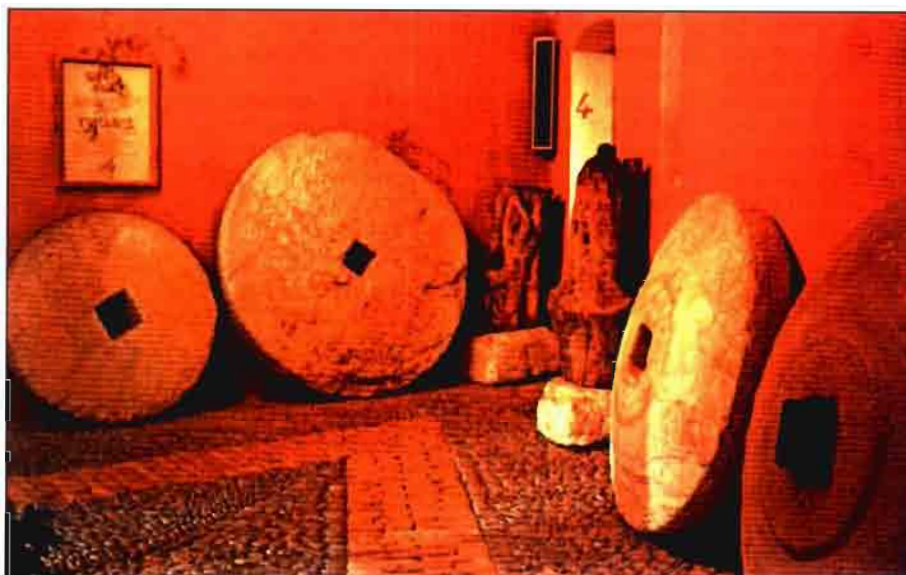


UNA BREVE HISTORIA DEL CULTIVO DEL OLIVO

Por: José Ignacio Cubero*



(Del libro: "El olivo, el aceite, la aceituna". Consejo Oleícola Internacional Madrid).

No pretenden estas líneas reflejar la historia del olivo sino, como el título reza, una cierta historia de su cultivo realizada por medio de una serie de catas en libros de autores antiguos que trataron del árbol que por sí solo representa a todo lo mediterráneo.

De hecho, el olivo abrazaba al Mediterráneo en toda su extensión antes de que fuera domesticado por el hombre. En efecto, el acebuche, esto es, el olivo silvestre, se extendía por todo el borde del mediterráneo y a no mucha distancia del mar. Quizá por ello, los primeros agricultores que lo empezaron a transformar en lo que hoy es, siempre lo cultivaron cerca del Mediterráneo: el olivo debe ver el mar, decían los autores griegos, a los que luego siguieron romanos y árabes. No era de extrañar tal afirmación: en primer lugar, los primeros cultivadores dependían fuertemente

de los acebuchales para ampliar sus plantaciones, y los acebuchales si que se encontraban mirando al mar. Pero también sucede que las primeras colonizaciones a lo largo y ancho del Mediterráneo ocuparon las orillas, sin profundizar gran cosa en las masas continentales: el festón humano que rodeaba el mar era aún más estrecho que el del olivo silvestre. Era el hombre el que quería ver el mar...

LOS GRIEGOS

Sea como fuere, ya Teofrasto, que escribió a finales del siglo IV antes de Cristo, señala tal circunstancia. A Teofrasto, discípulo tratado sistemático sobre las plantas, en las que ocupan un buen lugar las cultivadas y, entre ellas, como cabía esperar, el olivo. Cualquier olivaretero de nuestros días se entendería perfectamente con los agricultores griegos de hace dos mil trescientos años a juzgar por lo que Teofrasto nos transmitió por escrito. La propagación podía hacerse de muy diversas maneras, incluyendo el injerto, pero nunca con brotes

jóvenes; había de tenerse en cuenta que de la reproducción por semilla se obtenían formas silvestres. Nosotros le damos el mismo nombre —*acebuche*— al olivo auténticamente silvestre y al que procede de semilla, debido al parecido morfológico (y también genético, si bien este último no es la base de la denominación común) entre ambos, aunque el segundo no pueda considerarse técnicamente como "silvestre". En todo caso, es posible que las semillas de los olivos griegos dieran como resultado algo más cercano a un auténtico olivo silvestre que ahora, puesto que Teofrasto reconoce que en la montaña existe la posibilidad de que se cruce con el olivo silvestre. Había en aquel tiempo mucho acebuche cerca del hombre y del mar.

El olivo se reconocía como árbol vigoroso que necesitaba más poda que el resto de los árboles y al que había que frailear cuando viejo. Se sembraba a un marco de 7 a 10 metros y requería estiércol y agua en su cultivo y cargaba las aceitunas en la madera del último año.

Fue para los griegos el árbol por excelencia, particularmente para los atenien-

(*) Departamento de Genética ETSIAM, Universidad de Córdoba

Cortijo Bizarrón



Cortijo Bizarrón

Bermúdez Cañete, 4. 28016 MADRID
Tfno.: (91) 345 75 78-79-80. Fax (91) 345 75 81
Carretera Osuna-El Saucejo km. 12. OSUNA (SEVILLA)
Tfno.: (95) 481 00 33



El nuevo Grupo Alimentario Español
proyectado hacia Europa.

ses, era el árbol de Palas Atenea, su Patrona, quien le ofreció como regalo a su ciudad en dura competencia con otros dioses. Allí donde fueron los griegos, allí prosperó el olivo.

LOS ROMANOS

Muchos fueron los tratadistas romanos que dedicaron buenas páginas al olivo, y el que posiblemente fuera el mejor de todos ellos, Columela, nació en nuestros pagos. Pero la cita elegida para esta sucinta historia no va a ser del autor gaditano sino de uno mucho más antiguo que él y, por ello, muchos más próximo a la agricultura mediterránea antigua, de Catón el Viejo, que vivió a caballo entre los siglos III y II a.d.C. político romano de primer orden, poderoso y a pesar de ello honrado, tan influyente que bastó su informe al Senado

romano para destruir definitivamente Cartago, quedando desde entonces Roma como dueña y señora del Mediterráneo.

Catón escribe de agricultura en ese preciso momento, numerosos colonos romanos se empezaban a establecer por doquier; entre ellos los había de formación agrícola, pero cabe imaginar que muchos, aún sabiendo lo que era cultivar, no tendrían ideas muy claras sobre la organización y las necesidades de una explotación agrícola; superficies óptimas, animales convenientes en calidad y número, instalaciones, operaciones, etc. Para ellos escribe Catón un auténtico catecismo agrícola. Lo escribió en un estilo seco y sin ornato, "catoniano". Mejor dejarlo hablar:

"El equipo de un olivar de 240 yugadas (aproximadamente unas 60 ha. lo componen, un administrador, una casera, cinco peones... tres yuntas de bueyes, tres asnos, cien ovejas... una caldera de cobre

con su tapadera [menciona varias para distintos usos]... tres carros grandes, seis arados con sus rejas... un rastrillo, cuatro angarillas para el estiércol,... cien cubas de aceite, diez tinajas para el orujo, diez para el alpechin... veinte para el trigo, una vasija para los altramuces... una pila de madera, otra de batanero, un pilón para machacar las habas... diez colchas, tres toallas, seis centones para esclavos". "En un cuarto de prensa se necesitan, una orza, una caldera de cobre... un cántaro para el vino, una llave de la habitación, un lecho para dos guardianes libres (el tercero, esclavo, que se acueste con los prensadores)... una escalera". Para la despensa de la aceite también hay lista: "tinajas para aceite y sus tapaderas... dos llaves con cerrojos, una balanza..." y así un larguísimo etcétera.

Nada queda fuera de la relación: ni un cántaro de vino para los operadores, ni las sillas, mantas y colchas para libres y esclavos. Tanto el colono nuevo como el propietario viejo podían hacer el acopio de materiales antes de comenzar con las operaciones de cultivo. No menor cuidado pone en la descripción de estas operaciones. Valgan algunos ejemplos: "Distribúyase el estiércol del modo siguiente: arrójese la mitad en la tierra que se vaya a plantar

"Un eterno mensaje: recolección temprana"



(Del libro "Las Raíces del Aceite de Oliva" MAPA, 1983).

“

* El árbol de Palas Atenea

* Precauciones por la calidad en todos los autores antiguos

* Las recomendaciones de Catón

”

de forraje... una cuarta parte será la que se eche alrededor de los olivos cavados, cuando sea muy necesario, y se cubrirá el estiércol de tierra...”, “los esquejes de olivo que se vayan a plantar... se cortarán de una longitud de tres pies y se tratarán con cuidado... los que se vayan a plantar en un vivero se cortarán de la longitud de un pie... hágase el vivero del modo siguiente: remuévase con la azada la tierra del lugar más productivo, más aireado y mejor estercolado *cuya composición sea lo más semejante posible a la de la tierra en que luego se hará la siembra y próximo al definitivo...*”. También cabe aquí un largo etcétera.

Dos romanos estercolaban el olivar todo lo que podían (recuérdese que, entre las cosas necesarias, Catón menciona *cien ovejas*) y araban con fruición. Catón se pregunta “¿Qué es fundamental para cultivar bien un campo?: ararlo. ¿Y en segundo lugar?: ararlo. ¿Y en tercer lugar?: estercolarlo”. Se utilizaba frecuentemente el vivero para enraizar los esquejes, realizándose el trasplante con sumo cuidado, tomando una buena cantidad de tierra con las raíces, al lugar definitivo. Catón recomendaba marcar con pintura uno de los costados de los árboles de la orientación que tenían en el vivero. Un cuidado exquisito, cada árbol era un ser vivo, no una máquina. La propagación del olivo también se hacía por injerto, incluso el de yema. La poda se hacía a finales del invierno y principios de primavera, descargando al árbol de ramas secas o partidas, aliviándolo aún más si el suelo no era muy fértil, y quitando los chupones.

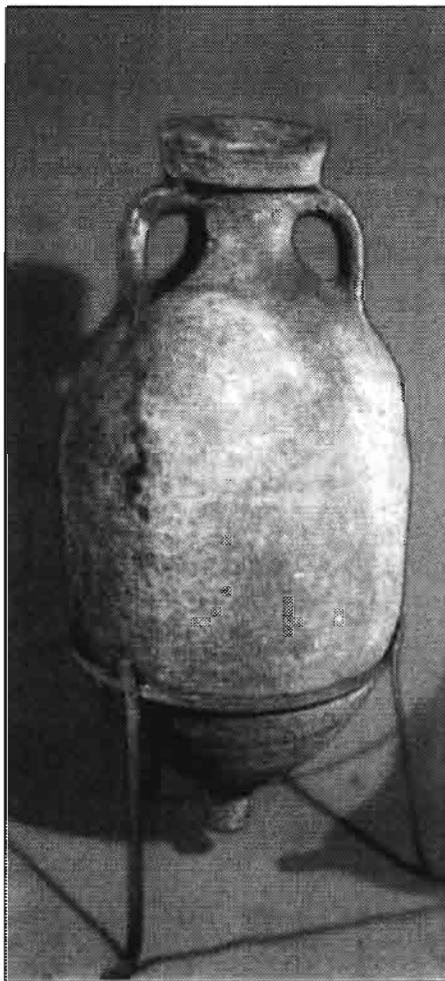
El olivero romano tenía como práctica habitual la de varear con cañas (cañas que se cultivaban en la misma explotación), arrojar toda la aceituna al suelo y recoger después. Asimismo, almacenaban la aceituna algún tiempo en la creencia de que así aumentaba la cantidad de aceite. Contra esta práctica, Catón recomienda, como también lo hicieron los tratadistas posteriores, que la aceituna hay que recogerla, una vez madura, sin dejarla en tierra, que se la trabaje lo antes posible con objeto de aumentar la cantidad y la *calidad* del aceite. En Catón puede verse ya la relación existente entre el punto de maduración de la aceituna y la calidad del aceite: aquella hay que recogerla cuando esté negra, *pero cuanto más amarga, mejor para la calidad del aceite*. En otras palabras déjala que vire al negro, pero ni un día más. Y tanto el cuarto de prensa como al despensa del aceite han de estar caldeados: la extracción es así más fácil.

LOS BIZANTINOS

En el siglo VI de nuestra era, un tal Casiano Baso resumió los conocimientos agrícolas transmitidos por autores griegos

y latinos anteriores a él. No podía faltar el olivo. Las técnicas agrícolas habían sido afinándose con el paso del tiempo, y el paladar de los humanos también, y de ahí las indicaciones que Casiano Baso nos da.

El olivo prefiere los terrenos en pendiente y los climas secos y cálidos, debiendo plantarse entre noviembre y diciembre o bien al comienzo de la primavera. Aparte de utilizar numerosos sistemas de plantación, se recomendaba el vivero, al que se le dedicaba un nada desprecia-



(De “Las Raíces del Aceite de Oliva”).

ble esfuerzo, advierte Baso “que no se entierre el brote con la punta hacia abajo”, consejo que aún hoy hay que dar de vez en cuando. Los hoyos de la plantación definitiva han de hacerse al año anterior “para que la tierra, con la acción del sol, de los vientos y lluvias se vuelva menos compacta [para que se meteorice diríamos hoy] y las plantas arraiguen”. La buena costumbre de hacer el hoyo con antelación ha sobrevivido en no pocos pueblos de España.

Casiano Baso le dedica al estercolado

aún mayor importancia que Catón, recomendándolo especialmente antes de poder con objeto de que el olivo se recupere fácilmente del daño ocasionado. Además de ramas secas, es preciso quitar las del interior para facilitar la ventilación, eliminando asimismo las excesivamente largas y las muy altas.

Baso es más preciso que Catón al hablar de la recogida de la aceituna para un aceite de calidad: cuando la mitad del fruto haya cambiado de color, debiendo cosecharse en tiempo bueno y seco, sin frío, las aceitunas deben lavarse en agua caliente, pues así se produce más aceite. De recogerse *moviendo las ramas con las manos y no con varas* para evitar que baje su rendimiento en el futuro. La típica escalera en tijera, tan popular en nuestros olivares de verdeo, ya está indicada por Baso para uso general.

Más cosas se pueden comentar de las que menciona Baso, cómo purificar el aceite, cómo tratar el aceite rancio, cómo aderezar aceitunas, etc. Pero es preciso cambiar de aires.

LOS ARABES

Fueron los árabes grandes cultivadores y dieron no pocos y excelentes escritos sobre agricultura. De entre ellos he elegido al sevillano Al Awam, no sólo por ser de la tierra sino porque es, sin lugar a dudas, el más profundo y serio de los tratadistas medievales (su vida se desarrolla en el siglo XII) con independencia de raza y religión. Al Awam tenía tierras en el Aljarafe sevillano, y de sus estudios en Occidente y en Oriente, con el complemento de su capacidad de observación y de la práctica de sus ideas, resultó un libro de agricultura que aún hoy se lee con placer.

Entre sus maestros figuran los griegos: no es extraño, pues, que coincida en muchas cosas con Casiano Baso, lo que evita alargar innecesariamente este paseo histórico. Coincide plenamente con él en lo que respecta a las condiciones externas para el cultivo, suelo, clima, cercanía del mar, etc. No en vano era andaluz; quizá en un exceso de chauvinismo llega incluso a afirmar que las mejores tierras para el olivo son las de Ecija. Define con mayor precisión las formas de plantar, con el tan obligado como después olvidado vivero, y las de injertar, indicando la existencia de una incompatibilidad injerto-patrón cuando las cortezas de uno y otro no son semejantes. Recomienda injertar sobre acebuche, pues así lo injertado resulta más precoz.

Fino observador, Al Awam se percató de que, a pesar de las muchas semejanzas, también había diferencias entre los olivos silvestres y los nacidos de semilla. Veía en su Aljarafe una gran cantidad de acebuches en los olivares de rancioabuelo, y pudo observarlos a placer, llegan-

do a afirmar que procedían de hueso y que los auténticos acebuches silvestres crecían en las montañas, nunca en los valles. No había nada biológico en ello, simplemente, los olivos silvestres de valle ya habían sido absorbidos por la agricultura en forma de patrones para injertar la variedad deseada. Hoy ya no nos quedan ni en el valle ni en la montaña, y eso que España debió ser bien rica en olivos silvestres a juzgar por los topónimos que nos han dejado.

Había de recogerse la aceituna cuando el líquido en ella contenido tomara un tinte rojizo. En la llanura, especialmente, debía recogerse cuando la aceituna virara al rojo, sin esperar el color negro ni mucho menos que sobremadurara.

LOS CASTELLANOS

¿Quién mejor que Alonso de Herrera para finalizar este breve recorrido? Escribe en los primeros años del siglo XVI, después de haber recogido el saber agrícola de los moros de Granada (o, mejor dicho, de los que permanecieron tras la conquista) y de haber viajado por el resto de España, así como, al menos, por Italia con el objetivo de estudiar la agricultura de la época. No fue su vocación puramente espontánea: El Cardenal Cisneros quería, por un lado, recopilar el saber morisco, previendo lo que inevitablemente sucedió después, esto es, que los mejores agricultores que en España hubo tuvieron que abandonar para siempre el lugar de sus ancestros y, por otra parte, debía intuir la importancia de la agricultura en el buen gobierno de un buen pueblo.

Alonso de Herrera es el primero que no nos habla de la obligada proximidad al mar al mencionar las excelencias de los olivos de Talavera, en el puro corazón de España. Lógico: los demás tratadistas habían vivido en las cercanías de la costa, pero Herrera había nacido en... Talavera. Por no repetir las recomendaciones que coinciden plenamente con las de los otros autores aquí mencionados, sólo mencionaré lo más original de su exposición.

Es el primero en mencionar variedades, aunque mejor había que decir "tipos", las "gordas", para consumo en verde (modalidad que aparece por primera vez en la literatura), que necesitan tierras gruesas y calientes; las "camatillo", para aceite, a las que se le cae mucho la aceituna... A todas ellas les es dañosa la cabra, dice el buen Alonso, sin sospechar que el problema llegaría a finales del XX...

Hay que recoger, si se va a extraer aceite, cuando el color de la aceituna vire al negro, pues totalmente negra da más aceite *pero no más calidad*. Debe recogerse sin herir el olivo, a mano, pues vareando se dañan los brotes nuevos; y si no se puede a mano, con caña (a recordar que

del uso de la caña ya dio noticia Catón) y a *pelo y nunca a contrapelo*. Nunca se recoja con el árbol mojado, pues se hacen mucho daño; esto ya lo decían también los tratadistas anteriores, pero Alonso de Herrera da una explicación, los olivos se hacen nudosos. ¿No es este el primer reconocimiento de la transmisión de la tuberculosis del olivo?

Alonso de Herrera tuvo una posición de duda respecto a las cualidades del aceite y de las aceitunas, pues si bien se hace eco de diversas propiedades curativas, llegando a afirmar que "donde hay aceite no entran cosas ponzoñosas, ni moscas, ni pulgas, ni arañas, y si llegan, mueren", también afirma que daña la voz y la garganta (¿cómo sería el aceite de la época?). De las aceitunas dice que son de recia digestión y que "no dejan subir los humos de vino a la cabeza" observando que, de ser cierta, no ha sido convenientemente valorada por las industrias del vino y del aderezo.

cas, no sólo por la cantidad producida sino también por los usos que se le daba. Ya Catón menciona una buena cantidad de dichos usos, que se repiten y aumentan en gran medida en autores posteriores, más quizá por el criterio de autoridad que por la comprobación experimental de lo dicho. Entresaco algunos ejemplos, servía, por ejemplo, para preparar la era en que se iba a trillar el grano para evitar el gorgojo del trigo, sanar un olivo estéril, de abono (no usándolo en gran cantidad), preparar tinajas nuevas, contra la sarna de las ovejas, evitar la polilla en la ropa y las chinches en la cama, etc.

Empleos más curiosos, para el "mal de madre" de la mujer, convenientemente aplicado en lo que hoy llamaríamos "compresas", y, mezclado con vinagre o vino añejo, para cualquier mal de boca (el mal aliento por ejemplo...).

* La mala técnica

No se crea que todo era buena técnica entre los antiguos. He aquí un ejemplo: Pa-



UN COMPLEMENTO CONVENIENTE

Aunque aquí terminemos estas cartas practicadas en la literatura sobre el olivar anterior a la agricultura científica, no es posible finalizar el recorrido sin hacer una breve mención de algunas observaciones de interés.

* El aceite de calidad

No cabe la menor duda que *todos* los autores mencionados recomiendan el uso de la aceituna en el punto anterior a la maduración *como mínimo* para obtener el mejor aceite. Sigamos a Casiano Baso: "cuando veas que las aceitunas empiezan a negrear, ordena que las recojan del árbol *con las manos, vigilando que ninguna caiga al suelo. Recoge cada día tanta cantidad como puedas elaborar esa noche...* muélelas a mano ligeramente para que no se trituren los huesos... Tras la molienda, échalas en cestos de mimbre y ponles un peso encima, no excesivo. El primer jugo así obtenido es sumamente agradable y fino, el cual debes ordenar *que sea para tu consumo particular...*". No sólo la caridad, sino también el aceite bien entendido empieza por uno mismo.

* El alpechín

Un gran problema ecológico en nuestros días. No debía serlo en aquellas épo-

ra conseguir un olivo muy productivo, dice Baso que se taladre de lado a lado el olivo en cuestión y se le encajen de parte a parte dos ramitas de un olivo muy productivo... Otro: Para que las aceitunas no se caigan, cójase un grano de haba que tenga gorgojo, tápese el agujero con cera, tómese un terrón de junto a la raíz, inclúyase en él el grano de haba y entiérrselo en las proximidades del olivo... Un último ejemplo lo suministra ese extraño injerto de vid en olivo que parece se hacía en Libia y que producía uvas con sabor a aceituna...

* Hispania

No hemos tenido casi nunca un papel relevante en las aportaciones técnicas, quizá por aquello de "que inventen ellos", que sigue en vigor. Pero el olivo suministra dos ejemplos a nuestros favor. Uno de ellos es Catón, al hablar del equipamiento que se necesitaba en una finca de olivar, entre otros infinitos artilugios dice "unas muelas de molino movidas por asnos, unas a brazos y *otras españolas...*". El otro en Casiano Baso: "Cómo conseguir un aceite *parecido al hispano...*".

Así pues, al menos, hace dos mil doscientos años en Roma y mil cuatrocientos en el Próximo Oriente había algo indicativo de calidad técnica proveniente de estos nuestros sufridos lares.

*** La pureza**

No todo el mundo era digno de cultivar el olivo. Lo mencionan explícitamente un cristiano (Baso) y un musulmán (Al Awam). Dice el primero que, siendo puro el olivo, también lo han de ser los que lo cultivan, que deben jurar que no viene de un lecho extraño sino del conyugal, también afirma que en ciertos lugares parece que eran niños castos los encargados de cultivar los olivos, y que estos eran por ello muy productivos. Al Awam, por su parte, dice que los olivos deben plantarlos y cultivarlos hombres de buenas costumbres, sin vicios, con lo que el producto será más abundante.

Pero no creo que los males del olivar español tengan esa causa.

UN EPILOGO NECESARIO

Catón fue una poderosa figura política en Roma, en la Roma que despegaba ya de forma fulminante hacia su Imperio. Ya se mencionó antes que su obra sobre agricultura se dirige a los numerosos propietarios y colonos que estaban necesitados de una guía, de una referencia clara sobre lo necesario para explotar sus propiedades. Catón los debía ver bien indefensos cuando descendiende a tan minúsculos detalles en sus listas de material y medios humanos como los que se han mencionado más

arriba. Aunque supone que la finca tipo sobre la que da información tiene el número de operarios, libres y esclavos, adecuado, Catón debía tener la intuición o la experiencia de que no siempre debía ocurrir así. Cuadrillas de vareadores profesionales debían ofrecerse a los olivares y, quizá con alguna frecuencia, abusar de ellos. Lo mismo debía ocurrir con la molienda y con otras muchas operaciones, pues no son pocos los oficios que el campo necesita.

Catón, hombre austero, seco y duro hasta la exageración, dio una muestra de su talla como hombre y como político al incluir en su breve manual de agricultura (que es lo que él pretendió escribir, nunca un tratado) una serie de consejos sobre aspectos legales, más bien, una serie de lo que hoy llamaríamos "contratos o convenios marco" (esto es, las normas legales), en los que se detallan los puntos más importantes que el propietario debe dejar meridianamente claros con los distintos operarios con que hubiera de lidiar. Es el único autor que trata el problema. Debíó pensar al hacerlo en la falta de conocimientos jurídicos de los colonos o propietarios, en la necesidad de un consejo profesional, en la importancia de que todas las operaciones agrícolas se realizaran como estaba ordenado, con arreglo a las leyes, que, en definitiva, hubiera el mismo orden en el campo que en la ciudad. Quizá

no lo hiciera por pura filantropía sino por el convencimiento de que si en el campo todo estaba en regla, el Imperio sería lo que el soñaba que fuera.

En lo que se refiere al olivo, Catón trae a colación tres casos importantes: la recolección de aceituna, la molienda y la venta de la aceituna en el árbol. He aquí algunos párrafos del mismo Catón: "Con las siguientes condiciones se debe contratar la recogida de aceituna: ...no se recogerá la aceituna ni se varearán los olivos sin permiso del dueño... Todos los recolectores jurarán que nadie robará aceitunas... Las escaleras se devolverán en el mismo estado en que se recibieron, a no ser que se hayan roto de viejas... Toda la aceituna, ya limpia, se medirá con un modo de medir aceituna...". "Con las siguientes condiciones se debe contratar la molienda: ... si el dueño se ve obligado a contratar operarios... El aceite que necesite el contratista se lo proporcionará el dueño...". "La aceituna que está por coger se debe vender según la norma siguiente: sea la aceituna de un fundo de XX: el que compre la aceituna pagará la tasación...".

Catón iba por delante del problema, tratando, por tanto, no de resolverlo sino de que no apareciera. Puede que lo que le falte a nuestro olivar sea un Catón que vaya por delante de los oliveros, allanándoles el camino como él lo hizo.



El autor de este artículo José Ignacio Cubero, en su intervención en la II Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen, celebrada en Estepa (Sevilla).