

Alabanza de olivos y sabor de aceitunas

Brac, 117 (285-290) 1989

Por Miguel SALCEDO HIERRO

(ACADEMICO NUMERARIO)

Con verdadera devoción habría que acercarse a este tema gastronómico que, desde luego, posee extremada magnitud. Desde la Andalucía mágica -gran reserva alimenticia por descubrir- los frutos del olivo dan lugar a dos únicas actitudes: el amor o el odio. El dicho popular referido a las aceitunas de "Fulano aceitunas quiere, y Zutano ni verlas puede" alcanza una veracidad sorprendente. Quien se apasiona de ellas, las goza en todos sus aspectos; pero quien las detesta también lo hace con plenitudes. Conocí yo a una familia que si recibía su ofrecimiento rompía definitivamente las amistades con el cortés donante. Por esa razón cuando hayamos de organizar un banquete o pipiripao, será prudente la evitación de aceitunas en el menú general ya que nos podrían dar un espantoso disgusto.

Que las aceitunas sean deleite de andaluces no puede ser más evidente. Se nos quieren dar testimonios de que el andaluz come aceitunas a todas horas. Y puede haberlos -sobre todo de medio siglo hacia atrás-. Post-Thebussem, que es un "chovinista" español reconocido, nos lo afirma; pero lo más gracioso es que para dar la razón a estas aficiones, llega a decirnos que "quien haya leído las cartas de Racine y de Boileau, y quien recuerde cómo la gente del pueblo en Tolón iba a los olivares con su pedazo de pan en la mano para comer aceitunas que encontraba caídas en el suelo, advertirá que los franceses nada tienen que reprocharnos en este punto".

Las raíces andaluzas corren parejas con las de los olivos. En lo más profundo de ellas está la razón cultural del andaluz. Sabido es el aprecio griego por el entrañable árbol y cómo ese aprecio se fue desparramando por todo su ámbito geográfico e histórico mediante una fuerte carga simbólica. El olivo estuvo dedicado a Atenea y fue considerado fuerza y razón de las consideraciones espirituales. En Andalucía daba idea de la luz -no puede olvidarse que proporcionaba el aceite para las lámparas- y también de la purificación, de la fecundidad, de la victoria y de la paz. La paloma que enviara Noé para que efectuara un vuelo de reconocimiento, traía en el pico un mensaje olivarero, que muchos siglos después seguía siendo pacífica raíz andaluza. No creo que haya que decir, para demostrarlo, que así lo sintió un malagueño universal llamado Pablo Picasso.

Las aceitunas han dado lugar a una vasta literatura andaluza. Ya, Lope de Rueda, en su 'paso' que se llama, precisamente así:

"Las aceitunas", realiza una popular exaltación. Véase como el personaje de Agueda, manifiesta:

"-¡Callad, marido! Que es del veduño de la casta de los Córdoba...".

El gran Lope de Vega no se queda atrás, y en su tragedia "Los comendadores de Córdoba", se dice, para exaltar la galanura y la gracia de una muchacha:

"¡Vive Dios, que eres del Potro,
aceituna cordobesa...!"

Al decir "El Potro", se refiere el poeta a la antigua plaza de Córdoba que recibe su nombre del airoso caballito de piedra rematador de una hermosa fuente. Esta plaza está incluida en el mapa de la picaresca que se traza en el Quijote, junto a los percheles de Málaga, el azoguejo de Segovia, el arrenal de Sevilla, la olivera de Valencia (¡válganos la oliva por la aceituna!) y las ventillas de Toledo.

El siempre vigente Ramón Gómez de la Serna, dice en una de sus "Greguerías": "Bar pobre: una aceituna y muchos palillos.", pero este concepto de la unidad de la aceituna tal vez sea reflejo de populares decires; por ejemplo: "Aceituna, una. Carga. De vino": refrán que nos aclara Rodríguez Marín diciendo que se trataba de una colaboración entre un castellano, un andaluz y un francés: "El primero con una aceituna se contentaba; el segundo, no con menos de una carga de ella; pero el francés, que según opinión española gusta más del trinquis que de las aceitunas, enmendó: "Una carga pero de vino".

No se para aquí lo de lo solitario: "Aceituna, una, y si es buena, una... docena". Pereira Bracamonte, en su libro "Banquete que Apolo hizo a los embajadores del rey de Portugal don Juan Quarto" (Lisboa, Lourenço de Amberes, 1642, pág. 61); después de decir que las aceitunas engendran melancolía y jaqueca, aconseja:

"Y así, siempre las come de manera,
que sea la segunda la postrera."

Quien desee profundizar más aún en la unicidad aceitunera, puede hacerlo consultando un curioso libro, escrito por José María Iribarren, que se titula "El por qué de los dichos", donde encontrará extenso surtido de alusiones, y la bella tradición peruana del ilustre caballero que fue excomulgado por el arzobispo fray Jerónimo de Loaysa, por haber robado una estaca de olivo, generadora de olivares y riquezas sin cuento.

De todas formas hay que convenir en que "Una a una se cogen las aceitunas", porque pienso que es un delicado manjar que ha de tomarse en breves y espaciosos momentos. Las personas no somos zorzales. Vénganos a cuento la ornitología, porque los zorzales, sabrosísimos pájaros que constituyen el más insigne de los aditamentos cuando se guisan en un arroz de campiña, suelen alimentarse de aceitunas: por eso tienen una carne tan rica. Y las roban de los olivos, llevándose una en cada garrita y otra en el pico. De manera

que, para los zorzales, una aceituna son tres. Tan es así, que en Andalucía, cuando a un niño le gustan las preciadas olivas, es frecuente oír:

- "Este nene es un "sorsal".

Referencias antiguas.

Las hay, y muchas. En el "Edipo Rey", el gran trágico griego Sófocles, hace decir, a su protagonista: "¿...Por qué venís apresuradamente a celebrar esta sesión, llevando en vuestra manos los ramos de los suplicantes...? (La acción completa al texto con los ramos de olivas). Y años después, el escéptico Eurípides, manifiesta, a través del Coro, de la tragedia "Las troyanas": "¡Oh, Telamón, rey de Salamina, abundante en abejas y cercada de mar, próxima a la santa colina en donde enseñó Minerva el primer ramo de verde oliva, celestial corona, gloria de la espléndida Atenas: tú viniste antes de la Grecia con el hijo de Alcmena..." (Esta oliva, que se veneró durante muchísimo tiempo en Atenas, fue la que hizo brotar Minerva en su disputa con Neptuno).

Alfonso X, el Sabio, escribe en las "Partidas": "Cúyo debe ser el señorío del vino o del aceite o del trigo que se face de uvas o de aceitunas o de espigas ajenas..."

Las aceitunas son de muchas clases:

-Las **acebuchal** o silvestre, con referencias de Mateo Alemán en el "Guzmán de Alfarache"; la **corval** o más larga que la común, anotada por Huerta en Plinio: "...da menor cantidad de aceite que la llamada **corval** o larga"; **aceituna de agua**, que es la que se aliña para comestible, según nos cuenta Alcalá Wenceslada en su "Vocabulario Andalúz"; la de **echar**, que es lo mismo; la **aceituna reina** considerada como la de mayor tamaño y superior calidad que se cría en Andalucía: de éstas dice Angel Muro en "El Practicón": "Las aceitunas gordas, rellenas, que llamamos de la Reina, son un ordubre de mesa de lujo."

Y sigue la cuenta: aceitunas **de padrón; jordales, judiegas, lechín, manzanilla, picudilla, tetuada, zorzaleñas** (que son las muy pequeñas y redondas, por lo que las cogen mejor los zorzales). Bien. Todas, absolutamente todas están respaldadas documentalmente con notas preciosas, dignas de una tesis doctoral lograda tras ingentes estudios.

También andan las aceitunas en entremeses -nunca mejor dicho- versitos y coplas. Como ocurre con don Ramón de la Cruz en "Abate Diente":

"... yo rara vez meriendo
pero en trincar aceitunas
y ensaladas me divierto."

Y como en Bretón de los Herreros, en "Don Frutos en Belchite":

"La aceituna pinta bien;
el vino, bueno y barato;

el trigo tal cual...cebada...
bien tendremos para el año."
También, Tomás Luceño en "Ultramarinos", hace sus pinitos:
"Le contaré que le coges
chocolate y aceitunas
para dárselos después
a ese tipo de Tiburcia."

Mencionémoslas en una copla andaluza:

"Tú cogiendo **asituna**,
yo **bareando**;
de ramita en ramita
te **boy** mirando."

Y cierro estos renglones con otra cita -esta vez en prosa que muestra el hábil estilo de Mariano José de Larra en uno de sus artículos: "El niño que a mi izquierda tenía, hacía saltar las aceitunas a un plato de magras con tomate, y una vino a parar a uno de mis ojos."

Aceitunas para la mesa.

No hay que explicar que las aceitunas son los frutos sanos de los olivos, y que para realizar su comercialización han de recogerse fuertes o maduras, así como darles un adecuado tratamiento mediante lejías, con el fin de eliminarles su acritud. Seguidamente, hay que adobarlas con una salmuera que puede o no llevar un complemento de sustancias aromáticas.

Desde luego, para lograr una buena elaboración de aceitunas verdes en salmuera hay que realizar la cosecha cuando los frutos estén en el punto máximo de su desarrollo.

A través de los fenicios, el milagroso árbol llegó a Europa: primeramente por la Grecia de las islas y después por toda la península. Se sabe que los griegos, enseguida, estudiaron y extendieron sus fórmulas de utilización alimenticia, preparando las aceitunas de distinta manera, según su variedad: las verdes eran puestas en salmuera, pero la negras eran saladas y bañadas en aceite. Asimismo, se endulzaban mediante maceración y, en tal caso eran utilizadas como aperitivos o postres. Actualmente se ha generalizado mucho el empleo de las aceitunas en conserva; pero aún se les continúa echando los antiguos ingredientes: ajo, vinagre, limón, pimienta, anís, hinojo, mejorana, laurel, etc.

Cuando los romanos se hicieron dueños de Grecia, hicieron del olivo cosa suya, lo metieron en un paquete cultural junto a la filosofía, el teatro y la multitud de sus dioses mitológicos, y lo desparrramaron por las orillas del Mediterráneo. Todavía están presentes las claras muestras de atención a su cultivo. Aparte de eso, se peñaron en darle a la producción de aceitunas sus notas características, pues siempre iban detrás más de la calidad que de la cantidad. Las aceitunas de mesa, fueron generalmente popularizadas y notoriamente aceptadas.

A la aceituna verde de mesa se le puede dar un gran valor como alimento de excelentes cualidades nutritivas. Naturalmente, su composición en cuanto a materia grasa influye de manera especial en su valor calórico; pero, además posee una riqueza en fibra muy equilibrada, lo cual tiene una gran importancia para un buen funcionamiento del intestino. Por otra parte posee un notable contenido en caroteno (provitamina A), vitamina C y tiamina.

Claro está que la aceituna no puede alcanzar la consideración de alimento puntero en cuanto a proteínas; pero sí guarda en su entraña una proporción digna de tenerse en cuenta de todos los aminoácidos esenciales. Sus elementos minerales, aparte de ser variados, se hallan en ella en bastante proporción.

Las aceitunas de mesa, después de su selección y de su envasado, deben llegar a los manteles sanas, limpias, liberadas de olor y de sabor que no sean normales, han de poseer la madurez apropiada; tienen que carecer de defectos que puedan afectar a sus valores comestibles o a su buena conservación. Han de carecer de materias extrañas -teniendo en cuenta que no tienen esta consideración los ingredientes autorizados-.

Como es lógico, también han de ser sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal; tienen que estar calibradas (enteras, deshuesadas, rellenas y mitades) y sólo pueden presentarse con una sola variedad dentro del mismo envase.

Los tipos de aceitunas que se presentan en el mercado pueden ser: **enteras** o con hueso; **deshuesadas**, como su nombre indica; **rellenas**: con uno o con más productos que la tradición y el consumo haga propios: pimiento, cebollas, almendras, apio, anchoas, aceitunas, avellanas, cáscaras de limón o de naranja agria, etc... O, también, con pastas sustitutivas que estén convenientemente autorizadas. Por supuesto que, en ningún caso podrán mezclarse en un mismo envase aceitunas que hayan sido rellenas con el producto natural y aceitunas rellenas con la pasta que se corresponda con dicho producto.

Pero, sigamos con otros tipos de aceitunas de mesa: en **mitades**, en **cuartos**, en **gajos**, en **lonjas** y **troceadas**.

Y aún existen más modalidades de presentación a la mesa: en **pasta de aceitunas** o resultado de una fina molienda a la pulpa de la aceituna; **rotas**, **alcaparradas**, **aceitunas para ensaladas** etc.

Juan Carlos Alonso, en su esencial libro "La cocina de Sevilla en su salsa", hace una interesante división entre aceitunas aliñadas y aceitunas aderezadas y me apunto a su autorizada opinión de que las primeras son para comerlas nosotros y las segundas son las destinadas a la exportación.

Tengo que mencionar, como pieza de verdadera excepción, sobre las aceitunas, el pregón que pronunció Antonio Rodríguez Almodóvar en la Fiesta del Verdeo, de Arahál (Sevilla), el 5 de septiembre de 1985. Es una obra muy estimable sobre el tema. En ella establece, graciosa y gentilmente, un acertado "Decálogo de la aceituna", que todos los apasionados de la aceituna tendríamos que copiar

y que llevar en nuestra cartera. Sus conceptos no pueden ser más acertados.

Llega la hora de culminar mis líneas y hay algo delicado de abordar, por lo trascendente: ¿qué se puede o se debe beber con las aceitunas de mesa? Pues ... depende de ellas. De su aliño y de su fortaleza. Unos ligeritos vinos de mesa quizás sean tolerantes; un vermú y sus variantes acaso se avengan bien con las muy ajadas y avinagradas. Los tintos también le pueden ir a las aceitunas, según los casos. Algunos tipos de cavas tienen posibilidades de unión con ellas.

Hay bebidas que les irán bien siempre: las cervezas, por ejemplo; una cerveza -para mí- es la bebida que mejor puede acompañar a las aceitunas, sean éstas como sean.

Pero... hay un pero, sí. Los vinos finos. Esos finos jerezanos donde los ángeles ponen las doradas transparencias de sus pasos y sus silencios("Ha pasado un ángel"), o esos milagros vivos que oscilan entre quedarse con el cielo de Montilla o de Moriles, y acaban quedándose con los dos. Ese es el pero. Con los vinos finos no pueden tomarse aceitunas jamás. Al primer contacto, nuestro paladar sólo detectaría vinagre.

Conservo mi catavino, pues: lo promedio de un buen fino andaluz; y para cobijarlos de protecciones celestiales, me voy mentalmente a Vejer de la Frontera -tierra de cobijadas- y lo alzo para brindar con la patrona del pueblo; que por cierto se llama "La Virgen de la Oliva".