

Historia de la Aceituna

LA ACEITUNA, LA GRAN HISTORIA DE UN PEQUEÑO FRUTO

por HORST SCHÄFER – SCHUCHARDT Periodista de Der Feinschmecker, autor de documentales sobre el aceite de oliva para la Radio Televisión de Munich, autor para la Enciclopedia Mundial del Olivo al cuidado del Consejo Olivarero Internacional

El Mediterráneo es la cuna de nuestra civilización y la patria histórica de la olea europea var. Sativa, el olivo. Las condiciones climáticas templadas, caracterizadas por cálidos veranos secos a veces húmedos e inviernos lluviosos, hacen del Mediterráneo el área geográfica ideal para el crecimiento del olivo. Sol, agua y terrenos poco profundos son los inmejorables elementos naturales para el desarrollo de las plantas. En el transcurso de los milenios, el olivo ha sido considerado símbolo de abundancia, de gloria y de paz. En la Antigüedad sus ramas encoronaban a los vencedores de pacíficos juegos de guerras cruentas, el aceite de sus frutos consagraba a los potentes de la tierra y tenía una preminente importancia en el campo alimenticio, cosmético y terapéutico. Gracias a las extensos e intensos cultivos de los olivos, prosperaron pueblos como los cretenses y los filisteos. De ahí que no sea tan extraño dar, entre todos los árboles, el primer puesto al olivo, como sostenía Giunio Moderato Columella: ”Olea prima omnium arborum est” (De Rustica, V.8.1).

La olivicultura mediterránea se extiende al norte hasta Provenza en Francia, atraviesa la península itálica, Grecia y la península calcídica, llegando al sur más allá de los oasis de Túnez, del bajo Egipto y del territorio del Fajjum, hasta La Meca en Arabia Saudita. La península Ibérica y las islas Canarias representan los confines occidentales mientras los orientales son dados por los altiplanos de Irán. Hoy el olivo, del que existen más de 700 variedades, se encuentra también en algunos estados americanos, en Suráfrica, en Australia, en Japón y en China.

En tiempos antiguos la olivicultura era desarrollada mayormente en la cuenca oriental del Mediterráneo o en el área de la “Medialuna fértil”, o sea, en Grecia y en sus islas, en la Turquía sur-occidental, en Siria y en Palestina. Hoy, en cambio la posición de primado mundial la detenta la parte occidental del Mediterráneo, la producción del aceite de oliva en España de hecho ha superado en los últimos años un millón de toneladas, en Italia quinientas mil y en Grecia trescientas mil.

Hallazgos prehistóricos demuestran la existencia del olivo en Italia desde el periodo terciario, hace alrededor de un millón de años, en Mongardino de hecho, cerca de Bolonia, han sido descubiertas hojas fósiles. Huesos de aceituna han salido a la luz en insediamentos de épocas diversas: en Menton, en la riviéra francesa (paleolítico, 35.000 - 8.000 a. C.), en El Garcel, en España (neolítico, 8.000 - 2.700 a. C.), en Torre a Mare y Fasano al sur de Bari (5.000 a. C.) y finalmente en el Lago de Garda (edad de bronce, 1.500 - 1.000 a. C.).

La olivicultura comenzó a desarrollarse en Palestina, Siria y Creta, lugares de origen de las más antiguas civilizaciones en el Mediterráneo. Pequeños morteros a prensas en el museo del olivo de las Industrias Sheman en Israel testimonian la producción olearia en el V milenio a. C., grandes cisternas y gigantescos odres de piel de cabra, hacen remontar el desarrollo de la olivicultura en Creta nada más y nada menos que a hace 7.000 años . Y precisamente sobre la producción y sobre el comercio del aceite de oliva en Egipto para usos alimentarios y cosméticos, se basaba la riqueza de esta perla del Mediterráneo oriental.

Un fresco de la tumba del faraón Ramsés III en Egipto demuestra el uso del aceite en el segundo milenio a. C., están representados de hecho “jarrones a estribo”, para la custodia de preciosos ungüentos destinados al reino de los muertos. En la tumba del faraón Tutankamon han sido descubiertas figuras de ramas y hojas de olivo y, según el culto de los muertos, solo quien tenía pelo, cara y pies untados de aceite podía acercarse a los ídolos, a su vez purificados con bálsamos, durante las sagradas funciones. Además en un documento donado por Ramsés III al dios Sol Ra se lee que el faraón ha plantado olivos para extraer aceite útil para alimentar las lámparas del palacio del dios. También en la Biblia (Génesis 8, 10-11) se halla una antigua cita relacionada con el olivo que se remonta al 1000 a. C.: Noé envió como exploradora a una paloma después del diluvio universal que regresó con una hoja de olivo en el pico como símbolo de paz. Además, en el Antiguo Testamento todas las promesas, las admoniciones, los preceptos y las profecías hacen mención a los olivos, indispensables y vitales para el pueblo elegido.

En la Odisea de Homero se cita a menudo el olivo, su madera, sus frutos y su aceite, incluso el tálamo de Ulises y Penélope está construido en el hueco de un majestuoso olivo.

En el Partenón, el complejo escultórico de Fidias reproduce Atenas y Poseidón y entre ellos el olivo, de hecho, según la mitología griega la diosa Atenas plantó el primer olivo en la Acrópolis como símbolo de victoria contra Poseidón y desde entonces fue considerada la patrona del olivo. En su honor, se celebraron en Atenas las Panateneas, un gran festival durante el cual muchachas coronadas de ramas de olivo llevaban un nuevo peplo a la estatua de madera de olivo de Atenas colocada en la Acrópolis. A las vencedoras se les premiaba con ánforas colmas de aceite de oliva. En Olimpia, a los vencedores de los juegos olímpicos en honor a Zeus, se les coronaba en cambio con ramas de olivo.

Los griegos y los romanos utilizaban aceite de oliva para la preparación de los atletas en los gimnasios, para los masajes, los baños y el cuidado del cuerpo en las termas, como ungüento para hombres y mujeres una vez enriquecido de perfumes extraídos de hierbas y flores. Con algunas gotas de aceite se curaban heridas sangrantes, se aliviaba el picor,

se atenúaban molestias intestinales o de estómago y se preparaban los enjuagues para la boca. Hoy numerosos estudios confirman que el aceite virgen extra de oliva previene contra enfermedades coronarias, la insuficiencia circulatoria, la aterosclerosis y la pérdida precoz de la memoria.

El aceite de oliva tenía también otros usos: de él se extraía el jabón, de la saponificación del aceite se habla desde la antigüedad y casi todas las ciudades tenían una jabonería junto a los grandes lavaderos públicos donde las mujeres lavaban la ropa; templos, palacios y casas utilizaban candiles y lámparas de arcilla, bronce o plata alimentados con aceite que fueron utilizados hasta la invención de la lámpara de gas en el siglo XIX. El candil más famoso es seguramente la Menorah hebrea, el candelabro de oro de siete brazos realizado por Moisés, pero también es destacable la lámpara votiva para la diosa Atenas que se encuentra en el Partenón. Un rito que entrará luego en el culto de la iglesia católica.

Nos parece oportuno también recordar a estas alturas las prácticas de culto del cristianismo con el aceite de oliva: cuando Jesús murió, fue envuelto en un sudario de lino después de que su cuerpo había sido tratado con mirra y aloe a base de aceite de oliva, siguiendo antiguas tradiciones hebraicas y egipcias, la usanza de llevar vasijas que contenían bálsamos en las tumbas es de origen greco-romano. El mismo Jesús de Nazaret era un ungido del Señor y sus apelativos Cristo y Mesías significan precisamente el "consagrado con la unción". En la religión cristiana, y católica en particular, la consagración de los óleos reviste gran relevancia sacramental, no en vano el Jueves Santo está dedicado también a la bendición de los aceites conservados en preciadas ampollas.

Fueron los romanos los que mejoraron los métodos de la producción del aceite gracias a estudiosos, agrónomos y científicos como Aristóteles, Catón, Plinio, Solón o Vitruvio. Los restos arqueológicos han legado conocimientos precisos sobre la recogida de las aceitunas, de las prensa, de los trujales, de las muelas y de los modos de conservar los aceites. Había dos procedimientos para obtener el aceite: moler o prensar las aceitunas.

La muela más primitiva es la *Canalis et Solis*, una gran base perimetrada por surcos circulares sobre la que las aceitunas — normalmente deshuesadas — eran aplastadas con zuecos o estrujadas con piedras. El tipo *Trapetum* está compuesto por una gruesa pila de piedra o mortero a cuyo alrededor giran dos muelas semiesféricas. Para terminar, la *Mola Olearia* está compuesta por una base circular fija en cuyo centro está encajado el braxo de una muela de rueda que gira en torno a su eje.

Después del prensado de las aceitunas, la pasta oleosa se ponía en cestos o capachos y colocada bajo una prensa. El aceite corría por un surco para confluir en un recipiente y posteriormente se echaba en grandes contenedores en los cuales se separaba del agua de vegetación por decantación. La introducción de gruesas prensas o trujales para las aceitunas marcó el inicio de una nueva era en la historia de la producción y algunos modelos aún serían utilizables en nuestros tiempos pero han sido superados por sistemas modernos de ciclo continuo en los cuales las aceitunas son machacadas con discos o martillos y una centrífuga separa el aceite del agua de vegetación y del orujo.

Las técnicas han cambiado pero los fundamentos del trabajo siguen siendo los de antaño.