

OLIVO, ACEITUNA Y ACEITE: DEL CLÁSICISMO A LA MODERNIDAD¹

ANTONIO CEBALLOS GUERRERO
Biblioteca de Andalucía

RESUMEN

La antigüedad grecorromana es pródiga en referencias al olivo, la aceituna y el aceite. Partiendo de las citas bíblicas y clásicas que hace el viajero romántico Richard Ford en la excursión a una finca olivarera de su *Manual para viajeros por España* intentamos buscar la proyección histórica que algunas de ellas tienen en época moderna y contemporánea. La intemporalidad de cuestiones como la religión, el comercio o la misma supervivencia, en su relación con el aceite, late bajo las circunstancias propias de cada momento.

PALABRAS CLAVE

Viajeros románticos, aceite, Biblia, literatura clásica, sitio de Cádiz, epidemia, exposiciones universales, comercio, bibliografía histórica.

ABSTRACT

The Greek and Roman Antiquity is bountiful in references to olive tree, olive and oil. From biblical and classical quotes made by the romantic traveller Richard Ford in an excursion to an olive farm in his *Handbook for travellers in Spain*, we search their historical projection in modern and contemporary times. The timelessness of questions like religion, trade or survival itself, in their relationship with oil, beats under the circumstances of each moment.

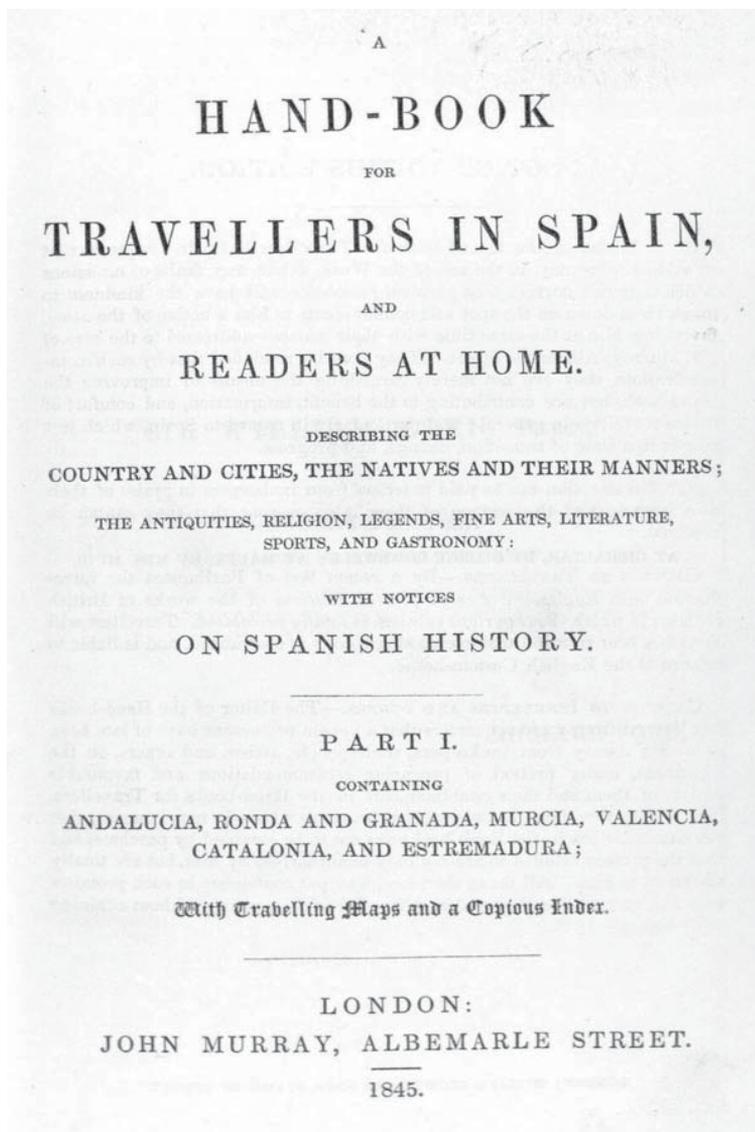
KEY WORDS

Romantic travellers, oil, Bible, classical literature, siege of Cádiz, epidemic, universal exhibitions, trade, historical bibliography.

1. DE LA MANO DE UN VIAJERO ROMÁNTICO

Muchos han sido los viajeros por España desde que hay referencias escritas sobre ella, pero cuando se habla de literatura viajera en la península ibérica hay un periodo especialmente significativo, el Romanticismo. Este movimiento literario representa el momento más paradigmático de lo que se puede considerar género de literatura de viajes. Durante la primera mitad del siglo XIX, y continuando en un lento declive hasta sus postrimerías, el número de escritores que visitan nuestro país constituye una auténtica constelación. España, en aquella época, es un país que aún cumple con los requisitos de exotismo y orientalismo que el movimiento romántico incluye entre sus cánones, su

¹ Fecha de recepción: 18 de mayo de 2011. Fecha de aceptación: 15 de diciembre 2011.



Portada de la primera edición de *A Handbook for Travellers in Spain, and Readers at Home*. Richard Ford. London, 1845. Se trata de la edición más estimada ya que en las siguientes se suprimieron algunos pasajes (Palau, 93438). No destinada a publicarse por voluntad del propio autor, se trataba más bien de unos recuerdos personales, su gestación se prolongó largos años y sufrió grandes altibajos. Retirado en el pabellón español que hizo construir en su finca de Exeter, rodeado de libros españoles, envuelto en una chaqueta de piel de oveja negra española y cocinando comida española, gustaba preparar ensalada a sus invitados siguiendo el dicho de que para su composición necesitaba: *Un pródigo con el aceite, un tacaño para el vinagre, un asesor para la sal, y un loco para revolverla.*

lejanía de la modernidad europea, el primitivismo de muchas de sus regiones, la convierten en un lugar ideal para visitar, sin tener que desplazarse al lejano oriente, por parte de ingleses y franceses especialmente.

A pesar de situar su estancia en nuestro país en este ámbito temporal, 1830-1833, no es éste el caso del escritor al que vamos a hacer referencia. Richard Ford no es un literato propiamente dicho, su residencia en España se debe a motivos ajenos al movimiento romántico, el delicado estado de salud de su esposa, y su intención no se corresponde con escribir sus experiencias durante la misma, de hecho la obra a la que vamos a hacer referencia, su *Manual para viajeros por España y lectores en casa*², se publica años después a instancias de su amigo y editor John Murray como una más de la serie de guías que éste editaba por entonces; su éxito, hay que decirlo, fue fulgurante y marcó la tendencia en cuanto a la visión inglesa de España hasta la actualidad.

Si hacemos esta breve introducción sobre el autor y la obra no es más que para situarlo en unas coordenadas espacio-temporales, se ha escrito tanto sobre R. Ford por especialistas en el género que poco podríamos añadir nosotros. Sí interesa apuntar que en su *Manual* dedica un breve espacio, apenas tres páginas, a la *Excursión a una finca olivarera*³. En tan corto espacio deja constancia, como no podía ser de otra manera en un autor tan visceral, tanto de las líneas estructurales de su obra como de un contenido tan denso que abarca casi la totalidad de los aspectos posibles, desde las variedades de aceituna hasta la forma de recolectarla.

La arquitectura que late en la obra de R. Ford viene dada por dos pilares básicos: una excelente documentación previa al discurso sobre el tema o lugar a tratar, coleccionó una muy buena biblioteca sobre España que lo acompañaría durante toda su vida, y la educación en temas clásicos correspondiente a un hijo de la nobleza inglesa de la época, con independencia de su tan controvertida como polémica opinión sobre el gobierno de España o de los españoles mismos, más que patentes. Curiosamente de estos dos principios sólo el segundo de ellos se encuentra presente en la *Excursión*; efectivamente, no resulta sólo curioso sino también algo extraño, dado que no se puede decir que no conociera la bibliografía existente sobre agricultura, o gran parte de ella, como muestra cuando habla del vino, por ejemplo, citando obras como la de Simón Rojas Clemente⁴ o la de Esteban Boutelou⁵, tampoco los tratados generales sobre agricultura como los de Abu Zacaria⁶ o Gabriel Alonso de Herrera⁷

² Richard FORD, *A Handbook for travellers in Spain and Readers at home*. London, 1845.

³ Richard FORD, *Manual para viajeros por Andalucía y lectores en casa*. Madrid, 1981, pp. 286-288.

⁴ Simón ROJAS CLEMENTE, *Ensayo sobre las variedades de vid en Andalucía*. Madrid, 1807.

⁵ Esteban BOUTELOU, *Memorias sobre el cultivo de la vid*. Madrid, 1807.

⁶ Abu ZAKARIA IAHA, *Libro de agricultura*. Madrid, 1802. Traducido al castellano y anotado por D. Josef Antonio Banqueri.

le son desconocidos. Bien es cierto que la bibliografía sobre la agricultura del olivo y la elaboración del aceite, como después veremos, se encuentra un tanto oculta entre obras de carácter general, se produce en otros países o carece de la difusión adecuada.

Pero por ahora es el segundo aspecto el que nos interesa, el que será un poco el hilo conductor de nuestro discurso, aquel que hace referencia a la cultura clásica y al olivo o al aceite. Intentaremos ver cómo arrancando desde la tradición clásica, representada por estas citas, la España moderna mantiene una continuidad adaptada al momento histórico concreto. En la obra de Ford que nos va a servir de referencia son dos los pilares que sustentan dicha cultura, el conocimiento exhaustivo de la Biblia, por un lado, y el de los autores griegos y romanos por otro, ambos intrínsecamente ligados a la educación decimonónica inglesa. En el escaso espacio dedicado a la *Excursión* encontramos cuatro citas del Antiguo Testamento: Números, Osías, Samuel y Job, y seis autores clásicos: Virgilio, Plinio, Columela, Catón, Petronio Arbitro y Ovidio, además del uso de terminología latina, griega e incluso árabe.

2. OLEUM VITAE

Una de las citas bíblicas de Ford referida al continente del aceite, el cuerno de vaca que los jornaleros andaluces llevaban en el carro para elaborar su frugal comida, es traída un poco fuera de contexto respecto al texto del profeta. Samuel 1, XVI, 13 dice concretamente: “*Samuel, tomando el cuerno de óleo, le ungió a la vista de sus hermanos; y desde aquel momento, en lo sucesivo, vino sobre David el espíritu de Yavé*”, es decir, que lo realmente importante del texto es que el profeta hace referencia al aceite como sustancia de unción divina. Las grandes religiones monoteístas, curiosamente nacidas en el mismo entorno geográfico que el olivo, otorgan al aceite, convenientemente santificado, una función espiritual tan elevada que es capaz de transmitir el mismo espíritu divino. Son muchas las citas bíblicas sobre la unción con aceite sagrado, en Éxodo, 30, 31 es el mismo Dios quien transmite a Moisés los ingredientes para elaborarlo, sentenciando: “*Hablarás así a los hijos de Israel y éste será el óleo de la unción sagrada para mí de generación en generación*”.

Esta función sagrada, otorgada al aceite y al árbol que lo produce, que arranca en el mismo Génesis con la rama de olivo, árbol superviviente al Diluvio, en el pico de la paloma que Noé libera (Gén. 8, 10-11), recoge tradiciones ancestrales que se proyectan en las culturas clásicas. Richard Ford, mostrando su conocimiento de las mismas, alude a ello al citar a Ovidio: “*Se*

⁷ Gabriel ALONSO DE HERRERA, *Agricultura General*. Madrid, 1513.

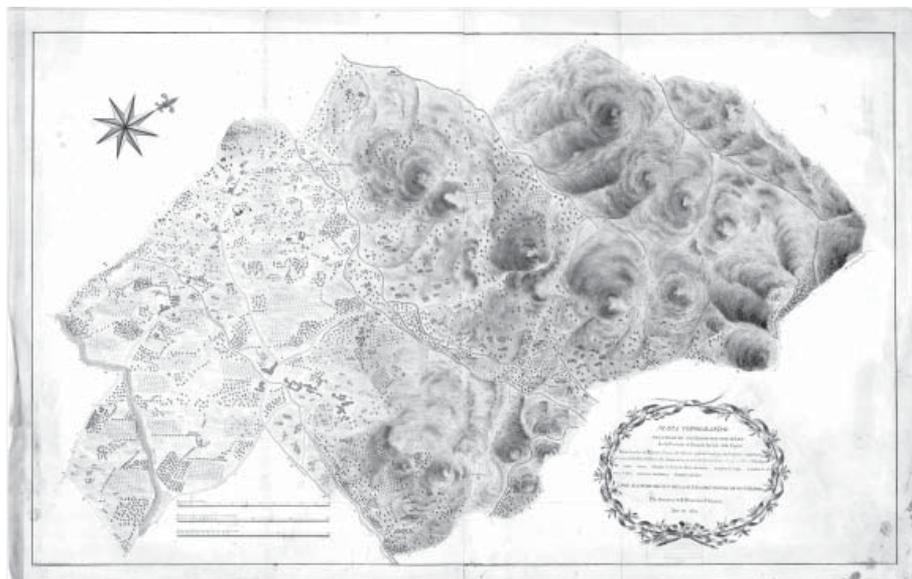
pone aquí, bicolor, la baya de la pura Minerva" (Metamorfosis, VIII, 664) o a Virgilio: "*donde abunda la delgada arcilla y los guijarros sobre campos de maleza, producen un campo de olivos duraderos, a Palas consagrados.*" (Geórgicas, II, 182). Atenea, hija de Zeus, en la que los antiguos veían la más poderosa fuerza de la naturaleza, es la personificación de la sabiduría y de la inteligencia, de ella procede todo lo que favorece la prosperidad tanto en la guerra como en la paz. A pesar de ser venerada en toda Grecia, fue en Atenas donde se le consideró como diosa propia erigiendo Pericles el Partenón en su honor, y, es que, Atenea ganó la soberanía del Ática a Poseidón en una competición en la que vencería quien pudiera ofrecer el don más útil. Mientras, para obtener la victoria, Poseidón creó el caballo, Atenea hizo surgir de la tierra el olivo. Si tenemos en cuenta la importancia que para las culturas clásicas tenía el caballo, podemos imaginar la relevancia que se le concede al olivo. Planta sagrada, era conservada en el templo de Erecteo y su vitalidad se consideraba inagotable. Minerva sería, con algunas variantes respecto a la diosa griega, su heredera helenizada en el mundo romano.

Esta larga tradición que las mitologías deifican es continuada en el mundo cristiano, la unción bíblica, la unción de reyes y atletas clásicos se transforma en la unción de los elegidos y se proyecta hasta la actualidad de forma profana con el uso de jabones, cosméticos y otros productos de belleza o purificadores, una forma de unción social. En la vertiente religiosa moderna, el aceite como óleo sagrado, santificado por los obispos en la misa del Jueves Santo y repartido después a todas las iglesias, tiene una relevancia especial en diversas ceremonias bajo las formas de santo crisma, óleo de los catecúmenos u óleo de los enfermos; luz para la eternidad.

Uno de los animales que representan a la diosa Atenea, el búho o la lechuza, tiene también su continuidad en el mundo cristiano, pero con un sentido contrario al de la tradición clásica. La lechuza en el mundo cristiano se transforma en un animal detestado, su vida nocturna la convierte en sospechosa de robar el aceite de la lámpara que ilumina el Santísimo en ermitas e iglesias. Pérez Galdós⁸, dando cuenta de las disputas periodísticas entre liberales y conservadores, nos ofrece una cita aclaratoria en forma de dicho: "*El antiguo edificio romanesco-gótico-moruno de las preocupaciones caerá, y quedaránse a la luna de Valencia tanto vampiro, cárabo y lechuzo como... Lámparas matas y el aceite chupa*".

Y es que el aceite es un vehículo en una doble dirección, mediante el aceite sagrado el hombre recibe los dones de la divinidad, pero, a su vez, el hombre también lo usa para mostrarle a Dios veneración y respeto, con él ilumina el

⁸ Benito PÉREZ GALDÓS, *Cádiz*. Barcelona, 1987, p. 162.



Mapa topográfico del lugar de Peligros y su término: En la provincia de Granada partido de la capital / Francisco Dalmau; Dionisio López; José Pastor. A pesar de haber sido realizado un siglo después, en 1820, del pleito que citamos entre el beneficiado de la iglesia y algunos propietarios de tierras por el suministro de aceite para la lámpara del Santísimo, su espléndida factura permite reconocer monte, secano y regadío, así como los cultivos asociados, pudiéndose observar el predominio del viñedo sobre el olivar. España. Ministerio de Defensa. Archivo Cartográfico y de Estudios Geográficos del Centro Geográfico del Ejército.

espacio donde se encuentra, aleja las tinieblas de la noche y proporciona luz y compañía. En este sentido, hemos seleccionado dos ejemplos de la continuidad de esta tradición en la España moderna, dos ejemplos que pueden ser representativos por las distintas circunstancias que en ellos concurren.

Existe en el Archivo de la Real Chancillería de Granada⁹ la documentación sobre un pleito entre “*Los dueños de eredas de el lugar de Peligros con Don Juan Chrisostomo de Silba Beneficiado de la Parroquial de dicho lugar = Sobre la obligación de dar aceite dichos dueños para la Lampara de El Smo. Sacramento*”. Dicho pleito se desarrolló entre los años 1719 y 1720. Para aproximarnos a la realidad del momento histórico hemos de decir que el lugar de Peligros pertenece al alfoz o a la campana de la ciudad de Granada, de *villae* romana pasaría sucesivamente a alquería musulmana y a lugar con la repoblación de doce vecinos cristianos tras la expulsión de la población morisca. El término municipal es de los más reducidos de la vega granadina, apenas cinco kilómetros cuadrados, y según se puede observar en el mapa del

⁹ ARCHGR (Archivo de la Real Chancillería de Granada). Caja 1798 P. 3

mismo levantado por Dalmau¹⁰ en 1820 parte del territorio es monte, secano y una pequeña zona de regadío. Se encuentra perfectamente documentado uno de sus pagos más importantes en época musulmana (Seco de Lucena¹¹, Jiménez Mata¹², etc.), Andarasemel o Era del Viento Norte, donde tuviera lugar la batalla de la Higuera en 1431, y tanto por los libros de habices como por las escrituras árabes transcritas por Seco de Lucena sabemos que se trataba de un lugar dedicado casi en exclusiva al cultivo de la vid, al igual que el resto del término municipal, hasta la llegada de la filoxera. Hacemos esta pequeña digresión para situar en términos económicos la obligación, algo que nace de la voluntad propia de uno o varios individuos, de donar el aceite necesario para iluminar al Santísimo.

Nos situamos en un espacio rural donde no predominan las grandes propiedades, no se trata de un lugar en el que, en esa época, el aceite tenga mayor importancia que el del autoabastecimiento, no hay por tanto excedentes abundantes, pero aun así, en un momento determinado que desconocemos, algunos propietarios se obligan a proporcionar cierta cantidad para la lámpara del Santísimo. La continuidad de toda una tradición desde tiempo inmemorial, la del aceite de las lámparas que iluminaban los templos griegos, romanos y de las culturas que los precedieron, es evidente, ahora bajo la forma cristiana. Por otra parte, el pleito entablado por los sucesores de los que en su día se obligaron, no discute la entrega del aceite sino la cantidad a entregar¹³, es decir, la obligación se mantiene y, por tanto, la tradición continúa. Finalmente el pleito se resolvería a favor del beneficiado aunque ninguna de las partes pudiera aportar documento alguno en pro de su causa.

Años antes, allá por 1640 en la ciudad de Granada, por devoción de los vecinos del Realejo se erige la popular imagen del Cristo de los Favores. La talla en piedra, de bella factura, se singulariza desde el mismo momento de su erec-

¹⁰ FRANCISCO DALMAU, DIONISIO LÓPEZ, JOSÉ PASTOR, *Mapa topográfico del lugar de Peligros y su término*. 1820. I.C.A. N° Doc. 88-000375

¹¹ LUIS SECO DE LUCENA, *Topónimos árabes*. Granada, 1974, p. 15.

¹² M^a Carmen JIMÉNEZ MATA, *La Granada islámica*. Granada, 1990, pp. 128-129.

¹³ En ningún punto del legajo a que aludimos se cuantifica el objeto de la obligación pero conocemos por otro documento posterior el consumo de aceite de la lámpara. Entre los fondos del Archivo Diocesano de Granada, *Sig. B-69*, se encuentra el *Libro de fábrica menor de Peligros 1789-1837*, en el mismo figura una partida anual de gastos extraordinarios, entre los que se incluía el aceite. En los primeros años se especificaban en relación aparte, relaciones que se han perdido, es a partir de 1811 cuando aparecen desglosados, por ellos sabemos que el consumo de aceite era de 5 arrobas anuales. Durante el periodo 1811-1837, aunque no sea comparable al momento que estudiamos, el precio del aceite registra enormes fluctuaciones, al alza, constituyéndose en un registro útil para el estudio del impacto de la Guerra de la Independencia y sus secuelas en la evolución de los precios y la carestía de la vida en Granada.

ción tanto por el fervor popular que inspira como por alguna otra circunstancia, entre ellas el hecho de tener cuatro faroles que lo iluminan por la noche en un tiempo en que el anochecer suponía la oscuridad absoluta de la ciudad hasta el alba. Los avatares históricos han proporcionado momentos de languidez y de exaltación del culto a la imagen, aunque siempre ha habido tras el mismo una agrupación de vecinos, sin reglamento eclesiástico propiamente dicho, encargada de su mantenimiento y cuidados¹⁴. El consumo de aceite de los citados faroles fue el principal cargo de la hermandad durante mucho tiempo como se refleja en el libro de cuentas¹⁵ (1767-1778). Las aproximadamente 18 arrobas de aceite necesarias anualmente para la iluminación proporcionaron más de un problema a los mayordomos encargados del mantenimiento, hasta el punto de verse obligados a buscar alternativas que sumar a las contribuciones de los vecinos del barrio. Una de ellas consistió en plantar una arboleda a su alrededor para, con la venta de leña, sufragar el déficit económico. Corriendo el tiempo y difuminándose la memoria sobre el origen de la plantación, se produjeron algunos problemas entre ayuntamiento y mayordomos. En 1839 éstos se vieron denunciados por el guarda municipal porque “*habían talado cuatro cargas de leña para venderlas y alumbrar a dicho Señor*”¹⁶; también en 1843 se produjeron protestas por la inseguridad que podía proporcionar la existencia de la arboleda, la respuesta por parte del vecindario fue que “*jamás ha faltado el alumbrado costeado por ciertas personas en el Santo Cristo*”¹⁷.

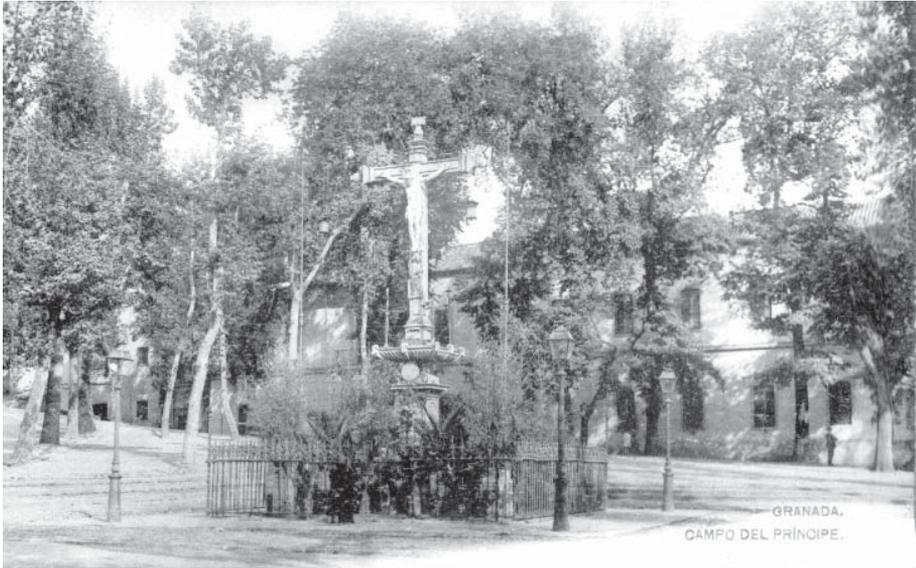
Puede servir este ejemplo como la vertiente urbana del mismo fenómeno que veíamos antes en el caso rural. Un colectivo amplio, un barrio industrial por la abundancia de molinos y de artesanos, un espacio abierto no específicamente constituido en origen como lugar de culto, también se centra en aportar la luz en las tinieblas nocturnas al objeto de culto mediante el aceite. Esa luz producida por el hombre a partir de una sustancia cargada de tradición intemporal, y de connotaciones místicas, que se ofrece, a pesar de las dificultades para su consecución y de los diversos momentos históricos, para iluminar el espacio de veneración recorre el camino inverso al óleo sagrado que el hombre recibe de la divinidad. Se nos muestra así el aceite como vehículo de comunicación en el doble sentido Dios-hombre y hombre-Dios.

¹⁴ Sobre todo esto, véase ANTONIO CEBALLOS GUERRERO, “Momentos históricos de una devoción popular granadina: el Cristo de los Favores”, en *Actas del Simposium Los Crucificados: Religiosidad, Cofradías y Arte*, 18 (2010), pp. 293-308.

¹⁵ AHDGR (Archivo Histórico Diocesano de Granada). Sig. 271 F.

¹⁶ AHMGR (Archivo Histórico Municipal de Granada). Sig. S.C. 00041.0029.

¹⁷ AHMGR Sig. S.C. 00041.0045



Postal del Santísimo Cristo de los Favores [ca, 1905] venerado en el Campo del Príncipe de la ciudad de Granada. La imagen, aun siendo de época reciente, nos permite apreciar los faroles que lo iluminaron desde su instalación y cuyo suministro de aceite fue el principal cargo de los vecinos devotos del barrio. Al fondo, los restos de la arboleda que los mayordomos plantaron para sufragar el consumo de aceite y que ya figuran en la relación de bienes de la Hermandad de 1774.

3. «AHORA ESTÁ AL SECO NUESTRO APETITO Y NO VEMOS SINO EL MANÁ»

El encabezamiento de este segundo apartado forma parte de otra de las citas bíblicas que usa Richard Ford refiriéndose al aceite, concretamente Números, XI, 6: “*¡Cómo nos acordamos de tanto pescado como de balde comíamos en Egipto, de los cohombros, de los melones, de los puerros, de las cebollas, de los ajos! Ahora está al seco nuestro apetito y no vemos sino el maná*”. Trae el viajero esta cita al hilo de la alimentación que el dueño proporciona al jornalero sin el cual “*sus almas se resecarían*” en los ardientes veranos andaluces. Los componentes de esta frugal y a la vez refrescante dieta, según la cita textual de Ford, eran pan, ajo, sal, aceite, vinagre y pimientos con los que se componían las principales comidas de estos trabajadores: las migas y el gazpacho. También la referencia que hace a Osías, II, 5 es de carácter alimenticio, aunque referido a los alimentos de los amantes: “*Me iré tras mis amantes, que ellos me dan mi pan y mi agua, mi lana y mi lino, mi aceite y mi bebida*”. Del mismo modo, algunas otras referencias clásicas que cita como Ovidio: *Metamorfosis*, VIII, 664, trata de las aceitunas como alimento de mesa acompañando las comidas: la anciana que pone la mesa sirve *la baya bicolor de la pura Minerva*, es decir, la aceituna aliñada en fase de maduración; asimismo

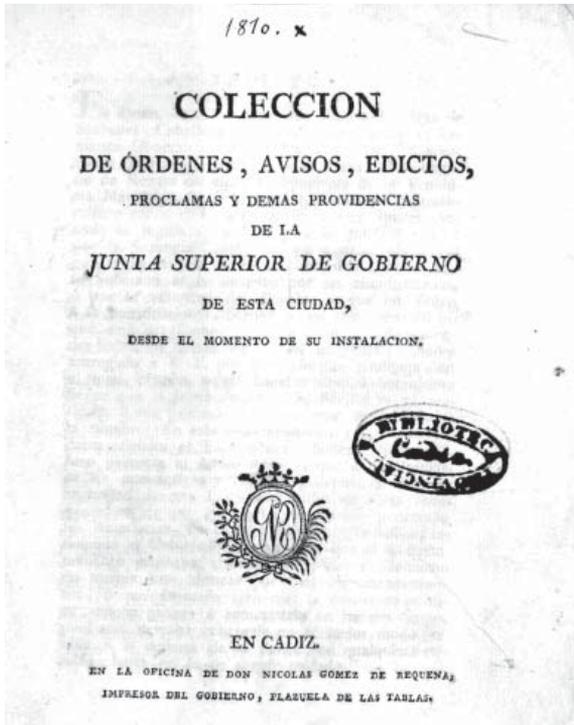
es gastronómica la cita de Petronio Arbitrio: *El Satiricón*, 31, en el que vuelve a hacer referencia a lo que hoy entendemos como aceitunas aliñadas y al modo de servir las en alforjas a lomos de pollinos de bronce fundidos en Corinto, *Aselli Corinthii*, una forma lujosa de presentar un alimento en consonancia con la importancia que se le otorgaba. En la comida descrita en casa de Trimalcio la albarda de un lado contenía aceitunas negras y la del otro verdes.

No es objeto de este trabajo hacer una mínima aproximación al aceite y la aceituna desde ángulos tan importantes como el gastronómico o el alimenticio, aspectos ampliamente tratados desde las más diversas ciencias, ya el genial y polifacético Leonardo da Vinci en sus notas de cocina apunta: “*hay tres alimentos con los que un hombre puede alimentarse con provecho si no pudiera disponer de otros; estos son la polenta, las aceitunas y las patas de ranas*”¹⁸, pero sí nos gustaría reseñar algunos ejemplos que conceptualmente tienen que ver con la alimentación, y otros usos del aceite y de la aceituna, en situaciones en las que, por extremas, su importancia adquiere un especial significado tanto desde el punto de vista del abastecimiento como del equilibrio psicológico de una población en situación de crisis. Garantizar el suministro de alimentos básicos a una población es prioritario no sólo de forma habitual, más aún cuando está en juego la supervivencia misma. Evitar situaciones de descontrol de la masa que puede provocar la simple sospecha de escasez se convierte en todo un reto. Hacer esto en poblaciones con una alimentación basada en la dieta mediterránea incluye necesariamente el aceite no sólo como ingrediente gastronómico sino también para otros usos vitales como el aseo o la iluminación. Pueden sernos útiles algunos ejemplos históricos.

El fantasma del hambre puede resultar aterrador como tan acertadamente nos describe Andrés, el protagonista de Galdós, en el Episodio Nacional de *Gerona*: “*Morir en la brecha es no sólo glorioso, sino hasta cierto punto placentero. La batalla emborracha como el vino, y deliciosos humos y vapores se suben a la cabeza, borrando en nuestra mente la idea de peligro, y en nuestro corazón el dulce cariño de la vida; pero morir de hambre en las calles es horrible, desesperante, y en la tétrica agonía ningún sentimiento consolador ni risueña idea alborozan el alma, irritada y furiosa contra el mísero cuerpo que se le escapa. En la batalla, la vista del compañero anima; en el hambre, el semejante estorba. Pasa lo mismo que en el naufragio: se aborrece al prójimo, porque la salvación, sea tabla, sea pedazo de pan, debe repartirse entre muchos*”¹⁹. Tal es la situación que puede llegar a soportar una población sometida a cerco, justo lo que las autoridades deben evitar a toda costa.

¹⁸ Shelagh y Jonathan ROUTH, (Compilación y edición). *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. Madrid, 1993, p. 209.

¹⁹ Benito PÉREZ GALDÓS, *Gerona*. Barcelona, 1987, p. 94.



Portada de la *Colección de órdenes, avisos, edictos y demás providencias de la Junta Superior de Gobierno de esta Ciudad, desde el momento de su instalación*. Cádiz, 1810. A través de los sucesivos documentos que componen la colección podemos apreciar el valor del aceite y las medidas tomadas para garantizar su suministro a la ciudad durante el cerco de Cádiz por las tropas francesas.

En febrero de 1810 las tropas napoleónicas se presentan a las puertas de Cádiz, su control de la península es prácticamente total, apenas este pequeño reducto resiste la fuerza del invasor. Conociendo las autoridades que dicho cerco era inevitable, ya desde el mes de enero se comenzaron a tomar medidas para paliar sus efectos en lo posible. Las más inmediatas se encaminaron a garantizar los suministros necesarios y a organizar la defensa. Bien es cierto que en los treinta meses que duró este cerco se caracterizó, frente a otros como Gerona, Zaragoza o Ciudad Rodrigo, por ser más suave. El dominio del mar por parte de la escuadra anglo-española, el entorpecimiento de las comunicaciones costeras francesas desde embarcaciones de cabotaje y la práctica normalidad del tráfico marítimo con América y otros puertos peninsulares alivió el sitio en gran medida, testimonios de ello no faltan en memorias como las de Antonio Alcalá Galiano o en la literatura como el *Episodio Nacional Cádiz* de Galdós. Pero esto no se sabría sino con el devenir del mismo cerco, en principio los preparativos serían los de un sitio riguroso. Como documentación de primera mano tenemos las disposiciones emitidas por las autoridades²⁰.

²⁰ *Colección de Órdenes, Avisos, Edictos, Proclamas y demás providencias de la Junta Superior de Gobierno de esta ciudad, desde el momento de su instalación*. Cádiz, 1810.

En el edicto de 26 de enero de 1810 la Junta da cuenta, como medida preventiva, de la demolición del castillo de Santa Catalina en el Puerto de Santa María ya que de caer en manos francesas podría impedir o dificultar la entrada de víveres. El 31 de enero, en arenga de la Junta de Gobierno, se notifica haber tomado todas las providencias para asegurar las *provisiones de boca* para que *Tengamos la provisión dentro de nuestra propia casa, y no seremos sobrecogidos de una accidental escasez*. Poco a poco las medidas se van concretando más, se intenta que nadie entre en la plaza *que no sea de las que conduce víveres o provisiones* (el mismo 31 de enero), se crean secciones con funciones específicas, entre ellas una de Política que incluye los abastos (1 de febrero), y ese mismo día, para evitar la sensación de escasez, se da un aviso para que las tiendas de carbón y aceite al por menor estén abiertas todo el día, fijando además los precios oficiales de venta. No se especifican castigos para los infractores pero se advierte de que los habrá. Combustible y aceite se convierten así en los primeros objetivos de las autoridades. Posteriormente, en edicto del día 4, se libera de impuestos a los trajinantes que introduzcan en la ciudad artículos de primera necesidad, entre ellos el aceite. Pero en una situación de crisis las mismas autoridades deben reconocer el aumento de precios, así tan solo cuatro días después de la primera fijación, el día 6 de febrero, el precio del aceite ya ha subido dos cuartos, de veintiséis a veintiocho la libra. Al parecer el control de precios no resultaba demasiado efectivo, en el Reglamento que se publica el día 12 estableciendo Tribunales de Policía y Vigilancia en cada barrio, uno de sus cometidos es la vigilancia sobre las tiendas de comestibles, también al día siguiente un edicto autoriza a desembarcar de los buques fondeados en la bahía *todo el aceyte, xabón, vino blanco, vinagre y toda clase de comestibles*, prohibiendo su salida pero no su desembarco y venta. En el mismo sentido se manifiestan otros acuerdos de la Junta Superior, la proclama dirigida a los pueblos de la América Española, el 23 de febrero, puede ser un ejemplo.

El Cabildo y los periódicos, que tanto abundaron en Cádiz en esa época, emitieron información que en muchos casos participaba de la guerra psicológica y de propaganda entablada entre la prensa oficial centralizada en Madrid y la local. Pero como dice José María García León²¹ los problemas anexos al esfuerzo abastecedor fueron evidentes en *“determinados productos, tanto en la venta al por mayor como al por menor; y que se había puesto bien de manifiesto en el abastecimiento de aceite, dado que su utilización era por partida doble, habida cuenta de su aplicación como alimento necesario, pero también como elemento básico para iluminar las casas, lo que exigía para*

²¹ José María GARCÍA LEÓN, *Las Cortes en la Isla de León*. Cádiz, 2010, p. 65

su distribución una extensa red de venta entre los vecinos". También Galdós nos recuerda el aspecto del aceite como combustible lumínico: "*Tío Híganos, eche aceite a la lamparilla, que ya estamos cerca de la taberna de Poenco*"²². No obstante, una prueba de que el sitio no fue tan severo como otros contemporáneos suyos, nos viene dada por un Aviso del temprano 22 de mayo en el que, justificado por la necesidad de compatibilizar abasto público y libertad de comercio, se autoriza que "*toda clase de xabon pueda extraerse de esta Ciudad y su Bahía para la América, y para cualquier otro punto de la Nación no ocupado por el enemigo*".

Ya hemos dicho que el aceite se constituye como uno de los alimentos básicos en la dieta mediterránea, no es ajeno a ello Cádiz a pesar de encontrarse en la frontera de la costa atlántica española. La dieta de los gaditanos, especialmente de las clases populares, lo incluía en muchos de sus platos: las sopas hechas a base de pan, agua, aceite y algún otro ingrediente (ajo, pimentón, tocino...si era posible); los gazpachos (pan, hortalizas, aceite, vinagre y sal), salmorejos, las migas (pan frito básicamente), las ensaladas, las frituras que eran el principal suministro se servía en los abundantísimos bodegones, tabernas y puestos callejeros, los dulces incluían el aceite en su composición y muchos de ellos eran el resultado de freír una masa previamente fabricada. Un capítulo importante lo componen las conservas, tanto de verduras como de carnes y pescados y, dentro de ellas, las mismas aceitunas aliñadas.

Si el sitio de Cádiz por las tropas francesas en 1810 nos ha dado la oportunidad de ver la importancia del aceite de oliva como sustancia gastronómica, estratégica e incluso propagandista y psicológica, hemos de decir que hubo situaciones de aislamiento mucho más severas no sólo por las circunstancias concretas que lo provocan sino también por el determinismo geográfico del lugar donde se produce, nos vamos a referir brevemente a la epidemia de peste bubónica habida en Ceuta entre 1743 y 1744²³, una epidemia que en la época exige como medida profiláctica inmediata el aislamiento total de la población. Tiene añadido el interés especial de haberse declarado en un lugar que carece de recursos propios de subsistencia, con un territorio que la rodea hostil e infectado, dependiendo, por tanto, en su totalidad del suministro exterior.

Aunque los casos dudosos de afectados habían comenzado en abril de 1743, no es hasta junio cuando hay un reconocimiento oficial de la pestilencia, justo en el momento en que el contagio y la mortandad alcanzan sus mayores cotas. La medida más inmediata, además de las de carácter profiláctico, con-

²² PÉREZ. *Cádiz*, p. 42.

²³ Albert Caumus en su novela *La Peste* aborda de forma magistral los desórdenes y estragos físicos y morales que tal epidemia provoca en una ciudad cerrada del norte de África, Orán, aunque temporalmente se sitúe en pleno siglo XX.

siste en el aislamiento de la ciudad a fin de evitar la tan temida transmisión a la península. En estas trágicas circunstancias, el cardenal Molina²⁴ escribe al gobernador de Ceuta, Marqués de Campo Fuerte, para “...asegurarle que no cesará en el cuydado de hazer que abunde mientras depare la presente necesidad todo genero de provisiones y subsidios que se juzguen precisos a la manutención de los sanos y curación de los enfermos...”²⁵. Con los datos que obran en el Archivo General de Simancas y en el Archivo Histórico Nacional, Antonio Galán estableció las cantidades de diversos alimentos remitidos a Ceuta por la Junta de Sanidad del Campo de Gibraltar, vía puerto de Algeciras, entre febrero y agosto de 1744²⁶. Este listado puede ser representativo del conjunto y cantidades de artículos imprescindibles y, por otra parte, resulta harto revelador en cuanto a las necesidades de una ciudad en situación límite. A primera vista, destacan una serie de productos como por ejemplo las 7.509,5 arrobas de vino, pero, dada la diferente forma de consumo, lo que realmente sobrasale son las 4.180 arrobas de aceite de las que no encontramos parangón con ningún otro producto.

Si estimamos que se trata de una población de entre diez y doce mil almas, con unas pérdidas por mortandad epidémica de alrededor de dos mil, las fuentes no son ni mucho menos unánimes, y teniendo en cuenta que el comercio y cualquier otro intercambio se encuentran totalmente suspendidos, hay que dar por sentado que el aceite se constituye como uno de los principales productos de supervivencia. Añadamos, además, que se contabilizan once barriles por un lado y treinta y dos barrilitos por otro de aceitunas, hemos de suponer que unas estaban sin aliñar para su preparación *in situ* y las otras con el aliño ya hecho.

Podemos concluir, pues, que ambas situaciones, el cerco de Cádiz por los franceses y la peste bubónica de Ceuta de 1773-74, nos descubren la importancia del aceite para poblaciones en situaciones extremas y se constituye como

²⁴ AHDGR Caja 91 R. Bajo esta signatura del Archivo Diocesano de Granada se encuentra el siguiente documento: *Piden del Rey Ntro. Señor, para que se remitan a la plaza de Zeuta algunos sacerdotes seculares, o Regulares a fin de q asistan a los enfermos del mal contagioso que allí se padecía, por aver falta de ministros, que lo hiciessen*. Las fechas de los documentos que componen el legajo transitan entre el 20 de agosto y el 11 de septiembre de 1743 y son una prueba más de la inquietud y gravedad que la epidemia llegó a alcanzar. El Cardenal Molina, siguiendo orden directa de Felipe V, envía esta solicitud al arzobispo de Granada, D. Felipe de los Tueros y Huerta, que la traslada a su Diócesis. Se presentaron voluntarios ocho religiosos seculares, cuya nómina aparece en el documento, principalmente calzados y descalzos, que llegaron a Algeciras el día 9 de septiembre y alcanzaron finamente Ceuta el día 11. La preocupación, y el auxilio, era tanto material como sanitaria y espiritual.

²⁵ *Papeles Varios*. Archivo de la Catedral de Córdoba. Citado en JARQUE ROS: *Historiografía General de la Peste. La peste bubónica en Ceuta*. Ceuta, 1989, p. 280.

²⁶ *Ibidem*, pp. 336-338.

un producto de primera necesidad en el sostenimiento de esfuerzos especiales por parte de la población.

4. OLEUM FLUMEN

El historiador romano Rufo Festo Avieno en su *Ora Maritima*, única parte que se conserva de su obra *Descriptio Orbis*, describe parte de la geografía hispana, en ella hace referencia al Río Óleo (versos 504-506) identificado como el río Ebro. Con independencia de la controversia sobre sus fuentes preríticas (Eutimenes de Masalia, Eforo...) o la viva cuestión de su interpretación geográfica, lo que podemos señalar, lo que ahora nos afecta, es la antigüedad de las fuentes y su evidente alusión al comercio de aceite. En el escueto relato de R. Ford sobre el olivo y la aceituna que nos viene sirviendo como hilo conductor de este texto también se hace referencia a la fama de las aceitunas y del aceite de la Bética en la Antigüedad, así como a obras de otros autores clásicos como la *Historia Natural* de Plinio. Ciertamente al comercio del fruto del olivo debemos gran parte de la información clásica de que disponemos tanto textual como arqueológica. Con el devenir del tiempo este aspecto ha tenido los lógicos altibajos que la historia viene a imponer a cualquier factor de la economía y de la vida misma.

Aproximándonos al tiempo presente los testimonios aumentan. Los viajeros de los siglos XVIII y XIX nos acercan a la realidad de la agricultura española. En principio hay que tener en cuenta las distintas realidades de que se parte, los viajeros ingleses (Townsend, Clarke, Dalrymple, Croker...) y franceses²⁷, los que básicamente dejaron más testimonios, proceden de países con una climatología distinta, donde predomina el color verde en el campo, con una mayor densidad de población, lo que implica un uso más intensivo del suelo, una mayor mecanización y donde la revolución industrial se encuentra en sus albores o en fase de desarrollo. Estas circunstancias hacen que la primera visión de España sea un tanto chocante, pero en general se conviene en diferenciar entre la España interior y la costera, la primera desierta y abandonada mientras la segunda muestra signos de fecundidad y riqueza principalmente en las vegas y llanuras litorales. También hay coincidencia en afirmar un atraso en los medios de producción y en los métodos de trabajo.

²⁷ Tomamos como una de las referencias principales la obra de M. L'ABBÉ DELAPORTE. *Le voyageur françois, ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde*. T. 16. (1772), pp. 467-476, según la traducción de Paloma Derasse. Generalmente, se coincide en que Delaporte escribió su obra sin visitar España y, contrariamente a lo que pueda parecer, ha sido éste uno de los motivos principales para su elección ya que las lecturas de otros viajeros para escribir su obra puede ofrecernos una síntesis de la opinión más generalizada entre los viajeros franceses del siglo XVIII.

A mediados del siglo XIX comienzan a tener lugar las exposiciones universales, anteriormente, desde el siglo XVIII, se habían celebrado eventos de este tipo, pero hasta 1851 no se consideran como tales. Se inician fundamentalmente como espejo de la incipiente revolución industrial, de sus logros, de los nuevos productos, de la sustitución del esfuerzo humano por el trabajo de la máquina, especialmente el vapor que comienza a aplicarse en la agricultura. La presencia española en estas primeras exposiciones, y su prolongación hasta el siglo XXI, nos puede aportar algunos datos sobre nuestro aceite.

En este sentido, pueden resultar premonitorias las palabras de R. Ford, antes de cumplirse la primera mitad del siglo XIX, que, recordando la metodología de elaboración del aceite que recomienda Columela en sus *Doce libros de Agricultura*, dice: “*El español es basto y acientífico en esto...; él busca cantidad y no calidad*”²⁸ o un poco más abajo, en la misma página: *El aceite... es fuerte, y no comparable al de Lucca, más puro y fino, pero los españoles, llevados de la costumbre, encuentran el aceite italiano insípido. Los aceites de segunda categoría son ásperos, espesos, y de color verde, y se exportan para hacer jabón, o bien se usan para cebar lámparas*”. Así pues, los aceites italianos ya contaban con ventaja a principios del siglo XIX en cuanto a calidad, no resulta ajena a esta circunstancia la tradición española en lo referente a la escasez de molinos fruto de la forma de propiedad de la tierra y de la misma estructura legal del estado, el tercio de frutos puede ser un ejemplo. El resultado era que las cosechas se acumulaban en grandes montones a la intemperie, a veces durante meses, hasta su molienda (¿había leído alguien a Columela?), cuando la aceituna ya había fermentado o estaba podrida resultando aceites sólo aptos para usos distintos al consumo humano. Fue aceite español el que alumbró París y Londres antes de la llegada de otros sistemas de iluminación, a eso se reducían nuestras exportaciones.

Muestra de ello son los resultados de las primeras Exposiciones Universales que a pesar de estar destinadas fundamentalmente a la industria, también tienen una fuerte presencia de la agricultura en la medida que es susceptible de incorporar maquinaria a su sistema de producción. Aunque las estrellas son las plantas industriales, especialmente el cáñamo, el lino y el algodón, también están presentes los cereales y, por supuesto, el aceite. A la tercera Exposición, celebrada en Londres en 1862 once años después de la primera, si seguimos las informaciones de D. José de Castro y Serrano²⁹, concurren cinco mil seenta y cuatro máquinas y utensilios de labranza, ninguno español. En cuanto al aceite, lo más aproximado que tenemos noticia son los jabones presentados

²⁸ FORD. *Manual...*, p. 287.

²⁹ JOSÉ CASTRO Y SERRANO, *España en Londres, correspondencias sobre la Exposición Universal de 1862*. Madrid, 1863.

por industriales de Mora (Toledo), Sevilla y Málaga, que no obtuvieron premio alguno. No ahorra el polifacético granadino³⁰ indagación ni diagnóstico en las causas de tales resultados, incluso con gracejo: “*Si ellos tuvieran ese sol y ese campo y esa riqueza madre (dice el vulgo) harían poco más o menos lo que nosotros: tenderse a la bartola mientras nace la fruta, y comérsela después para dormir en seguida*”³¹ y apuntaba directamente los males: “*España, con ser la nación más fértil de Europa, es la más pobre porque trabaja menos*”³²; “*Oponerse a las máquinas es una barbarie; no usarlas un suicidio. ¿Por qué, nuestros agricultores no las usan?*”³³; “*Es falso que las máquinas no os sirven: lo que es verdad es que vosotros no queréis aprender a servirlos de ellas*”³⁴ y así sucesivamente, sin olvidar ni las responsabilidades del gobierno ni las de los propios agricultores encerrados en su cápsula peninsular sin querer saber nada de las innovaciones que se estaban produciendo en Europa, para concluir que “*España llevó poco, y lo llevó sin arte y sin concierto*”³⁵.

Contamos, para más abundamiento en el tema que nos interesa, con el testimonio de la Comisión enviada por la Diputación Provincial de Sevilla³⁶ que, tras quejarse del trato dado a España como potencia de segunda, apuntaban en la misma dirección que D. José de Castro y Serrano: “*La aplicación del vapor a las industrias rurales cuenta con pocos años de antigüedad, y sin embargo, se va generalizando hasta tal punto que apenas hay hacienda o labor de mediana importancia en el extranjero que no recurra a este agente de fuerza y economía para el servicio de la explotación*”³⁷. Pero, además, encontramos información directamente referida al aceite, triunfaron los aceites clarificados embotellados de Marsella y Aix y dan cuenta del procedimiento: *Los aceites de oliva para la mesa se clarifican solo por el reposo a una temperatura conveniente por filtración; no sujetándolos nunca a operaciones químicas. La buena calidad de los aceites de Aix depende no tanto de los métodos emplea-*

³⁰ D. José de Castro y Serrano (1829-1896) fue, con el sobrenombre de *Novedades*, uno de los “nudos” de la sociedad artístico-literaria conocida como *La Cuerda Granadina*, cuyo representante más destacado fue Pedro Antonio de Alarcón. En esta época coincidió en Granada con el arquitecto y decorador inglés Owen Jones que, junto al también arquitecto francés Jules Gouy (1803-1834), trabajaba en la obra *Plans, Elevations, Sections and Details of the Alhambra* (1842-1845). Owen sería el encargado de los trabajos y decorador del Palacio de Cristal, diseñado por Joseph Paxton, sede de la Exposición Universal de 1851.

³¹ José de CASTRO SERRANO. *España en Londres... Op. cit.* p. 336.

³² *Ibid.*, p. 338.

³³ *Ibid.*, p. 340.

³⁴ *Ibid.*, p. 344.

³⁵ *Ibid.*, p. 395.

³⁶ Germán LOSADA, Ramón MANJARRÉS, *Memoria acerca de la Exposición Internacional celebrada en Londres en 1862*. Sevilla, 1863.

³⁷ *Ibidem*, p. 8.

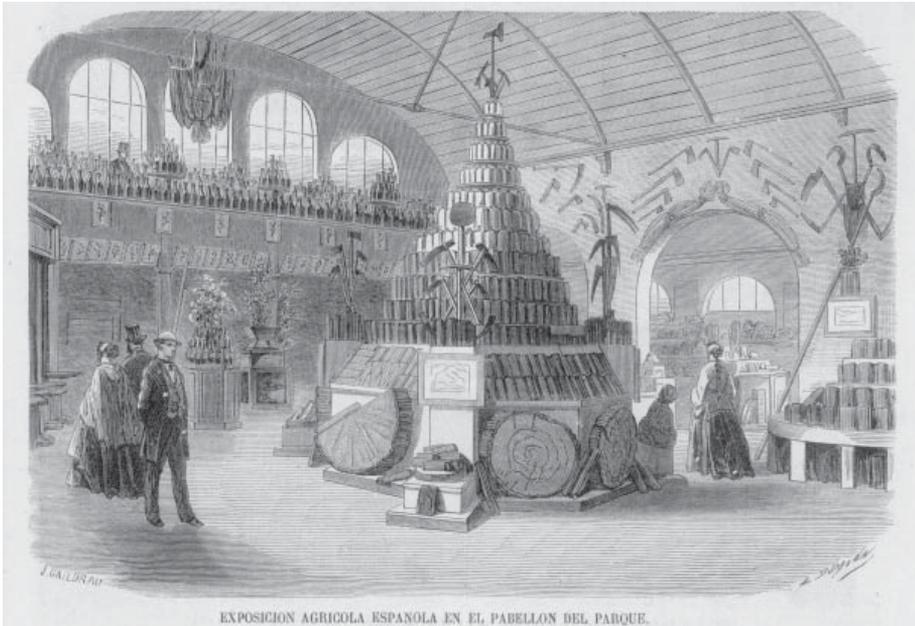
dos para clarificarlos, como del procedimiento seguido para la extracción. La recolección de la aceituna se verifica poco antes de que llegue a su completa madurez; prensándola enseguida sin dejarla amontonada. El aceite virgen, o sea el aceite obtenido por la primera presión en frío, se separa para la mesa: los aceites que se obtienen por la segunda o tercera presión se destinan a la maquinaria, para la fabricación de rojo de Andrinópolis y para otros usos industriales”³⁸. Aquí residía el secreto del éxito, en técnicas muy semejantes a las de hoy día. También en jabones E. Deiss de París presentó un jabón *blanco y duro* obtenido del orujo de la aceituna que aventajaba a los presentados por España. Los autores, en definitiva, muestran su decepción respecto al resultado de los aceites españoles. La muestra que envió el Ayuntamiento de Morón de la Frontera quedó casi olvidada mientras que se premiaron otros que, a su entender, eran inferiores, sin saber a ciencia cierta si dejaron de calificarse directamente o se calificaron solo por su aspecto.

Algo había cambiado para la siguiente Exposición, la de París de 1867, en ella se opuso cierta resistencia al dominio galo de la anterior y no sólo eso, España incluso aportó alguna innovación técnica. El cronista vuelve a ser D. José de Castro y Serrano³⁹ y las quejas sobre el trato a la delegación española vuelven a repetirse. No obstante, a lo largo de los trece números que se editaron de la revista, entre los meses de marzo y noviembre de 1867, podemos encontrar minuciosas descripciones de la maquinaria agrícola presentada con las posibilidades de adaptación a los campos españoles, también el listado de premiados españoles en las distintas categorías, así, en la correspondiente a productos agrícolas y sus derivados ya encontramos medallas de plata para aceites de Huesca y de Gerona; medallas de bronce para un amplio grupo de aceites de Castellón, Madrid, Tarragona, Baleares, Huesca, Valencia, Sevilla, Zaragoza y Jaén; y menciones honoríficas para aceites de Córdoba, Castellón, Barcelona, Baleares, Valencia, Zaragoza, Logroño y Tortosa. No se ha conseguido el oro y las muestras son a título de productores individuales, si exceptuamos la Comisión Provincial de Sevilla que ya había tomado nota de la anterior Exposición como vimos anteriormente, pero ya figura España entre los productores de aceite como alguien con vocación de presencia y de perfección.

Con todo lo expuesto dejaríamos la parte más interesante al margen si no nos detuviésemos en las innovaciones técnicas referidas al aceite presentadas por españoles. Algo se investigaba ya para mejorar la producción de aceite, a pesar de las reticencias de aquellos que debían adoptarlas en la práctica. Recibieron, en este sentido, medallas de plata D. Amador Pfeiffer, de Barcelona,

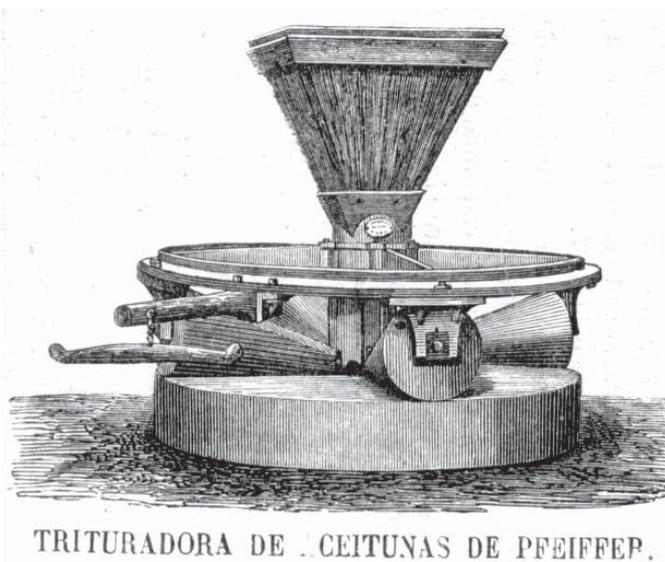
³⁸ *Ibid.*, p. 106.

³⁹ JOSÉ CASTRO Y SERRANO, *España en París. Revista de la Exposición Universal de 1867*. Madrid, 1867.



Grabado que reproduce la muestra española del pabellón dedicado a la agricultura en la Exposición Universal de París de 1867, ilustración aparecida en la revista *España en París* editada por D. José Jiménez Serrano. Destaca la exposición de utensilios de labranza tradicionales y la nula presencia de maquinaria agrícola moderna.

En la revista de la Exposición Universal de 1867, *España en París*, apareció la imagen de la que se puede considerar una de las máquinas pioneras en la modernización de los sistemas de producción de aceite, *la trituradora de aceitunas de Pfeiffer*. Esta máquina de la fábrica de maquinaria agrícola de D. Amador Pfeiffer, radicada en Barcelona, y las prensas de aceite de Pinaquy y Sarvy, fábrica radicada en Pamplona, recibirían medalla de plata en el concurso de la Exposición Universal.

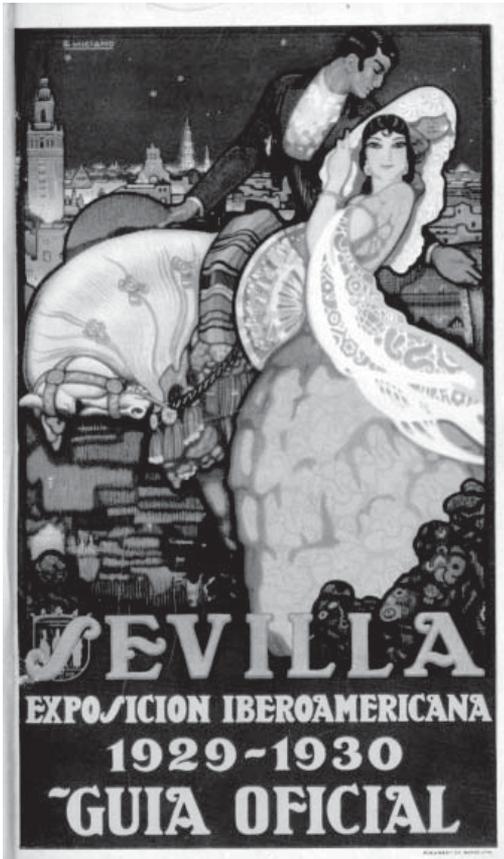


TRITURADORA DE ACEITUNAS DE PFEIFFER.

por una trituradora de aceituna y los Srs. Pinaquy y Sarvy, de Pamplona, por sus prensas de aceite. La trituradora de Pfeiffer era de sangre y básicamente consistía en un plato de hierro sobre el que rodaban cuatro rodillos cónicos, podía triturar cuatro fanegas de aceituna a la hora, su peso era de mil setecientos cincuenta kilos y costaba en origen cinco mil cuatrocientos reales. En cuanto a las prensas de Pinaquy y Sarvy contaban con dos cabezales que al apretarlos simultáneamente permitían la distribución regular de la fuerza. Ambas casas fabricantes contaban además con otra serie de máquinas agrícolas molinos, bombas, arados, desgranadoras, segadoras, etc. era la primera presencia española en el extranjero en materia de mecanización agrícola.

Lentamente, más de lo que el sentido común y la propia economía aconsejarían, se le fue concediendo alguna importancia al aceite como producto económico de calidad para los mercados exteriores, aunque arraigado en los modos de producción seculares; alguna obra así lo refleja, como la de Ramón de Manjarés, *El aceite de oliva. Su extracción, clarificación y refinación. Medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Italia y Francia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España* (Madrid, 1896). Desde mediados del siglo XIX, ingenieros agrónomos y sociedades económicas principalmente intentan adaptarse a los sistemas europeos, quizá todos menos los más interesados, los mismos propietarios, con alguna honrosa excepción⁴⁰. La Exposición Ibero-Americana de Sevilla de 1929 dedicó un pabellón monográfico, reproducía un caserío andaluz proyecto del arquitecto D. Juan Talavera, al aceite de oliva (a la altura de otros productos tradicionales como el tabaco, la seda, el algodón y el azúcar). En él se mostraba un molino de uso tradicional y otro con los adelantos más recientes, se producía aceite *in situ*, se degustaban productos del olivo y, por supuesto, se mostraban una amplia gama de aceites y otros derivados. No fue ajena a este impulso la empresa Carbonell y Compañía, fundada en Córdoba en 1866 y dedicada a la industria aceitera, que contó con instalaciones propias. El mero hecho de contar con un pabellón propio para el aceite hacía concebir esperanzas presagiando un futuro de desarrollo que no se materializaría hasta la segunda mitad del siglo XX.

⁴⁰ Como pionera se puede considerar la obra de Andrés Miguel ORTEGA Y TORRES, *Mejoras de los actuales molinos de aceite y método nuevo de extraerlo con aumento de él y disminución grande de costos*. Baeza, 1842. Posterior, y reflejando un caso concreto de modernización, está el folleto de Diego de ALVEAR Y WARD, *Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración de aceite de olivas*. Madrid, 1854.

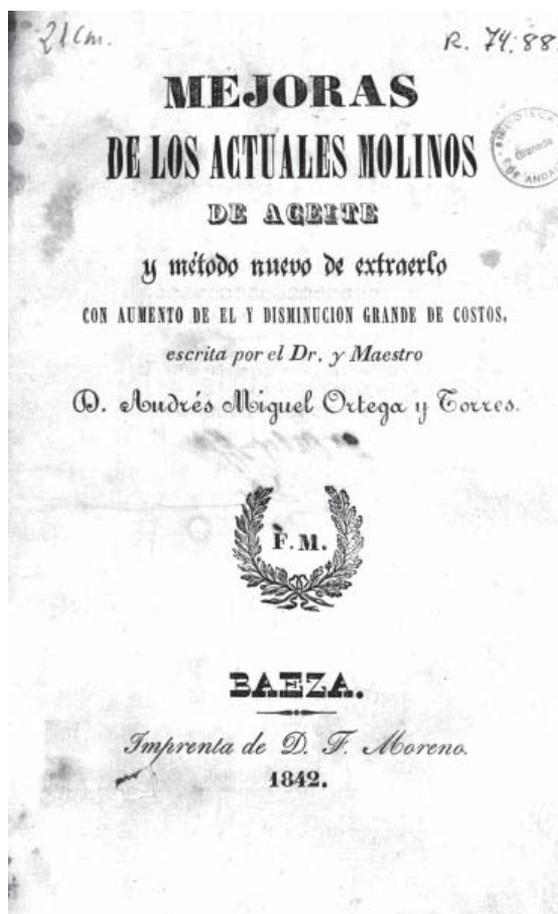


Cubierta de la Guía oficial de la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929, obra del pintor jerezano Teodoro Nicolás Miclano Becerra. En esta exposición se le concedió por vez primera al aceite la importancia que su peso en la economía española tenía. Contó con un pabellón propio donde se expuso todo lo relacionado con el aceite, incluyendo los más modernos métodos de producción.

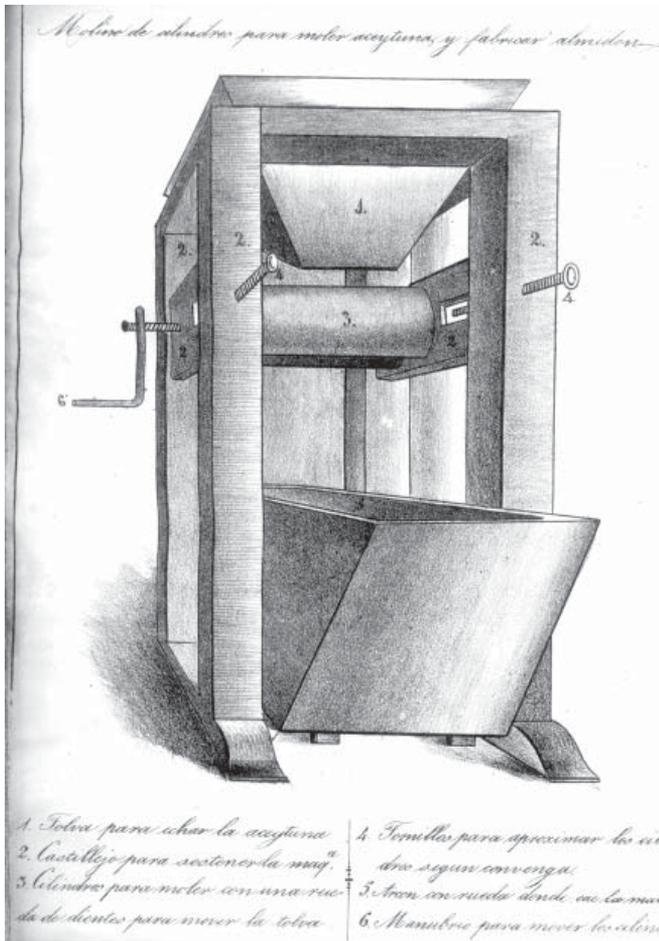
5. LIBRI FACIUNT LABRA

“Los libros hacen los labios”, también el intelecto y facilitan el progreso, deberíamos añadir nosotros. El adagio escolástico, a pesar del juego de palabras, indica que el estudio y la lectura facilitan llegar a ser orador, o, al menos, hablar con interés y amenidad sobre un tema. En nuestro caso, diríamos que permite adquirir los conocimientos necesarios para unas buenas prácticas dada la situación de atraso de la agricultura española en época moderna. Decíamos al principio que uno de los pilares de la obra de R. Ford es la magnífica documentación que adquiere a la hora de abordar cualquier tema, también decíamos que, curiosamente, no era el caso en lo que se refería a la excursión a la finca olivarera, que en este caso su apoyo principal era el otro pilar de su obra, las fuentes clásicas. La pregunta puede ser ¿fue omisión, ignorancia, falta de interés...? Y la respuesta no puede venir más que de la mano de la bibliografía histórica.

Portada de la obra *Mejoras de los actuales molinos de aceite y método nuevo de extraerlo con aumento de él y disminución de los costos*, obra de D. Andrés Miguel Ortega y Torres editada en Baeza en 1842. La ubicación de la edición en una zona eminentemente olivarera y su fecha de impresión la convierten en una de las obras pioneras en España sobre la mecanización del proceso productivo del aceite.



Lo cierto es que, aparte de las obras tradicionales sobre agricultura, en general son escasas, reducidas o se integran en otras de mayor ámbito como publicaciones periódicas o tratados más amplios. En el caso de las publicaciones periódicas, anteriores a R. Ford, podemos citar, que contengan información sobre el olivo y la aceituna, por ejemplo la *Crónica Científica y Literaria* (Madrid, 1817-1820), el *Semanario de Agricultura y Artes, dirigido a los párrocos* (Madrid, 1797-1808), en aquel momento eran los párrocos los encargados de la formación de los agricultores, *Semanario de Agricultura y Artes* (Londres, Sevilla y Madrid 1829-1833), *Semanario Industrial*, diversos *Memoriales Literarios*, *Memorias de Agricultura y Artes*, *Memorias de las Reales Sociedades* (Antonio Jacobo del Barco. *Memoria acerca del cultivo de olivos y viña*. Sevilla, 1779), etc. Hay casos en los que la información se encuentra diluida, por así decirlo, en obras generales como las *Noches de diciembre* de Miguel



Esquema de molino de cilindros para moler aceituna propuesto en la obra de D. Andrés Miguel Ortega y Torres *Mejoras de los actuales molinos de aceite y método nuevo de extraerlo...*

La ubicación temporal de la obra, anterior a la segunda mitad del siglo XIX, y la propuesta tan alejada de los sistemas tradicionales podían haber sido el embrión de una modernización efectiva en la industria olivarera.

Ignacio Pérez Quintero (Sevilla, 1796) o el *Tratado práctico y utilísimo para el bien general de todos los labradores...* de Juan de Andrés (Madrid, 1830) y otras que, efectivamente, son específicas del olivo pero con una extensión que no pasa de ser meros folletos: *Carta instructiva sobre el cultivo de los olivos*. Vicente Martínez (Zaragoza, 1785), 30 páginas; *Olivos, aceites y aceitunas*. Por un labrador (Madrid, 1828), 66 páginas; *Ensayos sobre las castas de olivos de Andalucía*. Francisco Martínez Robles (Madrid, 1833), 11 páginas; etc. Sí existía alguna obra de mayor entidad como la de Alberto Merino, *El aceite...* (1804), de posible influencia italiana por haber sido cónsul en Venecia.

Si al hablar de las primeras Exposiciones Universales veíamos la ventaja que con respecto a España había en países como Francia o Italia, también esto tiene su reflejo en la bibliografía: Sieuve. *Moyens de garantir les olives de*

La imagen ilustra lo que podríamos considerar, aunque manual, un precedente de los modernos sistemas mecanizados de recolección de aceituna propuesto por D. José Hidalgo Tablada de su obra *Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo*. Madrid, 1899.



Figura 43.—*Recogedor de aceituna*

la piquure des insectes (París, 1769), Amoureux. *Traité de l'olivier* (Montpellier, 1784), Gandolfi. *Saggio teorico-practico sopra gli olivi, l'olio e i sapori* (1793), Cosimo Moschettini. *Collivazione degli ulivi e manifattura dell'olio* (Nápoles, 1794) y otros, estos países ya presentan una bibliografía suficiente para entender el interés que cultivo y producto tenían.

A mediados del siglo XIX, coincidiendo con las primeras Exposiciones Universales, se crean en España las primeras escuelas de ingenieros agrónomos. Se incorpora la perspectiva científica a la agricultura española, nombres y obras sobre el olivo, su cultivo, enfermedades, producción, industria y todos aquellos aspectos que giran a su alrededor serán tratados en obras de carácter científico. Los tratados y manuales de José Monlau, Diego Pequeño, José de Hidalgo Tablada merecen mejor tratamiento del que en estas páginas podemos ofrecer.

6. CONCLUSIONES

La cultura mediterránea, desde sus más antiguos vestigios, ancla sus raíces sobre tres productos básicos: pan, vino y aceite, la denominada tríada mediterránea. Su presencia o ausencia, su abundancia o escasez, estructura civilizaciones y forja imperios o, por el contrario, los desestabiliza y causa su desaparición. Los relatos más antiguos de que disponemos (bíblicos, mitológicos, épicos o líricos, literarios en general), sin duda herederos de una tradición muy anterior, abundan en esta realidad. El olivo, el aceite, en consecuencia, se constituye como uno de los pilares sobre los que se asienta la historia de los pueblos mediterráneos trascendiendo y superando su importancia el aspecto meramente económico al que no pretendemos restar su relevancia. Hemos intentado mostrar cómo, arrancando de la antigüedad, esta realidad se perpetúa en los tiempos modernos, hasta nuestros días, cambiando las formas, que se modelan y adaptan a los tiempos, pero manteniendo intacto el concepto intrínseco de árbol mítico, de sustancia divina.

El aspecto místico o religioso del óleo continúa, lo hemos podido comprobar en dos ejemplos de distintos ámbitos, rural y urbano, en la España Moderna, y se prolonga hasta la actualidad con una nueva imagen en forma de cuidado y culto al cuerpo, al igual que en la antigüedad clásica. El aceite es la sustancia por la que el hombre se purifica y recibe la gracia divina, a su vez, este mismo hombre honra a la deidad con la iluminación a través del aceite que consume la lámpara.

Su importancia como alimento sigue siendo básica, especialmente con los beneficiosos efectos que para la salud tiene su consumo, como los descubrimientos científicos nos muestran a diario. Hemos expuesto su trascendencia en situaciones elegidas, deliberadamente extremas, de la España abocada a la contemporaneidad. Podemos concluir que si bien en nuestros días no se trata de estricta supervivencia, sí se trata del peldaño inmediatamente superior, la salud y la calidad de vida, perdurar en definitiva.

Comercialmente nos hemos aproximado a los albores de las nuevas formas de entender las transacciones superando el mero intercambio y buscando los parámetros de calidad que la sociedad demanda. Las primeras Exposiciones Universales son un buen termómetro para ver nuestro lugar de partida y el comienzo de la adaptación a los modernos estándares sociales.

Finalmente, nos hemos acercado brevemente a los inicios de la bibliografía especializada, paso obligado para la adaptación a los nuevos tiempos. Sin la investigación, el intercambio de ideas y experiencias, la difusión de medios y métodos, etc., no es posible construir la arquitectura adaptada a los nuevos modelos sociales. España se incorpora tarde a la nueva olivicultura, son otros países los que abanderan los progresos hasta muy recientemente.

Para concluir, el olivo se puede definir como el árbol capaz de generar las culturas en torno al Mare Nostrum, capaz no sólo de satisfacer las necesidades físicas y espirituales de los pueblos asentados en sus riberas sino que también se configura como el signo más poderoso de esperanza en medio de la desesperanza, sede de la añorada paz espiritual, del descanso y de la felicidad, así nos lo hace ver Andrés, el protagonista de *Gerona*: “*¿Estará de Dios que no nos sentaremos a la sombra de mis olivos mirando las ramas para ver cómo va cuajando la aceituna?*”.