

Jacinto Contreras Vázquez Ingeniero Técnico Químico y Técnico de Seguridad e Higiene

Oliva es la forma de llamar al olivo en Jaén

El término castellano "oliva" deriva del término latino "oliva" y ésta es la forma de llamar al árbol del "olivo" en toda la provincia de Jaén, salvo en la zona suroccidental; también se utiliza en las zonas limítrofes de las provincias de Granada y Almería. En el resto de España, el término "oliva" designa al fruto del "olivo", que en Andalucía llamamos "aceituna".

En castellano para llamar al árbol se emplearon indistintamente ambos términos, "olivo" y "oliva", hasta llegar al Siglo de Oro, periodo en el cual se generalizó el término "olivo", haciendo que el término "oliva" quedase relegado a zonas dialectales.

Estas circunstancias son recogidas por el Diccionario de la Real Academia Española cuando sobre el término OLIVA dice: Olivo, árbol. Fruto del olivo, aceituna.

La palabra "aceituna", que deriva del árabe "zaitum", es empleada en aquellas zonas geográficas de España donde más huella dejaron los árabes y los beréberes que invadieron Hispania en el año 711 y se establecieron en ella por derecho de conquista. Este es el caso de Andalucía, una de cuyas ocho provincias es Jaén. En cambio la palabra "oliva" se emplea en aquellas zonas geográficas del norte de España donde el árabe no llegó a arraigar con fuerza y por ello su influencia fue débil en beneficio de la influencia del latín y su evolución popular a la lengua romance. Entre dichas zonas geográficas destacan Aragón, Cataluña, Mallorca y Valencia. Así cuando en el año 1973, con la edad de 17 años, fui becado para estudiar la carrera de Ingeniería Técnica en Química Industrial en la Universidad Laboral de Huesca, sufrí la primera sorpresa en relación al empleo de la palabra "oliva". Al haber nacido y criado en la aldea de Arbuniel del municipio de Cambil (Jaén), estaba acostumbrado a emplear la palabra "oliva" para llamar al árbol y aceituna para el fruto, así cuando en uno de aquellos primeros domingos que subíamos en grupo a pasear a Huesca y



Fotografía realizada en 1919 por Ramón Calatayud Ruiz, Ayudante de Obras Públicas en la Diputación de Jaén y

copropietario con su hermano José Calatayud Ruiz, Ayudante de Montes, de la casería de Casas Quemadas de Arbuniel. En ella aparece un grupo de aceituneros: hombres, mujeres y niños.

Los niños eran sustraídos de la escuela por los padres para trabajar en tareas auxiliares de la recolección de las aceitunas, o bien en la rebusca para ayudar al sustento de la familia.

nos tomábamos unas cañas de cervezas o unos vinos en los bares y tascas de El Coso, un compañero de Teruel, llamado José García, como en Aragón no hay costumbre de que la bebida de consumición venga acompañada de tapa, sino que se pide a parte como un pincho y se pagaba junto a la bebida, para mi sorpresa, pidió que nos pusieran un plato de olivas verdes y otro de pepinillos en vinagre, a continuación aparece el camarero con un plato de aceitunas gordales aliñadas en salmuera y con otro de pepinillos picantes en encurtidos en vinagre. A partir de aquí aprendí que, en las tres provincias de Aragón (Huesca, Zaragoza y Teruel), a la "aceituna", le llaman "oliva", y al "olivo", le denominan "olivera".

Más tarde aprendí que en Aragón no vanean los olivos como en Andalucía sino que las olivas o aceitunas se recolectan por "ordeño" subidos en escaleras y que también había una jota popular titulada Jota de las Olivas, que dice así:

*Jota de las Olivas (Aragón)
Para cantar bien la jota
dos cosas son menester:*

*primera ser de Aragón,
después ser aragonés.*

*Las olivas del olivo
se cogen con escaleras
y las que se caen al suelo
casaditas y doncellas.*

*Olivera bien plantada
siempre parece olivera,
y una dama bien casada
siempre parece doncella.*

Asimismo, en el Libro de la Jota Aragonesa de Galán Barga, se recoge la Jota de la Olivera, que se canta en Magallón (Zaragoza) y que dice así:

*Jota de la Olivera
Anda dile al Santo Cristo
pulida magallonera
que cuando me llame al cielo
que me canten la olivera*

Estos entrañables recuerdos de adolescencia me han conducido a realizar el cuadro siguiente sobre el origen etimológico del olivo, de la aceituna y del aceite en diferentes idiomas y dialectos. Ver cuadro de la página siguiente. El refranero popular refunde en un refrán las tres denominaciones que en caste-

llano se dan al árbol del olivo: Oliva, Olivo y Aceituno, todo es uno. Pero buscando bibliografía sobre la antigüedad del uso en España del término "oliva", he topado con el libro titulado: "Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera, edición corregida del texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense", 4 tomos, Madrid, Imprenta Real, 1818. En este libro, su ilustrado autor emplea el término "oliva" para llamar al "olivo" y además nos enseña como se cultiva, se poda, se recoge la aceituna y se extrae el aceite. Pero lo más llamativo es que ya, en el año 1513, nos enseña la técnica que hay que seguir para obtener un aceite de calidad, tema de candente actualidad en el sector oleícola, y en concreto en las fases de fabricación y de comercialización del aceite de oliva.

Asimismo, en la adición que realiza la Real Sociedad Económica Matritense, en el año 1818, se amplía la explicación de Gabriel Alonso de Herrera, al identificar que la causa de la poca calidad del aceite de oliva obtenido

en aquella época, deriva principalmente de los malos usos en el proceso de fabricación, cuestiones que se ha venido arrastrando en las almazaras hasta el inicio de los años 1980, y que se están tratando de corregir por la implantación de las nuevas tecnologías de proceso continuo de dos o tres fases y, asimismo, las normas sobre higiene y seguridad alimentaria y de la calidad para la mejora de los procesos de obtención de aceite de oliva virgen.

Así, la Directiva del Consejo 93/43/CEE, sobre higiene de los productos alimenticios, estableció los estándares de higiene para garantizar la seguridad alimentaria en Europa y el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) como una exigencia legal en todas las empresas de alimentación. El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), es un sistema de seguridad alimentaria basado en la prevención, es decir, es un método preventivo que controla de forma lógica, objetiva y sistemática cada una de las fases del proceso de →

→ producción de una industria agroalimentaria (en caso del sector oleícola, de una almazara), con el objetivo de identificar y eliminar los riesgos físicos, químicos y biológicos para producir alimentos sanos, inocuos y de calidad para el consumidor. La Comisión del Codex Alimentarius adoptó el sistema APPCC en 1997 como estándar internacional de seguridad alimentaria.

Calidad

Por la importancia y el valor que tienen los citados conocimientos, de hace cinco siglos, es por lo que se han seleccionado del libro Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera, en relación al tema de la calidad del aceite de oliva, los párrafos siguientes, que se transcriben textualmente a continuación: Tomo II: Libro Tercero. Capítulo XXXV.- De las olivas y acebuches, aceitunas, aceite y alpechín. "El tiempo de coger para hacer un buen aceite, muy delicado y de muy buen sabor, y claro, es cuando el acetuna está verde, que encorrienda á pasarse a negra; y aunque cuando prieta da mas aceite, es muy mejor lo de la verde, que cuanto mas madura es el acetuna mas grueso sale y de peor sabor; y aunque no sale tanto, con la bondad y perficion dello se cobra la falta y menigua de la medida; y si el año es lluvioso, mucho se pierde del aceite, y crece el alpechin: por eso cuando hay muchas aguas cójanlo presto. Las maneras de coger son muchas; mas la principal es á mano con escalas sin herir la oliva, que precepto antiguo era que la oliva no la aporreasen, ni aún la escurriesen apretadamente, que la oliva aporreandola se daña mucho, que le quitan lo nuevo y ternecico onde lleva el fruto; y á esta causa no llevan todos los años igual fruto, porque un año crian rama y otro dan fructo, y llevan mucho menos que llevarían si no las aporreasen, y por eso son mejores las enanas, que allende de dar más fruto, cógese a menos costa, mas sin pena, y con menos daño del árbol; y si no alcanzan á cogerlo á mano, sacudan el olivo con una verdasca, ó caña á pelo, y no contra pelo, porque no dañe ni quiebren la rama, que donde las aporrean quiebran la rama, atormentan los ramos, y lo tal luego se seca, y el árbol en mucho tiempo no torna en sí; y si la avareasen sea en dias claros y serenos, y que el oliva no esté mojada ni helada, que recibe mucho daño, porque se hacen nudosas y roñosas, y que se quiebran mucho. Otros las dejan estar en las olivas hasta que ellas se caigan; y no saben lo que hacen, que mientras mas estan en el árbol, mas poco aceite dan, y aun esquilman mucho el árbol, para el año siguiente. Si el invierno es enjuto hay mas aceite que cuando mojado, que con el calor crece el

aceite; y si después de prieta el acetuna llueve mucho, mas es el alpechin que aceite, y por eso cuando mucho lloviere dense prieta á cogerla, y déjenla muy poco en el suelo que se daña allí mucho, y si está sucia lávenla mucho con agua tibia, y enjúguenla al sol, y saldrá mas aceite dellas.

Unos hacen aceite, que llaman de talega: echando, el acetuna en una talega recia de estopa, y con agua muy caliente pasan bien el acetuna, y sale el aceite sin quebrantar el cuesco, y es muy mejor, porque no toma el sabor de la pepita, y no resquema: mientras mas está el acetuna por labrar mas rancio se hace el aceite. Si al tiempo que el aceite se hace entra frio ó viento no sale tanto aceite; por eso los molinos de aceite sean muy cerrados; y cuando lo hacen haya mucha lumbre, y es buena de sus cuescos y grande calor dentro. De todo aceite es mejor y mas sabroso lo que sale primero, y desde asentado póngalo en sus vasijas limpias y en lugar caliente, que el aceite es de natura contraria al vino, que lo uno quiere la bodega fría y el otro caliente, y siempre le quiten suelo, porque de allí se corrompe algo; y mientras mas purificado está menos toma de rancio: es lo mejor de la vasija lo de encima, y en la miel al revés, que lo mejor de la miel se va al hondo de la vasija. El aceite se guarda muchos años; mas mientras mas nuevo es, es de mejor sabor, y para comer es mas sano lo de las acetunas verdes, esto se llama omfacio.

Adición a este capítulo

Declaman, y con razón, los nacionales y extranjeros contra el gusto y calidad de nuestros aceites: háblase sobre medios de mejorarlos; y no hay quien desconozca que en solo el acto de la elaboración está el vicio que los degrada. Herrera presenta todos los medios conducentes para que el aceite salga claro, abundante y de buen gusto. Conociendo los males que acarrea la fermentación y la facilidad con que se promueve cuando la aceituna permanece amontonada por algún tiempo, previene que se la renueve frecuentemente; ó para espresar la idea con sus propias palabras nos dice: si está mucho tiempo por labrar, mézanla de un cabo á otro, y no se escaldará ni tomará moho, y vaya el acetuna muy limpia de hoja. Su previsión y esmero avanza aun mas; pues no se contenta menos que con colocar las aceitunas en un cabo limpio, bien enladrillado y algo costero á una parte para que escurra á otra el alpechín; por que si este está detenido con las aceitunas daña mucho el sabor del aceite. Él consignó los buenos principios los buenos principios, pero no tuvo valor para manifestar las pérdidas que se siguen por sujetar al cosechero á que lleve sus frutos al molino del señor, y á que espere la vez de la molienda. Los progresos de luzes, y los principios de la justicia distributiva, han impelido muchas

Una escena de recolección de la aceituna en Arbuniel

Esta escena de recolección de la aceituna se produce en la aldea de Arbuniel, municipio de Cambil y está separada de la enterior por 52 años en el tiempo. En esta ocasión se muestra una fotografía del autor con 15 años de edad en la recolección de las aceitunas en Arbuniel, durante las vacaciones de Navidad del año 1971. Está realizada en el paraje de Las Dehesillas. En primera línea está el autor sentado sobre los sacos de aceituna, al lado de la criba y detrás Antonio "El Nono", aparejando a su burra.



Origen etimológico del olivo, de la aceituna y del aceite en diferentes idiomas

IDIOMA	ÁRBOL	FRUTO	ZUMO
Español	Olivo	Aceituna	Aceite de oliva
Aragonés	Olivera	Oliva	Aceite
Catalán	Olivera	Oliva	Oli d'oliva
Balear	Olivera	Oliva	Olio
Valenciano	Olivera	Oliva	Olio
Extremeño	Aceituno	Aceituna	Aceite
Eusquera	Olibondo	Oliba	Olibolia
Gallego	Oliveira	Azeitona	Azeite
Portugués	Oliveira	Azeitona	Azeite
Latín	Olea europea	Oliva	Olivum /Oleum
Italiano	Oliveto	Oliva	Olio di oliva
Francés	Olivier	Olive	Huile
Inglés	Olive-tree	Oive	Oil
Alemán	Olive	Olive	Öl, Olivenöl
Árabe	Aotoun	Zaitun	Az-zait / Zite
Griego	Elaía		Eláion
Cretense	Elaiwa		
Semítico	Ulu		
Hebreo		Zait	
Bereber		Zemboudje	(castellano: zambullo o acebuche)

veces al gobierno para que aboliendo privilegios, desterrando abusos, y derribando obstáculos, procure mejorar la suerte de la agricultura, las artes y el comercio; y es de esperar que siguiendo con firmeza en su marcha, realmente majestuosa, logre por fin elevar el estado al mas alto punto de prosperidad y de grandeza. Conozco que no se ocultará á su perspicacia el feo borrón de que tratamos, y sin duda estaba reservada al deseado Monarca, que felizmente reina, al Sr. D. Fernando VII, la abolición de los privilegios concedidos á muchos señores territoriales para poseer exclusivamente los molinos de aceite. Digo los privilegios, no los derechos nacidos de contratos hechos entre ellos y los pueblos. Nada mas se

necesita que permitir edificarlos á quien quiera, y dejar á cada uno la libertad, ó mas bien el derecho natural de beneficiar sus frutos en donde, y como mejor les parezca, para que el interés individual perfeccione la elaboración del aceite. Entonces, conociendo el cosechero que la aceituna demasiado madura ó pasada, y tal vez podrida, no solo le rinde menos líquido, sino de peor condición, tendrá buen cuidado de recogerla en el punto de maduración conveniente. Evitará el tenerla retenida y amontonada, puesto que no ignora que la fermentación destruye sus mejores calidades en daño del aceite: no omitirá medio de perfeccionar los molinos y prensas; y llegará el dia en que generalizados todos los conocimientos que la in-

dustria y el ingenio humano son capaces de reunir sobre la materia, extraerá con separación el aceite que contiene la parte pulposa de la aceituna, el del hueso, y aun el de la almendra, puesto que gozan de muy diversas propiedades. Entonces se decidirá a recoger con cuidado la fruta, que por estar dañada se cae temprano del olivo; y moliéndola separadamente logrará a un timpo destruir en ella la mayor parte de los insectos que fueron la causa de su caída y la utilidad de su producto. Nada omitirá para llevar al mayor grado de perfección tan interesante maniobra, ni para propagar un árbol que por su fruto fue elegido por la docta antigüedad para símbolo de la sabiduría y de la paz. ■