

Tierra de olivos

Land of olives



Alberto Schommer

Manuel Piedrahita



Copyright: © Junta de Andalucía.

© Alberto Schommer para las fotografías.

© Manuel Piedrahita para los textos.

Segunda edición 2002

Edita: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.

Publica: Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Diseño y maquetación: Juan Ignacio Poveda.

Traducción al inglés: Christopher de Birch.

I.S.B.N.: 84-8474-034-X

Depósito legal: M. 22.854-2002

Imprime: ARTEGRAF, S.A.

Sebastián Gómez, 5. 28026 Madrid

Tel. 91 475 42 12

TIERRA DE OLIVOS

LAND OF OLIVES

Fotografías de Alberto Schommer
Texto de Manuel Piedrahita

Photographs by Alberto Schommer
Text by Manuel Piedrahita

PRESENTACIÓN

PRESENTATION



TIERRA DE OLIVOS es un espléndido testimonio, a un tiempo visual y literario, de la cultura andaluza, de sus manifestaciones más íntimas y, sobre todo, de su poderoso entronque mediterráneo.

El paisaje de Andalucía, tan variado y plural, tiene en el olivo una de sus expresiones más conocidas y emblemáticas.

Nuestra historia agraria está vinculada al viejo tronco del árbol que se extiende desde Esmirna y el Ática hasta el Aljarafe y el Condado, donde embarcaría hacia América en un prodigioso despliegue de universalización.

El olivo ha sido siempre el símbolo. Lo fue de paz para los pueblos del Libro, aquellos que terminaron conviviendo a su sombra en Andalucía, y ha sido siempre signo de discordia, una muestra de ostentación y de poder que crecía junto al sueño de repartos y aspiraciones fallidas.

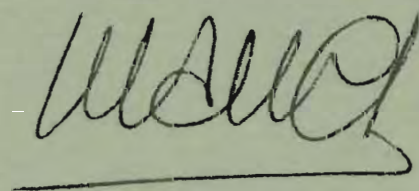
Los olivares andaluces, los de la Sierra de Segura y las lomas de Úbeda, los de Vélez junto al mar y los de Baena en la campiña, los de Arahal y Marchena, los de almazara y de mesa, han protagonizado buena parte de la actividad económica y social de nuestra tierra.

Con sus raíces profundas y sus troncos retorcidos, en pie frente a vendavales, aguaceros e invasiones, han alimentado la inspiración de los poetas y el rito ancestral de una gastronomía a la que hoy se le concede un lugar privilegiado en la consideración científica.

Nuestro reto actual es desarrollar y potenciar la enorme riqueza olivarera de Andalucía. Tenemos que aprovechar la experiencia adquirida, el conocimiento de la olivicultura, las posibilidades que ofrecen

las nuevas tecnologías, e impulsar una estrategia de exigencia y calidad con la que imponernos en los mercados internacionales.

Este libro, con el texto cuidado de Manuel Piedrahita y las sugerentes imágenes de Alberto Schommer, es una hermosa premonición de futuro y, por lo tanto, un estímulo a la labor que se viene realizando para poner en valor y optimizar al máximo el patrimonio agrario de Andalucía.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Manuel Chaves González', written over a horizontal line.

Manuel Chaves González
Presidente de la Junta de Andalucía

LAND OF OLIVES gives, in words and pictures, a vivid account of the culture of Andalusia, of its closest secrets and, above all, of its significance in the Mediterranean world.

The olive is one of the best known and most emblematic expressions of the extraordinarily varied Andalusian landscape.

Our agricultural history belongs to the trunk of the old tree that spreads from Smyrna and Attica to El Aljarafe and El Condado, where it would take ship to the Americas and become universal.

The olive has always been a symbol: a symbol of peace for the peoples of the Scriptures, those who ended up sharing its shade in Andalusia, and at the same time a constant source of discord, a sign of ostentation and power which grew alongside unsatisfied dreams of a better share of this world's goods.

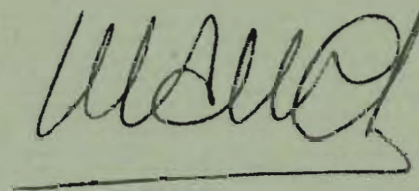
The olive groves of Andalusia, those of the Sierra de Segura and the slopes of Úbeda, those by the sea at Vélez and in the fields of Baena, those of Arahal and Marchena, those grown for the oil-press and those cultivated for the table, have played a key role in the economic and social activity of our land.

With their deep roots and twisted trunks, standing firm against wind, rain and invasions, they have inspired poets and formed the basis of a diet that is today acclaimed by scientists.

Our challenge today is to develop and promote the enormous olive-growing wealth of Andalusia. We must take advantage of our acquired experience and skills, as well as the

possibilities offered by new technologies, and adopt a demanding strategy based on maximum quality as the way to ensure a leading place in the international market.

This book, with Manuel Piedrahita's excellent text and Alberto Schommer's evocative pictures, represents a marvellous foretaste of things to come and, accordingly, a spur to the work going forward to realize the full potential of Andalusia's agricultural heritage.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Chaves González', with a horizontal line underneath it.

Manuel Chaves González
Chief Minister of the Regional Government of Andalusia

TIERRA DE OLIVOS

Mitos, leyendas, costumbres, historia, literatura, gastronomía, medicina, economía y olivicultura en torno al árbol sagrado de la cultura mediterránea: el olivo de Andalucía.



Me sucedió no lejos de Esmirna, con la brisa del Egeo acariciando piedras, estatuas, capiteles y restos arqueológicos milenarios que pisoteaban impunemente las hordas turísticas. Visitaba una mañana de septiembre las ruinas de Éfeso y cuando caminaba ya cerca del templo de Artemisa, casi pegado al enorme anfiteatro, me quedé extasiado delante de un olivo centenario. Sentí una veneración indescriptible ante el árbol sagrado de los antiguos griegos, que mostraba su enorme vitalidad en el verdor de sus hojas perennes. Parecía como si fuerzas ancestrales y misteriosas me devolvieran a los orígenes de nuestra cultura andaluza.

Allí mismo, en lo que fue Asia Menor y hoy es Turquía, reflexioné ante aquella especie arbórea tan ligada al destino de los pueblos del Mediterráneo, a mi propio destino. Pudo ser en ese lugar donde se inició hace unos seis mil años el cultivo del olivo. O en cualquier otro pedazo de tierra entre Siria y Grecia. Unos orígenes que después se irían extendiendo desde la cuenca oriental hasta la occidental del Mediterráneo, dejando atrás una estela de mitos, leyendas, historias, costumbres y otras realidades que durante siglos han moldeado civilizaciones florecientes.

Esa identidad cultural común a tantos pueblos meridionales la había percibido unos días antes desde el cielo; desde el avión que, como un pájaro de buen agüero, sobrevolaba la ruta marinera de griegos y fenicios a lo largo y ancho del *Mare Nostrum*.. Y ya en Atenas, primera etapa de mi periplo a Grecia y Turquía, con unos días azules y templados de un otoño que permitía hacer abluciones mañaneras en el Egeo del dios Poseidón, no me sentí extranjero. Delante de la entrada principal del hotel, en el lugar más privilegiado, un olivo me acababa de dar la bienvenida.

En el Museo Arqueológico Nacional de España se puede contemplar un vaso griego, de aproximadamente el año 340 a. de C., que muestra la disputa entre Palas Atenea y Poseidón para denominar a la que luego se llamaría Atenas. Un olivo completa la escena, después de que la diosa lo hiciera brotar de la tierra y ganase a Poseidón el derecho a darle nombre a la recién fundada colonia del

Ática. Un olivo con sus ramas verdes, que a lo largo de los siglos pueblos muy diversos han utilizado para honrar a sus héroes, exaltar las virtudes de sus grandes hombres, premiar el cultivo de las bellas artes y erigirlo en símbolo de la paz.

Durante la imprescindible visita a la Acrópolis, rondó por mi memoria el mito, la leyenda y la historia: después de ser arrasada e incendiada por el ejército de Jerjes, los atenienses encontraron ruinas y desolación. Sólo el olivo sagrado con sus retoños verdes apaciguó tanta rabia y dolor, pues había sido capaz de germinar pese al fuego y ya no cesaría de crecer. Me imaginé que aquel olivo era el que ahora yo tenía delante, casi exhausto por una sequía de ocho meses, prestando guardia eterna a la réplica de las Cariátides en el templo de Erecteón.

Pero los turistas pasan de largo, pues ni siquiera saben qué clase de árbol tienen delante, ni que la antigüedad de su especie se remonta a un pasado milenario, mucho más lejano que el de aquellas columnas de piedra. Olivo que nos da con su fruto, alimento, salud y luz; y me lo imagino en candelarias de su noble leña o en lamparillas de barro cocido que alumbran gracias a la energía del aceite virgen.

LA LUCERNA DE DELFOS

Reflexionaba al día siguiente sobre los orígenes de nuestra cultura, la de los pueblos mediterráneos, cuando ascendía con pie titubeante por el camino sagrado de Delfos. Hice un alto en aquella senda empinada y respiré a placer entre las ruinas de la que fue en su día “centro de la Tierra.” Las estribaciones del Monte Parnaso ofrecen el observatorio adecuado para asomarse a los confines de la Grecia clásica que aún pervive entre columnas, metopas, altares votivos, fuentes de la felicidad, santuarios y anfiteatros donde me parecía oír gritos de clamor animando a los atletas que competían en la arena, hoy silenciosa y desierta. Atletas de músculos lubricados y suavizados con aceite de oliva virgen.

En un pequeño bazar compré una lucerna, imitación de las de barro halladas entre tantas ruinas y que podemos contemplar en los museos. Me la imaginé iluminando alguna estancia perdida entre capiteles mutilados y estatuas decapitadas. Mi fantasía voló sobre aquellos restos arqueológicos y hasta me pareció ver una llamita temblorosa, avivada por la corriente de aire que producía el aliento desahogado de una pareja de amantes apasionados.

Lamparillas y lucernas, anticipo de las mariposas de nuestra niñez, circulillos de corcho que flotaban en aceite e iluminaban con su mecha encendida imágenes de santos en hornacinas de madera. Anticipo, asimismo, de las capuchinas de bronce, siempre a mano y repletas de aceite; al igual que el candil, palabra de origen mozárabe, también para alumbrar pero que Cervantes describe como arma arrojada en la escena de la venta, cuando el cuadrillero de la Santa Hermandad “alzando el candil con todo su aceite, dio a don Quijote con él en la cabeza, de suerte que le dejó muy bien descalabrado.”

Un reflejo de la realidad, que no se aleja mucho del mito, lo podemos también ver en una ánfora que se conserva en el Museo Británico. Muestra escenas de la recolección de la cosecha de aceitunas para

posteriormente ser molidas y que según la leyenda fue idea de Ariastes, hijo de Apolo y de la ninfa Cirene. Frutos que al morturarlos rezuman aceite de oliva, medicina que cura toda clase de maleficios, unguento que suaviza el cuerpo de los atletas, óleo sagrado que enaltece el tabernáculo y sirve de unción a los enfermos, líquido energético que da luz en luminarias y lámparas votivas.

ALIMENTO DE DIOSES

Mitos y realidades paganas o religiosas, siempre uncidas al tronco del olivo y al aceite que rezuma su fruto. Alimento tradicional y habitual del hombre mediterráneo, que según cuenta Ovidio en las *Metamorfosis*, también es alimento de dioses: Beocis prepara a Júpiter y Mercurio una comida a base del fruto del olivo. El desayuno romano, *ientaculum*, consistía en pan con aceite y ajo. Rito ancestral que se repite hoy día en tantas regiones de Andalucía. Pan y aceite, dos alimentos seculares de las sociedades agrarias, cuya escasez y acaparamiento produjeron hambre, sangre y muerte: “La sangre, el trigo, el aceite, que corran por las calles”, se decía en una hoja subversiva repartida en Baena (Córdoba) a raíz de la Revolución Bolchevique de 1919.

Aceite con propiedades curativas que ya reconocía el *Viejo Testamento*. Lo leemos en el *Levítico* cuando alude a la purificación de los leprosos con aceite de oliva. Lo recomendaba Hipócrates para curar la úlcera y, también, Plinio que narra cómo un longevo llegó a los cien años gracias al uso del zumo natural de la oliva. Los ingleses, tan pragmáticos, han vendido siempre el aceite de oliva en las farmacias, algo que me sorprendió la primera vez que fui a Inglaterra. Pero ahora, bajo la influencia de los científicos norteamericanos, se comprende mejor que nunca. Han redescubierto el Mediterráneo que ya descubrió en su día Hipócrates.



LA FELICIDAD DE LOS ÁRABES

Se ha dicho que los árabes sólo eran felices allí donde florecía el olivo. Aceite, del árabe az-zait o jugo de aceituna; al igual que alcuza, almazara, alpechín y tantas otras palabras de origen árabe, relacionadas con el olivo y el aceite. Me imaginaba, durante un recorrido visual por la mezquita de Córdoba, las mil arrobas de aceite que se quemaban anualmente en iluminarla. Ya lo dice el *Corán*:

“Alá es la luz de los cielos y de la tierra. Su luz es a semejanza de una hornacina en la que haya una candileja. La candileja está en un recipiente de vidrio que parece un astro rutilante. Se enciende gracias a un árbol bendito, el olivo, cuyo aceite casi reluce aunque no lo toque el fuego. Luz de luz.”

Aceite que también los árabes utilizaron con esmerado refinamiento en los festines culinarios. Aceite como objeto de trueque en el comercio de los pueblos mediterráneos; tan patente en Ostia, donde hay un mosaico que muestra el traslado de ánforas olearias, quizá con aceite de Hispania, desde un barco de carga a un bote fluvial. Los pueblos prerromanos ya cultivaban el olivo en el valle del Guadalquivir. Estrabón relata que las plantaciones de olivos de la Bética estaban admirablemente labradas. Y el gaditano Lucius Junius Moderatus Columela, en su *De re rustica* y *De arboribus*, del año 42 de nuestra era, nos ha legado la primera descripción histórica de la recogida del fruto del olivo y su posterior molturación:

“Tan pronto como las aceitunas empiezan a cambiar de color, convendrá cogerlas a mano con buen tiempo y, poniendo debajo esteras o cañas, cribarlas y limpiarlas; luego, una vez limpias con cuidado, llevarlas de inmediato al Lagar, meterlas aún enteras en cestillos nuevos y ponerlas debajo de las prensas para exprimir las durante el menor tiempo posible. Después, levantadas ya las prensas, deberán molerse del todo...”

“Seguidamente, el primer aceite que haya caído dentro del lebrillo redondo lo vaciará al punto el tonelero y lo trasvasará a vasijas de barro dispuestas a este uso.”

“En la bodega del aceite habrá tres hileras de cántaras, una para recibir el aceite de la primera clase, o sea, del primer prensado; otra, el de la segunda, y la tercera fila, el del tercer prensado; pues es muy importante no mezclar el segundo prensado, y mucho menos el tercero, con el primero, porque es de mucho mejor sabor el aceite que ha escurrido con una presión menor de la prensa.”

Durante el Califato se extendió mucho el cultivo del olivar. Andalucía importaba materias primas de Europa y exportaba aceite de oliva. Todo el comercio del reino de Granada estaba mediatizado por mercaderes italianos, especialmente genoveses. Antes fueron los romanos quienes llevaron el aceite de la Bética a los pueblos bárbaros del norte, como he comprobado en el museo de la ciudad inglesa de York. Allí se expone una ánfora que lleva grabado el nombre de un exportador de aceite de Hispania.

ANDALUCÍA NOS DA LA BIENVENIDA

Comentaba yo todo esto con Alberto Schommer, después de haber fotografiado en la casería “La Cubana” una ánfora encontrada en el Monte Horquera, de la comarca Denominación de Origen Baena (Córdoba), tierra tan adecuada para la crianza de olivos Picudos que proporcionan una variedad excelente de aceituna. Esta ánfora se quedó en un campo de la Bética, y ahí sigue como testigo mudo de miles de cosechas.

Poco antes habíamos cruzado la divisoria andaluza de la provincia de Jaén, desde La Mancha castellana sin apenas molinos de vientos, pero que esta vez nos sorprendió con los restos de una ventisca de nieve. Olivos con un manto blanco nos daban la bienvenida. Lo mismo soportan heladas invernales que acostumbran a oír el canto de las cigarras, grito plañidero como de súplica para que cese el implacable sol de agosto.

Nos daban la bienvenida esos inmensos bosques verde plata que configuran el paisaje olivarero jienense. Nos aventurábamos en la Andalucía de la alegría y de la luz, pero también del llanto y de las tinieblas. Entrábamos por el dintel de Despeñaperros, de la mano poética de Lorca, en TIERRA DE OLIVOS:

*Tierra seca
tierra quieta
de noches
inmensas
(Viento en el olivar
viento en la sierra)
tierra
vieja
del candil
y la pena.*

Limoneros, naranjos, higueras, viñas, olivares desparramados; pasan deprisa ante la ventanilla del automóvil que nos introduce en Andalucía. Atrás queda ya Despeñaperros con el fondo color cobalto de un paisaje de desfiladeros, mientras se adivina en el horizonte el Parque Nacional de Cazorla, la Sierra de Segura, el pico del Yelmo y el nacimiento del Guadalquivir. Tierra ocre, tierra parda, tierra blanca como la cal y, allá en lo alto de una colina de formas suaves, donde parece que dejó la huella de su cuerpo desnudo Palas Atenea, un olivito otea el horizonte.

A los andaluces no les sorprende, pero soy consciente de que el viajero que por primera vez se adentra en la España meridional y mediterránea encuentra un paisaje insólito: tierra de olivos que configuran auténticos parques naturales. Sólo en las provincias andaluzas de Jaén, Córdoba y Granada, los olivares ocupan una extensión de casi 900.000 hectáreas. Otras 250.000 hectáreas se reparten entre el resto de la Comunidad Andaluza. Lo mismo en parajes de sierra como en tierras de campiña, la mancha verde se extiende por lomas y vaguadas o llanos inacabables. El olivar, con más de dos millones de hectáreas, es un cultivo fundamental en muchas comarcas agrarias de España, el mayor productor del mundo de aceite de oliva.

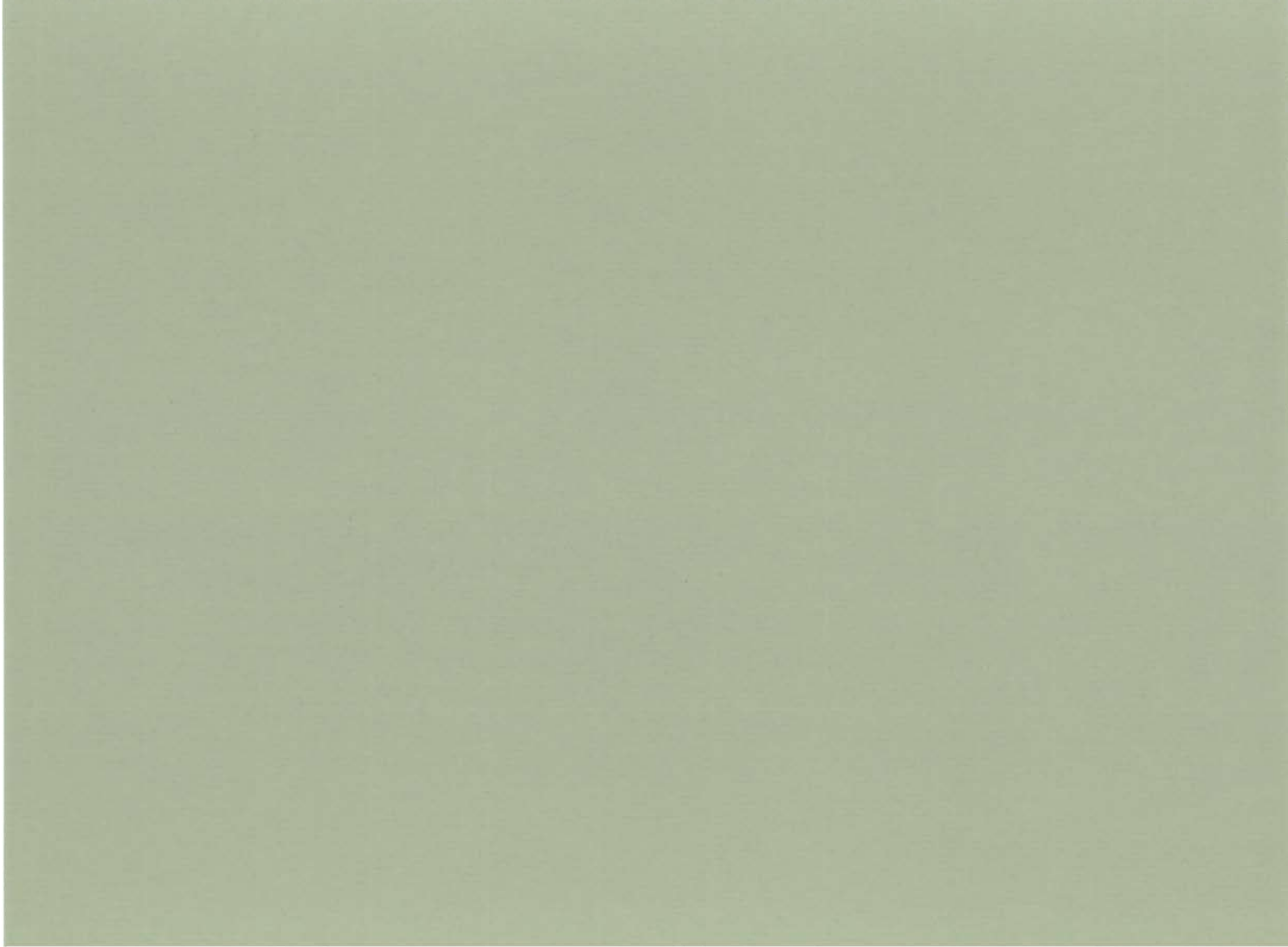
La mancha no es homogénea aunque lo parezca. La variedad Picual impera en Jaén. La Carrasqueña de Córdoba o Picudo de Baena da cuerpo, aroma y sabor a sus excelentes aceites. El Lechín y el Lucio de Granada, crecen en valles y montes dominados en su tiempo por los árabes. La Axarquía malagueña, con la variedad Verdial, se deja caer voluptuosamente hacia el mar. Huelva con su Verdial de Huévar fue testigo del trasvase de olivos al Nuevo Mundo. Sin olvidar a Sevilla, paso obligado por su puerto del Guadalquivir de aceites y aceitunas de mesa. ¿Quién no ha oído hablar de las variedades Manzanilla, Gordal, Zorzaleño, Sevillano, Serrana, y Hojiblanca?

Lucius Junius Moderatus Columela nos adelantó, en el siglo I de nuestra Era, cómo se aderezaban entonces las aceitunas sevillanas. Conviene aludir a los métodos y manera de prepararlas, que él nos ha trasladado, ejemplo de la reciedumbre milenaria de esta riqueza andaluza:

“Echar en un modio de aceituna un sextario de semilla de anís maduro y de lentisco y tres cyathos de la de hinojo; y si no lo hubiere, la cantidad de hinojo picado que pareciere suficiente. Enseguida mezclar a cada modio de aceitunas tres heminas de sal tostada y sin moler, después de lo cual se meterán estas aceitunas en ánforas que se taparán con hinojo...”

Según consta en un incunable de 1520 que se conserva en el Archivo de Indias de Sevilla, seis recipientes que contenían aceitunas Gordal, valorados en 3.838 maravedís, formaban parte de la mercancía con destino a América. Y en otro libro, de 1530, se relata que todos los barcos con rumbo a las Indias tenían la obligación de transportar, por lo menos, algunos plantones de olivos:

“De ahora en adelante todos los maestros que fueren a nuestras Indias lleve cada uno de ellos en su navío la cantidad que les pareciere de plantas de viñas e olivos, de manera que ninguno partiese sin llevar alguna cantidad.”



DESAYUNO “MOLINERO”

Cuando llega el otoño, época del inicio de la recolección del fruto, se cumple el rito anual y ancestral de la cosecha. Rito de esfuerzos y trabajos que se extiende desde Turquía hasta Portugal; a través de Grecia, la costa norte de África, Italia, Francia y España. Toda Andalucía es durante la recolección un inmenso eco que surge del choque de las varas con el leño del olivo. Movimiento rítmico que corta el aire y se repite año tras año, desde la profundidad inmensa de los siglos.

Tanto en la recogida a mano como en el varear de los olivos, se hace patente la alianza entre el hombre y la naturaleza. Pese a la tecnología, la mano de obra sigue siendo imprescindible. Cultivo, pues, de gran repercusión social que proporciona trabajo a miles de familias campesinas del sur de España.

Ya en las almazaras, herencia del lagar descrito por Columela, los procedimientos de molturación de la aceituna no han cambiado en su esencia. Poco a poco han ido desapareciendo los arcaicos sistemas de tracción animal y prensas de viga, que nos daban una añeja imagen de cómo antiguamente se obtenía el aceite. Han sido sustituidos por modernos sistemas continuos de molturación y depósitos de acero inoxidable, que imponen las nuevas tecnologías.

En las pequeñas almazaras aún pervive uno de los más extendidos sistemas tradicionales de molturación: el empiedro con rulos troncocónicos de granito, que en su día sustituyó la tracción animal por el motor. Se conservan, también, a pleno rendimiento los pozuelos de decantación y trujales subterráneos de azulejos. Como también perviven viejas tinajas de barro esmaltado, del año 1795, que se siguen utilizando en la almazara de la familia Núñez de Prado de Baena (Córdoba); uno de los escasos ejemplos aún en funcionamiento de la arquitectura popular industrial de la cuenca del Mediterráneo.

En esta almazara, Alberto Schommer y yo hemos desayunado al estilo “molinero.” Tradicionalmente los “cagarraches” de las almazaras, que dividían su trabajo en turnos de día y noche, al acabar la jornada nocturna tenían por costumbre recobrar fuerzas en la bodega del molino. Horneaban los molletes de pan en la “paila” o caldera de leña. Ya tostados los introducían en un caldero lleno de aceite del último pozuelo de decantación, hasta que se empapase la última miaja. El pan, después de escurrido, era untado con ajo y tomate o se comía con naranjas, bacalao y aceitunas aliñadas. Una tradición ancestral si pensamos que el principal plato de la antigüedad clásica griega, *acónito*, consistía en pan empapado en aceite y vino, que se acompañaba con aceitunas.

Nosotros desayunamos a la antigua usanza, pero con un buen vino de la tierra servido en copas de cristal, que le iba muy bien a un par de huevos fritos en aceite de oliva virgen, igual al que se decantaba a pocos metros de la mesa. No faltó, además del café con leche, el mollete tostado ahíto de aceite virginal y, por lo tanto, natural. Un desayuno que con el aroma del aceite de oliva virgen envolviendo todo el ambiente, forma parte del rito de la molturación.

“NI DULCE NI SALOBRE, COMO LA SABIDURÍA”

La calidad, impulsada y promovida por la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, es una meta esencial para el agricultor cooperativista y para la industria agroalimentaria andaluza. Se logra así un excelente aceite de oliva virgen, zumo natural de la aceituna. Su sabor exquisito, tan enaltecido por la buena gastronomía y la medicina, elevó la dieta mediterránea a un nivel de modelo alimentario en todo el mundo.

Al igual que en los vinos, la cata de aceite se hace imprescindible para definir su personalidad. Gabriela Mistral, en su *Elogio del aceite*, lo describe “ni dulce ni salobre, como la sabiduría.” Y más adelante añade: “el aceite, más lento que la lágrima y más pausado que la sangre.”

Pero ahondar en los secretos del zumo de la aceituna, significa asimismo penetrar en tierra de olivos. Identificarse con esta especie arbórea del género *Olea*, como hemos hecho Alberto Schommer y este cronista; en día de fríos o calores, entre campos cubiertos de nieve o de jaramagos lujuriosos, con la tierra embarrada por el agua o seca como el desierto. Y, allí, humilde pero a la vez altivo, siempre nos espera el olivo. Junto al tronco enrevesado he reflexionado sobre el pasaje del *Libro de los Jueces*, donde se alude a que no quiso ser el rey de los árboles para así poder ofrecerse al hombre en la aceituna u oliva:

“Pusiéronse en camino los árboles para ungir un rey que reinase sobre ellos y dijeron al olivo: reina sobre nosotros. Contestóles el olivo: ¿voy yo a renunciar a mi aceite que es mi gloria ante Dios y ante los hombres, para ir a mecerme sobre los árboles?”.

Tierra de olivos y pueblos de casitas blancas donde se aspira “olor en el aire de olivo quemado”, como supo captar el escritor Azorín. Olor a leña de olivo que forma parte de nuestra memoria sensorial.

Aroma inconfundible entre el llamear crepitante de los ramones talados, cerca de Vilches, camino de Ubeda. Campos de Jaén que reflejó Antonio Machado en su poema *Los olivos...*

*Olivares, Dios os dé
los eneros
de aguaceros,
los agostos de agua al pie.
Los vientos primaverales,
vuestras flores racimadas.
Y las lluvias otoñales
vuestras olivas moradas.*

Cerca de Beas de Segura, en la comarca de la Denominación de Origen Sierra de Segura, camino de Orcera, hemos encontrado al fin el olivo de “Fuente Buena.” Allí nos esperaba, solitario en su majestad centenaria y en su poderío arbóreo. Pese a tantos siglos esculpidos en su rugosa madera, no cesa de dar fruto: aún pendían en su altísima copa aceitunas pequeñas y redondas, que no pudieron derribar las varas del hombre. Me lo imagino como el “olivo del camino” que hizo célebre Antonio Machado:

*Olivo solitario
lejos del olivar, junto a la fuente
olivo hospitalario...*

Pero también podría ser cualquiera de los olivos que Federico García Lorca refleja en su obra poética, con la impresión dramática que le causa el árbol de Andalucía:

*...sobre el monte pelado
un calvario.
Agua clara
y olivos centenarios.*

El objetivo de la cámara de Alberto Schommer, enfocado hacia tierra de secano en espera de nuevas plantaciones de olivos, se abre y se cierra desde diferentes ángulos. Y capta en toda su plenitud imágenes tan poéticas como esta que nos ha legado Federico:

*El campo
de olivos
se abre y se cierra
como un abanico.
Sobre el olivar
hay un cielo hundido.*

Y si Antonio Machado, por su estancia en Baeza, relacionó más el olivo con Jaén, García Lorca lo contempló en su Granada y lo añoró en la Córdoba siempre lejana:

*Andalucía tiene
largos caminos rojos.
Córdoba, olivares verdes...*

En el *Prendimiento de Antoñito el Camborio*, se mezcla el amargor excitante de la aceituna con la dulzura olorosa del jazmín: sabor y fragancia del aceite de oliva virgen. ¿Y quién sino García Lorca podía describir con imágenes tan escuetas y a la vez tan profundas el rostro de un gitano?:

*Y este cutis amasado
con aceitunas y jazmín...*

Úbeda, Villacarrillo, Villanueva del Arzobispo, Puente de Génave, La Puerta de Segura y allí en lo alto, Segura de la Sierra. Un rayo de luz ilumina las fachadas enjalbegadas donde se estrella el viento serrano. Calles empinadas, con noches de viento y luna, y rumores del Guadalquivir siempre lejano para el poeta de Fuente Vaqueros:

*El río Guadalquivir
va entre naranjos y olivos...*

LA ESPIGA Y EL OLIVO

Parada y fonda en la noble y renacentista ciudad de Úbeda, situada a menos del tiro de una piedra de espléndidos olivares. En el señorial comedor la camarera cumplió a la perfección con la rutina: sirvió mantequilla y pan como prólogo a la elección del condumio. Suelo entonces, especialmente en restaurantes que están ubicados dentro de la geografía olivícola, ejercer con humildad y no menos educación cierta crítica reflexiva: ¿Por qué la grasa obtenida de la leche de vaca tiene que imponerse al zumo natural extraído del fruto del olivo? ¿Por qué hemos aceptado como lo más natural del mundo, y precisamente en nuestra cultura gastronómica mediterránea, apaciguar la gazuza a base de pan, muchas veces nefasto, untado con mantequilla no precisamente de Flandes, antes de iniciar el rito de un buen almuerzo o cena?

El jefe de sala tuvo buenos reflejos y ni corto ni perezoso se permitió un prelude de cena que no estaba previsto. Nos trajo unas rebanaditas de pan muy bien tostadas y calientes, junto con una botella de aceite de oliva virgen. Hicimos, pues, una degustación de “olio crudo”, al estilo de la que me propuso en cierta ocasión la carta de un restaurante de Urbino, en Italia, manera lógica de lubricar el estómago antes de que llegue el grueso de los manjares. ¿Por qué no vemos en la carta de tanto restaurante andaluz algo similar? me pregunté entonces. Ahora ya son muchos los que practican esta sabia manera de “hacer boca”, siguiendo esa costumbre tan natural y tan sana de la restauración catalana-balear, del pan con tomate. Su origen es campesino, cuando se amasaba y se horneaba en la propia casa una vez por semana. Al pan ya endurecido se le restregaba tomate y se le vertía aceite de oliva, para poder hincarle el diente. Cocina de aprovechamiento entonces, pero un lujo hoy; sobre todo si la rica rebanada de pan de pueblo va restregada con un tomate prieto y rociada con buen aceite virgen.

Esta reflexión en voz alta suelo también repetirla a la hora del desayuno, pues no abundan los hoteles atentos a esta manera de empezar el día. Me ocurrió en un hotel de Sevilla, recién inaugurado para la Expo, pues ni por asomo encontraba una botella de buen aceite en aquel extravagante mundo de viandas foráneas, que a las nueve de la mañana me parecía exagerado:

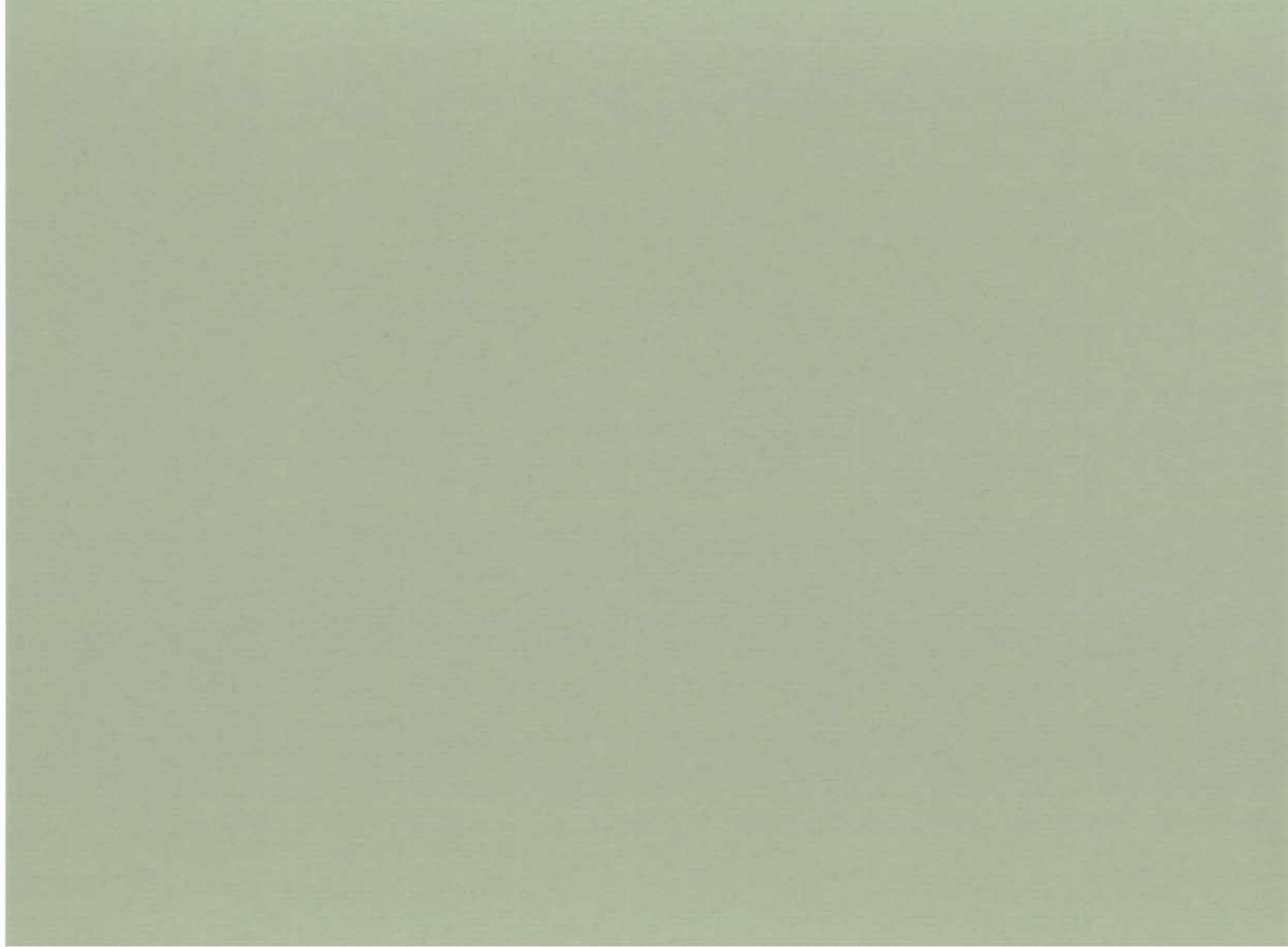
Salchichas, *bacon*, huevos revueltos, *corn flakes* y un sin fin de recetas poco autóctonas, al estilo centroeuropeo o anglosajón, más bien para emprender el camino de un glaciar azotado por una ventisca de nieve, que no en el desayuno de la Sevilla primaveral donde uno debe tener el estómago bien preparado y acicalado con aceite, para recibir a la hora del aperitivo las típicas “tapas” de la comida popular.

En Úbeda no fue necesaria aquella reflexión en voz alta, pues ya estaba allí, madrugadora, la botella de un buen aceite esperándome. Pude, pues, cumplir con una costumbre que para mí constituye ya un rito:

Tomé, pues, con la misma pausa que un sacerdote, el mollete crujiente recién salido del horno. Lo partí en dos mitades. Vertí el óleo suave, aromático, hasta empapar las oquedades de la harina bien horneada. El aceite de oliva virgen consumó la unión de la espiga y el olivo. Unas gotas de miel pura de abeja actuaron de nexo entre sabores distintos. Manjar de dioses y alimento secular del pueblo. Pan y aceite, dos sustancias indispensables, donde lo religioso se une a lo culinario. Lo podemos leer en el *Levítico*: “Yavé habló a Moisés diciendo: manda a los hijos de Israel que te traigan aceite virgen de olivas molidas para alimentar continuamente las lámparas del candelabro.” Y el *Éxodo* alude a “la harina de flor amasada con aceite de oliva.”

Todas estas reflexiones, basadas en nuestros hábitos culturales, pueden hoy día pregonarse gracias a la calidad del aceite de oliva virgen. Calidad que se percibe en el olivar andaluz. El agricultor empieza a tener ya clara la idea de que un buen aceite necesita previamente de la moderna olivicultura. El cuidado de la tierra, la lucha contra las plagas y enfermedades, el abonado para subsanar carencias, la recolección en el momento preciso de la madurez del fruto.

Este primor en la labranza lo hemos contemplado a lo largo y ancho de nuestro camino por tierras andaluzas de olivos. Después de Úbeda llega enseguida Baeza, también señorial y renacentista. Hasta Jaén el bosque se extiende para luego hacerse aún más frondoso, con la Peña de Martos en su perpetua vista de pájaro sobre un bosque de olivos. Cruzamos el Puente de San Juan, especie de pértiga para saltar desde la provincia de Jaén a la de Córdoba. Enseguida se otean los campos de Priego con sus excelentes variedades arbóreas y sus aceites armoniosos.



AMOR AL OLIVO DEL CAMPESINO ANDALUZ

Poco antes del atardecer, recién estrenada la primavera, hemos andado entre las hileras, “hilás” como dicen los campesinos, de un olivar. Sus hojas verdes ya anuncian un proceso que se repite año tras año y que me trae a la memoria una seguiriya gitana:

*En la hojita de una oliva,
encontré yo una sentencia.
Aquel que quiera ser sabio
qué trabajito le cuesta...*

Abundan en las hojitas verdes las yemas y los primeros racimos, paso previo a la floración que tiene lugar entre abril y mayo. De esas florecillas blancas quedará el fruto, primero como bolitas minúsculas y, más tarde, carnoso con hueso hasta convertirse a partir de otoño en la esperada cosecha: aceitunas u olivas de mesa en aderezo, o aceitunas que proporcionan aceite de oliva virgen. Aceitunas Gordales, Manzanillas, Hojiblancas, Picudas, Zorzaleras, Verdillas, Moradillas, Picual, Verdial, Lechín, etc.; como muestra de la amplia variedad de olivos que cubren el suelo de Andalucía. Hasta diez variedades de aceitunas citaba ya en su tiempo Columela.

Al campesino olivarero andaluz le viene muy de lejos el amor al olivo. Desde la época prerromana las plantaciones de la Bética están admirablemente cuidadas. No hay más remedio, si se quiere que la incipiente cosecha sea una realidad a final de año. El silencio en el campo de olivos sólo está turbado, en esta tarde primaveral, por el sonido inconfundible de las motosierras y hachas para cumplir el rito bianual de la tala o poda.

El paisaje olivarero andaluz ha sufrido en los últimos años una mutación sorprendente. Cada otoño aumenta la superficie renovada con nuevas plantaciones. Los olivos viejos, que ya cumplieron con creces su ciclo, han sido sustituidos por plantones previamente criados en las mesas de nebulización. La olivicultura intensiva es una realidad en esos arbolitos de una pata o tronco, que se deslizan por lomas y colinas, como pequeños puntitos matemáticamente alineados en el horizonte. ¡Cómo han variado las plantaciones, si pensamos que los cartagineses recomendaban 22 metros de distancia entre un olivo y otro! Hoy día se crían plantaciones a 6×6 metros de distancia. Pero lo más normal es 7×7 y, sobre todo, 8×6 , que equivale a 208 olivos por hectárea.

El tractor arrastra una cuba metálica desde donde se esparce pulverizada la mezcla de productos fitosanitarios, manera de prevenir enfermedades y plagas; aparte de suministrarle al olivo los nutrientes necesarios para que la cosecha termine siendo una realidad y no una mera esperanza. ¡Qué tiempos cuando la yunta de mulos o bueyes tiraban del arado romano para remover la tierra! El tractor abre ahora surcos con aperos modernos y eficaces que airean la tierra, arrancan la hierba después de las lluvias de primavera y cuidan el intrincado mundo de las raíces para así soportar la terrible canícula veraniega.

El olivo es un árbol sufrido, capaz de resistir los 50 grados del mes de agosto y las heladas de enero; e incluso las nieves de un duro invierno en los campos de Órjiva (Granada) y en esa maravilla de la Sierra de Segura (Jaén), donde los olivos juegan al corro entre pinares. O casi se bañan en el mar, como el Verdial de Vélez-Málaga. Y suben y bajan, por las lomas de Cabra y Nueva Carteya (Córdoba). ¡Qué hileras tan rectas y llanas acariciadas por la brisa marinera, en Moguer (Huelva)! ¡Y qué olivos los de Estepa, El Aljarafe, Carmona, Cazalla, La Roda-Gilena, Arahal (Sevilla)!

Qué razón lleva el escritor árabe Abu-Zacharia-Ebn-El-Awan cuando allá por el siglo XII se extasiaba ante los bosques de olivos sevillanos y pregonaba la bondad de los aceites de Astigi (Écija).

EL SECRETO DE NUESTRO PASADO

Paisaje andaluz, emblemático de la cultura mediterránea. Paisaje de una belleza singular, que siempre impresiona a los que miran con ojos bien abiertos y la sensibilidad a flor de piel. Le ocurrió al director teatral alemán Jürgen Flimm, que respondió a la pregunta de un periodista —“¿Cual es su sueño de felicidad?”— de esta bella manera: “Cielo, **olivares**, sol, aire...”

Comparto este mismo sentimiento siempre que miro hacia el horizonte durante un crepúsculo rodeado de olivares. Y la misma felicidad, pues el apego a la naturaleza es aún mayor entre hileras de olivos que proceden de un pasado milenario. Como ya hemos dicho anteriormente, los árabes sólo eran felices allí donde florecía el olivo. En la felicidad que sentimos muchos andaluces ante un campo de olivos está quizá el secreto de nuestro pasado.

Olivos Picudos se derraman por las laderas de las sierras que avizoran la comarca de Denominación de Origen Baena: pueblos tan bellos como Luque, Zuheros y Doña Mencía. Caserías solitarias que conservan en sus colores desvaídos el paso del tiempo, de historias ya pasadas, de generaciones que algún día nacieron en estas tierras y se marcharon. Caserías enjalbegadas, blanqueadas con cal viva, testigos de ese rumor insonoro e invisible de muchas savias arbóreas, preludio de muchas cosechas.

La recolección de la cosecha es el momento culminante de toda una laboriosa espera activa, que empieza al finalizar la anterior campaña aproximadamente en el mes de marzo. La recolección, más temprana en los olivares de verdeo o aceituna sevillana de aderezo, allá por octubre, se iniciaba en los de aceite a partir de la Purísima, en diciembre. Hoy ya se empieza en noviembre.

Aunque la esencia de la recolección sigue igual, algo está cambiando en la excelente olivicultura andaluza. Se insiste cada vez más en que no se retarde, pues el momento adecuado es el del periodo de maduración: cuando la aceituna ni está ya verde ni aún negra, sino morada. Eso redundaría en la calidad del aceite, aparte de que el fruto esté sano y proceda de olivos de buena casta. Ya quedan en el recuerdo aquellos cerros de aceitunas apiñados días y días, en continua fermentación, a la espera de que el molino aceitero pudiera engullirlos. Algunas veces finalizaba la molturación en el mes de junio y no es de extrañar que muchos españoles, poco informados y mal aconsejados, aún conserven en la memoria gustativa aquellos aceites lampantes o “turbios.”

Y al aludir a los “turbios”, quiero recordar que en el año 1927 se hizo público en Córdoba un bando del gobernador civil, “con el fin de evitar que siga vendiéndose al detall y para usos comestibles el aceite de oliva con excesiva graduación...” El bando advertía a los establecimientos de comestibles que habría inspectores encargados de recoger muestras de aquellos aceites “que por su aspecto, olor y sabor les infundan sospechas.” Y añadía el gobernador: “Sólo se considerará comestible el aceite de oliva cuya acidez no exceda del 5 por 100, y por lo tanto no podrá venderse...”

Eso significa que entonces se consumían aceites de oliva hasta con cinco grados o más de acidez, cuando hoy día un grado es una cifra más bien alta.

Hoy la tecnología de la molturación, de sistemas continuos y rápidos, garantizan unos aceites vírgenes de calidad extra. La Junta de Andalucía ha intensificado durante estos últimos diez años sus campañas en favor de la calidad, base primordial para conseguir que la riqueza del olivar andaluz vaya en aumento. Las Denominaciones de Origen Baena (Córdoba) y Sierra de Segura (Jaén), fueron la primera avanzadilla en esta política de promover la calidad y deshacer entuertos del pasado. Después siguieron Sierra Mágina (Jaén) y Priego (Córdoba).

La esencia de la recolección está en varear los olivos mediante varas largas que golpean las ramas y producen la caída del fruto. Más adecuada sería la recolección a “ordeño” con la mano y con unos cestos llamados “macacos”, que es el método empleado en la recolección de la aceituna de mesa. Pero sería carísimo en el caso más frecuente de recogida de aceitunas para extraer el aceite. Los vareadores propinan golpes secos y caen las aceitunas en lienzos o mallas adecuadas previamente colocados alrededor del tronco del olivo. Las mujeres, agachadas o de rodillas, recogen las esparcidas por el suelo. Ya lo dice el cantar popular:

*De olivo en olivo
te voy mirando
tú cogiendo aceitunas
yo vareando.*

Recuerdo ahora, con no poca nostalgia, al manijero Marcelino con quien compartí el rito de una cosecha hace de esto muchos años. Tenía una capacha de pleita donde portaba el condumio diario sin que faltase la botella de aceite. La amanecida, el silencio, la gran hoguera que encendían los aceituneros, estimulaban mi imaginación. Las mozuelas jugaban al corro, alrededor de la candela, para desentumecer los músculos y para calentarse. Yo veía en aquella ceremonia matutina una danza ritual, como la de aquellos juegos de los atenienses donde se concedía al vencedor de las Panateneas ánforas repletas de aceite de la cosecha. Luego, ya en plena faena, Marcelino daba órdenes con un gracejo especial: “¡Coged las aceitunas con dos manos, que con una amarga el aceite!”.

Hoy aún quedan casas de labor en pleno campo donde los aceituneros se congregan alrededor de la lumbre después de la jornada diaria. Pero ya no participan en juegos y chirigotas como antaño. Les basta con ver la televisión. Ahora una gran mayoría de aceituneros van al tajo en sus automóviles. Estacionados entre los olivos proporcionan una panorámica tan distinta a la de aquellos años de ir a pie a trabajar, de sol

a sol. Como hacía el bueno de Marcelino, de ojillos pequeños acostumbrados a muchos soles y lunas, y de inteligencia natural que demostraba en sus sentencias repletas de sentido común.

Ahora cada vez se ven con más frecuencia en los campos de Jaén y Córdoba máquinas vibradoras que zarandean en cuestión de segundos el olivo y le desprenden limpiamente su fruto. Se evita de esta manera lo que llaman vecería, alternancia de buenas y malas cosechas. La máquina apenas arranca ramos, que cuando caen durante el vareo, lógicamente, no darán cosecha el año próximo. Abarata, asimismo, el coste de la recolección que junto con la tala es lo más caro del proceso productivo del olivar. Sin embargo, abundan en Andalucía las hectáreas que irremediablemente han de recolectarse con el método tradicional. De esta manera seguirá siendo el olivar un cultivo de hondo calado social.

La fase final se desarrolla en las almazaras distribuidas por casi todos los pueblos andaluces. Abundan las cooperativas aunque también sobreviven los pequeños molinos familiares, que era lo normal en la primera mitad de este siglo. Aún se ven, allá en la lejanía, rodeadas de olivos, algunas casas de labor con su alta chimenea, último vestigio del tradicional molino aceitero en pleno campo. Eran otras épocas, cuando los grandes agricultores molían sus cosechas en la propia almazara campestre.

Ahora hay que transportar el fruto en remolques tirados por tractores, a la cooperativa de la ciudad, donde es sometido mecánicamente a un esmerado lavado. Cintas transportadoras se encargan también del peso y corre a cargo de los ordenadores registrar matemáticamente los kilos. La limpieza en todo el proceso de la molienda es una garantía más de la calidad. En los laboratorios de las cooperativas se analiza cada muestra de la carga de aceitunas traída por los cooperativistas. El grado de acidez se premia o se penaliza según sea mayor o menor con arreglo a unos baremos previamente establecidos. Se valora, asimismo, el rendimiento graso del fruto, ya que se suele pagar en razón a la proporción que tenga de aceite.

Los maestros molineros y los catadores profesionales vigilan la pauta a seguir en la mezcla de variedades de aceitunas. La cata diaria contribuye a perfeccionar la calidad. El mes de diciembre de 2000 pude catar en OROBAENA S.A.T. un aceite virgen de 0,2 de acidez, mezcla de aceitunas Picual y Lechín molturadas en el momento exacto de madurez, que era pura ambrosía. Fue como una caricia retronasal, de aromas y sabores; y de una belleza cromática imposible de describir. No me sorprendió que aquel aceite virginal ganase, en mayo de 2001, un premio del Ministerio de Agricultura, en la modalidad virgen frutado dulce, entre 141 muestras de toda España.

En las almazaras se perfila finalmente la calidad, que debe empezar con el buen laboreo de la tierra de olivos. El maestro molinero sabe a qué atenerse en cuanto a mezcla de variedades de aceitunas. Allí está atento para comprobar de qué paraje viene la carga y cómo está de sana o de maduración. Ya no hay el problema de antaño cuando se atrojaba el fruto en los patios de los molinos, a la espera de la molienda. Los “aceitones” sabían a alpechín y su olor en nada se parecía a la fragancia de la flor del olivo.

Con la calidad cada vez mayor de los aceites vírgenes andaluces sí se puede exigir que tanta costumbre rutinaria, a base de otras grasas vegetales o animales, sea al menos frenada. Ni las ensaladas, ni el mollete del desayuno, ni la mayonesa, ni los fritos, ni esas leves salsas que acompañan a la imaginaria gastronómica de los *chefs* españoles e italianos, podrían subsistir sin un buen aceite de oliva virgen extra.

Por fortuna en ese camino ya estamos los consumidores informados, los críticos gastronómicos, los restaurantes, los cocineros, las escuelas de hostelería, los agricultores, los cooperativistas y la Junta de Andalucía con sus campañas divulgativas.

Todo este proceso conlleva ramificaciones económicas, sociales, gastronómicas y de salud. La subvención de la Unión Europea, al consumo y a la producción, supone un estímulo para el agricultor olivarero andaluz. Los miles de jornales empleados a lo largo del año, y en especial durante la recolección, resuelven en gran parte los muchos problemas estructurales. En toda España el olivar proporciona más de

70 millones de jornales y casi 600 millones de horas de trabajo anuales. Algo así como un *holding* que tuviera en plantilla más de 300.000 personas.

La gastronomía popular, pero también la alta cocina, se han dado cuenta de que una de las garantías de los buenos platos autóctonos es el aceite de oliva virgen. Si a ello le añadimos lo plenamente ya demostrado en los centros de investigación de Estados Unidos, que la dieta mediterránea a base del zumo natural de la aceituna es aconsejable para prevenir enfermedades cardiovasculares, ya tenemos la perspectiva esperanzadora de esta gran riqueza andaluza.

LA CULTURA OLEÍCOLA MEDITERRÁNEA

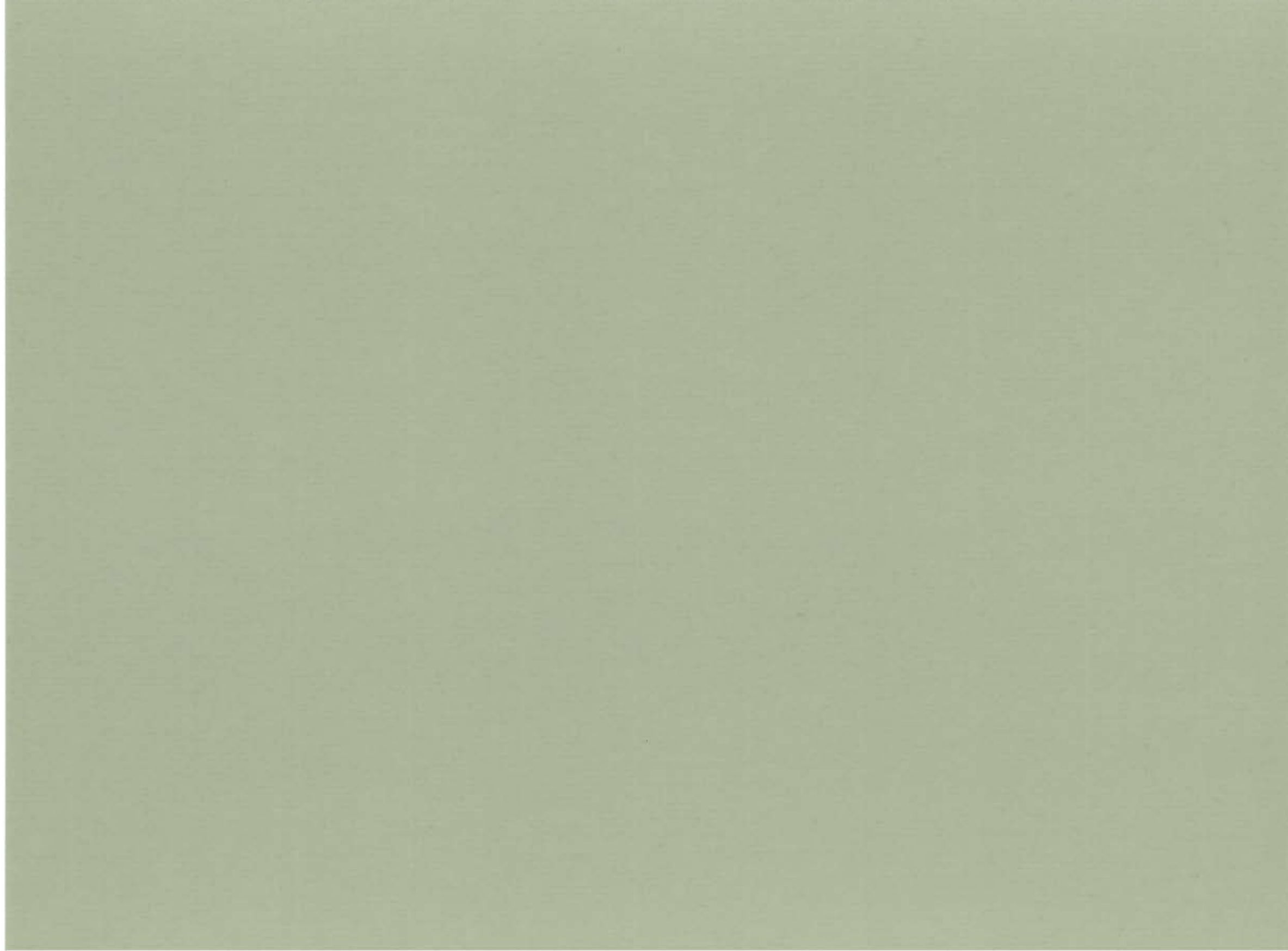
Todo esto hay que inculcarlo a los maestros y educadores de las escuelas de Andalucía, para que a su vez lo enseñen a los niños. Debía ser una asignatura obligatoria, “El olivo, nuestro árbol mediterráneo.” Si esos niños sólo saben del aceite que es un líquido grasiento, al que confunden con el de semillas, que tanto ven en la cocina de sus casas, no podrán desentrañar los orígenes de nuestra manera de alimentarnos y la razón de la convivencia con otros pueblos mediterráneos.

En algunas escuelas de Estados Unidos se enseña a los niños a ver televisión. Una pequeña, de siete años, al llegar a su casa le dijo a su padre: “Papá, que no todo lo que dicen los anuncios de televisión es verdad.” Pues bien, sería un éxito que los niños andaluces dijese en sus casas, tras oír al maestro hablar sobre el olivo: “Mamá, que el buen aceite de oliva es mucho mejor para mi salud y mi estómago que eso que estás usando a diario... Y además no es tan caro como crees.”

Si se les educa bien sobre lo que es y significa el aceite de oliva en la cultura mediterránea, quizá ellos a su vez reeduquen a sus padres, últimamente demasiado escorados hacia los usos culinarios foráneos.

Creo que aún estamos a tiempo de evitar la peligrosa posibilidad de que se conviertan para siempre en “niños de la hamburguesa.” O niños adictos a extrañas golosinas hechas con sebo, tan dañinas y tan caras. En niños que no saben comer o saborear lo nuestro de toda la vida.

A las generaciones del siglo XXI es necesario enseñarles que nuestra cultura procede de un patrimonio común: la milenaria civilización agro-oleícola mediterránea.



LAND OF OLIVES

Myths, legends, customs, history, literature, cuisine, medicine, economy and olive growing - all linked to the sacred tree of Mediterranean culture: the olive of Andalusia.



It happened to me not far from Smyrna, with the breeze from the Aegean caressing stones, statues, capitals and ancient archeological remains trodden with impunity by hordes of tourists. It was a morning in September and I was visiting the ruins of Ephesus. Walking near the temple of Artemis, right next to the enormous amphitheatre, I found myself rooted to the spot in front of an ancient olive tree. I felt an indescribable veneration before the sacred tree of the ancient Greeks, which showed its tremendous vitality in its evergreen leaves. It seemed as though ancestral and mysterious forces were returning me to the origins of our Andalusian culture.

There and then, in what was once Asia Minor and today is Turkey, I thought about this tree, so closely linked to the destiny of the Mediterranean peoples, to my own destiny. It could have been right here where olive growing first began about six thousand years ago. Or on any other piece of land between Syria and Greece. Origins that would later extend from the eastern to the western Mediterranean, leaving behind a trail of myths, legends, stories, customs and other things that have shaped flowering civilizations down the centuries.

I had been made aware of this cultural identity common to so many southern peoples some days before when I perceived it from the sky, from the plane which, like a bird of good omen, flew over the sea-routes of the Greeks and Phoenicians the length and breadth of *Mare Nostrum*. Already in Athens, the first port of call on my journey through Greece and Turkey, during the mild blue days of an autumn that permitted morning ablutions in the god Poseidon's own Aegean, I felt no stranger. Before the main entrance of my hotel, in the place of honour, an olive tree had just bid me welcome.

The Archeological Museum in Madrid has a Greek vase from about 340 B.C., on which is depicted the dispute between Pallas Athene and Poseidon about the name that should be given to what was to become Athens. The scene is completed by an olive tree, which the goddess made sprout from the earth, winning from Poseidon the right to give her name to the recently founded

colony of Attica – the olive tree with green branches which, throughout the centuries, all manner of peoples have used to honour their heroes, exalt the virtues of their great men, reward excellence in the fine arts and symbolize peace.

During an indispensable visit to the Acropolis, my memory was filled with myth, legend and history. Laid waste and burnt by the army of Xerxes, the Athenians found nothing but ruins and desolation where their city had been. Only the sacred olive tree, which had been capable of sending out new shoots in spite of so much fire and destruction and would henceforth never cease to grow, could appease so much rage and sorrow. I imagined that that olive tree was the one now in front of me, almost exhausted by an eight-month drought, the eternal guardian of the replica of the Caryatids in the temple known as the Erechtheum.

But the tourists pass by, unaware perhaps even of the kind of tree they have before them or of its antiquity, an antiquity much more remote than that of those stone columns – the olive tree that with its fruit gives us food, health and light and which I imagine in torches of its noble wood and in earthenware lamps that burn thanks to the energy contained in virgin olive oil.

THE LAMP OF DELPHI

The following day I was thinking about the origins of our culture, that of the Mediterranean peoples, as I tottered up the sacred way to Delphi. I stopped for breath on the steep path among the ruins of what in its day had been the "centre of the Earth." The foothills of Mount Parnassus provide the perfect observatory from which to scan the outermost limits of the classical Greece that still survives among columns, metopes, votive altars, fountains of happiness, sanctuaries and amphitheatres where I seemed to hear the shouts of those encouraging the athletes competing in the arena, today silent and deserted. Athletes with muscles lubricated and smoothed with virgin olive oil.

In a little bazaar I bought a lamp, an imitation of the earthenware ones found in so many ruins that we can see in museums. I imagined it illuminating a spacious room lost among broken capitals and headless statues. My fantasy took flight among those archeological remains and I even saw in my imagination a tiny trembling flame, stirred by the passionate breathing of a pair of lovers.

Ancient lamps, the predecessors of those little cork circles of our childhood that floated in oil and with lighted wicks illuminated the figures of saints in their wooden niches. Predecessors too of those little brass lamps with hood-shaped snuffers one always had to hand full of oil. And of that heavier lamp which Cervantes described as a throwing weapon in the inn scene, when the member of the Holy Brotherhood, "raising the lamp with all its oil, struck Don Quixote with it on the head, leaving him much the worse for the blow."

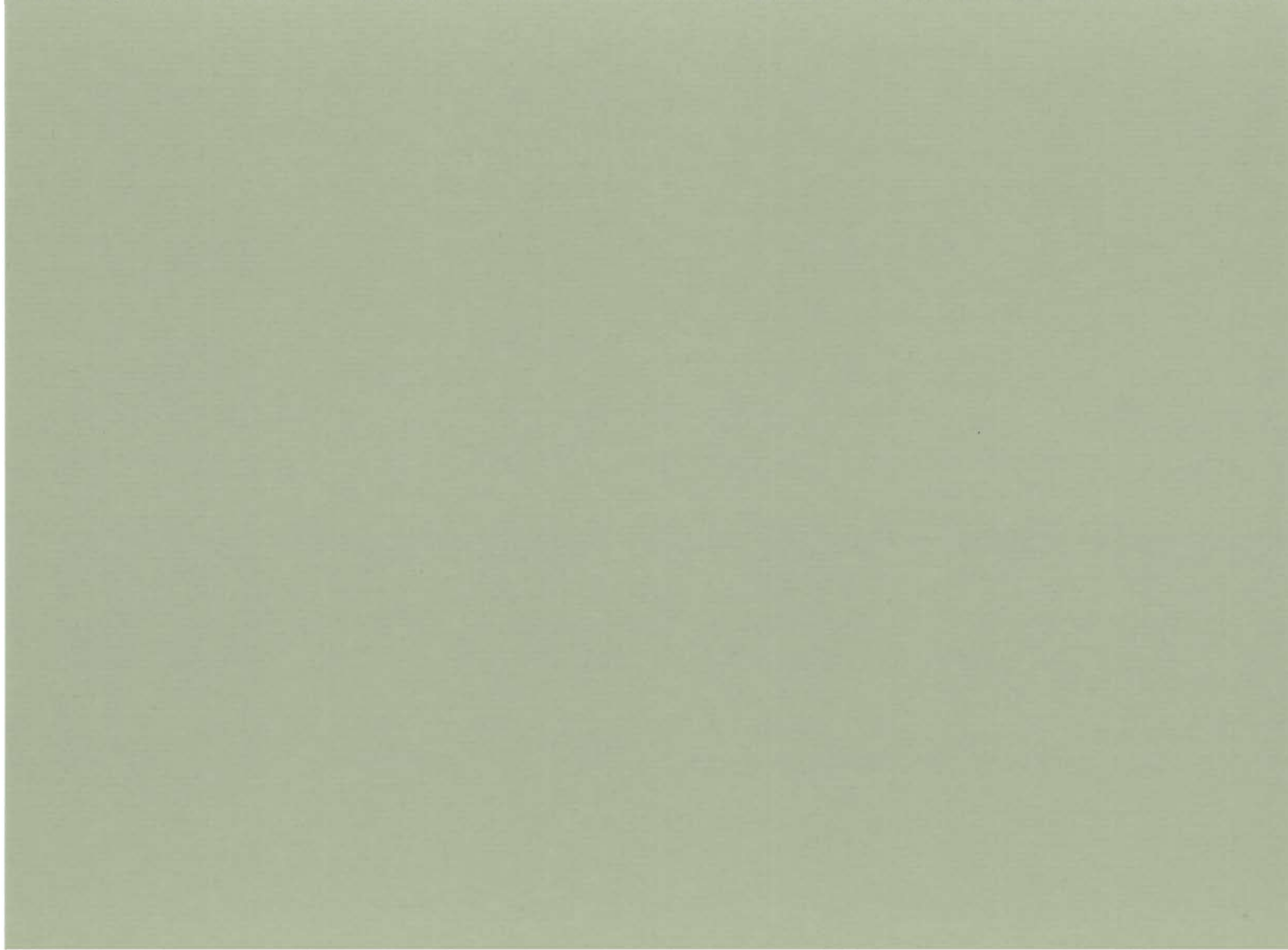
A real-life situation, close enough to mythology, can be seen on an amphora in the British Museum. It shows scenes in which olives are being harvested for later crushing, according to

legend the idea of Aristaeus, a son of Apollo, and the nymph Cyrene. Fruit that, on being ground, oozes olive oil, a medicine which undoes all kinds of evil spells, an unguent that smooths the bodies of athletes, the holy oil used to anoint the sick in extreme unction, the liquid energy that provides light in sanctuary and votive lamp.

FOOD FOR THE GODS

Myths and pagan or religious realities, always yoked to the trunk of the olive tree and to the oil that oozes from its fruit. The usual and traditional food of Mediterranean man which, according to Ovid in his *Metamorphoses*, is also the food of gods. Baucis prepares a meal based on the fruit of the olive for Jupiter and Mercury. The Roman breakfast, or *ientaculum*, consisted of bread with oil and garlic. An ancestral ritual repeated today in so many parts of Andalusia. Bread and oil, two age-old staples of agricultural societies, the scarcity and hoarding of which produced hunger, blood and death. "Let blood, wheat and oil flow in the streets," read a subversive leaflet distributed in the Cordovan town of Baena after the Bolshevik Revolution of 1919.

Oil with curative properties, recognized in the *Old Testament*. *Leviticus* talks of lepers being purified with olive oil. Hippocrates recommends it for curing ulcers and Pliny tells how a man lived a hundred years thanks to his consumption of natural olive juice. The pragmatic English have always sold olive oil in the chemist's, which surprised me the first time I went to England. But nowadays, under the influence of American scientists, it is easier to understand than ever. They have rediscovered the Mediterranean which Hippocrates had discovered long before them.



THE HAPPINESS OF THE ARABS

It has been said that the Arabs were only happy where the olive tree flourished. The Spanish word for oil, "aceite", comes from the Arabic – *az-zait* (juice of the olive) – like so many other words related to olives and olive oil: "alcuza" (olive-oil bottle), "almazara" (oil mill), "alpechín" (vegetation water), for example. I imagined, during a visit to the mosque of Cordova, the enormous quantities of oil that were burned every year in its illumination. As the *Koran* puts it:

"Allah is the light of the heavens and the earth. His light is like that of a niche with an oil lamp. The lamp is in a glass vessel that resembles a brightly shining star. It is lit thanks to a blessed tree, the olive, whose oil almost glows even when untouched by fire. Light of light."

Oil which the Arabs used with great care and refinement in their feasts. Oil was also used among the Mediterranean peoples for trading in lieu of coin. In the Italian town of Ostia there is a mosaic showing amphoras full of olive oil, perhaps from Hispania, being transferred from a cargo ship to a river boat. The pre-Roman peoples cultivated olive trees in the Guadalquivir valley. Strabo writes that the olive plantations of Baetica – as the Romans called what is now Andalusia – were admirably tended. And Junius Moderatus Columela of Cadiz gives us in his *De re rustica* and *De arboribus*, written in 42 A.D., the first historical description of olive harvesting and milling:

"As soon as the olives begin to change colour, one should pick them by hand in good weather and, placing mats or reeds underneath, sift and clean them. Once they have been carefully cleaned, they should be taken straight away to the oil mill, put whole into new baskets, placed under the presses and pressed for the shortest time possible. Then, when the presses have been removed, the olives should be crushed completely..."

"Immediately afterwards, the oil that has fallen into the round bowl is transferred to earthenware jars standing ready for this purpose.

"In the oil cellar there should be three rows of pitchers, one to receive first-class oil, that from the first pressing; another for that from the second pressing; and another for the oil from the third pressing. It is most important not to mix the second pressing, and much less the third, with the first, because oil that has been squeezed out with less pressure by the press has a much better flavour."

Olive growing spread greatly during the Caliphate. Andalusia imported raw materials from the rest of Europe and exported olive oil. All the trade of the kingdom of Granada was in the hands of Italian merchants, especially from Genoa. Previously it had been the Romans who had taken the oil of Boetica to the barbarian peoples of the north, as I saw for myself in the museum of the English city of York. An amphora on show there carries the name of an exporter of oil from Hispania engraved on it.

ANDALUSIA WELCOMES US

I was talking about all this with Alberto Schommer, after photographing in a country estate called "La Cubana" an amphora found on Monte Horquera in the Baena district of the province of Córdoba. Olives from this district enjoy a Guarantee of Origin, which is also a guarantee of quality, and the land here is ideal for growing the olive trees known as "Picudos" (Pointed), which produce an excellent variety of olive. This amphora was left in a field of ancient Boetica and there it continues, the mute witness of thousands of crops.

Shortly before, we had crossed the border into the Andalusian province of Jaén from the La Mancha region of Castile, a part with hardly any windmills, but which this time surprised us with the leftovers of a snowstorm. Olives covered with a white mantle welcomed us. These trees are equally accustomed to the frosts of winter and the song of the cicada, whose plaintive cry seems to call out for an end to the implacable sun of August.

Immense silver-green woods – the olive tree landscape of Jaén – welcomed us. We ventured into the Andalusia of light and gaiety, but also of grief and shadow. Entering under the lintel of the Despeñaperros gorge, we were accompanied by the voice of the poet Lorca. In his TIERRA DE OLIVOS (Land of Olives) he writes:

*Dry land
still land
of immense
nights
(Wind in the olive grove
wind in the mountains)
old
land
of lamps
and sorrows.*

Lemon trees, orange trees, fig trees, vines, scattered olive groves; they pass quickly outside the window of the car taking us into Andalusia. Despeñaperros, with its cobalt-blue gorge-scape, now lies behind us and the Cazorla National Park, the Sierra de Segura and the Yelmo peak, where the river Guadalquivir has its source, appear on the horizon. Ochre soil, dark soil, soil white as chalk, and, up on a gently sloping hill where Pallas Athene seems to have left the imprint of her body, a little olive tree scans the horizon.

The Andalusians are accustomed to it, but the traveller who enters southern and Mediterranean Spain for the first time is struck by what to him seems an unusual landscape: an extension of olive trees forming authentic natural parks. In the Andalusian provinces of Jaén, Córdoba and Granada alone the olive groves occupy an area of almost 900,000 hectares. They account for a further 250,000 hectares in the remaining Andalusian provinces. Among the mountains and on flatter land tamed by farming, olive-green is a colour that pervades ridges and gullies and unending plains. Olive groves cover more than 2,000,000 hectares of Spanish soil and their cultivation represents a fundamental agricultural activity in many parts of the country. Not for nothing is Spain the world's principal olive oil producer.

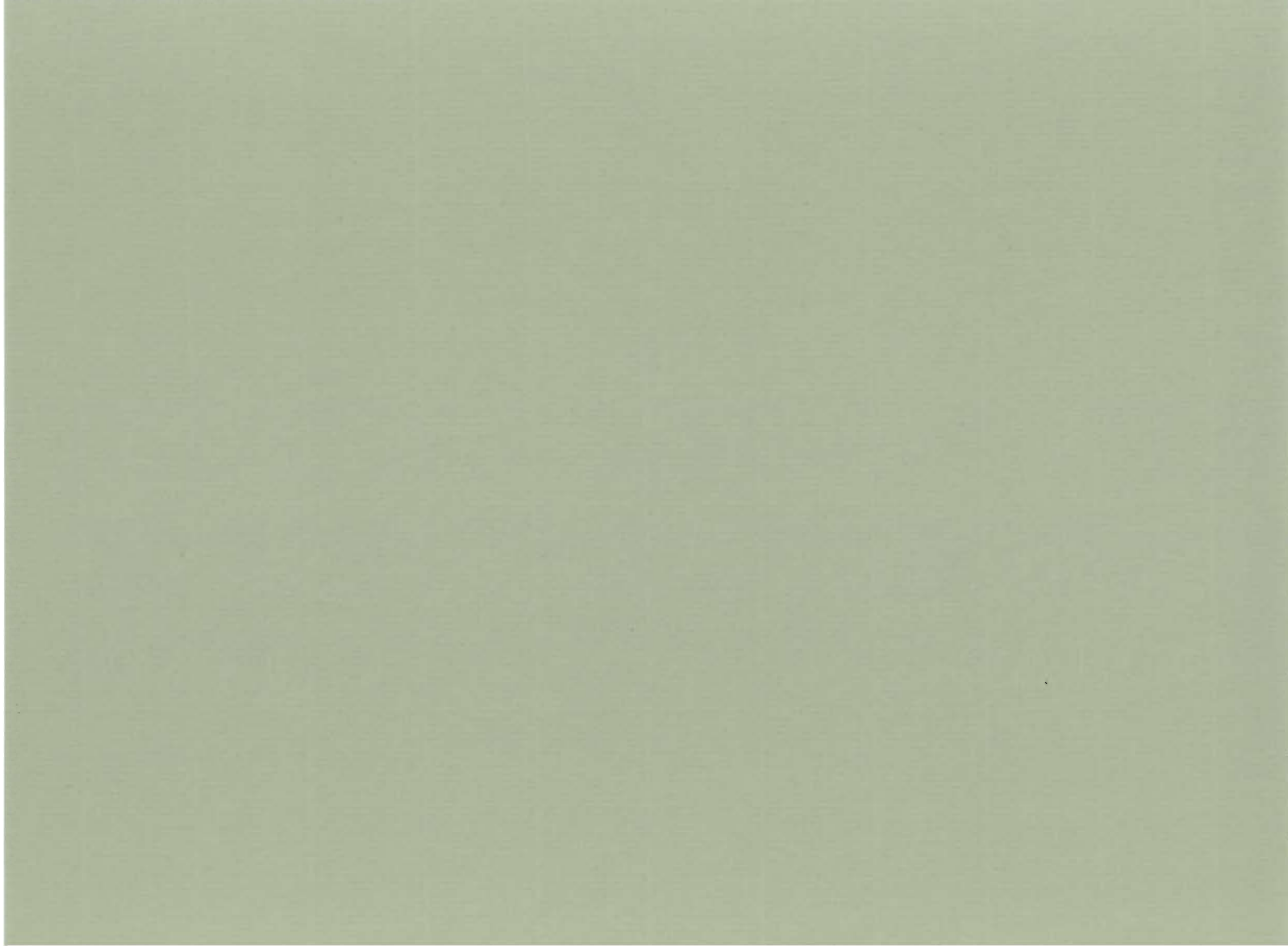
That olive-green is less homogeneous than it looks. The "Picual" variety is what you find in Jaén. The "Carrasqueña", that of Córdoba, and the "Picudo" of Baena give substance, aroma and flavour to their excellent oils. Granada's "Lechín" and "Lucio" grow among valleys and hills once dominated by the Arabs. The mountains of Malaga's Axarquía region, where the "Verdial" variety grows, fall voluptuously to the sea. Huelva, with its "Verdial de Huévar", witnessed the transportation of olive trees to the New World. And Seville, with its port on the Guadalquivir, was long the essential point of departure for oils and table olives. All Spaniards have heard of the "Manzanilla", "Gordal", "Zorzaleño", "Sevillano", "Serrana" and "Hojiblanca" varieties.

Lucius Junius Moderatus Columella tells us how the olives of Seville were prepared in his time, the first century A.D. His instructions give an idea of just how old the olive tradition is in Andalusia:

"Throw into a modius of olives a sextary of mature aniseed and mastic-tree oil and three cyathi of fennel seed; in default of this last, the amount of chopped fennel that seems sufficient. Then mix with each modius of olives three heminae of unground toasted salt, place the olives in amphoras and cover them with fennel."

According to a book printed in 1520 conserved in Seville's "Archivo de Indias", six vessels containing "Gordal" olives, valued at 3,838 maravedis, figured among merchandise being shipped to the Americas. Another book, dated 1530, tells us that all ships bound for the Indies were obliged to transport at least a few olive tree saplings:

"Henceforth all ships' captains travelling to the Indies shall take in their vessels the amount of vine and olive plants they see fit, but none shall leave without at least some on board."



A MILLER'S BREAKFAST

When autumn comes it's time to start the annual, ancestral ritual of the harvest. A ritual involving a great deal of work and effort practised from Turkey to Portugal: in Greece, the north coast of Africa, Italy, France and Spain. During the harvest all Andalusia is one immense echo of the beating of poles against the wood of the olive trees. It's a rhythmic movement that cuts the air and is repeated year after year, as it has been since time immemorial.

Man and nature work closely together at olive-picking time, whether this is done by hand or by beating with poles. In the age of technology human beings are still essential. We're talking, then, about a crop of great social importance, one that provides work for thousands of country families in the south of Spain.

Even in the oil mills, the descendants of that described by Columela, the olive-crushing process remains essentially the same. Little by little, animal traction and screw presses became things of the past to be replaced by the continuous grinding systems and steel tanks of today.

One of the most extended traditional crushing systems is still used in the smaller mills. This involves truncated granite cones, turned originally by animal traction and later mechanically. As much used as ever are the decanting tanks and underground bins with their ornamental tiles. Other survivors are some old enamelled earthenware jars made in 1795 and still used in the oil mill of the Núñez de Prado family in Baena, Córdoba. This mill is one of the few examples of Mediterranean industrial folk architecture alive, well and fully functional today.

It was in this mill that Alberto Schommer and I had a "miller's breakfast." The mill workers, who divided their labours into day and night shifts, when they came off duty in the morning would traditionally recover their lost energies in the mill store. They would bake rolls in a wood-fired oven. Once baked – and toasted – the loaves were introduced into a pot full of oil from the last decanting tank and there they were left until they had been soaked to the last crumb. The bread was then left to drain and eaten with rubbed-in garlic and tomato or with oranges, dried cod and dressed olives. An old enough tradition if we consider that the main dish among the ancient Greeks consisted of bread soaked in oil and wine, accompanied by olives.

So we breakfasted in the old style, adding a good local wine served in crystal glasses, which went very well with a couple of eggs fried in virgin olive oil, the same as that being decanted just a few metres from our table. Of course, there was coffee too and those toasted rolls soaked in virgin, that is to say natural, olive oil. A breakfast that, with the aroma of virgin olive oil filling the air, itself formed part of the olive-crushing ritual.

“NEITHER SWEET NOR SALT, LIKE WISDOM”

Quality, encouraged and promoted by the Agriculture Department of Andalusia’s Regional Government, is an essential goal for southern Spain’s cooperative farmer and its food and agriculture industry as a whole. The excellence of its virgin olive oil, the natural juice of the olive, is the result of pursuing it. The praises of olive oil’s delicious flavour have been sung by chefs and doctors alike, making the Mediterranean diet a model for the rest of the world to follow.

Olive oil has to be tasted, like a wine. It’s the only way to establish its personality. Gabriela Mistral, the Chilean poet, describes it in her *In Praise of Olive Oil* as “neither sweet nor salt, like wisdom.” Later she adds: “Olive oil, slower than tears, thicker than blood.”

To enter into the secrets of the juice of the olive you have to enter into the land of the olive tree. You have to identify with this species of the genus *Olea*, as Alberto Schommer and the present writer have done, on cold days and hot days, among fields covered with snow or sensual hedge-mustard, the soil waterlogged or dry as the desert. There, in its curious mixture of humility and pride, the olive tree unfailingly awaits us. Next to its twisted trunk I once found myself pondering over a passage from the *Book of Judges*, where we are told that the olive tree did not want to be king of the trees so that it could offer itself to mankind in the shape of its fruit, the olive, instead:

“The trees went forth on a time to anoint a king over them; and they said unto the olive tree, Reign thou over us. But the olive tree said unto them, Should I leave my fatness, wherewith by me they honour God and man, and go to be promoted over the trees?”

Land of olives and villages of little white houses where one breathes what the writer Azorín described as “the smell of burnt olive trees in the air” – the smell of burnt olive trees that forms

part of our memory, the memory of our senses. An unmistakable aroma among the crackling of cut branches near Vilches on the way to Úbeda... in the fields of Jaén which Antonio Machado referred to in his poem *The Olive Trees...*

*Olive groves, may God give you
Januaries
with showers,
Augusts with water for your roots.
May the spring breezes
sway flowering branches
and the autumn rains
fall on purple olives.*

Near Beas de Segura, in the district of Sierra de Segura, whose olives carry their own Guarantee of Origin label, we reached at last the famous "Fuente Buena" olive tree. There it was waiting for us, alone in its age-old majesty and splendour. In spite of all the centuries sculpted in its wrinkled bark, it continues to bear fruit: high up at the top, too high to be reached by the long poles, still hung tiny round olives. I imagine this tree as the "olive tree by the way", immortalized by Antonio Machado:

*Solitary olive tree
far from the olive grove, by the fountain;
welcoming olive tree...*

But it could also be any of the olive trees that Federico García Lorca talks about in his poems, like those referred to so dramatically in:

*...on the bare hillside
a calvary.
Clear water
and ancient olives.*

The lens of Alberto Schommer's camera, focusing on the dry soil awaiting new plantations of olive trees, opens and shuts from different angles. And it vividly captures pictures as poetic as this one, again from Lorca:

*The field
of olive trees
opens and closes
like a fan.
Over the olive grove
hangs a sunken sky.*

If Antonio Machado, because of the time he spent in Baeza, associated the olive tree principally with Jaén, Lorca saw it in his native Granada and expressed his nostalgia for those of always distant Córdoba:

*Andalusia has
long red paths,
Córdoba green olive groves...*

In the *Taking of Antoñito el Camborio*, the stimulating sharpness of the olive is mixed with the heavy sweetness of jasmine. Yet another reference to the flavour and fragrance of virgin olive oil. And who but Lorca could describe a gipsy's face in so few but such telling words?

*And this complexion
of kneaded olives and jasmine.*

Úbeda, Villacarrillo, Villanueva del Arzobispo, Puente de Génave, La Puerta de Segura and, high up in the background, Segura de la Sierra. A ray of light illuminates the whitewashed house-fronts whipped by the mountain wind. Steep streets, windy moon-lit nights and the murmuring of the Guadalquivir – always distant for the poet of Fuente Vaqueros:

*The river Guadalquivir
travels between orange and olive trees...*

THE EAR OF WHEAT AND THE OLIVE TREE

Dinner time in the noble Renaissance city of Úbeda, less than a stone's throw away from some splendid olive groves. In the stately dining-room the waitress goes faultlessly through the routine, serving bread and butter as a prologue to taking our orders. At such moments, especially in restaurants in olive-growing regions, I find it hard to resist making – unostentatiously and politely – a perhaps not inappropriate criticism: why is the fat obtained from cow's milk given precedence over the natural juice extracted from the juice of the olive? Why have we come to take it for granted, precisely in the heartland of our Mediterranean gastronomic tradition, that hunger pangs should be allayed with bread and butter, neither necessarily of the best, before entering upon the ritual of a good lunch or dinner?

The maître got the message immediately and, without loss of time, produced a prelude to our dinner that wasn't on the programme. He brought us slices of hot, crisply toasted bread and a bottle of virgin olive oil. So we had precisely what figured on the menu when I was in a restaurant once in Urbino, Italy. A logical way, surely, to lubricate the stomach in preparation for the arrival of more solid food. Why don't we find something similar on the menus of so many Andalusian restaurants? Admittedly, there are many that do now apply this appetite-whetting method, following the natural, healthy example of Catalan and Balearic Island restaurants with their bread, oil and tomato. The tradition is of peasant origin and comes from the times when bread was baked at home once a week. Tomato was rubbed onto bread that had normally gone dry and oil was added to make it easier on the teeth – a practical solution then, but a luxury today, especially if that tasty slice of country bread is rubbed with a firm tomato and sprinkled with virgin olive oil.

I also tend to think – critically – out loud at breakfast-time in hotels that still fail to cater for this approach to starting the day. I did just that in a Seville hotel, recently opened for the 1992 Exposition, where it was impossible to find a bottle of decent olive oil among an extravaganza of foreign food which at nine o'clock in the morning seemed to me altogether excessive.

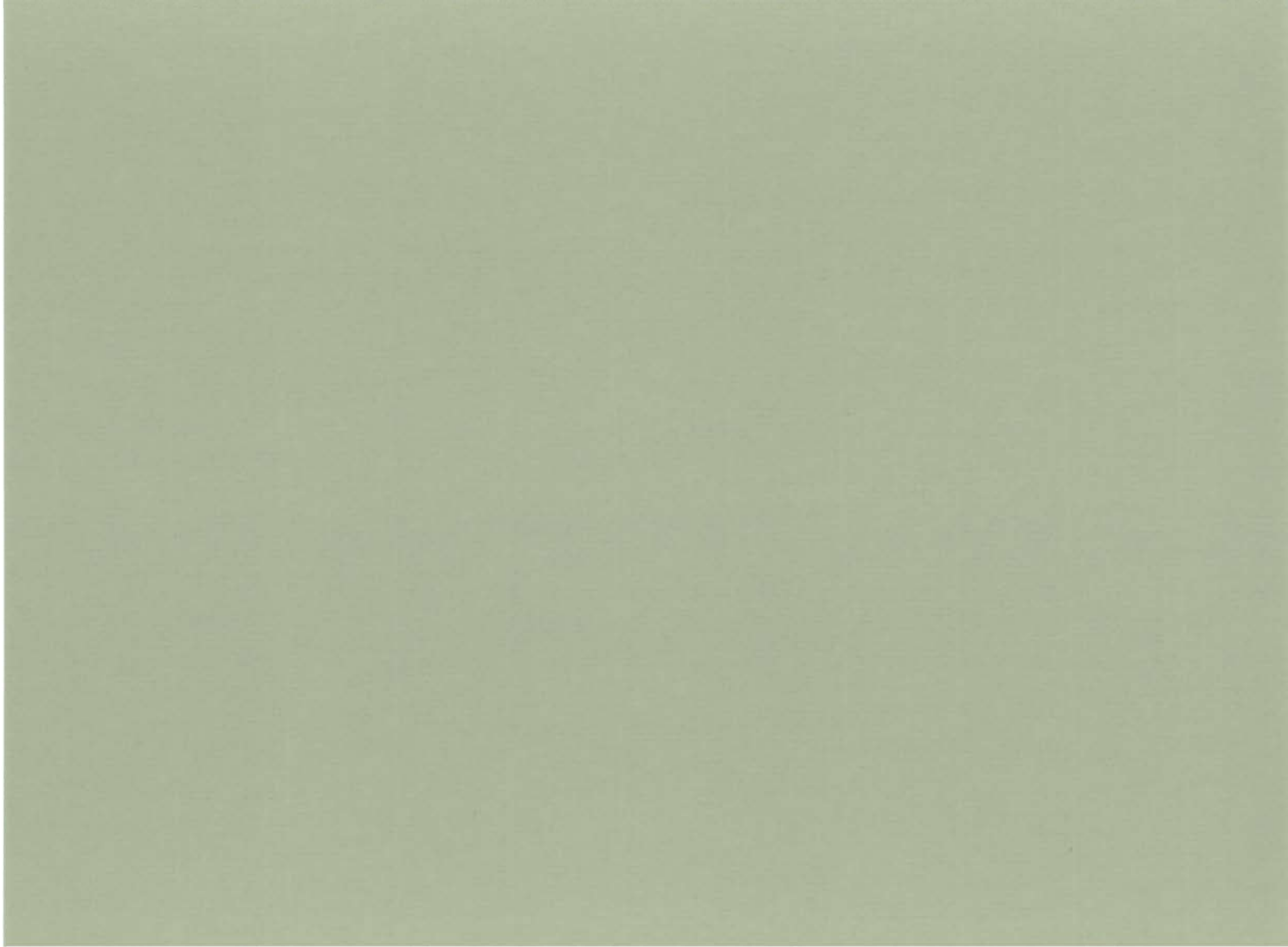
On offer were sausages, bacon, scrambled eggs, corn flakes and a mass of other Anglo-Saxon or Central European – but hardly autochthonous – items of breakfast fare, ideal before setting off for a glacier in the midst of a snow-storm but not on a spring morning in Seville where the stomach should be prepared and massaged with olive oil in readiness for aperitif time and the traditional appetizers or “tapas.”

In Úbeda I hadn't needed to say anything, because there was my bottle of virgin olive oil ready waiting for me when I came down to breakfast. I was able to indulge a habit that for me had become a ritual.

I took the crisp roll fresh from the oven with an almost priestly solemnity. I broke it into two. I poured the smooth, aromatic oil over it until I had filled every nook and cranny of the well-baked flour. Virgin olive oil would preside over the consummation of a marriage between ear of wheat and olive. And a few drops of pure honey would unite the different flavours. Food at once of the gods and of country people down the ages. Bread and oil, two indispensable substances combining the religious and the culinary. As we read in *Leviticus*: “And the Lord spake unto Moses, saying, Command the children of Israel, that they bring unto thee pure oil olive beaten for the light, to cause the lamps to burn continually.” And *Exodus* refers to “flour mingled with the fourth part of an hin of beaten oil.”

All these reflections, rooted in our culture and our customs, are possible today thanks to the quality of virgin olive oil. A quality that can be seen in the Andalusian olive grove. Farmers are increasingly clear in their minds that a good oil should be the end-product of all the care that modern olive cultivation can provide: care of the soil, pest and disease control, fertilizers where necessary, harvesting just when the fruit is ripe and ready.

We have witnessed the results of this dedicated husbandry throughout the length and breadth of Andalusia's olive groves. After Úbeda comes Baeza, another noble Renaissance town. Olive trees and yet more olive trees all the way to Jaén, and beyond even more – the Peña de Martos enjoys from its height a bird's-eye view of a veritable forest of olive trees. We cross the San Juan Bridge, which takes us from the province of Jaén into that of Córdoba, and in next to no time can make out the fields of Priego with their excellent olive tree varieties and the fine-tuned harmonies of their oils.



THE ANDALUSIAN COUNTRYMAN'S LOVE OF THE OLIVE

A little before dusk, in early spring, we were walking between rows of olive trees. Their green leaves announced a process which is repeated year after year and reminded me of a gipsy song:

*On an olive leaf
I found this written:
He who seeks to be wise
Must work for his wisdom.*

Among the little green leaves appear hosts of buds and the first clusters of what will be flowers between April and May. Those little white flowers eventually give place to fruit, first in the form of tiny balls and later the flesh and bone of fruit that in autumn will be ready for harvesting: seasoned table olives and olives that will be crushed to produce virgin olive oil. And Andalusia has plenty of varieties: Gordales, Manzanillas, Hojiblancas, Picudas, Zorzaleras, Verdillas, Moradillas, Picual, Verdial, Lechín... Columela listed ten varieties in his time.

The Andalusian olive grower's love of the olive tree goes back a long way. The plantations of Boetica were admirably cared for before the Romans arrived. As they had to be if they were going to produce worthwhile crops at the end of the year. The silence of the olive groves is only disturbed, this spring afternoon, by the unmistakable sounds of power saws and axes engaged in the biennial felling and pruning ritual.

The Andalusian olive-scape has changed surprisingly in recent years. Every autumn produces new plantations. Old trees that have more than completed their cycle are replaced by saplings cultivated on the mist-spraying tables. Intensive olive growing takes shape before our eyes in these little one-legged saplings, marching over the hills in mathematical alignment. The Carthaginians recommended a distance of 22 metres between one tree and another. There are plantations today where the distance is 6 metres. But the usual distance is 7 metres and, above all, 8 x 6 metres, which is the equivalent of 208 olive trees per hectare.

The tractor pulls a metal tub from which a pulverized mix of phytosanitary products is scattered to protect the olive trees against diseases and pests, as well as to supply them with the nutrients they need to produce the kind of crop that will make the whole exercise worthwhile. The times when the earth was tilled by mule- or ox-drawn Roman plough seem far away. The tractor now opens up furrows with modern and efficient implements that aerate the earth, wrench out the grass after the spring rains and tend the intricate world of olive roots to enable the trees to resist the terrible heat of a southern summer.

The olive is a hardy tree, capable of standing 50 degrees centigrade in August and the frosts of January – even the snows that a harsh winter can bring to the fields of Órjiva (Granada) and the imposing Sierra de Segura (Jaén), where the olive trees mingle with the pines. The Verdial variety of Vélez-Málaga seem almost to bathe in the sea. Olive trees rise and fall with the hillsides round Cabra and Nueva Carteya (Córdoba). Flat and dead-straight they run in rows caressed by the sea-breeze in Moguer (Huelva). And the olive trees of Estepa, El Aljarafe, Carmona, Cazalla, La Roda-Gilena and Arahál (Sevilla) all deserve separate descriptions of their own.

How right the Arab writer Abu-Zacharia-Ebn-El-Awan was back in the twelfth century when, entranced by the woods of Sevillian olives, he sang the praises of the oils of Astigi, the present Écija!

THE SECRET OF OUR PAST

Andalusia and its landscape are inseparable from Mediterranean culture. It's a landscape of singular beauty that never fails to impress those who look at it with – and through – wide-open eyes. The German theatre director Jürgen Flimm once answered a journalist's question, "What is your dream of happiness?", with "Sky, olive groves, sun, air..."

I feel exactly the same every time, surrounded by olive trees, I look towards the horizon at sunset. And I feel the same happiness, because the sensation of closeness to nature is even greater when one is surrounded by rows of olives with such a long history behind them. As we've said already, the Arabs were only happy where the olive tree grew. The secret of our past perhaps lies in the happiness that many Andalusians feel in the presence of an olive grove.

Picudo olive trees cover the slopes of mountains that look down upon the Baena district, one with its own Guarantee of Origin certificate and beautiful towns like Luque, Zuheros and Doña Mencía. Solitary farmhouses that hold in their faded colours the passage of time, old stories, generations that were born in them and eventually departed. Whitewashed, quicklime-coated houses, witnesses of the soundless and invisible murmur of sap rising in trees, the prelude to many crops.

Harvest time represents the culmination of a long and laborious period of what one can only describe as "active waiting." This begins at the end of the previous harvest around the month of March. The earliest harvest, that of the Sevillian olives picked green for seasoning, starts in October. That of oil olives, which used to begin after the Feast of the Immaculate Conception in the first half of December, now starts in November.

Although the essence of harvesting remains the same, something is changing in the excellent olive cultivation of Andalusia. More and more emphasis is now placed on the importance of not delaying the harvest, because the right moment is the ripening period when the olive is no longer green and is not black yet, but purple. This benefits the quality of the oil, as of course does the fact that the fruit is healthy and comes from good trees. Those mountains of olives that remained fermenting for days on end waiting for the mill to be free to take them are a thing of the past. Sometimes grinding didn't finish until June. It's not surprising that the taste-buds of many uninformed and ill-advised Spaniards still retain the memory of those thick, cloudy oils.

Talking of "cloudy" oils, I should point out that in the year 1927 the civil governor of Córdoba issued an edict "with a view to preventing the retail sale of olive oil with too high a level of acidity for human consumption." The edict warned grocers that inspectors would be charged with collecting samples of oils "which, on account of appearance, smell and flavour, arouse their suspicions." The governor added: "Only olive oil with an acidity not exceeding 5% shall be considered edible and the sale of oil with a higher level is forbidden."

This indicates that in those days olive oils with five or more degrees of acidity were consumed. Today one degree is considered a fairly high figure.

The technology – rapid and continuous – used in grinding today guarantees the production of extra quality virgin olive oil. The Regional Government of Andalusia has been stepping up its quality campaigns over the last ten years, quality being the essential factor if the Andalusian olive groves are to be the source of increasing wealth. The Baena (Córdoba) and Sierra de Segura (Jaén) Guarantees of Origin were the first steps taken to implement this policy of quality promotion and correction of the ills of the past. They were followed by Sierra Mágina (Jaén) and Prieto (Córdoba).

Harvesting consists in making the fruit fall by beating the branches of the olive trees with long poles. Ideally the olives could be picked by hand – “milked off” is the term used in the trade – and placed in baskets. This is, in fact, the method used for harvesting table olives, but it would be immensely expensive if applied to the much larger quantity of olives that go to making oil. In the case of oil olives, male beaters deliver short, sharp blows to the branches and the olives fall onto cloths or meshes previously placed for the purpose around the trunk. The women, squatting or on their knees, pick up the olives scattered on the ground. There’s a beautiful folk song which says it all – and more – in very few words:

*From olive to olive
I watch you
gather the fruit
that I knock down.*

I remember now, with more than a little nostalgia, a foreman called Marcelino with whom I shared the harvest ritual many years ago. He had with him an esparto-grass basket with food for the day in it, including a bottle of oil. The sunrise, the silence, the big fire the olive pickers lit stirred my imagination. The girls danced and sang round the fire to loosen up their muscles and get warm. I saw that early morning ceremony as a ritual dance, like that of the Panathenaea, the all-Athenian festival in which the winners of the games received prizes in the shape of amphoras full of olive oil. Later, when everybody had got down to work, Marcelino shouted orders in his own inimitable fashion: “Pick the olives with both hands. With only one the oil will sour!”

There are still farmhouses where the olive pickers get together round a fire after the day’s work. But they don’t make this an occasion for play and general foolery as they used to. Television has put paid to all that. Nowadays the great majority of olive pickers go to work in their cars. Parked among the olives, they present a very different picture from that of the times when everyone walked to work and worked from dawn to dusk. As Marcelino did, with his little eyes that

had seen the rising and setting of so many suns and moons and the natural intelligence that gleamed in his pithy down-to-earth dictums.

Machines are increasingly in evidence in the olive groves of Jaén and Córdoba, shakers which in a matter of seconds separate the fruit from the tree. This avoids what is known as "alternance", the alternation of good and bad crops. The machine hardly breaks any branches, while a good many are lost during beating, which means that much less fruit next year. The machine also reduces the cost of harvesting which, together with pruning and felling, is the most expensive part of the production process. Nevertheless, there are still large areas of Andalusia where harvesting has to be done in the traditional manner. Olive growing will thus continue to be a source of livelihood to a lot of people in the future.

The final phase of the process takes place in the oil mills to be found in almost all Andalusian towns. There are cooperatives everywhere today, though small family mills, the pattern in the first half of this century, still survive. If one looks, one can see, away in the distance surrounded by olive trees, farmhouses with their tall chimneys, vestiges of the traditional mills set in the middle of the landscape, of the times when the big farmers ground their crops in their own mills.

The next step is to transport the fruit in tractor-drawn trailers to the city cooperative, where it is carefully cleaned by leaching. Conveyor-belts look after the weighing of the olives and the weight is recorded by computers. Cleanliness throughout the whole grinding process is one more guarantee of quality. Samples of the olives are analyzed by the cooperatives' laboratories. Acidity levels are rewarded or penalized by a higher or lower market price according to pre-established yardsticks. Oil yield is also evaluated when setting prices.

Master millers and professional tasters determine the line to follow in the mixing of olive varieties. Daily tasting helps to improve quality. In December 2000 I tasted a virgin olive oil with a 0.2° acidity in OROBAENA S.A.T. It was the result of a mixture of Picual and Lechín olives that had been ground at the precise moment of ripeness and was pure ambrosia, a retronasal caress of

aromas and flavours. It was also beautiful to look at. It came as no surprise to learn later that in May of 2001 this oil had won a medal awarded by the Ministry of Agriculture, out of 141 samples sent from all over Spain, in the sweet, fruity, virgin category.

Quality, which depends to a great extent, of course, on what happens in the oil mills, starts, nevertheless, with the correct tilling of the soil. The miller knows what he has to do where the mix of olive varieties is concerned. He takes careful note of where the different consignments come from, of just how healthy they are and how ripe. There is no longer any problem with fruit piling up in the mill yard, waiting its turn for grinding. The thick, cloudy oil resulting from the long wait had the stale taste of what is known in the trade as "vegetation water" and its smell had none of the fragrance of the freshly picked olive.

The ever-increasing excellence of Andalusia's virgin olive oils is a good enough reason, surely, to encourage people to break from time to time their routine of using other vegetable fats or animal fats in the kitchen. Talking of the Mediterranean world, where would that breakfast roll, that mayonnaise, those delicious fries and tasty sauces which form part of the creative vocabulary of Spanish and Italian chefs be without an "extra" virgin olive oil?

Fortunately, there are lots of us now on the right road: well-informed consumers, professional gastronomes, restaurants, cooks, catering schools, farmers, cooperatives and the Regional Government of Andalusia with its informative campaigns.

All this has its economic, social, gastronomic and health effects. European Union subsidies for consumption and production represent a spur to the Andalusian olive grower. The thousands of working days devoted to olive cultivation throughout the year, especially at harvest time, solve a lot of the region's structural problems. In Spain as a whole the olive industry accounts for over 70 million working days and almost 600 million working hours a year. Much like a holding company with a payroll of over 300,000 employees.

Home cooking – and “haute cuisine” too – have realized that one of the secrets of good local dishes is the use of pure olive oil. If one adds to that the findings of research centres in the United States, to the effect that a Mediterranean diet based on the natural juice of the olive helps to stave off cardiovascular diseases, the future looks hopeful indeed for one of Andalusia’s greatest riches.

THE OLIVE OIL CULTURE OF THE MEDITERRANEAN

All that we have been saying should be instilled into the minds of school-teachers throughout Andalusia so that they can pass it on to the children in their care. "The olive, our Mediterranean tree" should be a compulsory subject. If children know only that olive oil is a greasy liquid, which they confuse with the seed oils they see so much in their kitchens, they'll never be able to sort out the origins of our way of feeding ourselves and the culture we share with other Mediterranean peoples.

In some schools in the United States they teach the children to watch television. A seven-year-old girl said to her father when she got home, "Dad, not all the television adverts say is true." It would be wonderful if Andalusian children, when they got home after hearing their teachers talking about the olive, were to come out with, "Mum, good olive oil is much better for my health and my tummy than what you use every day... And, anyway, it's not so expensive as you think."

If those children were properly informed about olive oil and about what it means in the context of Mediterranean culture, perhaps they in their turn could start re-educating their parents, too brain-washed these days by foreign ingredients and foreign ways.

I think it's still not too late to avert a dangerous possibility: that our children end up as "hamburger kids" for good. Or addicts of strange fatty sweets, bad for their health and expensive into the bargain, children who no longer know how to appreciate the good things that have always been ours.

We shall have to teach the new generations of the twenty-first century that our culture stems from a common heritage: an ancient Mediterranean civilization that has always had the olive at its centre.



Ocupan los olivares tres leguas antes y otras tantas después de la ciudad. Los que están de esta parte del Genil hacia Córdoba llaman la banda “morisca”; los que de la otra hacia Sevilla “Calcargado”, porque excede en abundancia de fruto, esotro en bondad. Es tierra gruesa, fértil, de color bermeja y en parte albero; ésta ya se tiende en espaciosas vegas, ya se levanta en cerros, ya se quiebra en valles, dispuesta como por naturaleza, así por influencia del cielo para criar estos árboles tan frescos, tan copados, tan hermosos, que cuando muestran su fruto verde, dorado y negro, colores que toma el maduro y pasado y a veces se hallan todos tres juntos, es una de las más agradables vistas que puedan gozarse.

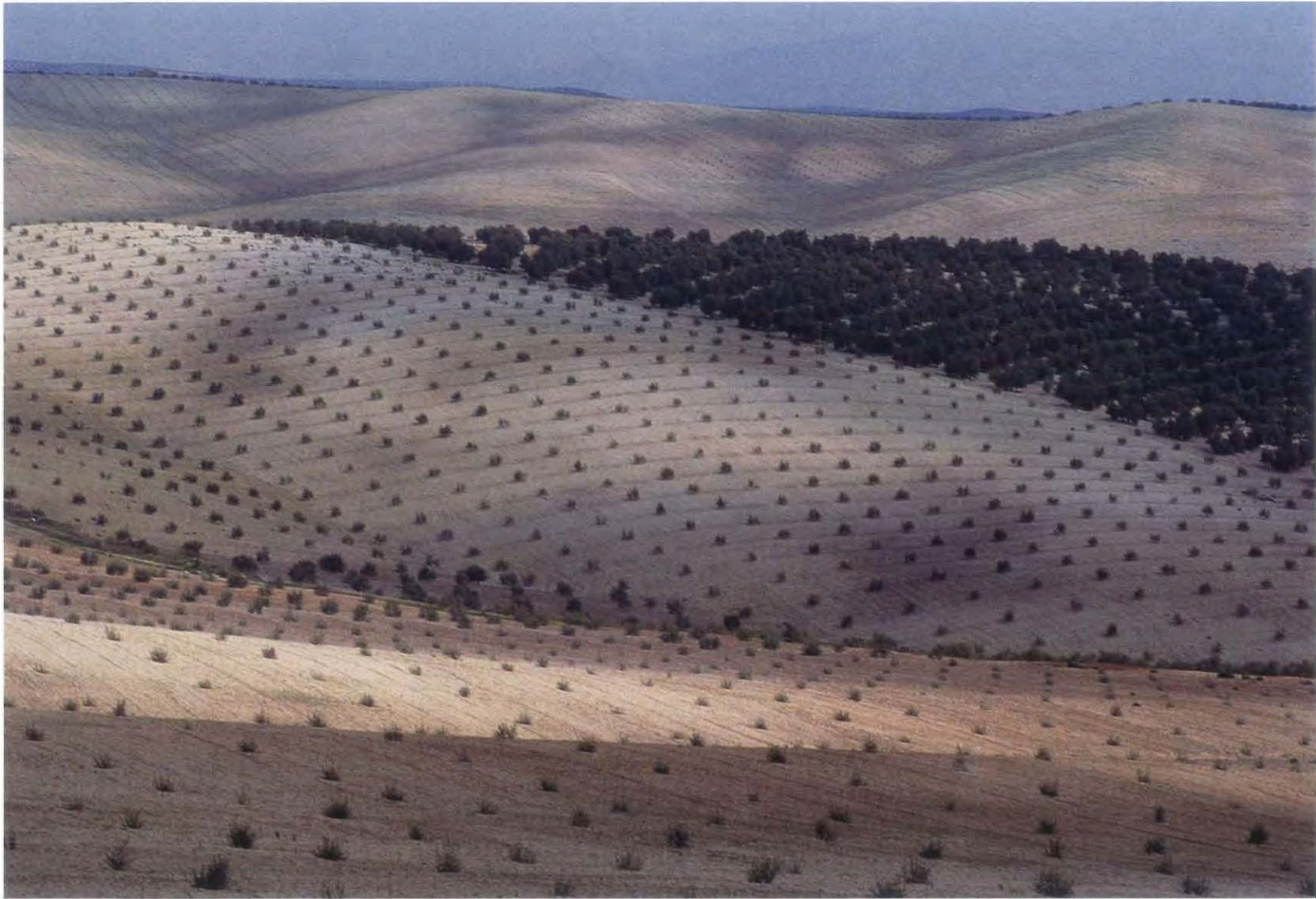
MIGUEL DE CERVANTES

The olive groves occupy three leagues before and three leagues beyond the city. Those on this side of the river Genil in the direction of Cordova are known as the “Moorish strip”, those on the other towards Seville “Calcargado”, because they have an overabundance of fruit, which excels in quality. The soil is rich, fertile, red and in part chalky. It stretches out over spacious plains, rises in hills, is broken by valleys, disposed by nature and the influence of heaven to bear these trees, which are so green, so thick with foliage, so healthy, that when they show their green, gold and black fruit – the last two being the ripe and overripe, though sometimes the three colours are to be found all together – it is one of the pleasantest sights that may be beheld.

MIGUEL DE CERVANTES













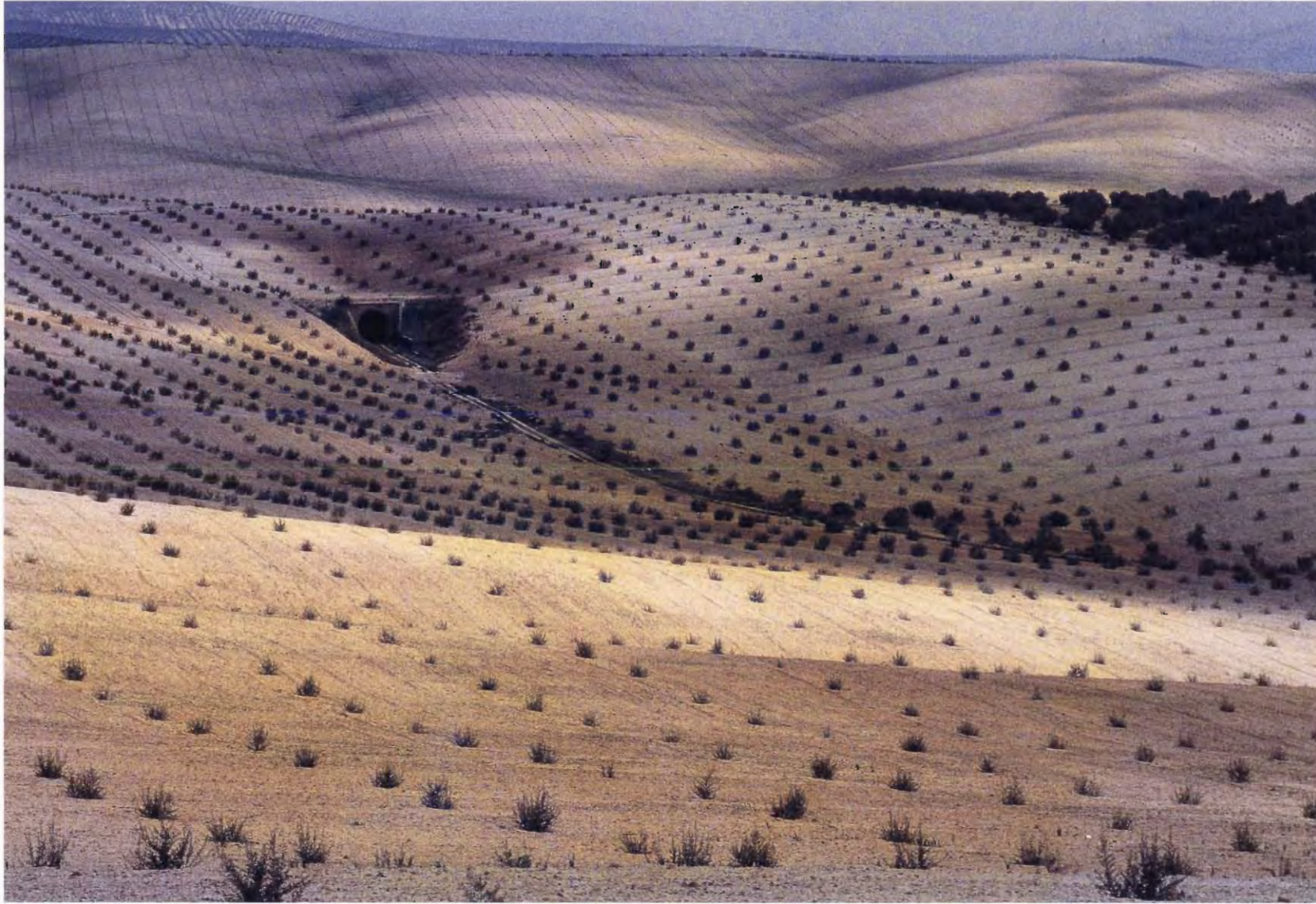




























































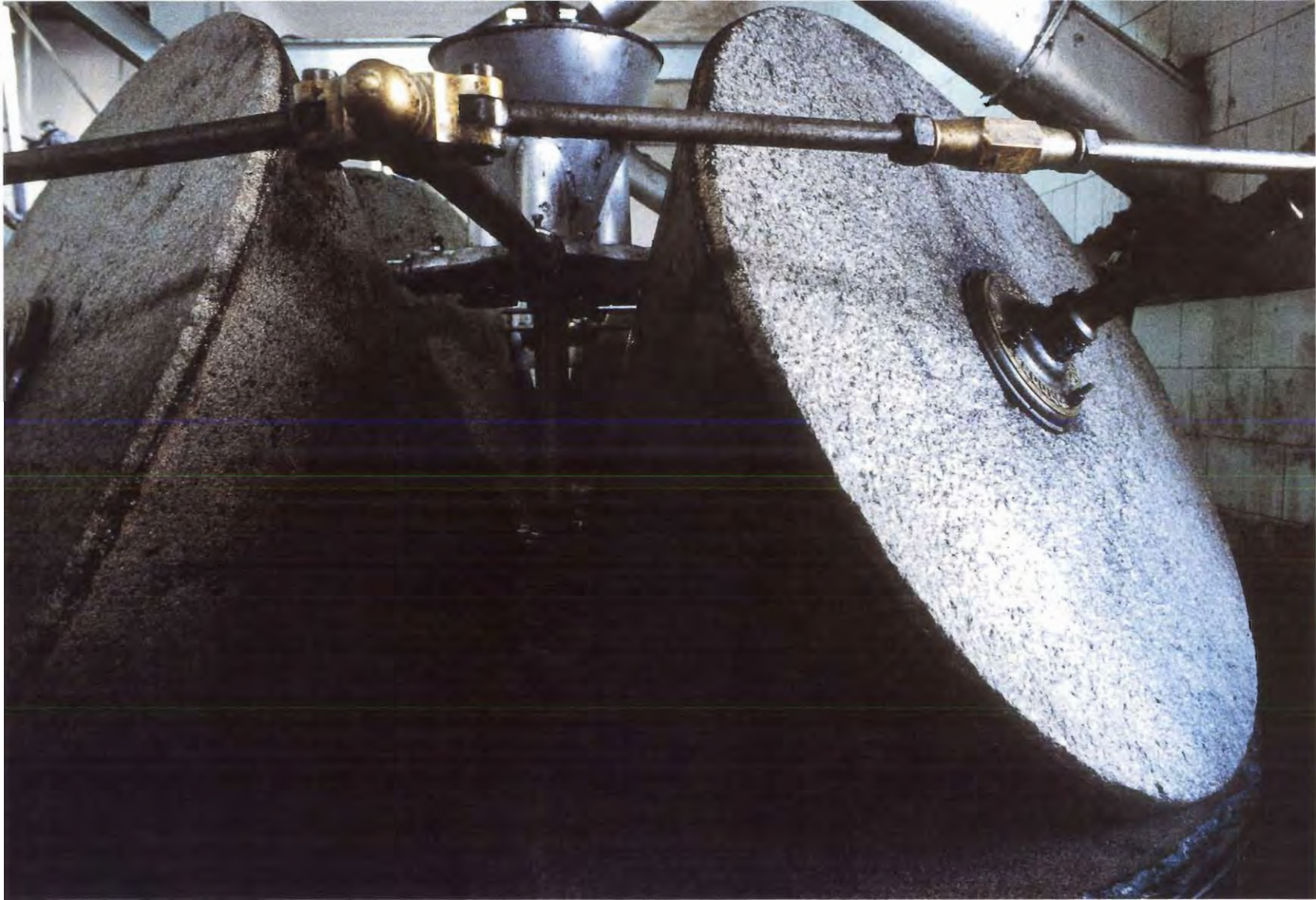


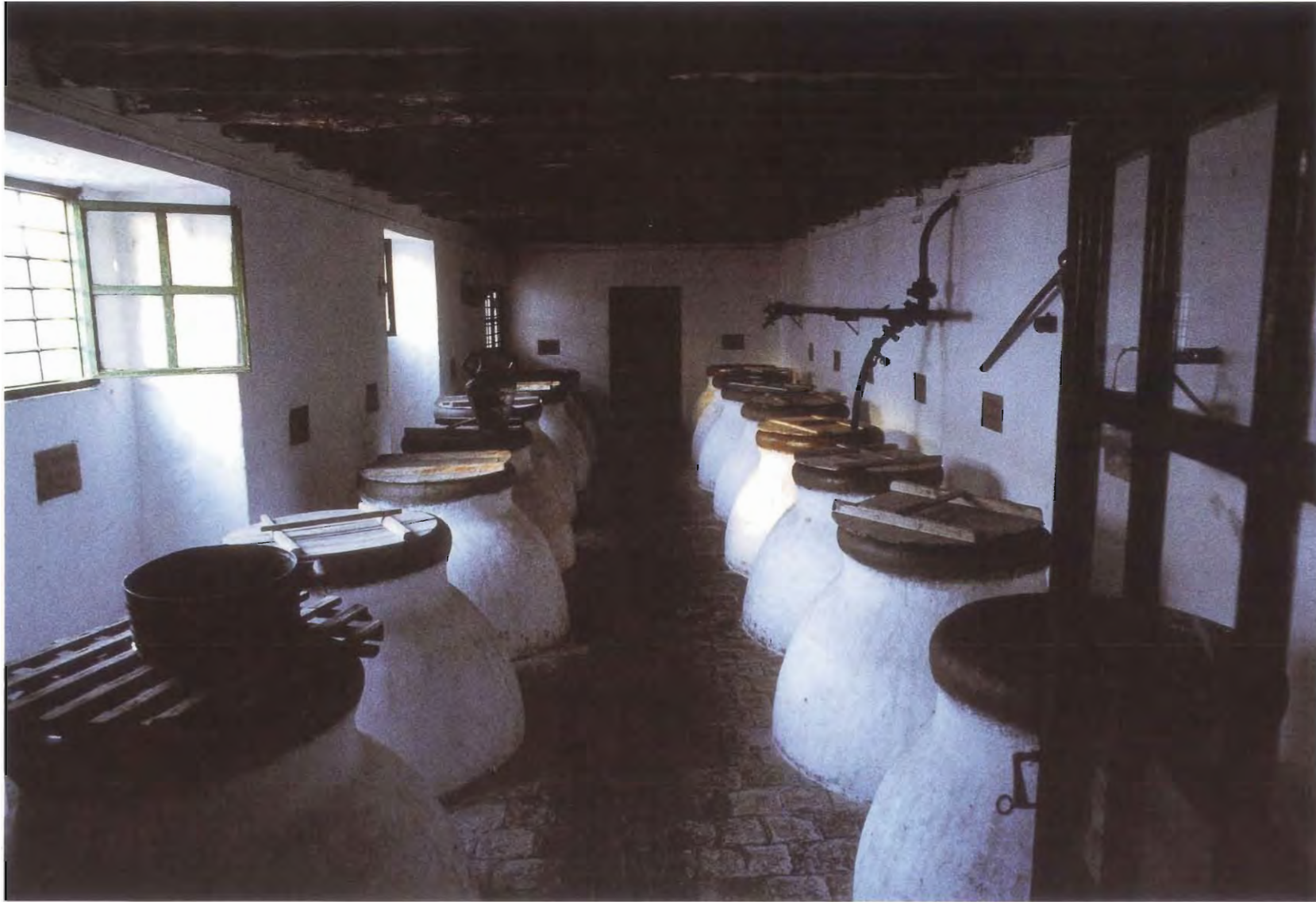








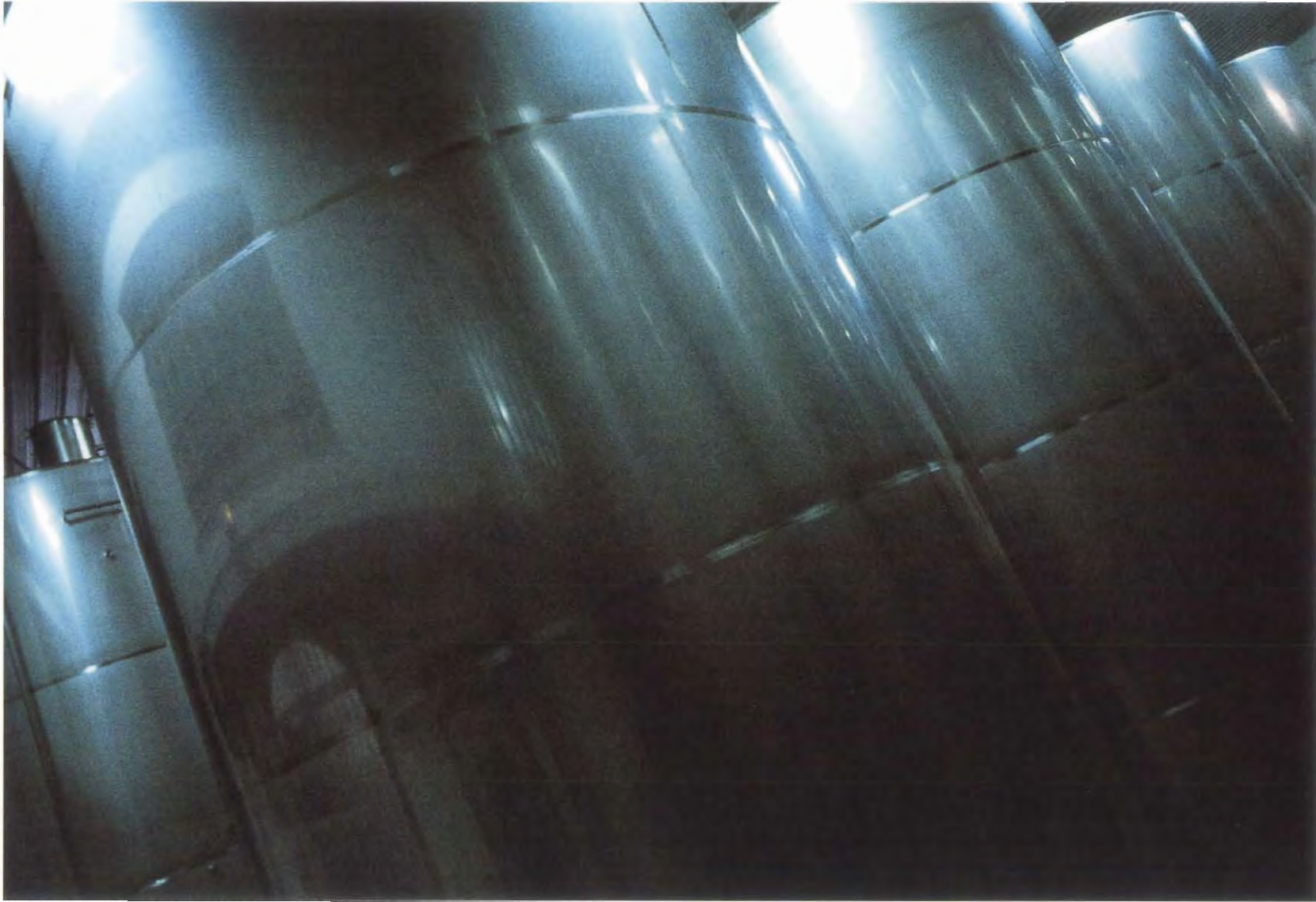






























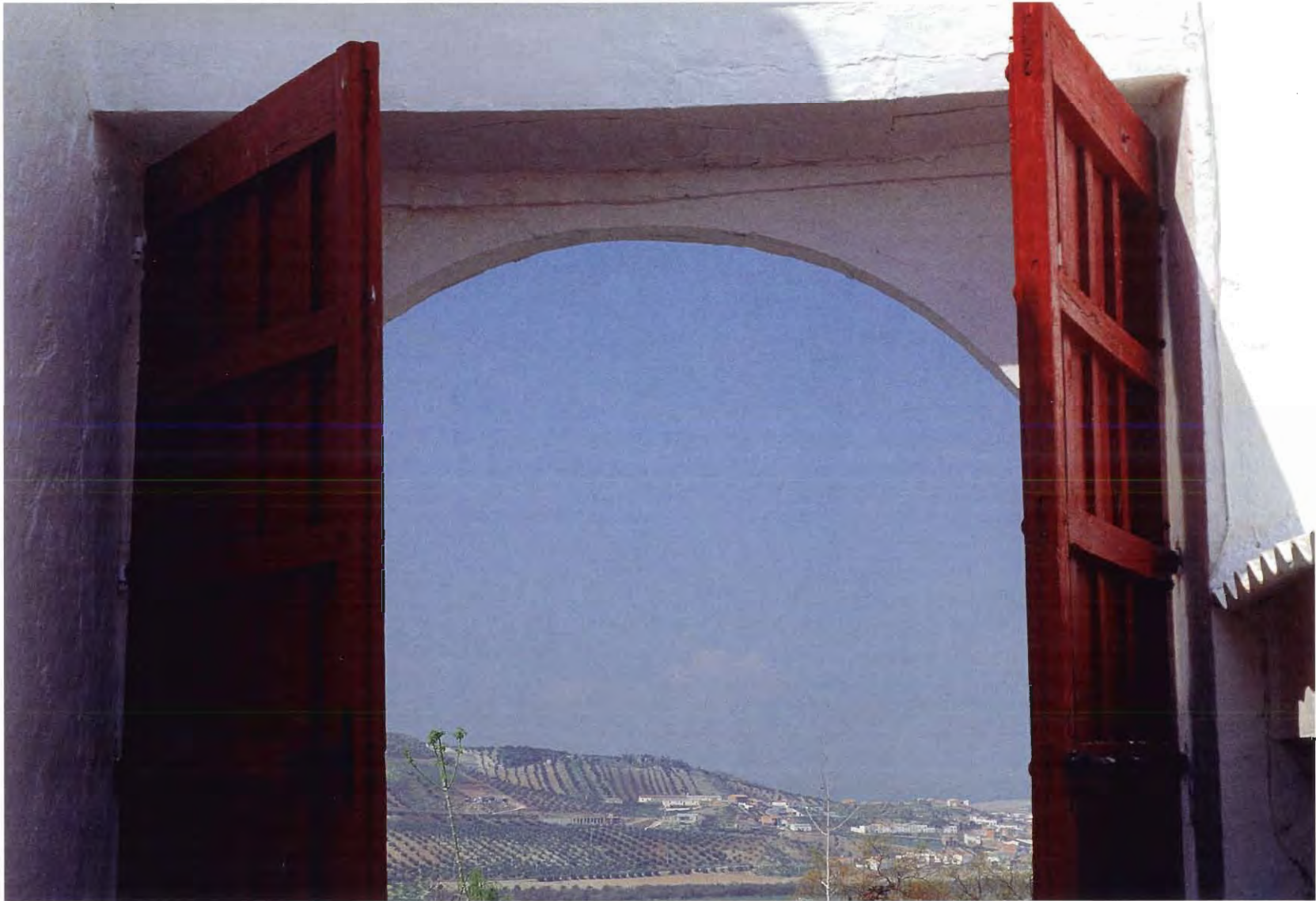














DATOS TÉCNICOS DE LAS FOTOGRAFÍAS

El trabajo se realizó con cámaras Nikon F-4 y película Kodak Ektachrome 64X, 400X y 800-1600.

En general con óptica 80-200 (Zoom), objetivo macro de 60 mm y angular de 35 mm.

En todas las imágenes se trabajó exclusivamente con luz ambiente.

Alberto Schommer es fotógrafo y miembro de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando.

Manuel Piedrahita es periodista y Presidente de la Cofradía de Amigos del Olivo de Baena.

Alberto Schommer, the photographer, is a member of the San Fernando Academy of Fine Arts.

Manuel Piedrahita, the author, is president of the Baena Friends of the Olive Association.

THE PHOTOGRAPHS: TECHNICAL DETAILS

The cameras used were Nikon F-4s and the films were Kodak Ektachrome 64X, 400X and 800-1600.

Most of the photographs were taken with 80-200 Zoom, 60 mm macro lens and 35 mm wide-angle lens.

All the pictures were taken with natural light.

EPÍLOGO: PAZ Y HOSPITALIDAD

En las escuelas de la cuenca del Mediterráneo, algunos maestros plantean a los niños la idea de que dibujen escenas relacionadas con la *Biblia*. No falta en la respuesta escolar la paloma con el ramito de olivo en su pico. Es la paloma que anunció a Noé el fin del Diluvio, convertida para siempre en el símbolo de la paz. El olivo fue el único árbol que no pudrió aquella lluvia torrencial.

En las monedas romanas la rama de olivo significaba comercio en paz. El emperador Adriano adoptó la rama de olivo como símbolo de Hispania romana. Virgilio en sus *Geórgicas* exclama: “Cultiva ¡oh labrador! el olivo, que es grato a la paz.” Y Pablo Neruda, en su *Oda al aceite*, elogia al olivo con la profundidad de su verbo poético:

*No sólo canta el vino,
también canta el aceite,
vive en nosotros con su luz madura
y entre los bienes de la tierra
aparte,
aceite,
tu inagotable paz, tu esencia verde,
tu colmado tesoro que desciende
desde los manantiales del olivo.*

La unción con aceite de oliva, al viajero que llega a una casa, sigue siendo símbolo de hospitalidad en muchos pueblos mediterráneos. Pero también preludio de muerte en los olivos retorcidos de Gethsemaní,

después del Domingo de Ramos; de ramos de olivo. Ya lo dice el *Apocalipsis* de san Juan: “y nunca harás daño al aceite ni al vino.”

Paz y hospitalidad en esta TIERRA DE OLIVOS, captada por la cámara de Alberto Schommer. Un hombre del norte de España —Álava— y del norte de Europa —Alemania— atraído por el olivo, nuestro árbol de Andalucía.

Su selección de fotos configura una larga secuencia, que tiene el inicio en un paisaje desnudo. Tierra esperanzada ante la inminencia del brote de los plantones, olivitos como puntos geométricos.

Campo verde y ocre junto a la casita solitaria, como referencia al hombre inmerso en la naturaleza. Campo bien labrado con un camino que ni Van Gogh, en su célebre cuadro “Recogiendo las aceitunas”, podía haber imaginado: parece una pincelada, como de lava verde, derramándose desde el promontorio de un irreal volcán de olivos.

Desde cualquier cumbre andaluza se percibe el bosque de olivos que engarza a todo un pueblo de casas blancas, allá en lo hondo siempre a la espera de la cosecha.

Olivos alineados en la llanura o sube que te sube, hacia la cumbre. Olivos de campiña o de sierra. Frondosos, leñosos, arrugados, de troncos que rezuman sabiduría.

Aceitunas inconfundibles, de un olivo Picudo, ya dispuestas para ofrecerse al hombre en la recogida. Su variopinto colorido exterior esconde el secreto del “oro virgen.”

Tiempo de cosecha. Olivos envueltos en un manto de nieve invernal. La prematura floración de los almendros andaluces es como un rayo de luz: esperanza en la abundancia y bondad del fruto.

La recolección está en marcha entre hileras de olivos. El tractorista va y viene con su carga. La máquina zarandea, el hombre varea. Caen al lienzo las aceitunas como gruesos goterones. Mecánico movimiento de la vibradora; golpe rítmico del hombre campesino, captado en movimiento por la cámara de Schommer.

Escena bucólica, como en un jardín, donde mujeres y hombres cogen aceitunas a “ordeño”, a mano.

Poco a poco el duro invierno queda atrás, pero la cosecha sigue y la primavera asoma con una sinfonía de luz y color, entre lienzos grises, transparentes, que dejan ver el color amarillo de las flores.

Es ya tiempo de ebullición cromática en los olivares. El cielo, implacablemente azul, se mezcla con las hojas verdes del olivo.

El hombre y su arma, que es su vara, como un gladiador romano encargado de llevar hasta muy alejados territorios septentrionales una ánfora de la Bética. Estuvo hace muchísimos siglos llena de aceite de oliva virgen, que a lo largo del tiempo se ha extraído de las olivas o aceitunas con diferentes métodos, pero siempre con el mismo procedimiento.

Aún se molutura con piedras de granito y se almacena el aceite en viejas tinajas, donde sigue en pie la cántara como preludio de los modernos envases.

Aún se utilizan los capachos, ya al sol después de cumplir un año más la tarea de conseguir aceite mediante presión hidráulica.

Mundo fantasmagórico de grandes depósitos metálicos que guardan lo que en otoño e invierno fue sólo esperanza de cosecha. Pero el tiempo nunca acaba en tierra de olivos.

La tala se convierte en fuego, después de que el hombre corte ramas y ramones. El humo que sube al cielo parece una señal de agradecimiento. Plinio nos cuenta que la madera de olivo no debía utilizarse para fines profanos y sólo podía quemarse en el altar de los dioses.

Hay que renovar la savia y esta tierra se convierte en un simbólico cementerio cuajado de muñones que un día dieron fruto. Olivos centenarios dan los últimos estertores.

Ocaso en el horizonte. Es la hora del atardecer y de la melancolía.

Una casería de color desvaído muestra su soledad entre olivos verdes y palmeras. El portón se abre a la esperanza en la próxima cosecha.

Al fondo asoma como siempre, TIERRA DE OLIVOS.

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

- I Tierra bien labrada, tierra calma, a la espera de que surjan hoyos bien alineados; esperanza de olivos.
- II Plantones matemáticamente colocados inician por la loma una larga singladura. Olivitos que apenas sobresalen de la tierra.
- III Puntos verdes en tierra rosada como la piel de Palas Atenea. Monte de olivos ya crecidos, monte de diosa yacente.
- IV Sube o baja por la loma un ejército de olivitos que rodean la casería, vigía permanente de su avance hacia la futura cosecha.
- V Verde esperanza, ocres y azules; líneas suaves, limitadas por tierras de olivos que avanzan y avanzan.
- VI Casita solitaria, como perdida, humilde émula de pétreos castillos siempre vigilantes. En el horizonte, asoman los olivos.
- VII En lo alto de la loma, una casería divisa un bello horizonte de verdor arbóreo que contrasta con el trigo verde.
- VIII El camino, como lava verde que escupe un hipotético volcán, serpentea en el olivar solitario.
- IX Muy al fondo, la sierra acariciada por nubarrones; paisaje invernal de olivos que esperan la madurez del fruto.
- X Pueblo blanco cordobés, Nueva Carteya, una hondonada de cal rodeada de cientos de hectáreas de olivar.
- XI ¡Qué bien labra el agricultor andaluz! Los suelos de los olivos están acicalados con primor.
- XII No están solos esos olivos que ascienden cansinos por la loma de la esperanza.
- XIII Ya estamos dentro del olivar, entre árboles adultos con mucha experiencia de cosechas dispares.
- XIV Olivo frondoso que da sombra en el estío y buena cosecha en invierno.
- XV Olivo leñoso acariciado por la luz de Andalucía, tan suave en invierno.
- XVI Paso a paso nos acercamos, con veneración, al tronco del olivo; madera vieja y dura.
- XVII Arrugas que parecen desgarros, como huellas del ataque de un violento gigante.
- XVIII Acercarse al olivo de Fuente Buena, cerca de Orcera, (Jaén), es volver hacia un pasado centenario siempre vivo.
- XIX La esperanza ya es una realidad. Es tiempo de cosecha en este olivo Picudo totalmente cargado de aceitunas.
- XX Aceitunas u olivas Picudas, de colorido tan característico y muy cotizadas por su aceite virgen sublime.
- XXI El olivo, árbol sufrido que resiste los fríos invernales y la nieve.
- XXII Tierra blanca, de nieve, que tapa los surcos donde los olivos resisten la helada.
- XXIII El almendro florido es una pincelada temprana, entre olivares, que anuncia temperaturas suaves.
- XXIV Plena madurez de este ramito de aceitunas que pronto será óleo natural inimitable.
- XXV Tiempo de cosecha, época de la recolección; suave verdor en la tierra, distinto al del árbol.
- XXVI Nos acercamos al hombre y su tractor con la carga de aceitunas.
- XXVII Buen día invernal de recolección. La máquina vibradora y los hombres rodean al olivo.
- XXVIII Vareadores en esta lucha sorda entre el hombre y el olivo que se resiste a deshacerse del fruto.
- XXIX Aceitunas caídas no precisamente del cielo; arco iris de colores.

- XXX Movimiento rítmico de la vara que va y viene, a lo largo de los siglos.
- XXXI Recogida a mano, con mimo y esmero. Recogida a "ordeño" le llaman.
- XXXII En las pequeñas capachas o "macacos" se colocan las olivas, que así no sufren daño.
- XXXIII Cada mochuelo a su olivo, según el dicho popular. Cada aceitunero en su sitio.
- XXXIV Mujeres, miles de mujeres campesinas acuden a la recogida año tras año.
- XXXV Los lienzos o fardos se extienden bajo el olivo a la espera de que caigan, como goterones, las aceitunas.
- XXXVI Lienzos grisáceos, transparentes, que filtran el color amarillo florido.
- XXXVII Sinfonía de colores, entre las "hilás", y un horizonte rojizo en tierra de olivos.
- XXXVIII Pueblo olivarero andaluz de casas enjalbegadas y abigarradas.
- XXXIX Agustín, con la vara en su lugar descanso.
- XL Una ánfora olearia, testigo de muchas cosechas en la casería "La Cubana". Aquí se guardaba el aceite de Hispania para exportarlo.
- XLI Ya están las aceitunas dispuestas para la molienda.
- XLII Las piedras troncocónicas aplastan pulpa y hueso en un lento girar.
- XLIII Bodega del siglo XVIII en la almazara Núñez de Prado de Baena (Córdoba).
- XLIV La cántara de hojalata sobre la vieja tinaja; antecedente de los modernos envases de aceite.
- XLV La presión sobre la pulpa de pasta y hueso, colocada en capachos de pleita, extrae el aceite.
- XLVI Capachos lavados se secan al sol dispuestos para una nueva molienda.
- XLVII Depósitos de acero inoxidable en una moderna cooperativa aceitera. Nuevas tecnologías para el aceite de oliva virgen de siempre.
- XLVIII Chorro de aceite de oliva virgen, extraído de aquellas aceitunas que colgaban de un olivo Picudo.
- XLIX Fantasmagórico aspecto de una almazara, muele que muele día y noche a la luz del neón.
- L Las tinajas han sido sustituidas por depósitos que brillan en la noche con luz propia; la luz del aceite como en las viejas lucernas...
- LI Y ya es primavera en el olivar.
- LII Rojo y verde en esta bella acuarela fotográfica.
- LIII Es la época de talar; el fuego consume ramas y ramones.
- LIV El humo y el olor a leña quemada se esparce por el olivar.
- LV Cementerio de olivos a la espera del arranque definitivo. Ya dieron cientos de cosechas.
- LVI Son como cabezas de dragones, dura madera centenaria que aún da ramitos verdes.
- LVII Caminito que nos lleva a la blanca casería, adorno floral de la naturaleza.
- LVIII Vieja casa de campo entre palmeras y olivares, con la pátina del tiempo en su fachada.
- LIX Ocaso en el horizonte esperanzador, de olivitos recién puestos.
- LX Atardecer en tierra de olivos.
- LXI Paisaje primaveral, preludio del cercano estío.
- LXII El portón de la casería ya está abierto a la esperanza en la próxima cosecha.

EPILOGUE. PEACE AND HOSPITALITY

Some teachers in schools around the Mediterranean ask children to draw scenes from the *Bible*. One of the commonest responses to that request is a picture of a dove with an olive branch in its beak. This is the dove that announced the end of the Flood to Noah, the dove which from that day to this has been the symbol of peace. The olive was the only tree to survive that torrential rain.

On Roman coins the olive branch meant peaceful trade. The Emperor Hadrian adopted it as the symbol of Roman Hispania. In his *Georgics* Virgil exclaims: "Farmer, plant olives, beloved of peace." And Pablo Neruda, in his *Ode to Oil*, praises the olive tree with deep poetic insight:

*Not only wine sings;
Oil also sings.
It lives in us with its mature light
and among the good things of the earth
I would set aside
oil,
your inexhaustible peace, your green essence,
your copious treasure that descends
from the springs of the olive.*

Anointing the traveller who comes to one's house with olive oil is still a symbol of hospitality among many Mediterranean peoples. It is also the harbinger of death in the twisted olives of Gethsemane. In *Revelations* we read: "And see thou hurt not the oil and the wine."

There is peace and hospitality in this LAND OF OLIVES, caught by the camera of Alberto Schommer, a man from the north of Spain – Álava – and the north of Europe – Germany – drawn by the olive, the tree of Andalusia.

His photographs are presented as a long sequence, starting with the barest of landscapes, the earth impatient for the first shoots of the saplings – little olive trees hardly more than geometrical points.

A countryside of greens and ochres surrounding a little house standing completely on its own: man immersed in nature. Well-tilled fields with a path that not even Van Gogh, in his picture “Picking Olives”, could have imagined. It looks like a brush-stroke of green larva pouring down from the promontory of an unreal olive volcano.

Woods of olive trees can be seen from any hilltop in Andalusia, surrounding white villages nestling in the valleys waiting for harvest time.

Olive trees in neat rows on level land or rising abruptly to hilltops. Olive trees cultivated on farm-land or on the mountainsides. Leafy, woody, wrinkled, with trunks that ooze wisdom.

Unmistakable Picudo olives ready and waiting to be harvested. Their colourful exterior hides a “pure gold” secret within.

Harvest time. Olives against the winter snow. The early flowering of the Andalusian almond trees is like a ray of light: a hope of plentiful good fruit.

Harvesting among rows of olive trees. The tractor-driver comes and goes with his load. The machine shakes, the men beat. The olives fall onto the mesh like fat drops. Mechanical the movement of the shaker, rhythmic that of the farm workers caught by Schommer's camera.

A bucolic scene. In what looks like a garden men and women "milk off" the olives by hand.

Little by little harsh winter becomes a distant memory, but the harvest continues as spring trumpets its arrival with a symphony of light and colour among grey, transparent meshes which cannot hide the yellow of the flowers.

The olive groves become a ferment of colour. The implacable blue of the sky blends with the green leaves of the olive trees.

Man and his weapon, in this case his pole, like a Roman gladiator charged with delivering an amphora from Boetica to the distant territories of the north. Many centuries ago this amphora was full of virgin olive oil, oil which has long been extracted from olives by different methods, though the basic process has remained unchanged.

Granite is still used for grinding and oil is still stored in old earthenware jars. Pitchers survive along with more modern receptacles.

Like the esparto-grass pressing bags drying in the sun after another year's service in the extraction of oil by hydraulic pressure.

A phantasmagorical world of large metal tanks guarding what in autumn and winter had been no more than a hope. But time has no end in the land of olives.

Branches and twigs are burnt when pruning is completed. The rising smoke seems an expression of gratitude. Pliny writes that olive wood should not be used for profane purposes but only burnt at the altars of the gods.

Sap must be renewed. The earth becomes a symbolic cemetery full of stumps that in their day bore fruit. Age-old olive trees breathe their last.

Sunset over the horizon. Time for evening shadows and melancholy.

A farmhouse, its colours faded, stands lonely among green olives and palms. The door opens in expectation of the next harvest.

INDEX OF PHOTOGRAPHS

- I** Well-tilled land, peacefully waiting for neat lines of holes to appear, in expectation of olive trees.
- II** Saplings planted with mathematical precision begin a long journey on the slope. Little olives that hardly stand out above the soil.
- III** Green dots on earth pink as the skin of Pallas Athene. Mount of fully grown olive trees, mount of the reclining goddess.
- IV** An army of little olive trees march up and down the hillside. The farmhouse watches over their progress towards harvest time.
- V** Green for hope, ochres and blues. Gentle slopes, invaded by ever-advancing olive trees.
- VI** A solitary cottage, almost lost in the landscape, imitating the vigilant majesty of a castle. Olive trees can be seen in the distance.
- VII** On the hilltop, a farmhouse looks out over a horizon of green trees that contrast with the different green of the wheat.
- VIII** A path, like green larva spat out by an imaginary volcano, winds its way through a solitary olive grove.
- IX** In the background, dark clouds over mountains. A winter landscape of olive trees waits for the fruit to ripen.
- X** Nueva Carteya, a whitewashed hollow in the province of Córdoba, surrounded by hectares and hectares of olive groves.
- XI** How well the Andalusian farmer cultivates his land! The soil around the olive trees receives the utmost care.
- XII** Those olive trees trudging hopefully up the hillside are not alone.
- XIII** We're in the olive grove now, among adult trees with long experience of fat years and lean years.
- XIV** A leafy olive tree which gives shade in summer and good crops in winter.
- XV** A woody tree caressed by the gentle winter light of Andalusia.
- XVI** Step by step, we approach the hard old wood of the olive tree in a spirit of veneration.
- XVII** Wrinkles that look like wounds inflicted by a violent giant.
- XVIII** To visit the olive tree of Fuente Buena, near Orcera (Jaén) is to return to a distant – but still living – past.
- XIX** Hope fulfilled. Harvest time for this Picudo olive tree completely covered with fruit.
- XX** Picudo olives, with their characteristic colouring. Highly valued for the splendid virgin olive oil they produce.
- XXI** The hardy olive tree can stand the winter cold and the snow.
- XXII** White earth. Snow hides the furrows where the olive trees resist the frost.
- XXIII** The almond tree in flower: an early note of colour announcing warmer weather.
- XXIV** These ripe olives will soon be transformed into natural – and inimitable – olive oil.
- XXV** Harvest time. Different shades of green in earth and tree.
- XXVI** The human element. Man and his tractor, pulling a trailer laden with olives.
- XXVII** A good day in the winter harvest. In the foreground, an olive tree surrounded by men and shaker.
- XXVIII** Beaters in their silent battle with the olive tree, which doesn't give up its fruit without a struggle.
- XXIX** Fallen olives which didn't fall out of the sky. All the colours of the rainbow.

- XXX** The beater's pole moves rhythmically, as it has done down the centuries.
- XXXI** "Milking off", as picking by hand is called. The process requires a good deal of care... almost affection.
- XXXII** The olives are placed in small bags, which protect them from being damaged.
- XXXIII** Olive pickers at work. Everyone to their appointed tree.
- XXXIV** Thousands of country women take part in the harvest every year.
- XXXV** Meshes are laid out under the trees for the olives to fall on.
- XXXVI** Transparent grey meshes, with yellow flowers showing through them.
- XXXVII** A symphony of colour in rows and rows of olive trees and the earth beneath them.
- XXXVIII** An Andalusian olive-growing town with its jostling whitewashed houses.
- XXXIX** Agustín, with his pole, at ease.
- XL** An oil amphora, the witness of many crops in the "La Cubana" farm. The oil of Hispania was kept in it for export.
- XLI** Olives all ready for grinding.
- XLII** The grindstones turn slowly, crushing flesh and stone.
- XLIII** An eighteenth-century cellar in the Núñez de Prado oil mill in Baena, province of Córdoba.
- XLIV** A tin pitcher on top of an old earthenware jar: the forebears of today's containers.
- XLV** Pressure on the pulp of flesh and stone, placed in esparto-grass pressing bags, extracts the oil.
- XLVI** The washed pressing bags, or discs, dry in the sun ready for further grinding.
- XLVII** Stainless steel tanks in a modern olive oil cooperative. New technology for the same virgin olive oil.
- XLVIII** A stream of virgin olive oil, extracted from those Picudo olives.
- XLIX** Phantasmagorical appearance of a neon-lit oil mill, grinding non-stop day and night.
- L** Earthenware jars have been replaced by tanks that gleam with a light of their own. Like the light of the old oil lamps.
- LI** Springtime in the olive grove.
- LII** Red and green in this beautiful photograph-cum-watercolour.
- LIII** Pruning and felling time. Branches and twigs are consumed by fire.
- LIV** Smoke and the smell of burnt wood fill the olive grove.
- LV** An olive cemetery, where the tree-stumps wait to be pulled out. These trees have produced hundreds of crops.
- LVI** The hard old wood of these dragon heads still produces little green branches.
- LVII** A flowery path that takes us to a white farmstead.
- LVIII** An old farmhouse among palms and olives, showing the patina of time.
- LIX** Sunset over a hopeful horizon, with little olive saplings just planted.
- LX** Dusk in the land of olives.
- LXI** A spring landscape, the prelude to approaching summer.
- LXII** A farmhouse door opens to the hope of another harvest.

TIERRA DE OLIVOS
Este libro
se terminó de imprimir
el 2 de Julio de 2002.





JUNTA DE ANDALUCÍA
Consejería de Agricultura y Pesca