



Capítulo 2

El hombre oleícola, la buena unción y otras curiosidades

Esteban M. Carneros Reguero

El hombre oleícola, la buena unción y otras curiosidades

Esteban M. Carneros Reguero

Más que hablar de cotidianeidad del aceite de oliva virgen, habría que hacerlo sobre lo cotidiano del mundo del olivo, de la aceituna y del aceite, tan presentes en nuestra cultura, en nuestra tierra y en nuestros usos y costumbres. Esperemos que a través de estas líneas se aprecie más este producto-cultura, porque no se quiere ni se defiende lo que no se conoce. Pretendemos acercarnos al mundo oleícola, abarcándolo en general, pero concretándolo en aquellos aspectos relacionados con él, y que se materializan en nuestro quehacer cotidiano, ya sea la lengua, la etnografía o el folclore.

Se trata de una somera compilación recuperada de libros, historias, vivencias personales o recuerdos, que esperamos que en muchos casos nos traigan a la memoria cosas ya casi olvidadas, y que en muchos otros sorprendan al lector porque no se imaginaba el uso que podían tener los frutos de este árbol.

Cuando comamos una aceituna o tengamos en nuestra manos una botella de aceite de oliva virgen extra, pensemos: en el trabajo que hay detrás, los días de frío y los sudores de todo un año; en la riqueza aromática que puede aportar a nuestros platos este zumo natural de la aceituna; en la tradición y el legado de un árbol que se lleva cultivando desde hace milenios y que forma parte de nuestra historia.

El hombre oleícola

El olivo hunde sus raíces en la cultura mediterránea o la cultura oleícola es la que impregna el Mediterráneo. Y así ha cubierto todas las facetas de la vida: ideología, creencias, gastronomía, religión, costumbres, oficios, economía... Para comprender otros usos que trascienden el culinario, parece acertada la aseveración de que el aceite “es armero, relojero, cerrajero y curandero”, con lo cual se da a entender que su utilización en el devenir histórico excede la de la alimentación.

Las gentes mediterráneas estamos curtidas a base de días soleados, histórica cultura consuetudinaria y sanos hábitos, entre las que se encuentran el yantar con productos saludables de la tierra como el aceite de oliva virgen extra. Se habla mucho de dieta mediterránea, pero no está definida, se discute qué productos la componen y algunos se incluyen sin serlos; pero lo que está claro es que si hay algo común a este uso gastronómico es el aceite de aceituna. Somos una especie de *homo oleiculus*.

Social y festivo

A lo largo del tiempo, esta unión de olivo y gentes ha dado lugar a manifestaciones culturales de todo tipo, no sólo gastronómicas. Existe una Cofradía del Olivo en Baena. En Andalucía, hay constituida una Asociación de Mujeres Olivar y Género que, en sus fines, indica que se esfuerza “por elevar la voz de las mujeres por un olivar sostenible en términos de equidad” y asimismo se preocupa “por recuperar la memoria histórica de las mujeres del olivar”.

En el malagueño Valle del Guadalhorce, Alozaina, solar de la manzanilla malagueña, celebra cada septiembre la fiesta de la aceituna para conmemorar el verdeo de este fruto destinado principalmente a consumo con avíos naturales. Más extendida está la fiesta del arremate (remate), que hacen los aceituneros al acabar la cosecha; esta fiesta se sigue celebrando en mayo en Iznájar (Córdoba), y entre otras cosas, se desayuna pan con aceite. A la fiesta nocturna de los aceituneros en la cosecha, llamábasele lagareo. Cuenta Mort Rosenblum, que en los pueblos tunecinos se hace una fiesta previa a la recolección en la que son las mujeres las que se engalanan.

En los últimos años se han prodigado numerosas ferias sectoriales, siendo la más importante Expoliva en Jaén, un certamen enfocado a la olivicultura y eleotecnía; esta feria es bienal, como la de Montoro, otra cita muy conocida. Otros lugares con fiestas y ferias oleícolas son: Campotéjar-Granada, Don Benito, Reus, Borjas Blancas, Tortosa, Calaceite o Mora de Toledo.

En muchos pueblos se hacen concursos de lanzamiento de huesos de aceituna, un divertimento popular que también se ha observado en fiestas de pueblos oleícolas franceses como Arlés. Campillos y Villanueva de la Concepción (Málaga) celebraron no ha mucho un concurso de lejanía. Las ramas de olivo eran muy buenas para fabricar tirachinas. Cuando en el campo se retaban dos aceituneros a ver quién recolectaba más frutos, se decía echar un hierro¹. El ganador daba un aceitunazo en la frente del perdedor. En la aldea antequerana de Puerto del Barco, se jugaba al olivo, un pillapilla en el que está salvado quien se cobija bajo este árbol. Claro que había tiempo hasta para fabricar collares cuyas perlas son una especie de canastillos hechos con los huesos de aceitunas o concursar con acertijos populares como éste: “Blanco fue mi nacimiento y de verde me vestí; ahora que estoy de luto hacen aprecio de mí”.

Manuel Piedrahíta, soldado del olivo, defiende la celebración del día del olivo “nuestro árbol de toda la vida. Gracias a sus raíces milenarias, evita la erosión y la desertificación que avanza desde África y que sólo se puede atajar con un buen ejército de olivares”.² Durante las jornadas de Carnaval en Baena, los mozos lanzan garrotes de olivo a las casas donde viven las muchachas que les gustan; si se devuelve, es que no los quieren; y si se quedan, lo aceptan³. El 15 de enero se celebra en Jordania el día del árbol y se aprovecha para plantar olivos, símbolo de paz⁴.



Los quehaceres del olivo han dado lugar a muchas tradiciones, leyendas, oficios... la cultura del olivar empapa nuestro ser. Impresionante imagen expuesta en Baena (Córdoba) a inicios de 2008 con motivo de la exposición Tierras del Olivo.

En la paz y en la guerra; en la fe y en el amor

Pero el olivo no siempre ha sido símbolo de paz. Se han usado varetas de olivo para fabricar arcos y se ha puesto a calentar el zumo de aceituna para lanzarlo sobre quienes querían atacar una fortaleza. “El aceite hirviendo que los galileos arrojaron sobre las legiones romanas para repeler sus cercos, procedía de las aceitunas”⁵. Durante las guerras, los atenienses resguardaban al olivo sagrado de la Acrópolis.

Aunque hay un apartado dedicado a la religión, no está demás indicar que en las creencias cristianas del *homo oleiculus*, al hablar de los sacramentos, el aceite se usa en bautismo, extremaunción, confirmación y ordenamiento sacerdotal.

En la Edad Moderna española, los siglos del imperio, la ideología religiosa era muy fuerte, y el hecho de que los judíos y musulmanes gastaran aceite, hizo que muchos cristianos viejos mal vieran su consumo, de ahí que usaran las grasas animales. Hay quienes afirman que el famoso cuadro de Velázquez de la vieja friendo huevos, sería más bien, vieja escalfando huevos. “La garantía de limpieza de sangre, sin mácula de antecesores moriscos o judíos en su linaje, se circunscribía no sólo a las creencias y prácticas sociales sino también a los alimentos que se consumían. Por este motivo se hacía ostentación en la dieta del consumo de los productos derivados del cerdo, la manteca y el tocino prohibidos en la religión mosaica y en la islámica exhibiendo un pretendido recelo hacia el aceite de oliva”⁶.

Claro que el olivo ha sido lugar de común encuentro de escarceos amorosos. Lo cuenta desde la poesía de Federico García Lorca a la canción “Debajo del olivo” de Azúcar Moreno. Pero en la tradición popular, las coplas, que cantan aspectos cotidianos de las gentes, también recogen esta función amorosa: ¿Qué cantaban cuando se veían un hombre y una mujer en las aceitunas?

Yo cojo las bajas
tú las de arriba
por entre rama y rama
te miro y me miras

¿Y qué le pasa a la mujer que a dos hombres quiere?

La aceituna en el olivo
ni es aceite ni es bechín.
La dama que quiere a dos
no puede tener buen fin.

¿Y el padre a la moza que pensaba en otros menesteres?

Cuando acabe la aceituna
a todos los bailes vas.
Más vale que bailes menos
y que cojas muchas más.

He aquí algunas de las coplas recopiladas por Juan Benítez Sánchez:

Del hueso de la aceituna,
tengo que hacer un tintero;
para escribirle a mi novio,
una carta con salero.

La aceituna en el olivo,
si no se coge, se pasa;
lo mismo te pasa a ti
moreno, si no te casas.⁷

De la peña sale el agua,
y del olivo el aceite;
y de mi corazón sale,
cariño para quererte.

Los amores del invierno
son amores de fortuna;
que te quiero, que te quiero,

mientras dure la aceituna.
 Salga la luna y alumbre
 las huertas y olivares;
 que el querer que yo te tengo,
 de las entrañas me sale.

Mi suegra no me quiere
 porque soy aceitunera;
 la semana que viene,
 me meteré a costurera.

No te enamores muchacha
 de ningún aceitunero;
 que apenas caen dos gotas
 lo tienes en el rincón,
 diciendo hazme unas sopas,
 o algo que coma yo.

Estando en la aceituna,
 tú me decías,
 con palabritas dulces
 que me querías.
 Se acabó la aceituna,
 y no te he vuelto a ver;
 Se acabó la aceituna,
 se acabó el querer.

Llama y luz

El trabajo en el olivar es duro, sobre todo los días de frío en invierno. El uso de la leña de olivo es incluso anterior a la oleicultura. Esta leña es bastante buena, como lo es la de encina o almendro. Tradicionalmente se ha usado para la quema las ramas de olivo que se podan o las raíces de olivos arrancados, llamados peanas, zuecas, chuecas o ceporros. El torción es el trapo empapado en aceite, para que así prenda el fuego con más facilidad. El nochebueno es el gran troncón de olivo que se coloca en las candelas. En pueblos de Jaén, al talar se reservan los cinco mejores troncones: para la Nochebuena, la matanza, el día de los quintos del servicio militar, el misterio y los velatorios⁸. “En Carmona, desde la Nochebuena a la Nochevieja, sólo se encendía el hogar familiar con madera de olivo, prescindiendo incluso del brasero, en recuerdo de la leña que llevaron los pastores para calentar al Niño Dios”⁹. Claro que en tiempos del romano Plinio sólo se podía usar la madera del sagrado olivo para quemar en los altares.

El aceite arde con facilidad y por ello se ha usado como iluminación de nuestras vidas. Los romanos tenían las lucernas como hasta hace poco estaban las mariposas



Candiles de aceite expuestos en el Museo Hojiblanca. Su uso ha sido muy común en el mundo rural hasta la llegada de la electricidad.

y los candiles. Todo consiste en poner a arder la mecha que se nutre del aceite. Antes que los de petróleo o gas, hubo farolillos de aceite. Ya se ha aludido a la importancia del orujo, que servía para los braseros, y daba buena calor en invierno.

Para alumbrar la mezquita de Córdoba, los árabes necesitaban anualmente unas cien mil panillas, es decir, unas cien arrobas o doce mil quinientas toneladas¹⁰. En otra religión, la judía, el candelabro de siete brazos ha de encenderse con aceite sagrado. Durante las últimas excavaciones en los dólmenes de Antequera se han encontrado restos de acebuche, no se sabe si se usaba como pigmento para pintar o para quemarlo. Los petróleos y aceites minerales se introdujeron en Sevilla para las lámparas del alumbrado público en 1850; catorce años más tarde se pone el gas, por lo que “sobraron trescientas farolas de aceite, que hubo que vender a otros pueblos para su reutilización”¹¹.

Hasta la invención de los lubricantes y aceites minerales, el lubricante que se usaba era el aceite de aceituna, que en el siglo XIX se exportaba a los países cuneros de la Revolución Industrial. Desde mucho antes, se practicaba con él el engrase y limpieza de las armas. En 1827 se exportaron 15.000 toneladas de aceites. “A la exportación contribuyó de manera muy importante el uso creciente de aceite para fines industriales y de alumbrado, aparte de su tradicional uso para alimentación en un momento en el que el uso del gas, el petróleo y los aceites de semillas no era alternativa”¹².

Además de para la quema, el orujo puede tener el mismo uso con las hojas y ramas picadas de la poda del olivo, su utilización como materia orgánica que sirve para enriquecer los suelos. Alonso de Herrera¹³ relata cómo se usaba el alpechín, además de para fertilizar, “da muy gentil tez al suelo, y no ay pulgas donde riegan el suelo con alpechín, ni tampoco ratones, ni topos”. Para evitar el daño de los insectos a las maderas, éstas se untaban con estos productos oleícolas. Hoy en día, se investiga cómo fabricar plásticos a partir del orujo; su uso como pienso es antiquísimo. Al igual que utilizar el zumo de aceituna como conservante de alimentos como chacinas (chorizo en aceite) o quesos (queso en aceite). Sí es cierto que entre los viajeros extranjeros, otra de las leyendas negras sobre España era el hedor de la cocina hecha con aceites de oliva. Cuánto se perdieron y cómo han cambiado las cosas.

Manuel Piedrahíta pide que en la Pascua se pongan bombillas a los olivos, lo defiende para Andalucía, porque “entonces sí que tendríamos nuestro árbol de Navidad propio, el olivo, símbolo de una cultura mediterránea y andaluza”¹⁴. Federico Moldenhauer y José Luis Sánchez-Garrido¹⁵ hacen una reinterpretación del pecado original: “El libro de los jueces atribuye la suprema sabiduría al árbol del aceite, es decir, al olivo, cuyo fruto es la aceituna y no la manzana”. De hecho, en la boca de Adán se depositaron tres semillas de las que brotaron un olivo, un ciprés y un cedro.

De oficio

Entre los oficios propios, especializados en las tareas del olivar, están los husilleros, quienes movían el husillo en las prensas de madera; los punteadores o arriscadores, quienes rebuscaban las aceitunas del suelo; vareadores, quienes hacen los propio; los falderos eran los discapacitados que recolectaban las aceitunas de las ramas bajas; los jamileros, quienes se llevaban el alpechín para sacarle algo de aceite; turbieros los que se llevan las borras de los depósitos; cagarrache era el aprendiz del molinero; y los taladores son los que podan el olivo.

La técnica de pintura al óleo tiene su raíz en el uso del aceite para preparar los pigmentos. Muchos han sido los pintores que han querido captar este árbol y sus frutos, desde Van Gogh a Cézanne, Renoir, Zabaleta, Zueras...

Hasta hace no muy poco, se fabricaban los jabones artesanalmente, costumbre que ha perdurado en muchos pueblos. La grasa –porque también hay quien lo fabrica con tocino- se pone a hervir con sosa cáustica y se va moviendo siempre en el mismo sentido –si no, se cortaría-, para después verterlo sobre moldes para que solidifique; luego sólo habrá que cortarlo con un alambre para dar forma a los característicos rectángulos de jabón casero. Hoy día, una vez que se ha filtrado el aceite, la poca grasa que contienen las tierras de filtrado se agotan al máximo para fabricar jabones y cosméticos, porque de este producto se aprovecha todo. Las almonas eran la jabonerías o fábricas de aceite. El jabón se usaba para la higiene personal, la limpieza de cosas y el lavado de ropa, algo que todavía continúa.

En muchos pueblos, todavía se pueden ver a carpinteros que trabajan la madera de olivo, que es dura y pesada. Sillas, sillones, mesas, cucharas, cuencos, tenedores, zuecos, mazos, cabos de aperos de labranza... son algunos de los ejemplos de



La cosmética, otro de los usos que ha tenido el zumo de aceituna. Incluso hoy en día, una crema con aceite de oliva se considera de alto valor. Diferentes jabones hechos con aceite que se mostraron en la exposición Tierras del Olivo en su sede de Jaén a inicios de 2008.

mobiliario que se realizan artesanalmente, sin contar el trabajo de los pastores que se preparan sus garrotes de las varas de acebuche, con su característica porra; para moldear la madera, mejor mojar en agua caliente. Hasta la cruz de Cristo está hecha con madera de olivo¹⁶ y también los cetros reales (vara de mando).

La costumbre de echar aceitunas en agua, es decir, recogerlas en otoño y prepararlas de diferentes maneras en casa ha agudizado el ingenio y hecho que existan chismes para prepararlas. Desde el mazo de madera para partirlas a la tabla que las machaca, desde las deshuesadoras manuales a aquellos artificios que sajan las olivas practicándole cortes limpios con cuchillas.

Preciado

El ilustrado Gaspar Melchor de Jovellanos definió en su época dieciochesca al “azeyte como muy importante para la pública subsistencia”¹⁷. Parece que ese argumento se sigue usando hoy día en los reclamos de las cadenas de distribución cuando continuamente someten a los aceites de oliva a sempiternas ofertas como reclamo para el público, muchas veces incluso ilegalmente por debajo del precio de costo. La subida del aceite es portada del telediario –no así la bajada- y causa inmediata del incremento del índice de precios al consumo (IPC), donde mucha gente no se explica por qué no computa la vivienda. Pero la realidad es que el peso del aceite en la cesta de la compra de alimentación no llega al 3%.

El consumo cotidiano de aceites de oliva por persona y año está en España en unos 12 litros, es decir, un litro mensual, que a un precio en torno a los 3€, supone un gasto de 36€ al año. El hecho de que suba algo no supone en realidad un quebranto para la economía familiar. Además, siempre ha llamado la atención la gran sensibilidad del consumidor hacia los precios de este producto cuando hay otros que multiplican su base de coste varias veces hasta llegar a un precio de venta totalmente asumido.

Cuando se consume un buen aceite, no se busca sólo el oleoso líquido, sino también sus aromas y sabores, propios del sano fruto del que procede. Estos se transmitirán luego a la hora de cocinar en caliente o en crudo, porque los hombres no sólo practican el acto fisiológico de alimentarse sino que buscan riqueza gastronómica. Por ello no hay que mirar el precio si sabemos que dará vida a nuestros platos y, sobre todo, se trata de la mejor grasa que puede consumir el ser humano.

Hay una espinita que tiene clavada el sector. En sus diferentes formas, el pan con aceite es el desayuno más barato que existe en una cafetería, por eso lo mínimo que hay que pedir es un buen virgen extra. Hay en muchos lugares donde incluso ponen un aceite de orujo o de girasol para el pan. Esto se produce porque el aceite de las alcuzas no se ve, y por lo tanto parece dar igual con lo que se sirva. Esto ocurre igualmente en el interior de las cocinas a la hora de preparar platos donde los buenos aceites no se prodigan, porque en la elaboración del plato no se distingue a la vista, pero sí al gusto. Peor es la barbaridad de reutilizar hasta el infinito los aceites o mezclar los de diferentes tipos, porque esto puede dañar no sólo el plato, sino que además no es saludable. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el canal horeca (hostelería, restauración y catering) es el que menos aceites de oliva en general, y virgen extra en particular consume, en favor de los de semillas. En este colectivo que se acerca al 5% en el consumo de productos de alimentación se incluyen los comedores escolares. Las administraciones han de ser las primeras interesadas en que nuestros hijos tengan una buena dieta, en el que aceite de oliva virgen extra no debe faltar. Y dentro de la enseñanza de hábitos alimenticios saludables, plausible es el hecho de que en muchos colegios se organicen desayunos de pan con aceite, normalmente en fechas cercanas al día de Andalucía, pero este hábito habría que extenderlo a diario, y no sólo a la jornada de cultura andaluza. En Italia y Portugal están promoviendo legislaciones que impidan que se rellenen las botellas de aceite, con lo cual nos evitaremos el lamentable espectáculo de botellas de cristal manchadas con etiquetas empapadas en aceite, algo visto incluso en buenos restaurantes de alto cubierto. De los consumidores depende extender la cultura oleícola en la hostelería, donde afortunadamente poco a poco se van extendiendo el uso de cartas de aceites. Pidamos siempre aceite de oliva virgen extra.

Buen nombre

Otro punto negro en el mundo del aceite es el de las denominaciones del producto. Todo el mundo sabe que el aceite procede de la aceituna, pero hay diferentes categorías; no es lo mismo aceite de oliva que aceite virgen extra. Los aceites de oliva

vírgenes son aquellos que se obtienen naturalmente de las aceitunas. Dentro de este grupo está el aceite de oliva virgen extra, para cuya calificación, entre otras cosas, no puede superar los 0'8° de acidez y ha de tener la mejor puntuación organoléptica en la cata; procede de aceitunas sanas. Pero también se extraen aceites de frutos con problemas (con enfermedades, helados, muy maduros...), lo que da lugar a aceites con altos grados de acidez y/o que suspenden la cata. A estos últimos aceites se les llama lampantes, porque se usaban para las lámparas. Puesto que saben mal, huelen mal e incluso pueden tener impropios colores, hay que refinarlos en unas industrias donde mediante un proceso físico-químico se decoloran, desodorizan y se neutraliza su acidez. Es el aceite de oliva refinado que es inodoro, incoloro e insípido. Por ello se encabeza con algo del buen virgen. El aceite de oliva virgen extra se etiqueta como tal, pero se denomina comercialmente aceite de oliva –es decir, se etiqueta- a la mezcla de una minoría de aceite virgen y una mayoría de aceite refinado, tratado industrialmente por proceder de no buenos frutos. Este aceite de oliva (refinado) es el que más se consume en España, paradójicamente, pese a ser el país que mejor aceite produce.

Desde hace muchos años, se viene demandando a las autoridades que cambien las denominaciones de los aceites porque inducen a confusión, puesto que el nombre genérico del producto (aceite de oliva) es a la vez el de una categoría (aceite de oliva “refinado”) que además no coincide con que sea la superior. Esto, impensable en país donde deben primar los derechos e informaciones de los consumidores, no ha habido forma de arreglarlo todavía. Bastaría con denominar a esta mezcla con un apellido (refinado, estándar... pero nunca puro, como se denominaba antiguamente), para que al menos el virgen extra –el más difícil de conseguir- al menos no se viera perjudicado en las campañas de información. Cuando nos encontramos la estantería de aceites en un supermercado, generalmente y por estos motivos, el virgen está más apreciado que el oliva (refinado); en Estados Unidos incluso se vende más caro el aceite de oliva ligero, que no quiere decir que tenga menos calorías –porque en los aceites son todas las mismas- sino que tiene muchos más porcentaje de refinado y menos de virgen.

En uno de los últimos cambios en la legislación, se prohibió que aparecieran en el etiquetado los grados de acidez –que innecesariamente se relaciona con el sabor-, los famosos 0'4° ó 1°, aunque hay marcas que o bien han quitado el cerito del grado o bien indican los grados junto a otros parámetros químicos, algo permitido en el reglamento comunitario. Y es que un virgen extra con 0'7° siempre será mejor que un aceite de oliva con 0'4°. También esta norma trataba de regular las indicaciones sensoriales en el etiquetado, pero año tras año se ha ido posponiendo y siguen apareciendo en los aceites de oliva (refinados) las denominaciones suave e intenso (algo más propio de informar en los vírgenes), para venir a decir que tiene menos o más aceite natural añadido. Para más colmo, encima se le añadió al aceite de oliva (el de la mezcla) la referencia de que contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y procedente directamente de las aceitunas, lo cual aumenta más la confusión. Al menos, en España –no en otros países- sigue la prohibición de mezclar aceites.

Algo que llama la atención es la delantera que en esto de las denominaciones nos llevan los vecinos portugueses. La palabra aceite tiene origen árabe y el nombre del

zumo de la oliva ha tomado esa raíz en castellano, gallego y portugués; otros idiomas latinos (catalán, francés o italiano) han bebido en su pasado romano para llamarlo desde *óleum*, misma fuente para los anglosajones y su *oil*, que al final lo usan más para llamar al petróleo. El caso es que en Portugal sí se llama *azeite*, proviene de la aceituna. Los aceites de semilla allí se llaman *óleos*.

Aceite, que no óleo

El episodio más negro que se ha vivido en las grasas vegetales comestibles ocurrió a principios de la década de los ochenta del siglo pasado. Cerca de un millar de personas murió por el consumo de aceite de colza adulterado con aceite mineral. Estos aceites se compraron en ventas ambulantes, una forma de comercializar que existe todavía y que de vez en cuando deriva en fraudes consistentes en la venta de aceites mezclados (oliva con semillas, algo prohibido terminantemente en España), sobre todo cuando el precio está alto. Lo cierto es que a pesar de que el refrán dice que nadie da un duro a cuatro pesetas, todavía hay consumidores que suelen picar, pero lo cierto es que hay que tener mucho cuidado con estas prácticas.

El consumo de aceites de semillas oleaginosas se empezó a popularizar hace unas décadas, siempre marcado por el precio inferior respecto a los aceites de oliva. Para extraerlos se usa un procedimiento químico, al contrario que el de la aceituna que se obtiene de forma física natural. Una tercera parte de los aceites que se consumen en España (principalmente en zonas no productoras) proceden de semillas, mayoritariamente de girasol y una pequeña parte de maíz o soja, aunque últimamente se están introduciendo mezclas que incluso llevan grasa de semilla de uva; otros aceites son los de colza, lino, palma, cacahuete, avellana o algodón, éste último muy consumido en Turquía. Casi la mitad de los aceites que se consumen en el mundo proceden de la soja o de la palma. Y aquí en nuestro país también se gastan, aunque los ingerimos casi de manera inconsciente. Todo aquel alimento entre cuyos ingredientes figure la palabra aceite vegetal cuenta con aceites de estas semillas. Suele ocurrir en nuestra ingesta cotidiana con las chucherías (patatas fritas, gusanitos, frutos secos fritos...), las conservas y la bollería industrial. Uno de los inconvenientes de estos aceites es que su composición de grasas no es la más adecuada para ser consumida, de ahí que no se recomiende el consumo excesivo de estos productos.

Todavía hay gente que viaja en el invierno a una almazara para retirar el aceite de todo el año; antaño era habitual echarlo en una tinaja o envase metálico cerrado a la luz, de donde se iba sacando conforme se necesitaba. El hecho de acudir al molino puede tener varias justificaciones: llevarse un buen aceite recién cosechado; retirar la maquila, cuando se acarreaban juntas todas las aceitunas propias al molino para llevarse el aceite; o la creencia de que el aceite estará más barato. Es bonito hacer turismo del olivar y acercarse a las cooperativas a retirar el aceite, pero las técnicas de conservación y envasado han avanzado mucho y permiten conservar bien el producto durante mucho tiempo, por lo que se puede comprar durante todo el año. Además, el mercado del aceite suele ser resbaladizo por lo que no siempre a inicios de campaña está más barato.



En los últimos tiempos se está trabajando en recuperar el patrimonio oleícola. Muestra de ello es la restauración de este molino de prensa de viga y quintal del siglo XVII que ha sido el germen del Museo Hojiblanca en Antequera (Málaga).

La pasión por el aceite ha hecho que siempre se haya trabajado para conseguir el mejor aceite a través de diferentes ingenios, sobre los que hay disputa. Será menos romántico, menos tradicional y menos vistoso, pero por norma general un aceite obtenido en una almazara moderna siempre será mejor que el extraído en una prensa de cachos, donde –con las contadas excepciones– la limpieza era más difícil y donde muchas veces era imposible moler las aceitunas en el día. Hay quien está extrayendo ya aceite al vacío, moliendo, centrifugando y envasando los frutos sin contacto con el aire. En su viaje a Italia, Rosenblum recoge el invento de un italiano llamado Arquímedes y que en vez de utilizar los cachos de esparto al prensar, usa huesos molidos de aceitunas para separar las diferentes capas. En algunos lugares de El Magreb, como vestigios de antiguas almazaras, se obtiene el aceite en cuevas bajo tierra. En Croacia hay quien lo consigue colocando las aceitunas sobre una piletta pétreo, pisándolas con zueco de madera y echándole agua caliente; o igual de rudimentario es meter las olivas en un saco y sacar la esencia a martillazos. En el Andévalo onubense su utilizaba la extracción por presión, pisando un saco con zuecos de madera. Es el *canalis et olea* de los romanos, que se extendió por todo el mar Mediterráneo.

Otro apunte: hay quien le añade condimentos al aceite: ajo, aceituna molida, pimienta, laurel, limón, sal, azúcar, guindillas... A estos productos no se les puede etiquetar como aceites de oliva, sino como condimentos. Aceites vírgenes extras hay de todo tipo y sabores, por lo que muchas veces no es necesario enmascararlo con añadidos. Al zumo de aceituna no hay por qué echarle aditamentos, cuando los hay para todos los gustos. El truco para adquirirlo está en olerlos y probarlos hasta llegar al deseado.

Turismo y economía

Conocer los olivares y almazaras, los aceituneros y aceites, los museos oleícolas y oleosas comidas, los pueblos y comarcas unidos por el olivar es una buena oferta turística. Incluso existe un turismo del olivar, aquel que pretende impulsar la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), entre cuyas propuestas está la vía verde del aceite, que recorre transversalmente Andalucía. Varios museos oleícolas se encuentran ya en numerosos lugares, como el de La Hacienda de la Laguna de Baeza, el de Mora de Toledo o el de Hojiblanca en Antequera.

El aceite fue moneda de trueque y diezmo medieval; pero esa faceta económica fiscal es anterior: “Los emperadores se aseguraban la lealtad de la plebe urbana mediante repartos gratuitos de alimentos y también con espectáculos públicos (...). Al principio, la *annona* consistía principalmente en trigo, y el aceite aparecía raramente, pero a partir de Adriano comenzaron a repartir regularmente aceite. Las exportaciones de aceite bético alcanzaron su máximo desarrollo durante el reinado del sucesor de Adriano, Antonino Pío”¹⁸. La Biblia recoge también varios pasajes en las que se habla del fruto del olivo como moneda de intercambio y tributo.

Una de las figuras y oficios que constantemente se han ejercido a lo largo de los siglos es el de los agentes comerciales o corredores de aceite. En tiempos de los ro-

manos existían los *negotiatores oleari ex Baetica*, con hombres famosos como Marius Phoebus, Sextius Regulianus y Fabius Trius Marcorum¹⁹.

Hace diez años, se dio un gran impulso a la cultura oleícola, gracias a la reforma de la OCM (Organización Común del Mercado) del aceite. Fue una de las pocas veces que todo el país se puso de acuerdo en defender algo que todos consideraban como propio. Que perdure.

Ese pueblo vecino, tan venerado y admirado como vilipendiado y envidiado, que tiene como solar Italia ha realizado a lo largo de décadas el trabajo de vender y expandir la mancha del consumo de aceite, eso sí, muchas veces atribuyéndose como algo propio lo que en realidad eran importaciones de otros países como España. Es la creencia, en parte cierta, de que los italianos vendían envasado el aceite español a granel. ¿Qué sería de los olivares si no se hubieran vendido estos aceites a través de la apertura de mercados donde los italianos han hecho un labor importantísima en mercados como Estados Unidos, el segundo consumidor mundial tras la Unión Europea? Otra creencia extendida es que el control del mercado estadounidense estaba en manos de la mafia. Hay quienes han llegado a decir que no se venda a los italianos. Pero ya lo decía Jovellanos²⁰: “Se ha creído que el mejor hecho de asegurar su abundancia era tenerlos dentro del reino... Si se exporta, fomentará su cultivo y no se proveerán de otros sitios” Además ello “¿No podría fomentar sus cosechas de aceyte la Francia, la Lombardía mientras nosotros desalentamos las de Andalucía?”. Hasta hace poco eran las empresas italianas las que controlaban el mercado aceitero, pero hoy son las españolas las que son dueñas de las aceiteras italianas. Pero da igual, porque estamos en un mercado global.

Legado y herencia

Uno de los problemas más acuciantes para el olivar y la agricultura es el generacional. Los agricultores cada vez son más mayores y no encuentran relevo. El trabajo en el campo es duro, necesita dedicación, tiene incertidumbre en las cosechas, porque es un negocio que depende del cielo y duerme a la luz de las estrellas, y tiene bajos salarios e ingresos, casi imposibles para vivir en exclusiva de ellos a no ser que sea una explotación dimensionada en tamaño y tecnología de ahorro de costes. Pero hay un factor sociológico y cultural: el trabajo en la agricultura está mal visto. En los pueblos se dice que cualquier cosa –preferiblemente estudiar– menos trabajar en el campo. Y esto se traduce cotidianamente a la hora de realizar las labores, donde cada vez es más difícil encontrar jornaleros y la presencia de inmigrantes es mayor por falta de mano de obra del país.

Hace dos mil años, Columela se lamentaba de que no existieran enseñanzas para la agricultura, aun “habiéndose multiplicado los institutos de enseñanza para doctrinar los profesores de todas las artes y aún de las más frívolas y viles”. Esta preocupación la recoge Jovellanos en su libro, en el que también cita a Alonso de Herrera –autor de *Agricultura general*– que en el siglo XVI pedía academias de agricultura; hubo que esperar siglos, hasta mediados del siglo XIX, para que se creara la escuela de agrónomos y en la actualidad se pueden cursar másteres universitarios de especialización en oleicultura y oleotecnia. Hay que hacer una labor de concien-

ciación social para dignificar la agricultura, porque es un medio de subsistencia importantísimo para nuestro país, que fija población al territorio.

Oleicultura

La vida de este cultivo es tan delicada que como dice Rosemblum, “al principio de cada primavera se reza para que llueva. Cuando salen las flores, se reza para que pare de llover. Un chaparrón a finales del verano es bienvenido con tal de que no sea tan fuerte que tire las aceitunas. El granizo del otoño es mortal para las aceitunas y las ramas²¹”.

El poema “Los aceituneros” de Las cosas del *campo*, de José Antonio Muñoz Rojas describe esta dura labor:

Desde lejos son unos humos lentos sobre los olivares. Acercándose, un rumor disperso. Voces, alguna copla, el ruido de un banco que se cierra, el manoteo rápido sobre las hojas, el aleteo del aventador, la caída continua y mullida de la aceituna, como una cascada negra, en los sacos. Pocas veces hará la tierra más suyos a los hombres que en las aceitunerías. Aceituna arrugada, verde, vinosa, al igual que los rostros, que las ropas, que las manos enterradas. Salen de mañana arrecidos, se reparten por el olivar, atacan a los árboles, recogen ávidamente su fruto, izan las canastas sobre las testas. Van las aceituneras pardas, sucias, apenas los ojos brillantes entre los pañuelos, apenas salvándose la gracia de una forma bajo los pantalones. Los olivos se les entregan y revierten las ramas despojadas a la altivez de antes, a esperar la nueva flor que el aire les tiene guardada. Y los aceituneros siguen camada adelante, a lo suyo, oscuros, torpes, implacables. Aquí lo humano no guarda par con lo sereno del día, con la paz, con la limpieza del aire. Todo se vuelve afán, prisa, que nada quede. El rumor pasa y tras él quedan inhiestos los ramones, quieto el aire. Y la madre grita: -Y que el niño no se vaya a quedar atrás. Y el niño viene bamboleándose, aburridillo, sin comprender muy bien todo aquello, agradecido al solecito de enero, después del frío inexplicable de una noche antes.

A la aceitunería se llevan las ropas viejas, raídas, las que se puedan manchar de dorado, verde y violeta por la impregnación de las aceitunas, difícil de quitar. Así llegan los aceituneros a las olivares, a veces desde muy lejos, porque también hay y hubo una emigración del olivar, aquella que hace que las familias se desplacen a echar jornales desde sitios lejanos, que reviven los cortijos en la campaña para estar cerca de la finca, y que atraen a muchos inmigrantes a esta faena. Las familias se separan y se preparan guarderías y escuelas para los niños.

Una de las técnicas más difíciles en la agricultura es el arte del injerto. Hay que saber varear y la tala es un arte, pero quizá lo sea más el injertar, siempre con el riesgo de que no prospere el trabajo. El oleastro, el acebuche, el olivo silvestre, ese arbusto que se cría en los montes mediterráneos con una hojas más pequeñas y unos chicos frutos, las acebuchinas, se ha usado en muchos lugares para injertar

variedades. Cuando los romanos arribaron al norte de África (siglo III antes de Cristo) comprobaron cómo los bereberes dominaban el difícil arte de injertar. Inciso: dicen que los cerdos que se crían en los acebuchales dan mejor jamón.

Existe un diccionario para todas las palabras del olivar; Augusto Jurado se ha entretenido en ello en su libro *Las voces y refranes del olivo y el aceite*. Hay que reseñar que los olivares y aceituneros tienen multitud de vocablos propios. Muchas veces únicos en un pueblo, comarca o región, al igual que ocurre con los nombres de las variedades que pueden variar de un sitio a otro. Por ejemplo, a la vara corta se le llama piqueta, varillo o harapera; a la vara larga, mariqueta, varejón o pimpollera. Si se recogen las aceitunas por fanegas, se les llama faneguelo y la faneguería es la cuadrilla; las coplas de faneguería -por las que el catedrático de literatura Juan Benítez Sánchez ha hecho tanto para que no se pierdan, algunas de las cuales se recogen en este capítulo- eran las que se cantaban en el campo y los pueblos. Antaño se solía remunerar a los aceituneros por la cantidad de fruto recogida, como los quintales que se pagaban con una especie de chapas.

Jesús Ávila cuenta²² que en los más antiguos alfabetos de Oriente Próximo se otorga “al olivo (delta) el cuarto lugar en el orden de las letras cósmicas, tras el buey (alfa), la casa (beta) y el camello (gamma)”. Pero la lengua tiene su propio apartado cotidiano.

La buena unción

Quien decretó la pena de muerte por dañar un olivo, dijo que su fruto es la mejor medicina para cualquier problema de la vida; fue el gobernante ateniense Solón. Siglos más tarde, Columela sentenció: *Olea prima omnium arborum est*.

Al inicio de los tiempos se confundían las creencias populares, los remedios empíricos, los postulados religiosos y los razonamientos de las incipientes ciencias médica y farmacológica. Cualquier cosa servía para que en el día a día, las personas enfermas sanasen. Al aceite, la aceituna y el olivo -como un producto cotidiano y que era considerado sagrado- se acudían fácilmente como remedios.

Al presentar su libro *Aceite de oliva todo mal quita*, Augusto Jurado dice: “El aceite, cuyas propiedades terapéuticas han sido reconocidas desde la Antigüedad, ha acompañado a sacerdotes, profetas, santos, magos, hechiceros, curanderos y médicos en sus curaciones milagrosas y científicas”.

En general hay varias formas de aplicar los omnipresentes productos oleícolas, solos o acompañados en bálsamos, ungüentos y esencias; con bendición divina o empirismo científico. Cada cual tenía su propio recipiente específico: vejigas, vasos de vidrio, vasos de plomo, barro... Muchas veces, los aceites tenían que ser vírgenes; otras se acompañaban con exhortos para conseguir el fin deseado.

Gratia dei

En la antigua Asiria se practicaba la *ecanomancia u oleomancia*, es decir, la adivinación a través del aceite. Plinio hablaba de una variedad de aceituna que conser-

vaba la blancura de los dientes y curaba las encías enfermas. Todavía los saharauis, para limpiarse los dientes, emplean un pequeño palo oleáceo.

En los primeros años del cristianismo, se ungía a los enfermos con aceite sagrado –la mayoría de las veces de las lámparas consagradas- no sólo para la curación, sino para la resurrección. Era equivalente la función del agua bendita y del aceite de estas lámparas; apreciado era el aceite de San Ignacio y el aceite de Javier, recogido de las lámparas que se bendecían en sus nombres. San Cesario (siglo VI) y San Eloy (s.VII) proclaman que los enfermos reciban el cuerpo y la sangre de Cristo y se les aceite el cuerpo. Otros santos aceiteros fueron Juan Crisóstomo y Gregorio de Tours. Y si esto no servía, como recoge Augusto Jurado, podía encomendarse a Santa Radegunda, quien hizo el milagro de sanar a un enfermo vertiendo aceite sobre su cabeza.

En Santiago, 5, 14-15, dice la Biblia: “¿Está alguno enfermo entre vosotros? Llame a los ancianos de la iglesia, y oren por él, ungiéndole con aceite en el nombre del Señor. Y la oración de fe salvará al enfermo, y el Señor lo levantará; y si hubiere cometido pecados, le serán perdonados.”

El uso milagroso del aceite llegó a tal extremo, que la Iglesia de Constantinopla reguló las diferencias entre los aceites naturales de las aceitunas: *oleum sanctorum* para sanar; *elaion exorkismou* para exorcizar; y el *elaiontes eucaristías* para el rito religioso.

Bálsamos, linimentos y ungüentos

El Quijote de Miguel de Cervantes, dentro de sus múltiples aventuras, recibió numerosos golpes. En el capítulo XVII, morando en una venta –donde un cuadrillero le golpeó con un candil de aceite, uso luminoso- fabricó el famoso bálsamo de Fierabrás, que lo cura todo. Este bálsamo fue el que usó el caballero Oliveros, acompañante del caballero francés Roldán, de ahí su continua aparición en las obras de caballería. Estaba hecho de sal, romero, vino y aceite, y Don Quijote lo guardó en una alcuza. En la segunda parte de *El ingenioso hidalgo*, en casa de los duques unos gastos arañan al caballero, que recibe como remedio el aceite de Aparicio. En otro apartado de la medicina popular, se explica cómo se realizaban este y otros remedios.

El *oleum* de la Antigüedad “mantenía la elasticidad de los atletas, la frescura de la piel de las elegantes, la suavidad del cuerpo, la flexibilidad del brillo de sus cabellos, la delicadeza de la piel de los niños”²³.

En las primeras lociones y ungüentos, el aceite era el elemento principal, pero según qué remedio o qué lugares, se usaban otros ingredientes como carbón, sal, hierbas, vinagre, incienso, mirra, grasa, ceniza... y otros aditamentos menos agradables como lombrices, cabellos quemados, nidos de golondrinas, estiércoles (cabra, vaca, paloma), ciempiés, semilla de ballena, escorpiones (para la viruela, fiebre, peste), perrillos (indicado para los nervios y el frío), esperma de rana (refrescante y antiinflamatorio), lagartijas fritas (viruela) y víboras (afecciones cutáneas). El médico Félix Palacios²⁴ dice que el aceite de hormigas “reanima los espíritus, despierta la Venus, arroja las ventosidades, se unta con él las partes de la generación y los riñones”. El uso del vino –alcohol- tenía como fin destilar las hierbas y plantas, como el



Imagen curiosa: planta de muerdago –también usada en estos menesteres– nacida en una rama de olivo.

álamo que servían para las inflamaciones, el membrillo para el aparato digestivo y las rosas para reumatismos y dolores.

Alonso de Herrera²⁵, al tratar de la oleicultura, alaba las bondades de sus frutos e indica alguno de sus usos medicinales: el aceite untado sirve para calentar el cuerpo, las quemaduras y mitigar el ácido úrico en los pacientes; bebido, para los que padecen cefalea, enfermedades bucodentales, los somnolientos, la calvicie o han tomado veneno; las aceitunas son buenas para la ebriedad, el apetito, los cardiópatas, y el estómago; y es ponzoña para los animales ponzoñosos. Eso sí, no todo iba a ser bueno, porque el aceite puede dañar la garganta y las olivas no son buenas para la melancolía o la vista. Dice que las aceitunas negras son mejores para el vientre y las verdes para el estómago, por eso se han de comer antes y después de la comida.

Tratados de la primera medicina y farmacia

Pero no sólo hubo curanderos y hechiceros en la Antigüedad, también los primeros atrevidos que pretendieron buscar unas soluciones más o menos científicas a las enfermedades. En sus escritos, Hipócrates, Galeno o Dioscórides tenían en sus farmacopeas al aceite como remedio para males como la retención de orina o la cefalea; los egipcios cocían una cabeza del pez siluro del Nilo para frotar la testa de quienes padecían migraña²⁶. Ya se ha referido que en la Antigua Grecia, se apreciaba mucho la mezcla de polvo, aceite y sudor de los atletas, que se recogía con una paleta llamada estrigilio, por su valor curativo para apostemas, llagas, desolladuras y coyunturas. No sólo es

bueno el aceite; el romano Plinio y el griego Dioscórides convinieron en la bondad del verde olivo para las enfermedades de los ojos y otros males cutáneos. Las hojas del acebuche u olivo etiópico se prescribían para la hipertensión. Siglos después, investigadores de la universidad italiana de Mesina han resuelto que la oleuropeína ataca a los virus impidiendo su desarrollo.

Uno de los tratados más importantes fue el de Dioscórides, médico del siglo I, cuya ciencia vio la luz de imprenta en el Renacimiento florentino del siglo XV. El médico español Andrés Laguna lo tradujo a nuestra lengua en 1555 y recoge varios apartados para los productos del olivo, que se reproducen en varias obras de Augusto Jurado²⁷. Dice que el aceite de onfacino (aceitunas verdes) o acerbo sirve para fijar los dientes, apretar las encías y reprimir el sudor, pero que el maduro es mejor porque dase contra el veneno, males de estómago y más usos; que las aceitunas en escabeche, aplicadas majadas, no dejan levantarse vejigas ni quemaduras y “mundifican las llagas suzias”; relata cómo preparar el aceite blanco y el *Sycynomio*, que sirve contra las calenturas y los nervios. “Preguntado Demócrito, como podría biuir los hobres mucho, y muy sanos, respondia q comiendo miel, y untandose con azeyte: aunque cierto respodiera mejor, si dixera, beviedo azeyte, y untandose co el todo el cuerpo: visto q por dedentro, y por de fuera, suele ser saluberrimo”. Por su parte la francesa Madame Bouquet (siglos XVI-XVII) ya apunta a un remedio contra los cánceres a través de un ungüento a base de aceite y la planta solano.

Una de las enfermedades que más estragos demográficos causó en aquella época fue la peste bubónica. Muchos creían que frotándose todo el cuerpo con aceite, se remediaba este mal y que estar en contacto con él, protegía, como al parecer les pasaba a los molineros.

Por supuesto que muchos de estos inventos se aplicaban también a los animales, para lo cual todavía hoy es común refregar la boca con un palo en cuya punta se empapaba un trapo con la poción.

Descríbense aquí algunos otros nombres de aceites, óleos, bálsamos y ungüentos²⁸, que recoge Augusto Jurado de varios tratadistas de diferentes épocas, que más o menos vienen a coincidir en su composición, preparación y remedio, y que pueden unirse a los ya referidos.

Los más conocidos eran el bálsamo samaritano, el aceite rosado y el ungüento apostolorum. Este último se hacía con aceite de aceituna, cera blanca, resina, amoniaco y otros componentes, y tenía como uso la limpieza de llagas, úlceras e incordios inguinales. El aceite rosado tiene como base las rosas frescas y es aplicado principalmente para enfermedades gástricas, además de las otras citadas. Por su parte el bálsamo samaritano –conocido como aceite común, por proceder de aceitunas, y para distinguirlo de esencias de otras semillas oleosas- se preparaba con romero y vino, según las teorías, y estaba muy presente en los hospitales militares, porque servía para sanar las las heridas, heridas para las que hasta el siglo XVI se echaba aceite hirviendo. Eso de echar aceite en las heridas viene de antiguo, como “el oleum sanctorum que ya fuera utilizado por la Virgen María, cuando sanó las heridas de mártir vertiendo aceite en su pecho de tal forma que no sólo corriera sobre las mismas, sino que penetrara en ellas”²⁹. Ya lo dice el refrán: “Aceite y romero frito, bálsamo bendito”.

Otros recogidos en diferentes tratados y obras son:

- Aceite destilado, hecho con cenizas de encina, para las enfermedades del riñón y otros órganos internos.
- Inventado por Aparicio de Zubiría –para algunos autores es Zubía- en el siglo XVI, el reputado aceite de Aparicio tenía como ingredientes principales al óleo y a la hierba del hipérico, y sus aplicaciones eran múltiples: golpes, dolores, llagas, estómago, quijada, riñones, hemorroides... Cítase en *El Quijote* apenas decenios después de su invención.
- Aceite mirtino, hecho con el arrayán, sirve para las enfermedades de la piel.
- Aceite laurino, hecho con laurel, se indica para abrir los poros, expeler los dolores y aplacar los nervios.
- Ungüento de calamina (aceite, calamina y cera blanca): quemaduras y exco-riaciones.
- Bálsamo de Locately, hecho con aceite, cera amarilla, sándalo y trementi-na, sirve para las enfermedades intestinales.
- Aceite de hojuela, el que se extrae del alpechín
- Aceite de talega, el que las aceitunas se exprimen en una talega.
- Aceite de infierno, el que se recoge del pilón llamado infierno.
- Aceite de ladrillo: líquido empireumático, resultante de la mezcla de aceite y polvo de ladrillo; se usaba para rebajar la acidez al aceite y generar la destilación.
- Ungüento manus Dei o manus Christi, muy bueno para las enfermedades dérmicas y hecho a base de óxido plúmbeo.

Muchos de estos preparos tienen ingredientes difíciles de encontrar hoy día, pero algunos otros se pueden apañar en casa, como el ungüento desopilativo (hecho con aceite, ajeno, chicoria, hinojo, perejil y apio), que sirve para los males de bazo, estó-mago y vientre. Con el descubrimiento de América, los remedios europeos cruzaron el Atlántico, y allí se siguió usando el aceite de oliva como base, pero mezclándolo con las plantas autóctonas.

Con el paso del tiempo y los primeros descubrimientos de la Química científica, los nuevos conocimientos se fueron aplicando a los remedios médicos, muchos de los cuales persistían en el uso del aceite o del olivo. Tal es el caso del aceite alcanfo-rado, fosforado y oxigenado en el siglo decimonónico. Un periódico parisino publicó que en España, durante la Guerra de la Independencia (1808-1814) “los oficiales franceses, faltos de quina, se sirvieron de la infusión de hojas secas de olivar para la curación de fiebres intermitentes”³⁰.

Remedios caseros y otros usos

Hay que decir que en muchas ocasiones, surgían disputas entre teóricos cientí-ficos y los intereses particulares, y había polémicas; por ejemplo, en una de ellas, sobre qué era mejor para las enfermedades hepáticas, si el aceite de oliva virgen o



Ahora se están descubriendo muchas de las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra, pero a lo largo de los tiempos siempre se ha usado con un fin medicinal.

el de hígado de bacalao, que comenzaba a popularizarse. Sí hubo constatación de la bondad del zumo de aceitunas para la úlcera estomacal, porque inhibe la producción de jugos gástricos. Se empiezan a investigar las vitaminas del aceite y se prescribe como remedio para llenar la cavidad pleural en enfermedades pulmonares.

Para el mal aliento, una cucharadita matutina de aceite, a la que se podía añadir limón. El aceite de romero sirve para el dolor. Vertiéndolo templado, el aceite sirve para limpiar el cerumen de los oídos. Para los niños, un buen masaje de aceite en la tripita para los dolores de barriga y la micción nocturna; aceite para el culito escocido, las costras de la piel, el cuero cabelludo o las encías rompientes. Y qué mejor purgante que el aceite en ayunas. Las picaduras se untan con el zumo de la aceituna y las quemaduras con aceite y huevo. Pero también es bueno para las uñas débiles, la hidratación de la piel, la caspa, los herpes, la artritis, las insolaciones de la piel, los granos (buena es la unción de cebolla frita en aceite), las piedras en la vesícula, el estreñimiento, la eliminación de lombrices, las rugosidades, males del riñón, el reuma (mezclado con berenjena), el lumbago, las estrías, quitar el esparadrapo, el sudor, el resfriado, el envejecimiento celular ("Si quieres llegar a viejo guarda el aceite en el pellejo", dice el refranero)... Esto todavía pervive en la cotidianidad de

la cultura popular y muchos de estos remedios se usan por los naturistas, aquí y en otros países olivícolas como Grecia.

“Contra las quemaduras solares producidas como consecuencia de una larga exposición al sol, si la piel de su cuerpo se ha puesto roja, no dude en hacerse un preparado casero con los siguientes ingredientes: 25 g de flores de manzanilla, que mezclará con 250 cl de aceite de oliva extravirgen al baño María para conseguir una crema; macerar durante dos horas, y después, filtrar y aplicar seguidamente la loción resultante sobre la piel. Si la quemadura no ha sido excesiva, no se pelará y notará un gran alivio”.

“Ingredientes: 40 g de hojas frescas de olivo; 40 g de hojas secas de olivo (en ambos casos, da igual la variedad) y 1 l de agua. Elaboración: se lleva a cabo la cocción, y una vez filtrado, se toma como infusión. Este compuesto proporciona un notable beneficio a la salud, rebajando de inmediato la tensión arterial”³¹.

Dioscórides apuntó un uso medicinal para los despojos de la aceituna, la amurca: “Infundese cómodamente en las llagas del sieso, de la verga, y de la natura de la muger”. Aunque no fue el único que trató las enfermedades venéreas. En la Italia del Renacimiento, las gentes acomodadas con enfermedades venéreas se sumergían en tinajas de aceite para aliviar el dolor de las pústulas de la sífilis; después este aceite se seguía vendiendo para consumo³². Para la verga muy hinchada, poner encima una mezcla de aceite, harina de trigo e higos pasados³³. Tradicionalmente, el aceite se ha recetado para la sequedad vaginal.

Dice el refrán: Si te pica el culo, úntalo con aceite; si no se te pone bueno, se te queda reluciente. “Cuando había lombrices en el organismo, se acostumbraba a untar el ano con aceite de oliva virgen, y la lombriz no tardaba en acercarse, atraída por el aceite; después era fácil de atraparla con una horquilla del pelo para extraerla”³⁴.

Tal es la fuerza que tiene el fruto del olivo, que incluso tiene el poder natural de despertar el deseo sexual. Antaño se creía en el poder afrodisíaco de los huesos de aceitunas molidos; Mort Rosenblum³⁵ recoge un escrito de finales del siglo XV en el que se habla de que en la aceituna “nada se desperdicia, incluso los huesos se convierten en carboncillo. Y su elixir despierta el deseo sexual adormecido”. Popularmente se dice que mantener una relación sexual es cambiar el aceite y que pierden aceite los homosexuales.

El olivar es lugar de escaqueo amoroso y muerte suicida. Las mujeres de Babilonia, que se prostituían en honor de los dioses, quemaban orujillo, al parecer para atraer a los hombres³⁶. En Grecia una prostituta utilizó una aceituna calamata como anticonceptivo³⁷. Los libros que Juan Eslava Galán ha escrito sobre las andanzas del japonés Masaru en sus viajes a España para conocer su oleicultura³⁸ constituyen un paseo por las costumbres de los pueblos. En muchos pasajes se recitan coplas amorosas; en otros se habla su uso en las prácticas amorosas. Además de que un vaso de aceite entona el cuerpo, “los griegos, de los que procede casi toda la cultura occidental...usaban mucho del aceite como lubricante amoroso. De hecho, cuando aparece una aceitera o lekyzos en una escena galante de la cerámica pintada ática, el recipiente simboliza el amor anal. Mucho mejor que la vaselina porque, a la vez que lubrica, cura”.

En su viaje a Marruecos, Mort Roseblum³⁹ visita la ciudad romana de Volubilis, donde se conserva la casa de un patricio que conserva un vomitorio, es decir, el lugar para vomitar. Los restos del vómito eran recogidos porque “los ácidos gástricos

y el aceite de oliva eran excelentes para tratar el cuero”. Parece ser que en algunos pueblos marroquíes le echan sal a las aceitunas que se van recolectando antes de llevarlas todas al molino y el aceite no sabe salado.

Tradicionalmente se ha pensado que el aceite de aceituna engordaba por su alto contenido calórico. Las últimas investigaciones apuntan a que esto no es del todo cierto, puesto que combinado con otros alimentos de la dieta, las personas no engordan sino que pueden incluso bajar su peso. Lo que no se puede ni debe hacerse es atiborrarse, puesto que muy pocos productos son maliciosos o beneficiosos de por sí.

Las cosas han cambiado. Hace unos años, la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA) de Córdoba, comenzó a vender pastillas hechas con aceite en el paraíso de las píldoras: Estados Unidos. Pero la bondad del aceite de oliva virgen extra se aprecia en la preparación de muchos alimentos; productos preparados como conservas y gazpachos, ya lo usan, dándole un valor añadido.

Sueños y magia

Jesús Ávila⁴⁰ ha dedicado parte de sus investigaciones a estudiar la oleicultura más allá de lo presente, pero siempre relacionando con el ambiente cotidiano que ha tenido este menester sagrado. Según Ávila, en la terapéutica hebrea y la magia grecolatina se usaba el aceite como un líquido sagrado capaz de exorcizar. En el mundo onírico, soñar con el árbol o con una rama de olivo nos lleva a la paz y la reconciliación; soñar con aceitunas, aceite o manchas de aceite nos conduce a los beneficios en todos los sentidos; soñar con un recipiente lleno de aceite promete éxito y prosperidad; soñar con un chorreón de aceite sobre la cabeza viene a indicar la supremacía de nuestra personalidad sobre los demás; otra interpretación del mismo hecho es símbolo de pérdida. En el lado negativo está la interpretación del sueño en el que nos intentamos inútilmente limpiar una mancha de aceite, porque simboliza “los institivos esfuerzos para defenderse de algo peligroso que nos acecha”.

En la comarca catalana de Bages, se colocaba una ramita de oliva en la piedra superior de la casa del labrador, con lo que se protegía a los moradores y las cosechas de los campos adyacentes; en el entorno de Sevilla, durante las romerías, también se aplica esta tradición para ahuyentar males de las casas. Al entrar a habitarlas y para evitar males, siempre hay que tener aceite, vinagre y sal. El periodista Miguel Nieto cuenta que los venecianos creían que el sarmiento del olivo en la chimenea repelía los rayos de la tormenta o que en el dintel de las casas ahuyentaba a los demonios y estantiguas (procesión de fantasmas). Los romanos colocaban una rama de olivo en la proa de los barcos para calmar a Neptuno, dios de los mares; de ahí parece venir el refrán de que el mar está calmado “como una balsa de aceite”. Las gitanas, cuando van camino de parir, se meten aceitunas en los zapatos para un buen alumbramiento. Ávila recoge que en el norte de África, las mujeres embarazadas se colocan debajo de los olivos para proteger a los niños y que se unta aceite en la punta de los arados para bendecir la tierra; en la mitología clásica, los dioses nacían bajo la protección de este árbol. Así, Rómulo y Remo, los fundadores míticos de Roma, nacieron bajo un olivo.

Cuentan que el sureño olivo y el norteño tejo se plantaron como símbolo de la unión de un amor en tiempos de la Conquista en esta iglesia románica de Santa María de Lebeña en el cántabro Valle de Liébana. El tejo ha muerto, pero el centenario olivo se yergue altivo hasta el cielo.



Moldenhauer y Sánchez-Garrido cuentan la anécdota que ocurrió en la iglesia de la localidad almeriense de Vélez-Rubio, donde se oían unos gritos extraños durante la noche, que creían que procedían de almas en pena. No, se trataba de una lechuzca que entraba en el templo para beber algo de aceite de las lámparas⁴¹.

Dice el evangelio de San Marcos (6, 9-13) que Jesús dio a los apóstoles “autoridad sobre los espíritus inmundos... Y echaban fuera muchos demonios y unguían con aceite a muchos enfermos y los sanaban”. En *La medicina popular interpretada* (1985), Xosé Ramón Mariño Ferro dice que si el aceite “es capaz de expulsar a los demonios y curar las enfermedades es porque alguna de sus cualidades naturales coincide con las cualidades del Bien”⁴².

Estas mismas historias pueden diferir de unos lugares a otros; así se puede observar a la hora de determinar si alguien está aojado (tiene mal de ojo), para lo cual se echaba aceite en el agua, entre otras pruebas, y se veía su comportamiento: dependiendo de donde se realizara la prueba, el hecho de que las gotas se juntasen o no, era decisivo. Para quitar el mal de ojo hay que encender un candil con aceite, coger una gota con el meñique y frotársela en las manos. Se hace la señal de la cruz con el pulgar y el índice se mete en el candil; mientras se reza un padrenuestro, se vierte una gota en recipiente con agua, después de haber oído de la persona interesada su nombre y su fecha de nacimiento. Además de pronunciar la frase mágica (Fulanito de tal, dos ojos que te han hecho mal; dos ojos te lo van a quitar; son los ojos de la Santísima Trinidad); hay que rezar otros tres padrenuestros haciendo la

cruz otras tres veces. En Valencia, para curar el resfriado, se mojaba el pulgar en aceite y se hacían cruces sobre la garganta y a cada lado de la nariz.

Almonas

La diosa Isis, esposa de Osiris, fue quien enseñó a los egipcios a cultivar el olivo y las innumerables aplicaciones de su fruto, entre las que se hallaban, la luz para iluminar el templo de Ra, la unción de las momias y el jabón (parece ser que fueron éstos los primeros en prepararlos, mezclando aceite y un álcali)⁴³.

El uso de cosméticos y perfumes oleosos enraizó en muchos ritos religiosos, pero fue derivando hacia la cotidianidad de lo agradable, que se suspendía en tiempos de duelo y tristeza. Columela ya explicaba cómo conseguir el mejor aceite para el jabón. Años después, Claudio Galeno crearía en Pérgamo la primera crema hidratante para embellecer la piel de los rostros femeninos a partir de aceite, cera y agua. Pero hay vestigios anteriores, puesto que en Creta se han encontrado jarras multicolores del siglo XVIII antes de Cristo que la civilización minoica usaba para guardar aceites aromáticos; otra jarra con forma de toro –tan presente en esta civilización– es posterior (1500 antes de Cristo) y contenía aceite⁴⁴.

La leche de Cleopatra, ideal para la piel, estaba hecha con aceite de oliva y zumo de limón⁴⁵. Y se dice que Nerón fue el inventor del agua de rosas, preparada para una de sus narcisistas fiestas con agua, aceite y rosas⁴⁶. Para las puntas abiertas del pelo, todavía hoy se aplica un solución a base de aceite, vinagre y huevo.

Para aprovecharse de su buen nombre, hay muchos cosméticos que dicen contener aceite, pero en menor cantidad que los antiguos ungüentos que tenían su base en el aceite. El uso para abrillantar el pelo y untárselo en la piel sigue todavía en los usos populares; la manera de broncearse, sin recurrir a productos sintéticos. El último paso de los romanos en las termas –cuyas calderas se calentaban con orujo– era embadurnarse con aceite.

No hace mucho se lamentaba un oliviero de que se estaban llevando aceite a Japón a cien mil pesetas el quilo para utilizarlo en cremas. La cuenta es fácil; cuán poco aceite deben tener esos cosméticos para que salga el precio a esa cantidad. Al igual que en la preparación de alimentos (conservas, patatas fritas, precocinados...) sería buena la obligación de indicar el porcentaje de aceites de oliva que contienen. No hace mucho tiempo un juez ordenó retirar unas bolsas de unas conocidas patatas fritas porque anunciaban a bombo y platillo que estaban hechas con aceite de aceituna, cuando en realidad sólo contenían el 2%.

Se está extendiendo el uso de la vinoterapia, no sólo en las bodegas o los hidroterapeutas balnearios. Hay que retomar las sanas costumbres y propagar la oleoterapia.

Hacia el futuro

Hoy día, gracias a los avances tecnológicos, la ciencia avanza hacia el descubrimiento de las bondades salubérrimas del aceite, algo que se estudia en otro capítulo

del libro. Hay muchas más posibilidades y se están investigando varias facetas, desde los acción contra el cáncer hasta las enfermedades cardiovasculares, pasando por la diabetes o el envejecimiento. Además, la estrella es el virgen extra y no el aceite de oliva (refinado). Hace unas décadas que varios estudios avalan ese poder salubre del aceite de oliva virgen extra, muchos de los cuales proceden de Estados Unidos; así se cita a Keys, Grande Covián, Francisco Pérez Jiménez, los investigadores de Predimed... He aquí dos apuntes.

Tras la Guerra Civil, en un anuario de promoción del aceite español que ha estudiado Jurado, el doctor Morros Sardá dice de los aceites de oliva: “Su coeficiente de digestibilidad es de 97’8 superior al de la mayoría de aceites vegetales que se utilizan en la alimentación”. “El refinado excesivo del aceite, aparte de modificar sus cualidades organolépticas y fisicoquímicas, conduce a la supersión de clorofila, y si es sometido a temperaturas altas pierde las vitaminas”.

Pero para concluir este apartado, citemos a Gregorio Marañón: “La mayoría de los que reconocen la bondad de nuestra cocina tienen que añadir la parte que en este elogio corresponde a nuestro aceite, el bueno, el verdoso, el que sabe al fruto del árbol de Minerva; y no al faltar de gusto, de gracia y de eficacia alimenticia que resulta de las manipulaciones de los ultrarrefinadores o manipuladores de grasa”.

Curiosidades del mundo

En este apartado se van a abordar algunos temas variopintos del mundo oleícola, muchos desconocidos, por eso curiosos, y que de una forma nos permitirán acercarnos a este universo desde diferentes puntos de vista.

La latina palabra *oliva-oleum* proviene del griego *elaia*, y ésta a su vez del semítico *ulu*. El *oléum* latino derivó en el *olio* castellano, que dejó de usarse en castellano hacia 1220, para no confundirla con otra palabra, el ojo, cuya raíz es *oculum*⁴⁷. Aceite procede del árabe *az-zait*; en hebreo *zeit* y en persa *seitum*.

Necesitamos aproximadamente cinco quilos de aceitunas para obtener un quilo de aceite, aunque hay aceitunas que pueden llegar incluso a un 30% de rendimiento y otras bajar a un 10%, algo excepcional. La mayoría de los olivares hacen las liquidaciones dividiendo el precio del aceite por cinco para saber a cuánto le ha salido el quilo de aceituna. El trabajo de recolección puede suponer un costo de 0,12€ por quilo de aceituna negra para molino; la aceituna de mesa tiene un mayor coste porque su trabajo es mayoritariamente manual, se ordeña el árbol recogiendo una a una, por eso puede elevarse hasta 0,30€/kg. El precio del entamado industrial de la aceituna (preparación de aceituna de mesa) es de 0,042€ por quilo; mientras que el de molturación en las almazaras ronda los 0,024€/kg. Estos rendimientos y gastos para nada tienen que ver con los exigüos de finales del siglo XIX. En aquella época, el catedrático de Agricultura José de Hidalgo Tablada⁴⁸ afirmaba que la aceituna contenía un 10% de aceite y que el 34% era orujo; además calculaba que el consumo de aceite en Andalucía estaba en 4,19 kilos por persona y año.

Eran los primeros pasos de investigación científica y tecnológica para la extracción de aceite, denominada elaiotecnica, eleotecnica u oleotecnica, es decir, la técnica de ob-

tención de aceite. Hay que decir que esta ciencia no ha evolucionado prácticamente a lo largo de la historia. Hasta hace pocos decenios que aparecieron el sistema continuo y las centrifugadoras, los métodos para extraer el aceite siempre se hicieron mediante prensas, sean de maderas o de hierro. Las espectaculares prensas de viga y quintal que pervivieron hasta el siglo XX tienen una herencia claramente romana.

Para nosotros la trilogía oleícola (aceite, aceituna y olivo) nos es totalmente conocida, algo común en el Mediterráneo. Pero si hay que fijarse en el consumo mundial de grasas vegetales comestibles, que supone más de cien mil millones de quilos, según datos de la FAO (Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), los aceites de palma y soja son los que más se consumen, y el aceite de aceituna supone entre un dos y un tres por ciento. Siendo como es un producto saludable, cabe esperar que se incremente su consumo.

Actualmente la producción media se va a acercando a los tres millones de toneladas, una cantidad equiparada con el consumo, por lo que esta situación de equilibrio debería hacer que el mercado estuviera estable. Pero no es así, el precio fluctúa porque las producciones no son homogéneas, a años de buena cosecha le pueden suceder otros de mala, con lo que los precios bajan y suben, y viceversa. Lo ideal sería que el consumidor, el agricultor, el distribuidor y el envasador tuvieran un precio más o menos invariable y rentable.

Estos datos los proporciona el Consejo Oleícola Internacional (COI, no confundir con el Comité Olímpico Internacional), un organismo supranacional formado por los países productores y cuya sede está en Madrid. El COI es la ONU del aceite y pretende el desarrollo integrado en la producción, consumo y puesta en mercado de los productos del olivo. Sus actividades abarcan la agricultura, la tecnología, la investigación, el control de la calidad y la promoción. Viendo los datos, se observará que España es el principal país productor del mundo, seguida de Italia, Grecia y otros países mediterráneos como Túnez, Siria y Turquía; hoy el olivo ha llegado a América, el sur de África, China, Irán o Australia, es decir, a lugares con clima mediterráneo. El mayor productor mundial de aceite de oliva virgen es en la actualidad la Cooperativa Hojiblanca con una media que rebasa las 80.000 toneladas de aceite, una cantidad que triplica toda la producción portuguesa; además, cualquier cooperativa andaluza en un pueblo puede producir más que toda Francia.

Sabido es que hasta la adopción del sistema métrico decimal en el siglo XIX, existían medidas locales de longitud (varas, leguas, millas), peso (arrobas, libras, fanegas), superficie (fanegas, aranzadas) y volumen (arrobas, libras), que incluso podían variar entre unas localidades y otras. De hecho, todavía se sigue hablando de las fanegas como medida de superficie en muchos lugares. Pero también el aceite llegó a tener sus propios sistemas de medidas, entre las que destacaba la panilla; panilleros se les llamó a quienes vendían aceite de forma ambulante. En la mayoría de los lugares, una panilla era el equivalente a un cuarterón, es decir a un cuarto de libra; cada arroba tiene 25 libras, es decir, 100 panillas. Puesto que la medida de la arroba es de 12'563 litros, quiere decir, que una libra mide 0'5025 litros y que una panilla o cuarterón equivale a 0'12563 litros; o sea, un litro son aproximadamente ocho panillas. La verdad es que en muchos lugares, la arroba tuvo otras medidas, como recoge Augusto Jurado⁴⁹. En Córdoba, la arroba suponía 16'31 litros; en Málaga, 17'06; en Sevilla,



Diferentes recipientes metálicos para transportar aceites. Incluso un litreador que se usaba en las tiendas para vender el aceite a granel. Museo Hojiblanca (Antequera, Málaga).

15'66; en Granada 16'42; en Jaén 14'24. Hasta hace no mucho tiempo se vendía el aceite a granel en las tiendas, para lo cual había unas bombas litreadoras específicas para llenar los recipientes; las aceiterías eran tiendas especializadas del género.

Por cierto, que no es lo mismo litro que quilo. Un litro de aceite pesa 916 gramos, porque el aceite tiene una densidad inferior al agua, por ello flota. Eso de usar el agua en la oleotecnica es muy antiguo. El aceite, como zumo natural, sale turbio y el agua ayuda a que se limpie antes de almacenarlo. A la hora de vender el aceite a granel, se hace por peso; como se transporta normalmente en camiones cisterna se pesa antes y después de llenarlas. Sin embargo, el envasado se hace por litro, y existe una norma que impide que las medidas sean libres.

Hay quienes recomiendan el consumo de aceite tras una ingesta de alcohol. Afirman que al llegar al estómago, el aceite se deposita sobre lo demás, creando una capa que impide que los humores alcohólicos lleguen al aliento y se registren en el alcoholímetro. Menos problemático es el consumo de las aceitunas en los vermúes y otras bebidas. Pero los romanos hacían otra cosa: echarle aceite al vino para evitar la oxigenación y enranciamiento. Claro que en esto de evitar los efectos de la embriaguez, se investigó antes y así se decía que para no emborracharse, un cuarto de hora antes de ingerir la comida, hay que comer media taza de aceite, tres huesos de durazno y tres almendras agrias⁵⁰.

Todavía hay mucha gente que no sabe que el aceite se cata de una forma similar, pero no exacta al vino; ser catador requiere formación y aptitud. La determinación de los diferentes tipo de aceite de aceituna viene determinado por el cruce de dos va-

riables: el análisis químico y el análisis organoléptico o sensorial. La cata del aceite está normalizada y regulada oficialmente. Para catar un aceite se usan unas copas especiales con un cristal traslúcido (azul o menos común en marrón) para que el catador no se deje engañar por el color, que no necesariamente implica que el aceite sea mejor o peor, a pesar de los consumidores se dejan guiar por ello. Para catarlo, el aceite ha de estar en temperatura en torno a los 28°C, puesto que es cuando se aprecian mejor los compuestos volátiles. Después se va rellenando una ficha donde vienen los atributos positivos y defectos que puede tener un aceite. Entre cata y cata, para limpiar la boca se usa manzana y es mejor catar en ayunas.

Puede haber aceites que huelan a manzana, que sepan a plátano o almendra, incluso a tomate verde, como el característico arbequino de inicios de campaña. Verde hierba, verde hoja, amargo, picante, higuera... son algunos de los atributos positivos. Contrariamente al gusto y el pensamiento del común, el amargor y picor en los aceites son atributos positivos. En el lado contrario están los defectos, que además pueden permitir identificar el origen del problema: avinado (aceitunas con picaduras de insectos), atrojado (aceitunas almacenadas que han fermentado), borras (falta de limpieza de un depósito), moho (aceitunas podridas) o metálico (por conservarse en depósito no adecuado de latón). El aceite rápidamente asume los olores circundantes, por lo que el mejor recipiente para conservarlo es un depósito de acero inoxidable cerrado.

Este trabajo es un arte y un buen maestro aceitero tiene que dominarlo. Ello le permitirá preparar composiciones de aceites para todos los gustos, son aceites de diseño, como los que elabora Joaquín Jiménez, director de producto y jefe del panel de cata de la Cooperativa Hojiblanca, reconocido por el Consejo Oleícola Internacional y uno de los primeros en estar acreditados por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación y Certificación).

Los romanos distinguían varios tipos de aceite, según recoge Feliciano Delgado⁵¹. El *oleum acerbum* era el zumo de las aceitunas inmaduras; tenía un sabor intenso y no se sabe si era porque se extraía así por gusto o porque se usaban las aceitunas verdes caídas. Más fama tenía el *oleum viride*, el aceite verde obtenido de las primeras aceitunas que comenzaban a madurar a inicios de otoño, y que aunque tenían un rendimiento muy bajo, su precio era muy alto. El *primum oleum* se corresponde con los aceites de frutos enverados, los del inicio de campaña; hay dudas si es un sinónimo de viride. El *oleum* era el nombre genérico del zumo de aceitunas maduras o *maturum*, “basto, grosero y margaroso de olor poco grato y gusto acre, extraído de aceitunas muy pasadas, negras, y excesivamente maduras, la destinaban al alumbrado y a otros usos industriales, consumiéndose tan sólo por las más ínfimas clases de la sociedad”⁵². Los árabes también tenían su clasificación de aceites: el *sait alma* (aceite de agua) de calidad superior; el *sait al abad* (aceite de almazara) de calidad media; y el *alzait al matbuj*, el cocido y peor estimado⁵³.

Lo cierto es que todo el mundo viene a convenir que el mejor aceite lo dan las aceitunas enveradas, es decir, aquellas que están madurando, pasando del verde al rojo y negro. Eso ya lo decía en 1513 Alonso de Herrera⁵⁴: “El tiempo de coger la aceituna para hacer un buen aceite y delicado y de buen sabor y claro es cuando la aceituna está verde y se comienza a parar negra”. Hoy nos podemos encontrar básicamente

camente con dos tipos de productos: aceite de oliva (mezcla principal de refinado) y aceite de oliva virgen extra, que quiere decir el mejor zumo natural de la aceituna, el aceite virginal, obtenido físicamente sin añadiduras.

Se han instituido muchos premios, concursos y certámenes para galardonar a los mejores aceites. Tienen tres comentarios: el hecho de conseguir el mejor aceite un año, no significa que así sea al año siguiente; se otorgan a muestras representativas de mínimas cantidades, con lo que si se busca, hemos de conseguir el premiado y no otro de la firma reconocida; el aceite no mejora con el tiempo. Además de los premios creados por el Ministerio de Agricultura, los consejos reguladores suelen reconocer a sus mejores aceites, y también algunas cooperativas, como Hojiblanca, sus premios a la calidad, con los que pretenden incentivar la competición a la hora de conseguir los mejores zumos de aceitunas.

Cuando exprimimos en casa una naranja, no sólo se consigue el zumo, sino que éste viene acompañado por restos de pulpa. Al igual le ocurre a la aceituna, que en el último paso el aceite sale turbio porque contiene partículas y restos naturales del fruto del que procede. Antes de envasarlo, pues, hay que filtrarlo es decir, quitarle estos restos. Se puede encontrar aceite sin filtrar, en rama, que tendrá estará turbio y que con el paso del tiempo irá creando posos en el fondo. Si no se consume pronto, estos restos pueden echar a perder el aceite. Otra cosa es cuando se ven una especie de grumos blancos en las botellas. Esto se produce en invierno cuando por las bajas temperaturas el aceite se condensa; si se calienta, le desaparecerán.

Cojamos una semilla de girasol, toquémosla, estrujémosla, triturémosla, restreguémosla sobre la ropa; no pasará nada. Que no se nos ocurra hacer lo mismo con una aceituna madura, porque nos mancharemos. Porque el aceite de aceituna aflora de forma física. Sin embargo necesitamos productos químicos para extraer las grasas vegetales líquidas de las semillas. Pero lo más asombroso es que una semilla de girasol puede contener hasta el 50% de su peso en aceite –frente al 20% de las aceitunas- y eso que cuando la consumimos tostadas no somos conscientes de las calorías que tienen.

La gran paradoja de España es que la mayoría de los aceites de aceituna que se consumen son los de oliva refinados; el consumo del zumo natural de la aceituna puede estar en poco más de un 25%, aunque va creciendo de manera importante y se prevé que en no muchos años supere a los mezclados. En otros países productores como Portugal, Grecia o Italia, el consumo del virgen supera el 80%. Además, en estos dos últimos estados, se consume muchos más aceite de oliva –23 y 18 respectivamente– que en España, cuyo consumo anual per cápita apenas rebasa los 12.

Cuando sube el aceite, inmediatamente es noticia y se convierte en chivo expiatorio de la subida de precios. Sin embargo, hasta el propio Ministerio de Industria reconoce que el margen comercial del aceite es de los más bajos en el sector agroalimentario: un dos o tres por ciento. Esto es lo que provoca que sea difícil encontrar ofertas de dos por tres o similares en los aceites, porque no hay margen para ello. Es más, la inversión publicitaria conjunta del sector apenas llega a los seis millones de euros anuales, nada comparable con los lácteos (veinte veces más) o con la chucherías y comidas para perros, que la cuadriplan. Para muchas empresas, anunciarse en televisión depende de si el año ha sido bueno o no.



Potenciar el consumo de los aceites de oliva es clave para el futuro del olivar. Actualmente suponen una cantidad pequeña sobre el total de grasas vegetales comestibles. Países como China están aumentando la ingesta de este aceite. Cabecera de aceite virgen extra Hojiblanca en un supermercado pequinés.

Manuel Parras dice “El precio no ha de verse como inconveniente en el consumo de los aceites de oliva virgen extra; quizá sea excesivo para una economía familiar el utilizar botellas de cristal de medio litro para el consumo habitual doméstico pero no se verá así con el empleo diario de formatos grandes o envasados con materiales plásticos o de metal”⁵⁵. Antaño se asociaba aceite virgen extra a formatos pequeños de valor añadido (botellas de vidrio), pero hoy el virgen extra se envasa en pet y es totalmente competitivo en precio con el oliva refinado.

Existe la costumbre de ir a comprar el aceite a las almazaras para todo el año. Hay quienes les gusta el sabor y olor a rancio y atrojado, que les retrotrae a los molinos de su infancia, y allí buscan y compran en sitios donde probablemente se envase sin siquiera analizar el aceite, porque si es lampante, un aceite de este tipo no se puede consumir. Estos malos olores y sabores, que son defectos, no han de confundirse con el buen aceite, el que sabe y huele a aceituna.

Del árbol sagrado se aprovecha absolutamente todo. Las hojas que se limpian (al vibrar o vear el olivo se desprenden junto con los frutos) en las líneas de recepción de las almazaras, se han venido utilizando para alimentar el ganado. Incluso los chinios y piedras de las aceitunas del suelo, se llevan para compactar carriles. De las hojas, una empresa extremeña está exportando a Japón una especie de té de hojas de olivo. Se están realizando investigaciones para usar el orujillo como firme para el suelo. Una de las últimas aplicaciones que podríamos vivir en nuestra cotidianidad son las almohadas que unos italianos están rellenando con los huesos molidos de la aceituna, porque ahuyentan a los ácaros; como el aceite, que es un buen remedio para frenar a los insectos.

El aceitero es un insecto llamado así porque expele un líquido parecido al aceite. Y para fauna del olivo, las numerosas plagas de insecto que pueden afectar al olivo. El aceite se usa para quitar las garrapatas, que se desprenden fácilmente; si se tira de ellas para arrancarlas, se dejarán enganchada la cabeza, vector de enfermedades. A grajas, estorninos, tórtolas, zorzales (algunos anidan en el árbol protector)... les gustan las drupas. Los musulmanes creen que los tordos más que comer, guardan las cosechas y que las lechuzas cantan para que produzcan más; según un dicho popular todos los años los tordos se llevan al norte de África tres aceitunas, dos en las patas y una en el pico, para que no se les olvide a los árabes su propiedad en Al-Ándalus.

Aquella cabra que mordisquea un olivo tiene un jugo tan fuerte que impide que crezca ese tallo. Ya lo dice el refrán: “Si a para tu vecino quieres mal, mete las cabras en su olivar”. A estos animales les gusta mucho las olivas, pero cuando están verdes, si se hartan, pueden llegar a malparir. Otro animal que daña los plantones jóvenes es el conejo, que roe los tiernos troncos; de ahí que se coloquen redes.

El carácter sagrado del olivo eterno, que siempre brota y pervive por los siglos de los siglos, hizo que se aplicara en muchos ritos religiosos. Para los griegos el deporte era sagrado, y por ello, en los antiguos juegos olímpicos, los vencedores eran coronados con una rama de este árbol; esta costumbre se volvió a ver en los últimos Juegos Olímpicos de Atenas 2004 donde además de imponer la medalla correspondiente, se entregaba un ramo de olivo. Un deporte en el que se ponen chorreando con aceite es la lucha turca, en la que los atletas se empapan todo el cuerpo, con lo cual es difícil asir al contrario y derribarlo. La costumbre de uncir a reyes y emperadores se extendió e incluso se ve en la religión cristiana en el bautizo y la extremaunción. Los santos óleos son éstos, los de los sacramentos.

En tiempos de la conquista, el aceite de aceituna vivió un gran dilema. Éste era consumido por árabes y judíos. El fundamentalismo religioso de la época hizo que para no asemejarse a ellos, los cristianos viejos usaran las grasas y mantecas de cerdo. Así, “los cristianos, decididos a recuperar la integridad de sus territorio y a mantener como un valor y una dignidad la limpieza de su sangre no mezclada con la de los herejes musulmanes o judaicos empezaron a asociar el aceite con la cocina de éstos y a recelar de su consumo por temor a que les atribuyeran antecedentes familiares de dudosa estirpe. El aceite, que San Isidoro había alabado, que recomendaban órdenes monásticas y que se utilizaba con sabiduría en todos los estamentos de la sociedad, se vio proscrito, por recelos y prejuicios”⁵⁶.

En uno de sus olivíferos libros⁵⁷, Augusto Jurado se pregunta si San Juan Evangelista (San Juan ante Portam Latinam), además de ser el patrón de los impresores, ha de ser el patrón de los aceiteros; lo hace para “contribuir a la publicidad del nuestro aceite”. Hijo de Cebedeo y Salomé y hermano de Santiago el Menor, San Juan Evangelista fue discípulo de Jesús a quien siguió en mucha de sus andanzas. Tras la muerte de Pablo y Pedro, San Juan se trasladó a Éfeso donde siguió predicando. En tiempos de Domiciano marchó a Roma donde fue martirizado ante la Puerta Latina, de ahí lo de *ante Portam Latinam*. ¿Cómo lo martirizaron? Pues metiéndolo en una tinaja con aceite hirviendo, pero no sólo salió ileso sino también rejuvenecido, puesto que volvió a Éfeso para continuar su labor. Este santo es patrón de los impresores,



Imagen de la Virgen de la Oliva en su camarín de la Iglesia parroquial de Mollina (Málaga)

para lo cual hay dos teorías: una se achaca a su gran actividad literaria (un evangelio, el Apocalipsis y varias cartas); la otra a que antaño se usaba una gran timba en la que fabricaban las tintas de los impresores y amanuenses; podría ser de una forma similar a la que se ideó la pintura al óleo. Resulta que el día del patrón es el 6 de mayo, en primavera, cuando los olivos están florecidos.

Santa Casilda era hija de un rey moro que se convirtió al cristianismo, y por lo tanto, ayudaba a los cristianos prisioneros de su padre. Sospechándolo, un día su padre le pidió que descubriera lo que portaba entre sus ropas, y el pan y aceite que llevaba, se convirtieron en rosas

Existe además la vocación mariana de la Virgen de la Oliva, patrona de pueblos como Salteras (Sevilla), Alquerías (Murcia), Ejea de los Caballeros (Zaragoza), Mollina (Málaga) o Vejer de la Frontera (Cádiz). En Almonacid de Toledo existe una ermita dedicada a este virgen. Cuenta la historia que en 1330, a un pastor llamado Celedonio se le apareció la virgen. Nadie le creía en el pueblo, hasta que la virgen hizo brotar un olivo y encomendó a Celedonio que fuese al pueblo para interceder en la resurrección de un niño. Fue entonces cuando le creyeron y levantaron una ermita en el lugar del olivo, con cuyos frutos se alimentaban las lámparas del templo y se sanaban quienes acudían al lugar.

En Guadix está la ermita de San Torcuato, obispo martirizado en tiempos de Diocleciano. Sobre su tumba se sembró un olivo que tenía la virtud de fructificar la víspera de su onomástica.

Los mercedarios tenían como patrona a Santa María de la Oliva. Mientras que San Pedro Nolasco dormía en la catedral de Barcelona “soñó con un olivo bíblico,

hermoso y dorado, rodeado de caballeros que lo servían. De pronto, en su sueño, irrumpían herejes con hachas dispuestos a talar el olivo. Cuando despertó le pareció que había visto a Dios y se prometió salvar la oliva⁵⁸.

Eso de poner a hervir aceite no es algo que se hacía para martirizar a los cristianos. Esta técnica se empleaba también por los defensores de plazas en el arte de la guerra. Cuando se sitiaba un castillo, los inquilinos ponían a calentar aceite para arrojarlo a quienes trataban de asaltar el lugar por la muralla. Cuando en el capítulo LIII de la segunda parte de *El Quijote*, atacan a Sancho Panza en la ínsula Barataria, los defensores piden “alcancías, pez y resina en calderas de aceite ardiendo”.

Esta faceta del olivo como guerrero no es habitual, porque es el árbol de la paz, desde que la paloma arribó al arca de Noé con la ramita de olivo en su pico, símbolo de la reconciliación entre Dios y los hombres. Hoy este árbol es símbolo de muchas cosas que intentan aunar la voluntad de la sociedad por un bien común. El Olivo es como se llama en Italia a la coalición de partidos de izquierda. En algunos pueblos andaluces, partidos locales han escogido ese nombre o ese símbolo para concurrir a las elecciones municipales; así ocurrió no hace mucho tiempo en la localidad mala-gueña de Humilladero.

La forma tradicional de recolectar el fruto es mediante varas o manualmente, mediante ordeño, que se usa principalmente en la recogida de aceituna de mesa. No hace tanto tiempo, la maquinaria fue introduciéndose para abaratar costes. Los motovareadores, colgados en el torso del aceitunero, tienen una especie de pinza que hace vibrar las ramas y así desprenden el fruto. Los vibradores son una pinzas enganchadas al tractor (hay vehículos que sólo tienen la pinza) que mueven los troncos; los que traen paraguas, incluso ahorran la extensión de redes o fardos en el suelo. Más rudimentarios son los cuernos de cabra que, introducidos en los dedos, sirven para recolectar los frutos en algunas zonas de Túnez.

Teniendo acceso a la mayor biblioteca que jamás haya existido y que crece exponencialmente, es decir, Internet, se puede buscar muchísima información acerca de la oleicultura. Sin embargo en España hay varias publicaciones específicas para el olivar: las revistas *Óleo*, *Mercacei* y *Alcuza* son específicas del sector, a las que hay que unir aquellas publicaciones corporativas como la revista de la Cooperativa Hojiblanca, que probablemente con su difusión de 25.000 ejemplares sea una de las más extendidas. El Consejo Oleícola Internacional tiene la publicación especializada *Olivae*, más científica, al igual que *Grasas y aceites*, editada por el Instituto de la Grasa, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Cristo, el Mesías, es el rey que vendrá ungido con aceite. La unción de los reyes en su acto de coronación es una costumbre que se mantuvo con el tiempo, hasta el punto de que en Francia se guardaba el aceite en un recipiente especial que provenía de lámparas de los templos de Jerusalén. Distinto es lo de Wamba, visigodo que rehusaba ser rey y al final tuvo que resignarse a serlo. Porfió y dijo que aceptaría cuando echara ramas el arado de olivo que estaba labrando la tierra; al momento brotaron los tallos y las aceitunas⁵⁹ y tuvo que aceptar.

Siendo Andalucía tan olivífera no es de extrañar que en muchos municipios este árbol figure en sus escudos heráldicos, empezando por la misma ciudad de Huelva. Por citar algunos donde se pueden ver desde Utrera (Sevilla) a Olvera (Cádiz) —en

cuyo escudo figura el lema “De mí sale la paz”– pasando por Palenciana en Córdoba, Benalúa de las Villas y Chimeneas en Granada y Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco, Villanueva de Algaidas o Humilladero en Málaga. Miguel Navarro⁶⁰ los recoge también en Carabaña (Madrid), pero se centra principalmente en los escudos almerienses de los municipios de Líjar, Berja, Armuña de Almanzora, Somontín, Los Gallardos y Lubrín. Vigo, Oliva (Valencia), Albelda (Huesca), Herrera de Pisuerga (Palencia), Fuenlabrada (Madrid), Puerto Seguro (Salamanca), Aceuchal (Badajoz) y Cinco Olivas (Zaragoza) también tienen olivos. A ello habría que unir las ramas de oliva que se usan para adornar los escudos. El escudo de Israel tiene dos ramas de olivo que custodian el candelabro de los siete brazos, el que se alimentaba con aceite.

Esta última localidad aragonesa no es la única que tiene un nombre oleícola. En Sevilla está Olivares – a su vez nombre de una aldea de la granadina Moclín-, que tuvo un famoso conde-duque. En Málaga, Canillas de Aceituno; en Valencia está Oliva y en Badajoz, Oliva de Mérida, Olivenza y Oliva de la Frontera. Olivares de Duero está en Valladolid, El Olivar en Guadalajara, Olivares de Júcar en Cuenca y La Oliva en la isla canaria de Fuerteventura. Beceite, Vinaceite y Calaceite están en Aragón; Aceituna, Aceuchal y Acehúche están en Extremadura. Al río Ebro, los romanos le llamaban Oleum Flumen (río del aceite), a Cádiz los fenicios la bautizaron como Katinoussa, lugar de Acebuches; Córdoba viene de corteb, molino de aceite.

Se ha dicho que el verde de la bandera andaluza es un verde oliva. “Cuando pasemos por Sevilla te mostraré el paraje en que se ha de jurar la bandera de Abderramán. Y, habiendo caminado a la alquería, le dijo, señalado a dos olivos: Entre estos dos árboles se ha de jurar su bandera y en este acto estará presente uno de los ángeles encargados de su defensa”. “Corre el año 756 y así tenemos la bandera de Andalucía verde-blanca-verde”⁶¹. Sí está descrito que sea así el de la bandera de la localidad jienense de Mancha Real⁶². Desconozco si la banda verde oliva pagada al mástil de la bandera de Archidona (Málaga) tiene también su origen en el omnipresente olivar de su término municipal. Pero sí lo es en la badajoceña Acehuchal; en la enseña de Canillas de Aceituno también figura un plateado olivo. Para finalizar hay que decir que el emblemático municipio cordobés de Montoro tiene un himno que canta “su vergel de olivos hermosos”.

No es de extrañar que la familia botánica del olivo se llame la de las oleáceas. Menos conocido puede ser que a este mismo grupo pertenecen árboles como el lino o el fresno, y un arbusto cuya flor huele muy bien: el jazmín; también el lilo y el aligustre. En primavera el olivo florece –echa la trama- con miles y miles de minúsculas florecillas blanquecinas, cuyo polen afecta a muchas personas alérgicas; un estudio de la Estación Experimental del Zaidín ha descubierto que cada variedad se comporta de diferente manera. Cuando en el otoño veamos su fruto, pensemos que las aceitunas de un olivo sólo son entre el uno y el dos por ciento del total de flores que echó. El olivo es perennifolio y el fresno o el jazmín, caducifolios.

El olivo suele ser un árbol vecero, es decir, unos años está cargado y otros trae menos cosecha. Sin embargo, las condiciones climáticas y el regadío pueden alterar esa vecería. El olivo echa las flores en las metidas de las ramas del año anterior, por lo que si se observa un gran desarrollo vegetativo, se puede esperar una buena cosecha para la campaña siguiente. En muchos lugares, como otros árboles, se pone

al olivo como linde. Viajando por La Mancha se puede observar la gran distancia que se deja entre olivos para sembrar otros cultivos en medio.

A los cientos de variedades se les da miles de nombres, porque en cada lugar se les denomina de una forma e incluso puede haber que existan dos variedades distintas conocidas con el mismo nombre. Algunas teorías sobre los nombres de algunas son éstas: la picual se llama así por la forma que tiene de pico; la lechín, porque al exprimirla da un zumo blanquecino; la manzanilla por su forma de manzana; la gordal por la grande que es, que da gusto comérsela; la verdial porque no ennegrece al madurar; la hojiblanca porque las hojas de los olivos son más plateados; la cornicabra por la forma de su hueso. Los olivos viejos cada vez están protegidos; se venden a precios desorbitados. Recientemente científicos andaluces (Estación Experimental del Consejo Superior de Investigaciones Científicas del Zaidín e Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba) han descubierto que algunas variedades oleícolas (manzanilla sevillana, picual, lechín sevillana y arbequina, entre otras) necesitan de pólenes de otras variedades para que se fecunden sus flores.

El aceite de oliva virgen extra soporta más temperaturas, aumenta de volumen al calentarse y se puede reutilizar más veces. Por lo tanto es más económico de lo que muchos creen. Pero si tiene una ventaja es que enriquece nuestros platos al aportar los aromas y sabores del zumo natural de la aceituna. Para que se conserve, importante es guardarlo en un sitio fresco, seco y donde no le dé la luz.

Existen varias denominaciones que amparan y certifican los aceites de oliva vírgenes extras (no los aceites de oliva). En Andalucía se puede citar a las siguientes, consolidadas o en proceso de reconocimiento: Antequera, Baena, Campiñas de Jaén, Estepa, Lucena, Montes de Granada, Montoro-Adamuz, Poniente de Granada, Sierra de Cádiz, Sierra de Cazorla, Sierra de Segura y Sierra Mágina.

Bibliografía

1. Augusto Jurado *Las voces y refranes del olivo y el aceite*
2. *Mi olivo, tu olivo, nuestro olivo* recopilación de artículos periodísticos de Manuel Piedrahíta. 2002
3. *Enciclopedia del aceite de oliva* Jesús Ávila p 166
4. *La oleicultura antigua* Andrés Arambarri 1992 p24
5. Mort Roseblum. P17. *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto.*
6. Alicia Ríos y Lourdes March *Aceite de oliva. Vida y cultura.*
7. Juan Benítez Sánchez. 2006. *Bailes de corro en Cuevas de San Marcos*
8. *Un jardín entre olivos* Juan Eslava Galán p166
9. *Las rutas del olivo en Andalucía.* Juan Eslava Galán p55
10. Fundación del Olivar. *Aceites de oliva de España.* El Mundo 2000.
11. *La oleicultura antigua* Andrés Arambarri 1992 p42
12. *Nuestro aceite de oliva.* 1993. Cristóbal Lovera, Antonio Luis Díaz Alonso y Cristóbal Lobillo. P29
13. Alonso de Herrera *Agricultura general*
14. *Mi olivo, tu olivo, nuestro olivo* recopilación de artículos periodísticos de Manuel Piedrahíta. 2002
15. *El olivo prodigio hasta morir.* Federico Moldenhauer y José Luis Sánchez-Garrido p11
16. Fundación del Olivar. *Aceites de oliva de España.* El Mundo 2000.
17. Gaspar Melchor de Jovellanos. 1795. *Informe en el expediente de la ley agraria.*
18. *Las rutas del olivo en Andalucía.* Juan Eslava Galán p29
19. *Nuestro aceite de oliva.* 1993. Antonio Luis Díaz Alonso, Cristóbal Lovera y Cristóbal Lobillo. P29
20. Gaspar Melchor P91 *Informe en el expediente de la ley agraria*
21. Mort Rosenblum P70 *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*
22. Jesús Ávila Granados. *Enciclopedia del aceite de oliva*
23. Félix Palacios. *Palestra farmacéutica*
24. Alonso de Herrera *Agricultura general*
25. *El olivo prodigio hasta morir.* Federico Moldenhauer y José Luis Sánchez-Garrido p17
26. Augusto Jurado ha publicado, sólo o en compañía de otros autores, varios libros sobre el mundo del aceite *El aceite de oliva en Castilla-La Mancha* (1988), *Las voces y refranes del olivo y el aceite* (2003) y *Aceite de oliva todo mal quita* (2005).
27. Augusto Jurado *Aceite de oliva todo mal quita* p76. Otros libros consultados son la *Palestra farmacéutica* de Félix Palacios (1706); *Secretos médicos y quirúrgicos* de Juan Cumbo; *Formulario universal y Farmacopea oficial española* de Francisco Álvarez (s.XIX).
28. *El poder curativo del aceite de oliva.* Jesús Ávila p101
29. *El poder curativo del aceite de oliva.* Jesús Ávila p19.
30. *El poder curativo del aceite de oliva.* Jesús Ávila

31. *El poder curativo del aceite de oliva*. Jesús Ávila p102
32. *El aceite de oliva en Castilla-La Mancha* 1988. Augusto Jurado y otros p116
33. *Enciclopedia del aceite de oliva* Jesús Ávila p 369
34. Mort Rosenblum P110 *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*.
35. *El olivo prodigio hasta morir*. Federico Moldenhauer y José Luis Sánchez-Garrido p13
36. Mort Roseblum. P17. *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*
37. *Un jardín entre olivos* Juan Eslava Galán p47
38. Mort Rosenblum P232 *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*.
39. Jesús Ávila Granados. *Enciclopedia del aceite de oliva*
40. *El olivo prodigio hasta morir*. Federico Moldenhauer y José Luis Sánchez-Garrido p57
41. Recogido por Augusto Jurado que ha publicado, sólo o en compañía de otros autores, varios libros sobre el mundo del aceite *El aceite de oliva en Castilla-La Mancha* (1988), *Las voces y refranes del olivo y el aceite* (2003) y *Aceite de oliva todo mal quita* (2005)
42. Jesús Ávila Granados. *Enciclopedia del aceite de oliva*
43. *El olivo, el aceite y la aceituna*. Consejo Oleícola Internacional.
44. *Un jardín entre olivos* Juan Eslava Galán p141
45. *Enciclopedia del aceite de oliva* Jesús Ávila p 30
47. *Aceite de oliva, historia, religión, gastronomía*. Feliciano Delgado p8
48. José de Tablada Hidalgo. Facsímil editado en 2000 por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) a partir de la segunda edición de 1870.
49. Augusto Jurado *Las voces y refranes del olivo y el aceite*
50. *El aceite de oliva en Castilla-La Mancha* 1988. Augusto Jurado y otros p117.
51. Feliciano Delgado *Aceite de oliva, historia, religión, gastronomía*
52. Diego Pequeño. *Nociones acerca de la elaboración del aceite de oliva*. P108
53. *El olivo prodigio hasta morir*. Federico Moldenhauer y José Luis Sánchez-Garrido p33
54. Alonso de Herrera. *Agricultura general*
55. Artículo de Manuel Parra en la *Guía Mercacei de los aceites de oliva virgen extra de España* 2004
56. Alicia Ríos y Lourdes March *Aceite de oliva. Vida y cultura*.
57. Augusto Jurado *Las voces y refranes del olivo y el aceite* P313
58. *Un jardín entre olivos* Juan Eslava Galán p74
59. *Un jardín entre olivos* Juan Eslava Galán p172
60. Miguel Navarro. *La heráldica alimenticia en los escudos municipales almerienses*.
61. En la *oleicultura antigua* Andrés Arambarri 1992 p39
62. Andrés Nicás. *Memoria del escudo, bandera y lema de Mancha Real*

Epílogo al capítulo 2

Para concluir me gustaría dejar claro, algo que es el aprendizaje principal que debe tener todo aquel que ame la cultura oleícola: saber que el aceite de oliva virgen extra es el mejor aceite; el que procede de sanas aceitunas; el aceite por antonomasia; el único existente hasta que la Revolución Industrial inventó fórmulas y máquinas capaces de conseguir aceites de semillas; el que sabe y huele al fruto del que procede; el que se obtiene físicamente de forma natural; el no refinado; el que forma parte de nosotros; el que no se llama aceite de oliva; el original. Hoy la legislación europea define al aceite de oliva virgen extra como aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

