de Rocas y su colección documental*. Instituto de Estudios Orensanos «Padre Feijoo», Orense 1972.
- Echard, L. *Diccionario geográfico universal: O-S*, por Francisco Martínez Dávila 1815.
- Eiras Roel, A. «Los productos alimentarios de ultramar en la agricultura de los países mediterráneos», *Obradoiro de Historia Moderna* 7 (1998), 27-88.
- Eiras Roel, A. «El Comercio de Galicia y con Galicia en la economía mundial del siglo XVIII: para un estado de la cuestión» 17 (2008), 155-178.
- Estrabón. *Geografía*. Gredos, Madrid 1998.
- Exposición Regional. *Catálogo general de expositores y premios adjudicados*, [s.n.], Lugo 1878.
- Exposición Regional de Lugo, 1896. *Catálogo general de expositores y premios adjudicados: resultado*.
- Falque Rey, E. *Historia compostelana*. Ediciones AKAL 1994.
- Fernández de la Cigoña Núñez, E., Martínez González, J. B. *O Aceite en Galicia: guía das lagaretas castrexo-romanas, medievais e modernas*. Asociación Galega para a Cultura e a Ecoloxía, Instituto Galego de Estudos Mariños, Vigo 2003.
- Ferreira Priegue, E. M. *Galicia en el comercio marítimo medieval*. Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña 1988.
- Flandrin, Jean-Louis e Massimo Montanari, (eds.). *Historia de la alimentación*. Trema, Gijón 2004.
- FROISSART, J. (ed. De BUCHON, J. A. C.). *Les chroniques de sire Jean Froissart: qui traitent des merveillesuses emprises, nobles aventures et faits d'armes advenus en son temps en France, Angleterre, Bretagne, Bourgogne, Escosse, Espagne, Portingal et ès autres parties*. A. Desrez 1840.
- García Conde, A. «Documentos Odoarianos», *Boletín de la Comisión Provincial de Monumentos Históricos y Artísticos de Lugo* 4 (1950), 84-99.
- García Tato, I. *La Casa de Outarelo de Valdeorras. Formación y desarrollo de su patrimonio (siglos XIV-XX)*, s. n., Santiago de Compostela 2001.
- *Vilanova, Outarelo y San Francisco Blanco, monografía histórica de una parroquia gallega*. Instituto de Estudios Valdeorreses, O Barco de Valdeorras 1999.
- García Tato, I., Álvarez Álvarez, E. *Las Encomiendas gallegas de la Orden Militar de San Juan de Jerusalén: estudio y edición documental*. Instituto de Estudios Gallegos «Padre Sarmiento», Santiago de Compostela 2004.

- García y García, A. *Synodicon hispanum. I, Galicia*. Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid 1981.
- Gelabert González, J. E. *Santiago y la tierra de Santiago de 1500 a 1640: contribución a la historia económica y social de los territorios de la Corona de Castilla en los siglos XVI y XVII*. Edición do Castro, Sada, A Coruña 1982.
- Gila Fidalgo, F. *La primera colonia escolar compostelana*. Sociedad Económica de Amigos del País, Santiago de Compostela 1894.
- González Balasch, M. T. *Tumbo B de la Catedral de Santiago*. Seminario de Estudos Galegos: Cabildo de la S.A.M.I. Catedral, Santiago de Compostela 2004.
- González Fernández, X. M. «O Comercio romano na Ría de Vigo». *Brigantium* 4 (1983) 73-98.
- Hernández de Alba, B. *Oración fúnebre que en las solemnes exequias ... a la memoria del Ilmo. Sr. D. Juan García Benito, del Consejo de S.M., obispo de Tuy...*, M. de Burgos, Madrid 1828.
- Herrera, Gabriel Alonso de. *Agricultura general*. Imprenta Real (reimp) 1818.
- Hidalgo Tablada, J. *Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo*. Viuda e hijos de J. Cuesta 1870.
- Infante-Amate, J. «Cuántos siglos de aceituna». El carácter de la expansión olivarera en el sur de España (1750-1900). *Historia Agraria* 52 (2012) 39-72.
- «Ecología e historia del olivar andaluz. Un estudio socioambiental de la especialización olivarera en el sur de España (siglos XVIII-XX)». Tese de doutoramento, Universidade Pablo de Olavide, Sevilla 2011 [disponible en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=111799>].
- Junta Consultiva Agronómica. *Avance estadístico de la producción agrícola en España: resumen hecho por la Junta Consultiva Agronómica de las memorias de 1922*. Madrid, Imp. de los hijos de M. G. Hernández 1923.
- Labrada, J. L. *Descripción económica del Reyno de Galicia*, s. n., Ferrol 1804.
- Larruga, Eugenio. *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España: con inclusión de los Reales decretos, órdenes, cédulas, aranceles y ordenanzas expedidas para su gobierno y fomento*. Imprenta de Benito Cano, Madrid 1787.
- Lobato, X., Lista, O. e Guscín, M. *Aceite e oliveiras de Galicia*. Xurxo Lobato, A Coruña? 2015.
- López Carreira, A. *Fragmentos de notarios: Ourense, séculos XIV-XVI*. Consello da Cultura Galega, Sección de Patrimonio Histórico, Santiago de Compostela 2007.
- López Ferreiro, A. *Historia de la Santa A. M. Iglesia de Santiago de Compostela*. Vol. V-VII, s. n., Santiago de Compostela 1902.
- *Fueros municipales de Santiago y de su tierra*. Edic. Castilla, Madrid, rep. da edición en 2 vols. De 1985 e 1975.
- López Sabatel, J. A. «Uso y transformación en espacio agrario del monte y del estrato arbóreo en la Ribeira Sacra durante los siglos XIV y XV». *Cuadernos de Estudios Gallegos* 56, 122 (2009) 213-233.
- Lorenzo, R. *Mosteiro de Montederramo: colección documental e índices*. Consello da Cultura Galega, Santiago de Compostela 2019.
- Lorenzo Vázquez, X. «Etnografía: cultura material», en *Historia de Galiza*. Nós, Buenos Aires 1962, V. II.
- Lucas Álvarez, M. *El Tumbo de San Julián de Samos: (Siglos VIII-XI): Estudio introductorio edición diplomática apéndices e índices*. Caixa Galicia, Santiago de Compostela 1986.
- Lucas Álvarez, M., Lucas Domínguez, P. P. *El Priorato Benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media*. Ed. do Castro, Sada 1996.
- Madoz, P. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar: Galicia*. Libros Galicia, Santiago de Compostela 1986.
- Maia, C. de Azevedo. *História do galego-português: estado linguístico da Galiza e do Noroeste de Portugal desde o século XIII ao século XVI: com referência à situação do galego moderno*. Instituto Nacional de Investigação Científica, Coimbra 1986.
- Mariño Ferro, X. R. *Antropoloxía de Galicia*. Xerais, Vigo 2000.
- Martínez, M. C., Santiago J. L., Boso, S., Gago P. «Bases científicas para la creación de una DOP o IGP «Aceites de Galicia», no portal *Interempresas* 2019-10-16 [disponible en <https://www.interempresas.net/Grandes-cultivos/Articulos/256826-Bases-cientificas-para-la-creacion-de-una-DOP-o-IGP-'Aceites-de-Galicia'.html>].
- Martínez Martínez, F. «Antología de textos forales del Antiguo Reino de Galicia (siglos XII-XIV)», *Cuadernos de Historia del Derecho* 10. (2003) 257-343.
- Meijide Pardo, A. «Apuntes históricos sobre oleicultura gallega». *Revista de Economía de Galicia* (abril 1964) 1-11.

- Molina, B. *Descripción del Reino de Galicia*. Supervisión y Control, ¿La Coruña? 1998.
- Moraleja y Navarro, J. P. *El jardinero de los planetas y piscator de la corte para el año de 1754*. En la imprenta de D. Agustín de Gordejuela y Sierra, calle del Carmen, Madrid 1753.
- Navaza Blanco, G. *Fitotoponimia galega*. Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña 2006.
- Otero Piñeyro Maseda, P. S. *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense) (1435-1485)*. Vol. V. Departamento de Historia I. Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela 2008.
- Otte, E. *Sevilla, siglo XVI: Materiales para su historia económica: materiales para su historia económica*. Centro de Estudios Andaluces 2008.
- Pallares Méndez, M. C., Portela Silva, E. *El Bajo valle del Miño en los siglos XII y XIII: economía agraria y estructura social*. Universidade, Secretariado de Publicacións, Santiago de Compostela 1971.
- Palomo y Torre, D. R. *Avisos político-morales: de un cura párroco de Galicia*. Na Imprenta de la viuda de Ibarra, Madrid 1795.
- Presedo Garazo, A. «Los hábitos alimenticios de la nobleza provincial gallega a finales del Antiguo Régimen», *Penélope. Revista de História e Ciências Sociais* 29 (2003) 83-107.
- Presedo Garazo, A. «O consumo alimenticio da nobreza provincial galega no período 1750-1850», en *La Hidalguía gallega, características esenciales de la nobleza provincial del Reino de Galicia durante el antiguorégimen*, 117-141.
- Puga, P. V. «Un plan de desarrollo para Galicia en 1832», *Boletín Auriense* 3 (1973) 154-169.
- Ramil Rego, P., Gómez-Orellana, L., Badal García, E., Carrión, Y. *As Laias. Estudo Arqueobotánico*. Universidade de Santiago de Compostela [informe].
- Reboredo Rodríguez, P. «Caracterización aromática y fenólica de aceitunas y aceites de oliva producidos en Galicia», Tese de doutoramento, Universidade de Vigo, 2015 [disponible en <http://www.investigacion.biblioteca.uvigo.es/xmlui/handle/11093/716>].
- Recuero Astray M., González Vázquez, M., Portilla Romero, P. *Documentos medievales del Reino de Galicia: Alfonso VII (1116-1157)*. A Coruña 1998.
- Ribera, J. *Novísimo tratado teórico práctico de agricultura y zootecnia*. F. Nacente, Juan Romá, Barcelona [s.a.].
- Rivas Quintas, E. *Mel e cera: o aceite*. Eligio Rivas Quintas, Ourense 2009.
- Rivera, C., Vázquez, V. M. *Guía de Galicia: itinerarios, descripciones, historia*. (Imp. de Fortanet), Madrid 1883.
- Rodríguez González, A., Rey Caiña, J. A. «Tumbo de Lorenzana: abadologio de Lorenzana según los diplomas de este tumbo», *Estudios Mindonienses* 8 (1992) 11-324.
- Rodríguez González, A., Rodríguez Suárez, P. *Libro do concello de Santiago: 1416-1422*. Consello da Cultura Galega, Santiago de Compostela 1992.
- Rojo P. V. C. *Arte de cultivar el olivo: Método teórico y práctico y econmicamente rural de dar las labores con la debida inteligencia, siguiendo en todo paso á paso la marcha de la naturaleza*. Imprenta de Cabrerizo 1840.
- Romaní Martínez, M., Otero-Pyñeiro Maseda, P., Garrido, M. *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense) 1400-1435*. Departamento de Historia I. Universidade de Santiago de Compostela, Santiago 2003.
- Romaní Martínez, M., Portela Silva, M. J., Rodríguez Suárez, M. P., Vázquez Bertomeu, M. *A colección diplomática do Mosteiro Cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense)*. (1310-1399). Dpto. de Historia I. Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela 1993.
- Romaní Martínez, M., Rodríguez Suárez, P. *Libro tumbo de pergamino. Un códice medieval del monasterio de Oseira*. Universidade de Santiago. Departamento de Historia I, Santiago de Compostela 2003.
- Saavedra Fernández, P. *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*. Crítica, Barcelona 1994.
- Sánchez, P. A. *La economía gallega en los escritos de Pedro Antonio Sánchez*. Editorial Galaxia 1973.
- Sánchez Rodríguez, A. M. «La agricultura gallega en la crisis del Antiguo Régimen: tentativas modernizadoras», *Obradoiro de Historia Moderna* 12 (2003) 223-246.
- Sarmiento, M. «Vegetales», *Galicia. Revista universal de este reino* (15 mayo 1863), 85-86.
- Sarmiento, Martín. *Catálogo de voces vulgares y en especial voces gallegas de diferentes vegetables*. Fr. Martín Sarmiento. editado por J. L. Pensado, Universidade de Salamanca 1986.
- Somoza de Monsorriu, F. *Estorvos, i remedios de la riqueza de Galicia: discurso político legal*. Ignacio Aguayo, en Santiago 1775.
- Study on Producer Organisations and their activities in the olive oil, beef and veal and arable crops sectors*, Publications Office of the European Union, Luxembourg 2018. [disponible en <https://www.cde.ual>].

es/ficha/study-on-producer-organisations-and-their-activities-in-the-olive-oil-beef-and-veal-arable-crops-sectors/].

Suárez Piñeiro, A. *A vida cotiá na Galicia Romana*. Lóstrego, Santiago de Compostela 2006.

— «Sentados á mesa dun galaico-romano: dieta, alimentación e hábitos culinarios na Galicia romana», *Gallaecia* 23 (2004) 155-172.

Toussaint-Samat, M. *Historia natural y moral de los alimentos*. Alianza, Madrid 1991.

Valenzuela y Ozores, A. *Memoria sobre la exención temporal de impuestos, concedida a las nuevas plantaciones de olivos, viñas y árboles frutales, leída en la Junta Provincial de Agricultura ...de Pontevedra, en...12 de Diciembre de 1861, por su vocal D. Antonio de Valenzuela y Ozores, s.n., Pontevedra 1862.*

Valladares de Sotomayor, A. *Semanario erudito que comprehende varias obras inéditas, críticas, morales, instructivas, políticas, históricas, satíricas, y jocosas de nuestros mejores autores antiguos y modernos*. Blas Román, Madrid 1787.

Vaquero Díaz, B., Pérez Rodríguez, F. J. *Colección documental del Archivo de la Catedral de Ourense (800-1300)*. Centro de Estudios e Investigación «San Isidoro», Caja de Inversiones, Archivo Histórico Diocesano, León 2010.

Vázquez de Parga y Somoza Pallares, M. *La Mujer de Lugo*, [s.n.], [s.l.] 1874.

Velasco Souto, F. C. «¿En los orígenes de una burguesía agraria o la consolidación de una economía de renta? La formación de un patrimonio rural en la Galicia sudoriental, 1740-1850», *Historia Agraria* 41 (2007) 31-55.

Zambrana Pineda, J. F. *Crisis y modernización del olivar español, 1870-1930*, Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente 1987.

## Siglas empregadas

ADM= Archivo Ducal de Medinaceli

AGS= Archivo General de Simancas

AHPOu= Arquivo Histórico Provincial de Ourense

AHN= Archivo Histórico Nacional

AHUS= Arquivo Histórico da Universidade de Santiago de Compostela

ARCHV= Archivo de la Real Chancillería de Valladolid

ARG= Arquivo do Reino de Galicia

BNE= Biblioteca Nacional de España

AGACAL  
Axencia Galega  
da Calidade Alimentaria

 Xacobeo 21-22



 XUNTA  
DE GALICIA

ISBN 978-8445353813  
  
9 788445 353813