



El aceite de oliva (I)



El olivo, al que se le nombra según Linneo como "Olea Europea", es un árbol originario de la cuenca oriental del Mediterráneo. Debió existir anteriormente en forma salvaje, al que se le llamó "oleastrum", y parece ser que encontraron los fenicios en la Península Ibérica cuando hace más de tres mil años vinieron por primera vez.

Debió cultivarse por primera vez, según los entendidos, en lo que hoy es Siria y Palestina, y después se extendió por Egipto, Asia Menor y las proximidades del Mar Egeo, la Grecia Antigua.

La que pudiéramos llamar "cultura mediterránea" es la de los pueblos asentados en las orillas de ese mar, ligada al cultivo de este árbol, tanto que puede considerarse como representativo de la misma, en la que se enraíza el pensamiento, la ciencia y el arte de nuestro actual mundo occidental.

Debieron cultivarse hace más de seis mil años, y en la región andaluza donde estuvo la maravillosa y legendaria cultura tartésica. De hecho, han aparecido fosilizados algunos

silvestres, los denominados acebuches u "oleastrum".

El documento más antiguo que se conoce donde consta el nombre del olivo y del aceite, pero naturalmente en un antiquísimo alfabeto, data de veinticinco siglos antes de Cristo, y es una tablilla de barro cocido aparecida en la Isla de Creta, reinando el rey Minos, en el mismo lugar donde hace 4.500 años se centrarían los estudios sobre el valor biológico del aceite de oliva.

Hay unas 30 especies distintas de olivos. Son generalmente de porte grueso de no mucha altura, ramificados desde muy abajo, con ramas nudosas y angulosas, corteza gruesa con grietas profundas, hojas esclerofílicas o coriáceas, escamosas o pelosas, de color verde-mate por el haz y plateado por el envés.

Repaso histórico

Por su antigüedad y popularidad, el olivo aparece como signo en muy diversas religiones y culturas.

Según el Génesis: "...la paloma

Fernando Paredes Salido
Doctor en Farmacia y CC. Químicas.
María Teresa Fernández del Barrio
Doctora en Farmacia.

que saltó del Arca, vuelve con el ramo de olivo y lo entregó a Noé...".

La leyenda dice que Cecrope, fundador de Atenas en el siglo XVI a. de C. fue quien trajo el olivo a Grecia, aunque otros sostienen que fue Hércules, que en la Academia tenía olivos sagrados dedicados a Minerva, diosa de la Sabiduría y de la Paz. Entre los griegos, sus ramas servían para coronar a quien hubiera hecho algo sobresaliente por la ciudad, al igual que el vencedor en la guerra era coronado con ramas de laurel. Los que solicitaban la paz durante cualquier guerra llevaban en las manos ramas de olivo.

En Italia, no es conocido el olivo hasta el reinado del rey Tarquino sobre el que nos habla Plinio el Viejo, que dice que su madera no debía quemarse más que en los altares de los dioses.

Sus hojas y el aceite producido por sus frutos van a tener gran importancia en la leyenda y en las tradiciones religiosas de los pueblos del Mediterráneo.

Según la mitología griega, Atenea, diosa de la sabiduría, presentó a Zeus (Júpiter, padre de los dioses del Olimpo) una ramita de olivo con sus hojas, diciéndole que era el don más útil para la humanidad, afirmando que llegaría a convertirse en un fuerte árbol, capaz de vivir por los siglos de los siglos, y que no solamente sus frutos serían buenos de comer sino que, además, de ellos se sacaría un líquido extraordinario, que serviría para aderezar el alimento de los hombres, aliviar sus heridas, dar fuerza a su organismo y también vencer las oscuridades de la noche, ya que con él se podría mantener encendida durante muchas horas una pequeña llama.

Plutarco cuenta cómo los cadáveres se solían cubrir con hojas de oli-

vo. En la "Eneida", se refiere cómo en los funerales de Miseno los asistentes fueron rociados con agua lustral para lo cual se empleaba una rama de este árbol. Cuando Teseo embarca para su largo viaje (que posiblemente terminaría en las pías del Atlántico, donde mata a la Gorgona Medusa, y en el cual nacería el primer rey de Tartessos) ofrece al dios Apolo una rama del olivo de la Acrópolis de Atenas.

El documento más antiguo que se conoce donde consta el nombre del olivo y del aceite data de veinticinco siglos antes de Cristo, y es una tablilla de barro cocido aparecida en la Isla de Creta

En las diversas ceremonias religiosas, en Grecia y después en Roma los suplicantes se presentaban con ramas de olivo en las manos.

En la Biblia, en el libro de Job, Elifaz compara al hombre malo con el olivo cuyas flores caen a tierra sin dar fruto. En el Salmo 127,3 se compara a los hijos sentados a la mesa de la madre como los retoños de olivo junto al tronco principal, y en el Eclesiastés, se pondera a la sabiduría como

un hermoso olivo colocado en medio de una llanura.

Siguiendo las enseñanzas de D. Luis Benítez, que afirmaba que el cultivo del olivo se hacía con la finalidad de extraer de la aceituna u "oliva" el aceite u "olio", debió empezarse a cultivar en nuestro país en la época en que los fenicios, siguiendo las manadas de atunes, llegaron a fundar Gadir. La prueba está en el nombre de la ciudad de Córdoba, que procede de la palabra fenicia "Corteb" que significa "molino de aceite" o "almazara", dicho con la palabra que nos dejaron los islamitas andaluces. En sus proximidades se encontró un bajorrelieve que representa a un agricultor vestido con la típica túnica corta propia de los esclavos romanos de la época, que está colocando las aceitunas que otro le da en un recipiente de madera. De esa época puede ser la prensa para exprimir aceitunas encontrada en la provincia de Jaén, región española que produce la sexta parte del aceite de oliva que se fabrica en el mundo. Se trata de una piedra en forma de disco, con una concavidad en el centro que se encuentra asentada sobre otra lisa, a la que rodea un canalillo que sirve para recoger el zumo de las aceitunas. Ahí se colocaban los capachos de esparto redondos, denominados en Navas de San Juan cimbeles, que contenían aceitunas y eran presionados mediante una larga viga de madera.

Estrabón, el griego que vivió en el siglo primero antes de Cristo, y que escribió la "Geografía" nos hablaba de Gades como puerto de la Bética, que exportaba a Roma mucho vino y aceite, no solo en gran cantidad sino de una calidad insuperable.

Junio Moderato Columela, extraordinario gaditano que vivió en la época de Cristo, año más o año me-

nos, escribió un fabuloso tratado sobre agricultura en doce tomos llamado *De Re Rustica*, en el que demuestra que es el primer ingeniero agrónomo de la historia, y donde da indicaciones de cómo se cultiva, entre otras muchísimas cosas, el olivo, la forma de obtener el aceite y cómo se aliñan las aceitunas, de la misma forma que siguen haciéndolo actualmente en los campos de las orillas del Guadalquivir, aún hoy, con pequeñas variaciones.

En la época romana era tan representativo el cultivo del olivo y de su aceite en Hispania, que el emperador romano Adriano (cuya madre era gaditana) ordenó acuñar monedas con su efigie en el anverso y en el reverso había un ramo de olivo con la palabra *Hispania*.

Por aquellos años aparece el primer libro de recetas de cocina escrito por Gabio Apicio, que debió nacer en la Península Ibérica, donde se incluyen muchas de ellas que se hacen con aceite de la Bética. Curioso es también que Dressel, arqueólogo, en 1678 descubriera en el monte Testacio, que se encuentra en Ostia, el puerto fluvial de Roma, jarras de barro que contuvieron aceite de oliva español. En sus sellos se hace constar el lugar de donde procedían, como también ocurría con las que habían transportado vino gaditano.

Durante la época visigótica, San Isidoro de Sevilla, que fue luminario de la cultura de aquella época dura y oscura, en sus *Etimologías* habla encomiásticamente del "oleo" como de un don divino y explica cómo sirve tanto para ungir a los nuevos catecúmenos como para preparar al hombre para la lucha y para la muerte. "Los santos Óleos", que dispone la regulación canónica, deberán ser de aceite de oliva.

Cuando los musulmanes, que no árabes, que éstos vinieron en muy es-

caso número a "Isbaníyya" (España), tocan la península, encuentran el familiar olivo que ellos habían visto desde Arabia hasta el Estrecho de Gibraltar en toda la costa norte de África, y le imponen su nombre "aceite" al producto al que los latinos llamaban "oleum".

Estos nombres van a estar en lucha durante muchísimo tiempo. Los cristianos del norte llamarán "óleo" a lo que los del Al-Andalus llamarán aceite, y así el Cura de los Palacios, que escribió a finales del siglo XV *La Crónica de los Reyes Don Fernando e Donna Ysabe*, que había nacido en



la ciudad de Toro, criticará a los andaluces diciendo: "...tales son las costumbres de la gente común: nunca perdieron la costumbre judaica de comer manjarejos e olletas de ajos e cebollas fritos y refritos en aceite, que echaban en lugar de las grosuras por excusa el tocino... y el aceite con la carne es cosa que hace muy maloler el resuello... y ellos mismos tenían así mismo el olor de los judíos, por causa de los manjares y por no estar bautizados...".

Es en los últimos días de la Reconquista cuando comienza una lucha culinaria entre el aceite y la grasa animal (que a la larga ganará el primero), haciéndose bandera de uno y otro elemento como si fueran demostradores de una religiosidad que de ellos dependiera.

Y tan mal se consideró el aceite, que hasta hubo, como nos dice Manuel Ferrand, un padre jesuita del Colegio de Sevilla que, buscando en su ascético fervor algo con que martirizar sus sentidos, dio en alimentarse con viandas no preparadas con manteca ni mantequilla sino con aceite.

Pero poco a poco fue contagiándose la cocina castellana del aceite, quizá a causa de los pícaros y picaños, pinches de cocina procedentes del sur de la Península, creando un estilo culinario muy español, que llega a la corte francesa con Ana de Austria, casada con el Rey Luis XIV de Francia.

Los olivos andaluces dieron sus estacas para llevar al Nuevo Mundo las bendiciones del aceite, que habían de formar la cocina criolla, hija de la mediterránea. Cuenta uno de los cronistas de las primeras colonizaciones americanas que D. Antonio de Ribera, caballero del hábito de Santiago, y su esposa, unos de los primeros pobladores de Lima, en 1560, llevaron del Aljarafe, comarca cercana a Sevilla, muchos plantones de olivos dentro de unos tinajones, que parece ser que de ellos solo se salvaron tres. Los pusieron en su huerta, y a pesar de la gran vigilancia a la que fueron sometidos, uno fue robado y llevado a unos quinientos kilómetros más al sur, en Chile. Parece ser que el caballero Rivera solo logró que sobreviviera uno, que siglos después se conoció en el Perú como el "Olivo Castellano". Una ramita de este olivo se llevó en una de las primeras procesiones del Corpus Christi por el canónigo Bartolomé Leones, le fue entregada a Gonzalo Guillén, quien la plantó y cultivó con tal cuidado, que consiguió un extenso olivar cuyos frutos alcanzaron un grandísimo precio y sirvieron para incrementar el cultivo del olivar en aquellas tierras. 