El olivo y el aceite en Andalucía



Hace dos mil setecientos años, más o menos, llegué a Gadir (Cádiz) con mi padre en una nave comercial. Mi padre traía telas y vasijas lujosas y se las cambiaba a los nativos por estaño, plata y cobre. Mientras ellos hacían los tratos, yo exploraba los alrededores. Entonces había en Andalucía muchos bosques de lentiscos, alcornoques y acebuches. ¿No sabes qué es un acebuche? Es el olivo silvestre, sin cultivar. Todavía quedan muchos en las sierras andaluzas. Los puedes distinguir porque sus aceitunas son pequeñitas, casi todo hueso, y, además, tienen las hojas más redondeadas que las del olivo y sus ramas son espinosas.

Cuando me hice mayor y tuve mi propio barco, regalé a mis amigos y amigas andaluces unas macetas con plantas de olivos cultivados de los que se criaban en Fenicia. Los trasplantaron al suelo, crecieron y tuvieron tanto éxito que ahora el olivo es el árbol más abundante de Andalucía.

Os preguntaréis por qué no había olivos en Andalucía.

Bueno, es que el olivo procede de Oriente. El olivo es una planta doméstica, o sea, modificada por el hombre, a partir del acebuche. Hace muchos miles de años, algunos agricultores de Oriente empezaron a cultivar acebuche, generación tras generación, como se hace con los caballos, o con los perros de raza, hasta que los domesticaron y obtuvieron el olivo con su aceituna carnosa rellena de aceite. ¿Dónde ocurrió esto? Seguramente en Siria, en la meseta de Irán o en el norte de Afganistán, pero a lo mejor también en otros lugares. Desde allí, el cultivo del olivo se difundió por todo el litoral mediterráneo.

Desde su cuna oriental, la planta del olivo se extendió hacia el Oeste. Hace cuatro mil años se cultivaba ya en Egipto y dos siglos más tarde en Grecia y sus islas. Después los romanos difundieron su cultivo por todo el Mediterráneo.

Las dos formas de olivo, el acebuche y el olivo propiamente dicho, crecen el montes secos y soleados del entorno mediterráneo.

El olivo puede brotar del hueso de una aceituna, pero entonces crece lentamente y tarda mucho en dar fruto. Lo normal es sacarlo de una estaca o rama joven enterrada que crece rápidamente, da aceitunas a los cuatro o cinco años y alcanza su desarrollo completo a los diez. El olivo es adulto y produce un máximo de aceituna entre los quince y los ochenta años. En realidad decae a los cincuenta y después de los ochenta sobrevive y alcanza a vivir unos setecientos años, aunque algunos creen que puede vivir milenios porque se regenera continuamente echando ramas. Por eso lo hicieron antiguamente símbolo de la eternidad.

El olivo tiene un tronco corto, recubierto por una corteza lisa y grisácea que se va arrugando a medida que envejece. En la parte central, la madera su muere y se lignifica mientras que por la periferia sigue viva y crece. A veces, el centro se ahueca.

Las hojas son perennes, de forma lanceolada más o menos estrecha, según las variedades, y de dos colores: verde apagado por la parte de arriba y plateado por abajo. Las flores del olivo, pequeñas y blancas, florecen al llegar la primavera, en abril. Cada olivo tiene miles de ellas, en ramilletes que le dan un aspecto blanquecino.

El fruto del olivo es la aceituna u oliva. Es verde al principio, pero al madurar se torna negra. Eso ocurre a finales de otoño y principios del invierno. Si se va a usar como aceituna de mesa se coge verde; si se destina a la producción de aceite, hay que esperar a que madure.

El olivo es un árbol sufrido y generoso. Soporta bien calores y sequías, y no le importa crecer en suelos calizos y pedregosos, incluso en pendientes muy pronunciadas. Lo único que no soporta son los fríos extremos y las heladas.

Un olivar requiere algunas labores agrícolas para acrecentar su producción: la poda, la fertilización por suelo o por las hojas, el control fitosanitario y, en algunos casos, el riego.

Como ocurre con las razas de perros o de caballos, existen docenas de variedades de olivo. Esta riqueza se llama biodiversidad. La biodiversidad es consecuencia de la selección realizada por muchas generaciones de agricultores que fueron escogiendo los ejemplares que mejor se adaptaban al clima o al suelo de su comarca. Existen en el mundo unas trescientas variedades de olivo, muchas de ellas procedentes de injertos e hibridaciones con acebuches locales. En Andalucía, las variedades cultivadas sobrepasan la docena. Cada variedad tiene sus propias características: resistencia al frío o a la sequía, mayor rendimiento de aceite, fruto más o menos abundante, etc.

Las principales variedades andaluzas son:

1. Picual. Es la variedad dominante en Andalucía. Extendida por Jaén, Córdoba y Granada. El aceite más estable y rico en ácido oleico.
2. Lechín de Sevilla, ecijano o zarzaleño. Extendida por Sevilla y Cádiz. Muy resistente.
3. Lechín de Granada. Extendido por las provincias de Granada y Almería. Resistente y productivo.
4. Picudo o carrasqueño de Córdoba. Extendido por las provincias de Córdoba, Granada, Málaga y Jaén. Vigoroso, de buen rendimiento, da un aceite aromático.
5. Manzanilla de Sevilla. La aceituna de mesa más conocida.
6. Gordal sevillana. Sólo se cultiva en la provincia de Sevilla. Da una excelente aceituna de mesa de gran tamaño.
7. Hojiblanca. Se da en las provincias de Córdoba, Málaga, Sevilla y Granada. Produce un aceite de gran calidad y buena aceituna de mesa.
8. Verdial. Se cultiva en Sevilla y Huelva. Resistente y productivo.

El procedimiento de la recogida de la aceituna no ha variado desde la antigüedad hasta nuestros días: a mano, por hombres y mujeres con escaleras o derribándola con ayuda de largas varas para que la aceituna caiga sobre unos lienzos que previamente se han extendido debajo.

La aceituna que se va a destinar a mesa se recoge en octubre, todavía verde (verdeo). La que se destina a la producción de aceite se recoge a partir de noviembre, cuando ya está madura y se ha vuelto de color negro.

Este sistema tradicional de recogida es cada vez menos viable debido a la escasez y a la carestía de la mano de obra. Actualmente se están ensayando procedimientos de recogida mecanizada: por medio de vibradoras, que tiran la aceituna del árbol sin dañarlo; con barredoras, que recogen del suelo la aceituna caída, e incluso con cosechadoras.

Para obtener aceite, la aceituna se muele y la pasta resultante se prensa. Los molinos han evolucionado mucho a lo largo de la historia. El más primitivo, de origen neolítico, consiste en dos piedras, una fija y otra móvil que se gira encima de la primera deshaciendo las aceitunas. Los griegos y los romanos utilizaban el trapetum, un gran mortero con una columna central sobre la que giraban dos piedras semiesféricas que trituraban la aceituna sin romper el hueso (creían que así el aceite era mucho mejor). Otro molino de origen prehistórico consiste en una piedra troncocónica fija sobre la que gira otra piedra ahuecada en forma de corona que tritura las aceitunas. El molino de piedra cilíndrica o mola olearia se ha estado usando durante dos mil años, desde Roma hasta nuestros días. Consta de una base circular de piedra de dos o tres metros de diámetro (solera) con un eje vertical en torno al cual giran una o varias piedras que pueden ser cilíndricas, cónicas o troncocónicas (para conseguir mayor superficie de trituración).

La aceituna puede tomarse como aperitivo o integrada en diversos platos. La aceituna natural es amarga, para quitarle el amargor y hacerla comestible se remoja durante días cambiándole el agua con frecuencia.

Existe un tratamiento químico más rápido que utliza sosa cáustica diluida en agua. Cuando la aceituna está comestible se aliña con ajos, pimientos partidos, orégano, laurel, tomillo, hinojos, comino, vinagre y sal.

El aceite de oliva es el elemento esencial de la cocina andaluza y de la dieta mediterránea y también se utiliza para hacer jabón.

Preguntas:

1. ¿De qué árbol procede el olivo?
2. ¿Dónde empezó a cultivarse?
3. ¿Cómo podemos conseguir un olivo?
4. ¿Cómo son las hojas, las flores y el fruto del olivo?
5. Indica algunas de las labores que precisa un olivar
6. Indica algunas de las variedades de olivos que hay en Andalucía.
7. ¿Qué diferencia la aceituna de mesa de la que se destina para fabricar el aceite?
8. Haz un pequeño resumen de lo que has leído.