

EL OLIVO, NEXO TRADICIONAL DE LA POBLACIÓN MEDITERRÁNEA

JOSÉ RODRÍGUEZ MOLINA
Universidad de Granada

Reflexionar sobre la cultura tradicional del olivo, es pensar en los nexos que el olivar ha establecido históricamente entre los pueblos mediterráneos, motivados por el consumo de sus productos, tan importantes para la alimentación y de tan beneficiosos efectos para la salud.

En función de estos intereses básicos, el pueblo andaluz, esencialmente mediterráneo, ha creado su propia agricultura y ha empleado unos peculiares procedimientos de molturación de la aceituna, en sintonía con los cuales ha usado su propio utillaje e, incluso, ha dosificado el consumo cotidiano de aceite. Todo ello, habitualmente manipulado y transmitido de generación en generación, ha creado una singular cultura, la cultura del olivar, que se ha manifestado y tomado forma no sólo en las cotidianas necesidades materiales de su producción, extracción, transporte y consumo, sino que ha impactado de forma decidida y generalizada en las manifestaciones festivas populares y en los actos solemnes de la sociedad, contribuyendo al relieve de las grandes fiestas, y a la creación de usos simbólicos, ritos familiares y sociales de singular trascendencia.

Conviene reflexionar, por tanto, sobre sus impactos culturales y buscar sus repercusiones, no sólo en nuestra salud, sino también en nuestra manera de ser. Un mundo todavía inexplorado que exige nuestras mejores atenciones e ilusiones. Su arraigo en las culturas mediterráneas ha contribuido, junto con las aguas del Mare Nostrum, a unir y modelar a los pueblos de su ámbito.

ALIMENTACIÓN Y SALUD

La cultura del aceite de oliva, nos pone necesariamente en contacto con una economía, que pese a ser autárquica, es decir, encerrada en sí misma, y ocupada sólo en producir lo imprescindible para su consumo, intercambia el producto entre los distintos pueblos que rodean dicho mar. En principio, vive pendiente de lo que la pequeña explotación agraria familiar puede producir en función del exclusivo abastecimiento de los miembros de la casa: pero no se cierra herméticamente a otros horizontes. Históricamente hablando, el cultivo del olivar durante ese largo periodo de tiempo sintoniza con la tradición más antigua, que vemos reflejada en la Biblia (Reyes 2 c. 4, v. 1 y ss.) cuando Eliseo sale al paso de las necesidades de aquella viuda, sobre la que cae el acreedor del marido difunto, tratando de resarcirse mediante la reducción a esclavitud de los dos hijos del matrimonio, mientras que en casa todos sus haberes se concretan en la existencia de una botella de aceite. “Pídele a tus vecinas vasijas vacías en abundancia. Entrás luego en casa, te encierras por dentro con tus hijos y vas echando aceite en todas las vasijas...”, le ordenó el Profeta. “Se llenaron todas...”, afirma rotundo y contundente el relato. A continuación el hombre santo le dijo: “Anda a vender el aceite, paga a tu acreedor y tú y tus hijos vivid de lo que sobre”. El milagro proporcionó la libertad, el desahogo económico y el regocijo y satisfacción de aquella mujer, que agradecida ve solucionado un problema que a ella y a tantas otras personas de aquel tiempo tenía postradas en la indigencia, y muestra a la vez la escasez de existencias de aceite y el alto grado de demanda del producto por aquella sociedad.

Su producción ha sido históricamente escasa, incluso en los pueblos mediterráneos, del que podemos tomar como ejemplo a Andalucía, a pesar de ser la zona por excelencia del olivar, y ello ha repercutido ineludiblemente en un consumo diario, que pese a ser adecuado para una población de pequeños y medianos labradores, resultó prácticamente nulo para el conjunto de las gentes desposeídas, demasiado numerosas, desde los tiempos más remotos a la actualidad. Por eso si, en 1565, el consumo diario de los Franciscanos en Andalucía era excelente, ya que suponía por fraile y día 293 grs. de carne, 183 grs. de pescado, 0'70 l. de vino y 0'13 l. de aceite, entre las capas populares más bajas de la sociedad las cantidades fueron mucho menos abundantes, reduciéndose a 8 grs. de carne, 6 grs. de pescado, 0'08 l. de vino y una cantidad de aceite, que oscilaría entre 5 y 10 grs. diarios.

Aunque pequeña, la cantidad de aceite por habitante y día se hacía notar en los beneficiosos influjos sobre la salud de los andaluces, dadas las excelentes cualidades del zumo de la aceituna, el óleo salvífico y vivificador de los Romanos,

el aceite vasodilatador, rejuvenecedor y omnipresente de la cocina musulmana, el compañero inseparable del ama de casa andaluza hasta nuestros días.

Los musulmanes, conscientes de las propiedades vasodilatadoras de ese producto tan mediterráneo y andaluz, desconocían, sin embargo, su rico contenido en los dos ácidos grasos indispensables para la salud, el ácido linoléico y linolénico, de tan excelentes propiedades, capaces, de acuerdo con los estudios divulgativos del Profesor Grande Covián, de arrastrar consigo las grasas saturadas y purificar el organismo de sus nefastas consecuencias, limpiando de ese modo el colesterol del cuerpo humano y constituyéndose en uno de los mejores reguladores de la tensión arterial, ejerciendo, en consecuencia, funciones de tónico cardíaco. Sí experimentaban, en cambio, las buenas propiedades digestivas del aceite de oliva, pues hasta los más delicados estómagos lo toleraban sin que produjera en ellos pesadez digestiva alguna, aun cuando ignorasen que esos saludables resultados se debían en buena medida a la simplicidad del proceso de digestión y absorción de ese magnífico elixir por las paredes del intestino, sin necesidad de la compleja digestión a que el organismo humano somete las grasas animales que el hombre ingiere a diario, ya sea por hábitos adquiridos, ya por necesidades nutritivas. De otra parte, experimentaban diariamente sus fenomenales propiedades como incentivo a los aportes biliares y otras funciones metabólicas que culminaban en su portentoso influjo laxante. Todo ello unido a unos hábitos alimenticios ancestrales que habían acostumbrado a los andaluces a los variados sabores que proporcionaban los diferentes tipos de aceitunas y aceites, hacía que la pacífica y benéfica grasa, en la medida en que las posibilidades económicas lo permitían, estuviese presente no sólo en la mayor parte de las comidas, sino contribuyendo con sus aplicaciones cutáneas a remediar numerosas carencias superficiales del cuerpo humano, dadas sus eficientes propiedades cosméticas. De sus excelencias en el tratamiento de la piel nos hablan las pinturas sobre las ánforas de la Grecia Clásica, y la constatación “cuasi científica” por parte de famosos médicos musulmanes que adelantaron ya en el siglo X, la prodigiosa cualidad del aceite para “abrir los vasos”.

Esos mágicos beneficios ganaron a lo largo de muchos siglos de saludables influencias un puesto de prestigio en las mesas, en las mentes, en los adagios y en la cultura de los pueblos mediterráneos, que tomaron al olivo como emblema de paz, no sólo en la ramita prendida al pico de la paloma que volvió al arca de Noé tras el diluvio o en la metáfora popular de “esto es una balsa de aceite”, sino mítificándolo hasta el punto casi de sacralizarlo. Así lo manifiesta la vieja leyenda del Olivo Maravilloso musulmán con su versión cristiana en el milagro de San Torcuato, primer obispo de Guadix, relacionado con el olivo dotado con facultades

para sanar enfermedades. Es frecuente la presencia del olivo, entre los musulmanes, junto a los lugares sagrados. Eso parece recordarnos la Fuente del Aceituno junto al viejo morabito albaiziner, hoy conocido como San Miguel Alto. Con el aceite se ungía a los reyes en Israel y luego en Europa durante la Edad Media; con el óleo consagrado el Jueves Santo se unge a los cristianos en el bautismo, confirmación, orden sacerdotal y unción de enfermos. El aceite de oliva ha sido durante muchos siglos el combustible principal de la lámpara que día y noche arde en las iglesias católicas en honor del Sagrario, copiado, sin duda, de aquella orden mucho más antigua que aparece en el Libro de Éxodo en relación con el santuario, cuando el Señor habló a Moisés y le dijo: “Manda a los israelitas que te traigan aceite de oliva puro y refinado para alimentar continuamente la lámpara”.

Fue el árbol más popular y presente en acontecimientos trascendentales o en momentos de alegría y éxito, como cuando los niños de los hebreos salieron al encuentro de Jesús, llevando ramos de olivos, cantando y proclamando ¡Hosanna al Hijo de David, Bendito el que viene en el nombre del Señor! Y cuando Jesús se retira antes de su pasión a orar, lo hace al huerto de los olivos.

Líderes de nuestros días, como Arafat en la ONU, no hace muchas décadas, empuñaba en una mano el fusil y en la otra una ramita de oliva, indicando simbólicamente a la Asamblea, que buscaba la paz y el diálogo, antes de verse obligado a empuñar las armas.

Los andaluces profesaron tan intenso amor al olivo que lo hicieron uno más de su familia. Así nos lo muestra el centenario olivo, transportado por los cristianos que emigraron del Sur al Norte, entre los siglos IX y XII, plantado en Lebeña, pequeña aldea del Desfiladero de La Hermida, en la Provincia de Santander, cerca de Liébana, donde junto a la bella iglesia románica del s. X hunde las raíces su milenario y nudoso tronco, acompañado del emblemático Tejo que junto a la misma iglesia sirvió de cobijo a los vecinos de la aldea que bajo la protección de su sombra celebraron reuniones, fiestas o ritos de amor entre los jóvenes, lanzándose las sugerentes ramitas, que con el tiempo darían lugar al simbólico adagio de “tirarse los tejos”.

Y es que el olivo fue siempre pródigo amigo de la humanidad mediterránea. José María Pemán tuvo la fortuna de captar en una instantánea poética, con intenso olor a panegírico, lo que significó para los campesinos andaluces el olivo, ese viejo olivo de grueso tronco y ancha arboladura que tan presente estuvo en los alrededores de nuestras aldeas y bajo el que tantos diálogos y reuniones celebraron los hombres y mujeres de nuestros pueblos y a cuyas ramas acudían los pájaros huyendo

del tórrido sol del verano o buscando refugio y lugar seguro donde pasar la noche en los terribles fríos y aguaceros del invierno. No puedo resistirme a transcribir un largo trozo de su canto:

*Este olivo que en este triste día
en que está el cielo gris y blanco el suelo
caliente en el hogar mi casa fría,
era ayer el encanto y lozanía
del olivar bajo el azul del cielo.
Era aquel viejo olivo castellano tan erguido y valiente.
En el verano sus nudosos ramajes ofrecieron
grata sombra a las gentes campesinas
y a su hojas pacíficas vinieron
huyendo del calor las golondrinas.
Y, al fin cayó, sus ramas retorcidas,
pródigas hasta el fin, ennegrecidas
sobre un montón de leños y de abrojos
aún dan en este hogar luz a mis ojos
y calor a mis manos ateridas.*

Los excelentes regalos que el pródigo y benefactor olivo hacía a los musulmanes andaluces, no tardaron en ser constatados por los castellanos llegados del Norte peninsular a las tierras del Valle del Guadalquivir. Habitados a una dieta en que la grasa animal era uno de sus principales componentes y sintonizados sus paladares con una cocina de la manteca o de la mantequilla, denostaban el aceite de oliva por su “olor” y su “sabor”, tan diferentes de los acostumbrados en sus platos, siempre preparados con grasa animal que, como contrapartida, resultaba mucho más saturada y, por tanto, menos beneficiosa para la salud; pero no podían dejar de reconocer que los musulmanes eran más longevos que ellos y gozaban de mayor calidad de vida, gracias al consumo del aceite de oliva, al que no tardarían mucho tiempo en aficionarse, heredando así los buenos resultados de su ingesta, como demuestran la esperanza de longevidad de muchas poblaciones andaluzas cristianas inmersas en la cultura del olivar. Estudios realizados en los últimos años indican que los aceites monoinsaturados como el de oliva al ser introducidos en la dieta en lugar de grasas saturadas rebajan la fracción de colesterol y consiguen proteger al organismo de la enfermedad de la diabetes. Por esta razón y debido a la baja mortalidad coronaria observada en los países habitualmente consumidores del mismo, va ganando popularidad su demanda. Son de sobra conocidas sus óptimas cualidades

en la prevención dietética de la arterioesclerosis y aterosclerosis, sobre las que actúa como factor protector, produciendo tan beneficiosos efectos en la salud humana.

AGRICULTURA

Ello constituyó un importante acicate para el cultivo del olivar, siempre en función del abastecimiento y la salud familiar. Su destino fundamental era proporcionar la grasa alimenticia para la cocina de los hogares mediterráneos y ello, desde tiempos inmemoriales a los más recientes. De aquí, que salvo en algunos rincones muy determinados, no se encuentren grandes plantaciones de olivos, sino los estrictamente necesarios para los distintos usos del grupo familiar. Aún hoy podemos contemplar las huellas de aquella cultura en las pocas, pero todavía existentes plantaciones tradicionales, con sólo tres, cinco o siete olivos de alto porte y rugosos troncos, instalados sin orden aparente en un haza, cuya cosecha principal era la producción del trigo que proporcionaba el pan cotidiano, alimento básico de las poblaciones de la antigüedad y en cuyos márgenes no faltaba uno o dos almendros y alguna hilera de vides. Y es que, desde época romana, mejor conocida por sus escritos, hasta nuestros días, el olivo, característico de esa economía autárquica, ha estado asociado con el cereal, con la vid o con el almendro, cultivos típicamente mediterráneos, adaptados como él a este clima escaso de humedad y sobrado de temperatura.

De aquí que la documentación de la Edad Media sólo nos habla de plantaciones con muy pocas matas o de olivares pequeños, cuyo número de plantas no va más allá de cinco, quince y, cuando mucho, 30 aceitunos, - nombre de clara influencia árabe, conservado en numerosos documentos medievales cristianos -, de manera que cuando se menciona un olivar de ochenta matas, los amanuenses no pueden retener su admiración y dan rienda suelta a su pluma que no se cansa de repetir, una y otra vez, "olivar muy bueno, muy bueno". Únicamente encontramos una excepción en el Aljarafe de Sevilla, donde en época musulmana y después de ella, los grandes olivares pertenecientes a los poderosos invaden toda la comarca, quedando intactos tras la conquista castellana en manos de la nobleza y oligarquía sevillana, cuyo valioso producto destina a la exportación con fines principalmente industriales, como ocurría con el aceite transportado a Flandes, donde era empleado en suavizar los paños de su floreciente industria.

Tan reducidas fueron a lo largo de todo el Antiguo Régimen las plantaciones de olivos y tan familiar fue su aprovechamiento que, a finales del siglo XVI, cuando tras la expulsión de los moriscos se van repoblando las tierras granadinas que que-

dan vacías con su obligado exilio, a cada poblador cristiano no se le asignan en su suerte más de 35 matas y éstas dispersas en diferentes lotes de tierra, hazas o huertas, donde en proporciones de 3 a 8 matas se encuentran asociados con los cultivos referidos de trigo, viñedo, morales y almendros, a los que se suelen unir, como en el valle del Guadalquivir, las leguminosas con propiedades fertilizantes, y bajo cuyas plantaciones entran con frecuencia los rebaños tanto a pastar las hierbas como para hacer majadas que redundan en beneficiosos estercolados de las tierras.

Se trata, además, de un cultivo, que hoy podríamos llamar personalizado, pues cada olivo tiene su nombre y se planta en función de su variedad específica, no sólo con vistas al consumo de aceituna de mesa, sino al tipo y variedad de aceite producido, con su propio color, olor, sabor y hasta con sus propiedades características para la alimentación, para los ungüentos o para los reverenciados destinos religiosos, práctica muy común tanto a la cultura musulmana como a la castellana.

De aquí, las numerosas variedades de aceituna existentes en una pequeña plantación de 6 u 8 olivos, entre los que, a menudo, cada una de las plantas conserva su propia tipología. Habitados en nuestros tiempos al consumo de un tipo de aceite, cuya variedad radica más en la acidez, su condición de aceite virgen o la etiqueta de la casa comercializadora, estamos instalados en la convicción de que hay sólo una variedad de olivos, cuando la realidad es y ha sido muy diferente, a semejanza de lo que ocurría con las más de cuarenta varietales de vides existentes en Andalucía, que daban lugar a otras tantas clases de vinos, amén de las mezclas y las correspondientes rebajas en grados de alcohol. Los documentos, sin embargo, no son muy dados a consignar el nombre de las múltiples variedades de aceitunas, salvo cuando nos hablan de gordales, manzanilla o alechín, entre otras razones porque en una plantación de pocas matas era muy diversificada la variedad y no era necesario al venderla o describirla con otros fines, citar a cada una por separado, cosa que las gentes conocían y expresaban con frecuencia en sus conversaciones. Baste acercarse hoy a cualquier lugar donde todavía se conserven las plantaciones tradicionales y constataremos como cada uno de esos viejos olivos con su grueso tronco y descomunales ramas tiene su propio nombre de lucio, loime, manzanilla, hojiblanca, picual, cornezuelo, alechín, zorzaleño, verdoso, etc.

Hoy, más que nunca, se hace necesario un estudio de arqueología superficial a base de encuestas o rastreo sistemático de antiguos cultivos para catalogar y detectar las infinitas variedades de olivos agrupados en ellos. Y están ahí plantados, no por azar, sino con una intencionalidad. Porque tienen distintos sabores y tipos de aceituna y cada agricultor, a semejanza de las variedades de manzanas, uvas o albaricoques de su huerto, pretendía también distintos tipos de aceituna para su mesa

o para obtener de ellas distintos tipos de aceites, de acuerdo con los gustos propios o de su familia. Así eran los aceites tradicionales, tenían una gran diversidad, que luego se empleaba en los diferentes tipos de guisos, dulces o aplicaciones concretas del aceite, ya fuese para la cocina, para la cosmética, para determinados destinos religiosos - bautismo, confirmación, orden sacerdotal, unción de enfermos -, o para la misma unción de los reyes.

MOLTURACIÓN

Esa cuidada y selecta variedad de plantas en el ámbito de una economía autárquica es la que configura las almazaras tradicionales, de las que tantos restos se podrían detectar en nuestras aldeas y de las que afortunadamente aún queda alguna, como la nazarí de Nigüelas, en la provincia de Granada, fechada en el siglo XV y que, sin duda, el día que llevemos a cabo un rastreo exhaustivo del terreno encontraremos, para bien de nuestra cultura, en otros lugares del territorio andaluz. Sus trojes son diminutos y numerosos, de manera que algunos pueden llenarse con dos capachos de esparto, de aquellos en que solía transportarse la aceituna al molino para que no se hiciese un amasijo antes de llegar a su lugar de molturación. Y son así porque están en función de los agricultores, generalmente pequeños y que producen la aceituna estrictamente necesaria para su consumo, en sintonía con la economía autárquica que ha enseñoreado secularmente a nuestra tierra.

Cada cual tiene sus propias y variadas especies en función de un determinado tipo de aceituna y aceite, de acuerdo con sus paladares, los de su familia y los de su pueblo.

Y se cuida al máximo la extracción del zumo de la oliva, de forma esencialmente artesanal y propia. Nadie mezcla su aceituna con la de otro cosechero. De aquí la variedad de trojes pequeños. Uno para cada agricultor. Su aceituna cuando le toque el turno de ser molturada en la almazara, encontrará un molino completamente limpio, de manera que no pueden quedar restos de la molturación de la aceituna del cosechero que le precediera. Y se reglamenta con absoluta meticulosidad hasta las horas de trabajo que debe hacer el caballo que mueve la pesada rueda de piedra sobre el alfarje. Se hace a continuación una primera prensada, cuyo líquido queda enteramente a disposición del dueño de la aceituna, que lo suele destinar al consumo de su familia. Una segunda remolida y prensada de la misma masa da un aceite de peor calidad, que por ello no se destina al consumo humano, sino que se reserva para otros usos, como la fabricación de jabón y, fundamentalmente, la iluminación de la casa o del molino. Queda claramente estipulado en las ordenan-

zas de molinos el reparto de este segundo estrujón entre el dueño de la aceituna y el molinero. El primero lo empleará en alumbrar su casa con los célebres cándiles o en hacer jabón para el lavado de su ropa, cocina y aseo propio; el segundo, lo destina para iluminación del molino y hacer posibles las tareas de los molineros o acarreadores de aceite.

La primera prensada, en contra de lo que se pudiera pensar, no es el aceite virgen, que a cualquiera se le ocurriría llamar, hoy, para diferenciarlo de los sofisticados procedimientos mecánicos a que suele someterse la masa molturada, hasta extraer la última gota de su contenido. Será aceite puro de oliva, pero sólo eso, porque el aceite virgen era el que se desprendía por su propio impulso de la masa aun sin prensar y nuestros antepasados, no muy lejanos, se valían de muchos medios para obtenerlo, ya depositando la masa en una superficie inclinada, bien recogiénola en un recipiente dotado de algunos agujeritos en el fondo, por donde el preciado líquido virgen escurría sobre otra vasija. Este ingenuo y silencioso zumo fue el tradicionalmente conocido por los andaluces con la denominación de Aceite Virgen.

Que cada cual llame hoy virgen al producto que quiera, pero desde luego, nada tiene que ver con nuestra secular tradición, conocida y practicada en la mayor parte de los pueblos del Sur, porque el cultivo de la aceituna y la obtención del aceite por medios tradicionales tiene en su haber un tiempo muy largo y unos métodos fielmente conservados hasta que llegó la moderna mecanización y el comercio a gran escala.

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL OLIVO

El olivo no fue introducido en el Mediterráneo ni por los fenicios ni por los griegos. Ambos pueblos lo cultivaron en su condición de pueblos de esta zona, como los habitantes del Sur Peninsular, consumieron sus productos e incluso se llevaron aceite de nuestras tierras para comercializarlo en otros puertos. Pero el ancestro del olivo, el acebuche, se encuentra por doquier, hasta en los rincones más escondidos del Valle del Guadalquivir. Algunos milenarios, como los corpulentos y viejos acebuches del Rocío, en Almonte. Acebuchales encontramos en los más apartados rincones montañosos, donde aún no se han roturado los montes. Baste adentrarse para comprobarlo por el laberíntico y sobrecogedor conjunto de valles de la Sierra de Jaén. No tenemos que desplazarnos a tierras lejanas en el Mediterráneo para comprobarlo, en la misma autovía de Bailén a Madrid, a la altura de La Carolina, podemos leer un rótulo en forma de flecha que nos indica la dirección del “Acebuchar”. Las manipulaciones del hombre peninsular sobre estos

ancestros fueron obteniendo las diferentes clases de olivos. Sin duda que fenicios y griegos traerían sus propias especies, sus técnicas de cultivo y molturación que contribuirían a enriquecer las de las tierras béticas y a la inversa. Pero el olivo, aunque en forma de pequeñas plantaciones familiares, estuvo presente desde tiempo inmemorial en casi todos los rincones de lo que hoy conocemos como ámbito mediterráneo.

De todas maneras, no podemos negar que en determinados enclaves, el olivar ampliara sus dimensiones al olor de los buenos precios que podía propiciar su demanda para la comercialización al exterior.

Al son de la intensa demanda por parte de los traficantes romanos se produce la primera gran expansión del olivar en el Valle del Guadalquivir. Están comprobados arqueológicamente los grandes montes de tastos que aquellos mercaderes formaron en las orillas del Rhin o en determinados lugares de Italia con los restos de las ánforas utilizadas en el transporte del aceite andaluz. Ellos son signo de un notable cultivo y una abundante producción de aceite, que al margen de las explotaciones familiares, se obtendría en otras de mayores dimensiones, probablemente trabajadas por esclavos y destinadas a satisfacer las demandas no sólo de los soldados, sino de la población, en general, incentivando la actividad de aquellos intrépidos navegantes, que en sus pequeñas embarcaciones podían ascender desde el mar por el río Guadalquivir hasta la célebre e importante Cástulo, enclave central cartaginés y romano, localizado en los alrededores del actual Linares.

En época musulmana aparecen centros de especial producción olivarera, como Jódar (Jaén), cuyos aceites se hicieron famosos por su suavidad. Pero cuando con mayor claridad los detectamos, es al final de la etapa musulmana en el valle del Guadalquivir. Los libros de Repartimiento tras la conquista cristiana nos hablan de una gran explotación selectiva para el comercio por parte de los musulmanes, localizada en el Aljarafe sevillano, donde tan larga e intensa venía siendo la tradición, luego mantenida en época cristiana, que el término Aljarafe, palabra árabe, que etimológicamente significa colina, terminaría por designar una extensa mancha de olivar. En Jaén, en el siglo XIII, queda datada una zona en los entornos de Arroyovil, llamada Jarafe - hoy existe el cortijo de Jarafe - que al parecer también tenía abundancia de olivares y, por supuesto, de almazaras.

En la Edad Media Cristiana se mantiene idéntica situación a la encontrada entre los musulmanes en la época de la Conquista, y así se registra en los distintos libros de repartimiento y en los rastreos que los investigadores han llevado a cabo en documentos de diferente procedencia y tipología.

La segunda gran expansión del olivar se manifiesta a partir de 1475 y el ámbito mejor documentado es el comprendido por tierras de Córdoba y Andújar, entre Castro del Río, Bujalance, la misma Córdoba, Arjona y la propia Andújar. Sus ramificaciones se hacen notables en las dos ciudades de La Loma, Úbeda y Baeza, donde se registran así mismo grandes plantaciones de olivar y un interés creciente por el cultivo y su producto, por parte de los vecinos de esas tierras.

Los protagonistas de esta segunda expansión olivarera son los pequeños labradores, asunto expresamente reconocido por los de Andújar en el pleito mantenido en la Chancillería de Granada contra los grandes ganaderos quienes, aunque interesados así mismo en el olivar, dañan con el paso de sus ganados los árboles jóvenes, recién plantados. Son los pequeños y medianos agricultores, quienes más se destacan en la defensa de la dinámica e intensa iniciativa volcada en la ampliación del cultivo, como se detecta en los largos y acalorados debates judiciales en defensa de sus jóvenes o incipientes olivares contra los daños que producen los ganados en ellos cuando bajan de las laderas de Sierra Morena al Guadalquivir con el fin de abreviar en sus aguas.

Los móviles que les impulsan a ese infrenable y apasionado interés por la ampliación y mejora de sus olivares, son el auge constante que experimenta la población desde el último cuarto del siglo XV y la creciente demanda de aceite desde otras zonas no sólo béticas, sino castellanas y, fundamentalmente, del Reino Nazarí de Granada. Sus numerosas y progresivas plantaciones han hecho más asequibles sus vidas y han posibilitado el consumo de aceite a las capas sociales menos favorecidas, ya que la abundante producción ha llevado aparejado el descenso de los precios.

De tal volumen fueron las plantaciones y con tal intensidad se produjeron que de 2 molinos que había en Andújar, en 1475, débilmente explotados, ya que apenas trabajaban durante el invierno y pocas horas al día, se pasa al elevado número de 20 molinos en 1517 y éstos explotados a todo rendimiento, pues según los testigos, trabajan día y noche y la campaña de molturación llega hasta el mismo verano, entendiendo este término en el sentido de primavera, pues lo que hoy conocemos como verano era estimado entonces como el estío.

A partir de estos años los olivares continuaron creciendo en Andalucía ante la demanda de un comercio cada vez más importante de aceite con América y con otras regiones peninsulares de Castilla, Levante y Reino de Granada. Así lo testifica el P. Francisco de Torres en su *Historia de Baeza*, acabada de escribir en 1677, donde nos informa con todo detalle y admiración, por su parte, de las grandes zonas de olivos en el Guadalimar y los excelentes aceites producidos en ellas, de exquisito y

suave sabor, agradable olor y transparente color, hasta el punto de convertirlos en los más apreciados para las gentes de Madrid y en los abastecedores exclusivos de la Corte Real.

Es el siglo XVI y la primera mitad del siglo XVII una época de oro para la expansión de los extensos y bien cuidados cultivos del olivar, de cuyo fenómeno no fueron ajenas las órdenes religiosas, de forma especial la recientemente creada de los Jesuitas.

Ellos fueron los grandes impulsores del cultivo del olivar: el P. Bilches, rector del Colegio de Baeza, plantó por propia iniciativa un olivar de 12.000 estacas en los términos de esa ciudad, a cuya explotación se desplazaba con frecuencia afrontando las adversidades e inclemencias del campo, soportando fríos y aguaceros, durmiendo sobre los aparejos de las bestias extendidos sobre un duro y frío lecho y comiendo los rudos y escasos manjares que solían tomar los criados que trabajaban en la explotación.

En esta misma línea actuaron algunos grandes terratenientes y miembros de la nobleza, como el Conde de Santisteban que, a mediados del siglo XVII, llevó a cabo en Espeluy una plantación de 30.000 olivos puestos en hileras, "las calles que forman con tanto orden y uniformidad y disposición causan hermosa vista y de ordinario rinden arroba por fanega". Constituyeron un admirable espectáculo para los pobladores de la época que se desplazaban a contemplarlos como algo novedoso y fuera de toda costumbre en la zona.

Pero la expansión decisiva del olivar tiene lugar a finales del siglo XVIII y sobre todo a partir de mediados del siglo XIX, quizás aprovechando los resultados de la Desamortización y del acaparamiento de tierras comunales y de la Iglesia por parte de las oligarquías absentistas en Madrid o Sevilla, que promocionan el cultivo del olivar, gracias a la creciente demanda de aceite debida a la escasez cada vez mayor de grasa animal, a la mano de obra barata y a las posibilidades de mantenimiento de unas plantaciones que exigen cuidados muy localizados en el tiempo. Es esta la tercera gran expansión del olivar, lo que podemos observar en Baños de la Encina, en Sierra Morena, que de 30.000 matas de olivas en 1677, descendió a 3.000 a finales del siglo XVIII, remontando, en cambio, desde mediados del siglo XIX hasta llegar a contar con una plantación del orden de 300.000 olivas, en 1977. Las 3.712 fanegas de olivar que tenía Martos en 1840, se convirtieron en 18.282 Has. de olivas a comienzos del siglo XX.

Durante esta última centuria el olivo ha venido invadiendo progresivamente amplias superficies del Valle del Guadalquivir, pero cuando se produce la que po-

dríamos llamar cuarta descomunal expansión del olivar, es en torno a la década de los ochenta del siglo XX, y se desarrolla en el seno de un gran descontrol y sin tener para nada en cuenta la cultura tradicional del olivo en Andalucía, entre otras razones porque aún en nuestro días se desconoce su historia, pese a haber estado siempre tan estrechamente ligada a la vida de los andaluces. Y así se ha expandido el olivar sin tener en cuenta la calidad de la producción, como tradicionalmente se hizo en las tierras del Sur, sin prestar atención a las diferentes clases de olivos, aceitunas y aceites, sino estando más atentos a la cantidad de producción, a las subvenciones de matas de olivo o de kilos de aceituna. De este modo se ha entrado en una tecnificación tanto del cultivo como de la molturación, donde la calidad de la producción y la salud de los ciudadanos es lo que menos ha contado. Es verdad que hoy no podemos exigir a todo el mundo un cultivo del olivar sin tratamientos y curaciones a base de pesticidas - fungicidas e insecticidas -; pero tampoco podemos permitir un uso indiscriminado de pesticidas y en tiempos inapropiados, porque lo que no es de recibo, ni para la calidad ni para la salud, es que a mediados de noviembre se estén tratando olivares, sea con fungicidas o insecticidas o con ambos a la vez, porque las olivas en ese tiempo están muy cercanas a la recogida y van a la almazara impregnadas aún de esos productos venenosos y nocivos para la salud humana, que quedan disueltos en el aceite que todos consumimos. Ello no quiere decir que tengamos que volver a los sistemas de cultivo tradicionales y a los pequeños trojes de las almazaras de antaño, pero sí que estamos obligados a prestar los máximos cuidados en los tratamientos del olivar, tanto en el uso de productos químicos como en los tiempos de su aplicación. Por ello no vendría mal volver los ojos a esos tiempos cada día más alejados de nosotros y cuidar los sistemas de cultivo, de los que, afortunadamente, son cada vez más numerosos los agricultores que los estudian y ponen en práctica, los tipos de aceituna y su individualizada molturación, orientada a obtener variedad y calidad de aceites distintos, como ocurre con los vinos y otros muchos productos agrícolas, cuyos variados zumos serían muy apreciados y beneficiosos para la población.

RENDIMIENTOS DEL OLIVAR

No cabe la menor duda de que los rendimientos del olivar, gracias a los progresos técnicos están muy por encima de aquellos en que cada familia molturaba las escasas aceitunas que recogía y consumía el poco aceite que producían. Hoy la población se ha multiplicado y hay que alimentarla empleando métodos técnicos apropiados. Pero hay algo que nunca se puede olvidar, la calidad y la salud, y para ello sí que deberíamos mirar al pasado y aprender de él lo que procediera.

No podemos, sin duda, suspirar por los rendimientos del olivar en el siglo XVIII, en que las tierras de primera calidad permitían 9 kgrs. de aceituna por planta, las de segunda calidad 6 kgrs. por planta y las de tercera calidad 3 kgrs. por planta.

Ni incluso poner la mirada en los excelentes resultados que en este contexto productivo consiguieron los jesuitas en sus explotaciones de Espartinas (Sevilla), donde llegaron a obtener 13 kgrs. de aceituna por planta, en el siglo XVIII. Prescindimos, por su carácter anecdótico, de los escasos y reducidos espacios de cultivo donde la calidad de la tierra y la bondad del clima permitieron producciones de hasta 50 kgrs. por olivo. Deberíamos, en todo caso, volver la mirada a nuestros antepasados y observar la calidad y variedad del aceite que ellos consumían y quizás algunos de sus sistemas de cultivo, sin necesidad de la aplicación de tantos pesticidas y abonados. Porque si el aceite, como decíamos al principio, se caracteriza por sus buenas condiciones para la salud, esas propiedades deben de salvaguardarse a toda costa y no impregnar la aceituna de elementos menos beneficiosos para la salud humana, obsesionados por los kilos y la ganancia.

CONSUMO DE ACEITE

Hoy tenemos medios y conocimientos a nuestro alcance para consumir más cantidad de aceite y de mejor calidad que el que podían obtener nuestros antepasados, sin necesidad de forzar tanto y tan indiscriminadamente las plantaciones.

Las huellas del pasado nos hablan con claridad del privilegiado lugar ocupado por el aceite de oliva, convertido en la grasa primordial de las mesas andaluzas bien planificadas, en cuyo abastecimiento volcaban agricultores y molineros los mejores resortes y métodos a su alcance. Posibilitaban así que los Franciscanos andaluces, entre otros, pudiesen disponer, en 1565, por fraile y día de 0'13 l. de aceite de la mejor calidad. Y lo mismo se pretendía para las mesas de pequeños y medianos labradores. Incluso, las pobres despensas de las capas populares, endémicamente escasas de alimentos, solían contar para el consumo diario de sus miembros, cantidades que podían oscilar entre los 5 y 10 grs. de aceite.

La evolución demográfica de nuestro pueblo nos sugiere que la longevidad que propicia el consumo del aceite no radica tanto en la cantidad, cuanto en la cuidada calidad y pureza buscada por labradores y molineros en sus respectivas tareas.

UTILLAJE RELACIONADO CON EL ACEITE

Una cultura tan secular y extendida en Andalucía, ha impregnado de numerosas huellas las diferentes actividades requeridas por el cultivo, la molturación, los usos culinarios y la necesidad de iluminación. La encomiable diligencia desplegada por los museos de artes y costumbres populares en su recuperación, catalogación y exposición para la contemplación y su estudio, debiera ser intensificada y ayudada por quienes proceda, redoblando la búsqueda y estudios del diversificado utillaje, que aún se encuentra en viejos casones de muchos pueblos, abandonado y expuesto a una irremediable desaparición o cuando mucho, como objeto decorativo que atrae la curiosidad de algunos nostálgicos, pero sin catalogar y ser debidamente estudiado. Son hachas, azadas, varas, mantones, capachos de esparto, espuertas, máquinas rudimentarias de limpieza de la aceituna, aparejos de las bestias para el transporte, almazaras y sus correspondientes utensilios o medidas de madera para la aceituna.

Habría que detectar almazaras antiguas y tratar de recomponerlas. Utillaje de casa como alcuzas, candiles, velones y linternas para la iluminación, así como sartenes, ollas de barro y otros útiles de cocina, de los que, para el Jaén de la primera mitad del siglo XVII, contamos con una exhaustiva lista proporcionada en una pragmática del rey Felipe IV.

EL OLIVO EN LA CULTURA POPULAR

Pero más allá del utillaje y las actividades materiales relacionadas con el cultivo, recogida, molturación y usos del aceite, están las repercusiones de esa polifacética actividad en la vida de los andaluces, en sus manifestaciones festivas, en la literatura, en los movimientos asociativos. Sirva de muestra el que los artesanos del aceite estuvieron presentes con personalidad propia en los actos más solemnes de aquella sociedad. Los molineros formaron parte como tales en Cofradías y manifestaciones festivas: Entre los distintos pasos que organizaban en los siglos XV y XVI los artesanos de Jaén para participar y dar prestancia y reconocimiento a la Procesión del Corpus, se encontraba el Paso de los Molineros de Aceite, cuidadosamente anotado en las *Ordenanzas Municipales de Jaén* de comienzos del siglo XVI.

Un cultivo que desde hace milenios y de forma tan intensa ha influido en nuestra cultura, dándole forma y carácter tan genuino, merece nuestra atención y un análisis histórico intenso, detallado y que trate de fijar las características que el olivar ha dejado impresas en los hábitos más preciados de nuestro pueblo.

El estudio histórico del olivar está aún por hacer, y por supuesto el estudio del olivar en el valle del Guadalquivir o en la provincia de Jaén, pese a considerarse ésta en la actualidad y con razón, el olivar del mundo. Pero desconocemos casi todo de esta planta prodigiosa y salutífera que tanto y tan beneficiosamente ha modelado nuestra personalidad histórica y social. Por ello se hace necesario investigar sus diversas proyecciones, desde la catalogación de las plantas antiguas existentes, con las distintas clases o tipos de aceitunas, hasta un rastreo sistemático de antiguas almazaras y utillaje tanto del “avareo”, como de los molinos donde se molturaba la aceituna y del empleado, no sólo en la cocina, sino en la iluminación.

Y luego, las repercusiones que ha tenido en el mundo festivo andaluz o las fiestas que el mismo ha generado, sea al comienzo de la recolección, como al final de la misma, o su participación en fiestas más consagradas y de alta incidencia social, como la acabada de mencionar fiesta del Corpus.

Ello nos llevará ineludiblemente a fomentar todo aquello que entronca con el pasado del olivo, prestando especial atención a la producción y su posterior tratamiento para el consumo humano, de previsible éxito comercial, laboral y favorable para la salud humana: tipos de aceituna, tipos de aceite. La puesta en funcionamiento de pequeñas almazaras y cuidados productos tradicionales que serían de gran aceptación en los mercados ciudadanos.

Molturar sólo una variedad de aceituna y hacerlo con los métodos ecológicos antiguos, además de llamar la atención por su curiosidad, puede que atrajera un mercado ávido de naturaleza pura, cada día más abundante en Europa y así, aparte de encontrarnos con Aceite Virgen, aceite de Primera Prensada y aceite de Segunda Prensada, etc., podríamos paladear por separado los zumos del olivo lucio o del hojiblanca, loaime, picual, manzanilla, alechín, etc.

Ello, lógicamente nos impulsa a buscar y tomar contacto con UN MUNDO POR DESCUBRIR, que nos acompaña desde la más remota antigüedad. Nuestras condiciones sociohistóricas difíciles por las que hemos atravesado desde el siglo XVII, aún lo mantienen oculto. El reto es claro: Descubrámoslo bien y con ilusión, nuestra responsabilidad no permite demora ni negligencia, las generaciones que nos siguen lo merecen.

BIBLIOGRAFÍA

- JIMÉNEZ MATA, M^a del Carmen, “A propósito del `aya`ib del Olivo Maravilloso y su versión cristiana en el Milagro de San Torcuato”, *C.H.I.*, III (1971), págs. 97-108.
- Historia de Jaén*, Dirigida por José RODRÍGUEZ MOLINA, Diputación de Jaén, 1982.
- GRANDE COVIAN, Francisco, *Nutrición y salud. Mitos, peligros y errores de las dietas de adelgazamiento*, Ed. Planeta, 1988.
- RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Cultura tradicional del olivo en Jaén”, *El Toro de Caña. Revista de Cultura tradicional de la Provincia de Jaén*, (Jaén) 1 (1996), págs. 53-114.
- *Historia de Baeza del Padre Francisco de Torres, 1677*, Estudio y edición de José RODRÍGUEZ MOLINA, Baeza, 1999.
- CUEVAS MATA, Juan, MARTÍNEZ PLAZA, Manuel, RODRÍGUEZ MOLINA, José, “Pragmática de Felipe IV en 1627 sobre productos comercializados en Jaén”, *Chronica Nova* (Granada) 15 (1986-87), págs. 365-448.
- LÓPEZ MARTÍNEZ, Antonio Luís, *La economía de las órdenes religiosas en el Antiguo Régimen. Sus propiedades y rentas en el reino de Sevilla*, Sevilla, Diputación Provincial, 1992.