

Erase una vez un pueblo, cuyos vecinos tenían ganas de avanzar, de progresar. Querían sembrar olivos, perales, higueras, etc. y no tenían tierras. En ese pueblo había una sierra, llena de maleza y que sólo servía de abrigo y fomento de fieras. Algunos vecinos empezaron a tomar pedazos de terreno de esa Sierra, decujando su maleza y plantando. Se dieron cuenta que los árboles crecían robustos y vigorosos. Este relato que parece un cuento, es la historia misma, de nuestro pueblo.

A continuación, reproducimos dos párrafos de un documento de la Real Audiencia de Extremadura de 1791, en los que intuimos los anhelos que se tenían para transformar la Sierra de Santiago en olivares (datas):

*“Que en la jurisdicción de este lugar, está situada una sierra denominada de Santiago, inculta, llena de maleza y que sólo sirve de abrigo y fomento de fieras con perjuicio notable de este y otros pueblos; lo que más de ella es impenetrable a todo género de ganados, a excepción del cabrío, que en algunas faldas, o principios de ellas, transita. La parte de Sierra que mira al mediodía es abundante en agua, como también la que mira al oriente. En ella se ha verificado repetidísimas veces que varios vecinos de este pueblo han cercado muchos pedazos de terreno, descujando su maleza y plantando todo género de frutales y de robustez y vigor en el poco tiempo que subsistieron manifiesta claramente lo apto y proporcionado del terreno para los expresados plantíos...”*

*“Que el único medio de hacer felices a los vecinos de este pueblo es el de la agricultura, por la gran inclinación que tienen a ella y a la plantación de olivos y demás árboles, lo que no pueden ejecutar por no tener tierras propias. Y, puesto que desean desmontar y reducir a cultivo y plantío la citada Sierra de Santiago, esperan de la bondad de la superioridad que, atendiendo a la necesidad que padecen, les conceda la facultad que desean para el común de vecinos y para que cada uno pueda disfrutar y beneficiar la suerte que le cupiere, del modo más ventajoso que pudiere; y por este medio evitar la ruina de muchos vecinos.”*

Se consiguió transformar la Sierra de Santiago en datas sembradas principalmente de olivos ( también perales, almendros, higueras....).

Santiago de Alcántara dedica un 6% de su superficie al cultivo del olivar, la mayor proporción de todos los pueblos de la comarca ( Extremadura un 10%).

El olivar es importante para la comarca, no sólo porque es generador de rentas, sino que también satisface necesidades medioambientales, de ordenación del territorio, de equilibrio social y de defensa de la explotación familiar.

En prácticamente toda nuestra comarca, la recogida de aceitunas supone una actividad familiar, que aunque requiere de cierto esfuerzo, también resulta gratificante el reencuentro de la familia y el compartir días de conversación y comidas en plena naturaleza.

Con frecuencia, los miembros de la familia que no residen aquí, aparcan por unos días sus tareas profesionales y se desplazan hasta el pueblo, y con sus familiares, realizan la recogida de las aceitunas.

A colación con lo antes dicho, Jean Gionno, escritor francés (1895-1970) decía: “El campo de olivos es como una biblioteca donde uno va a olvidar la vida ... o a comprenderla mejor”

Hay mil historias que corroboran la importancia que ha tenido el olivar para las familias de nuestro pueblo. Os traslado una como ejemplo: Un matrimonio que no conseguían tener hijos y al cabo de los 12 años de casados tuvieron una hija. En ese momento, se pusieron a “hacer una data de 312 pies de olivos”. Hacer una data suponía tener la posibilidad de criar a su hija en mejores condiciones.

Gracias al incremento del cultivo del olivar, surgieron en nuestro pueblo lagares y prensas que molturaban las aceitunas para la obtención del aceite.

La tiborna se comía en el mismo lagar o prensa cuando se iba a recoger el aceite. Era un momento de alegría, puesto que suponía la culminación de todo el esfuerzo realizado: la cosecha del aceite.

Tiborna es una palabra portuguesa que significa pan tostado con aceite, “torrada com azeite”, incorporada a nuestro vocabulario debido a nuestros lazos familiares e intercambios con Portugal. Para nosotros, era esa rebanada de pan que con un palo tostábamos en la lumbre del lagar, y a continuación la sumergíamos en el aceite recién exprimido que contenía el “pocillo”. Según el gusto, algunos la espolvoreaban con azúcar, o la regaban con zumo de naranja.

Cuidemos de nuestro olivar, que nos permite obtener un aceite de alta calidad, oro líquido, para degustar deliciosas tibornas.

Dedicado a nuestros antepasados, a su sudor para apartar piedras y arrancar malezas.

A mis padres por enseñarme los valores de la vida.

Autora artículo: Florencia Batalla Mato