

Juan Eslava Galán

Un jardín entre olivos

Las rutas del aceite en España



Juan Eslava Galán nació en una fábrica de aceite en Arjona (Jaén) en 1948.

Toda su vida ha estado vinculada al mundo del aceite pues procede de familia de olivicultores y él mismo es propietario de un modesto olivar que le da el aceite necesario para las tostadas del desayuno, el ajoblanco y los variados guisos de una rica tradición culinaria que se remonta a Tartessos.

También escribe libros sobre otros temas entre los que se destacan las novelas

En Busca del Unicornio,
(premio Planeta, 1987) y *La Mula*.

UN JARDÍN ENTRE OLIVOS

Juan Eslava Galán

UN JARDÍN ENTRE OLIVOS

Las rutas del aceite en España



Un jardín entre olivos: Las Rutas del aceite en España

Autor: Juan Eslava Galán

Diseño: Juan Antonio Guerrero

Maquetación y compaginación: Gemma Carbonell Lluch

© del texto: 2004, Juan Eslava Galán

© de imágenes: Juan Eslava Galán

© de esta edición: 2004, RBA Libros, S.A.

Pérez Galdós, 36 – 08012 Barcelona

Rba-libros@rba.es / www.rbalibros.com

Primera edición: enero, 2004

Reservados todos los derechos.

Ninguna parte de esta publicación
puede ser reproducida, almacenada
o transmitida por ningún medio
sin permiso del editor.

Ref.: IS-127 / ISBN: 84-7871-107-4

Depósito legal: B-2.090-2004

Impreso por EGEDSA

CAPÍTULO 1

En el rascacielos de acero y cristal ahumado de la Tohitito Corporation, en el centro de Tokio, un veloz ascensor va desembarcando viajeros en las distintas plantas. En el último tramo, el que llega hasta la planta setenta y dos, sólo queda un pasajero, Masaru Saito, un joven empleado de la sección tercera, división Comercio Exterior. El director general de la Tohitito Corporation, don Yakiro Komomoto, lo ha convocado. Masaru nunca se habría atrevido a soñar que algún día pisaría la moqueta del despacho del director general, el recinto sagrado al que sólo llegan los altos ejecutivos de la compañía y el escogido personal de servicio.

Una secretaria con kimono y polvos de arroz en la cara lo acompaña a través de tres antesalas sucesivas hasta la puerta de ébano lacado y acero del despacho de don Yakiro Komomoto.

Al fondo de la vasta habitación, tras una brillante mesa de jade del tamaño de un tablero de ping-pong, la amedrentadora y brusca voz del señor director general da órdenes por teléfono. Mesa y director general parecen flotar entre nubes y puntas de rascacielos sobre





El samurai.

El dibujo de
Otoko Sepiro.



marino donde lo abandonó la secretaria. Suda. Disimuladamente se seca las manos en el pantalón. El señor director general termina de dar órdenes, cuelga el teléfono y mira severo a Masaru Saito, que le hace las tres reverencias.

—¿Usted sabe español? —trueno la voz del jefe.

—Sí, señor director general. Me licencié en español y cultura española en la Universidad de Tokio hace dos años.

El señor director general profiere una especie de gruñido aprobatorio:

—Usted, como yo, descende de samurais.

—Sí, señor director general.

—Los jóvenes ignoran muchas cosas. ¿Sabe usted quiénes eran los samurais?

—Una casta guerrera al servicio de los virreyes o *shoguns*, que gobernaron el antiguo Japón desde el siglo XII hasta que el gobierno Meiji abolió sus privilegios en 1868.

—¿Sólo sabe eso?

—Los samurais eran guerreros orgullosos y sufridos. Llevaban media cabeza rapada y hablaban sólo lo necesario. No obstante, desarrollaron una cultura disciplinada que incluía las ceremonias del té, el arreglo floral o *ikebana*, el trazado de jardines, la caligrafía y la poesía.

El señor director general asiente, complacido.

—El gobierno Meiji abolió la casta de los samurais y les prohibió llevar espadas. Después los sustituyó por un ejército de reclutas armados con fusiles, al estilo occidental. ¿Ha oído hablar del *bushido*?

—Sí, señor director general; es el código de honor del samurai: valor, honor y lealtad por encima

de la propia vida, y suicidio ritual mediante desentrañamiento o evisceración (*seppuku*) como alternativa al deshonor o a la derrota.

El señor director general asiente. Se levanta, bajito y macizo, el pelo espeso y jabaluno, y se dirige a una vitrina de jade donde guarda dos sables de samurai, uno largo y otro corto. Pulsa un resorte y el cristal se eleva silenciosamente. Junto a los sables hay un viejo cartón con lo que parece un dibujo. Antes de tocarlo, el señor director general hace tres reverencias y murmura una jaculatoria sintoísta. Lo toma respetuosamente con las dos manos y se lo entrega a Masaru Saito.

—Un samurai hizo este dibujo. Usted, descendiente de samurais, buscará a ese hombre.

Masaru recibe el dibujo con una reverencia.

—Sí, señor director general.

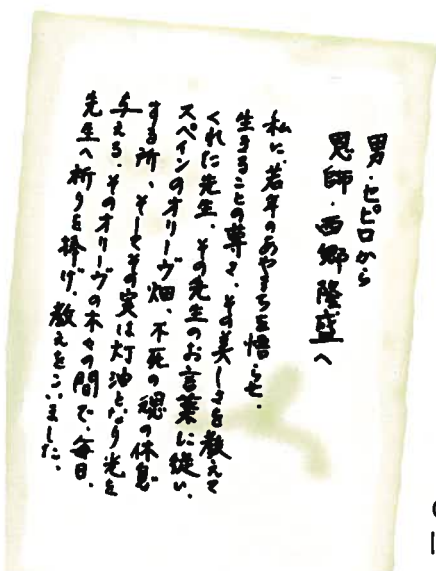
—Se llamaba Otoko Sepiro —prosigue el señor director general—. Era mi bisabuelo. Fue uno de los jóvenes samurais de Saigo Takamori que se rebelaron en Satsuma en 1871. La rebelión fracasó y ellos perecieron frente a tropas del gobierno

armadas con fusiles de repetición americanos. Saigo Takamori, agonizante, llamó a mi bisabuelo, el más joven de sus samurais, y le dijo: «Mi última orden es que vivas. Cruza el mar y construye un jardín en la otra parte del mundo, con vistas al Fujiyama».

Los samurais supervivientes se abrieron las entrañas ritualmente. El joven Otoko, después de asistir, llorando, a la agonía de



Olivares de Baeza.



dibujo apareció en la tumba de Saigo Takamori en el santuario de Satsuma.

Detrás del dibujo, escrito a pincel, con bella caligrafía japonesa, Masaru lee:

De Otoko Sepiro a su maestro Saigo Takamori:

Obedezco todos los días y rezo por mi maestro, el que redimió mi juventud y me regaló el esplendor de la vida. En el santuario de la vida eterna, en España, entre olivos que alimentan sus lámparas.

—¿Sabe usted algo de olivos?

—Son árboles, señor director general. Dan un fruto pequeño del que se extrae aceite.

El señor director general asiente, complacido.

—No sé si sabe usted que la Tohitito Corporation tiene una división de cosméticos que, desde hace años, compra aceite de oliva español. Vaya a la planta trece, sección segunda. Allí le entregarán sus credenciales y la información básica, así como un pasaje de avión para España. El resto del trabajo es cosa suya. Prepare un informe sobre el olivo y su aceite y, mientras lo hace, busque informa-



ción sobre el samurai Sepiro. Quizás encuentre ese Fujiyama que aparece en el dibujo y el santuario entre olivos. Me gustaría hallar su tumba y honrarlo.

—A sus órdenes, señor director general —responde Masaru, y tras las reverencias de rigor se retira sin volver la espalda.

En el avión que lo lleva a Europa, Masaru reflexiona. Su misión no es menos extraña que la del hombre cuya sombra tiene que buscar. Otoko Sepiro tenía veinticuatro años cuando salió de Japón en 1871. Aun suponiendo que hubiera vivido cien años, hace al menos medio siglo que ha muerto. ¿Quién lo recordará? ¿Quedarán algo del jardín que hizo crecer o habrá desaparecido hace decenios? Masaru contempla el dibujo del último samurai, el dibujo que cruzó el mar, en manos anónimas, para llevar un último mensaje de fidelidad al caudillo de samurais muerto en Satsuma. Lo que se ve en el papel grueso y basto es un jardín, un olivar que parece extenderse hasta un monte parecido al Fujiyama. Masaru se imagina al samurai Otoko Sepiro, pequeño y nervudo, la tez tostada por el sol, especialmente en la media cabeza afeitada. Lo ve despidiéndose de su mujer, entero y solemne, sin derramar una lágrima. Se imagina a la mujer del samurai, joven y guapa, vestida según la tradición, la carita blanca apenada. Una despedida para la eternidad, reprimiendo la creciente amargura. Masaru, conmovido por la escena, evoca a Michiko Tetimona, de la Financiación Exterior de la Tohitito Corporation, piso cincuenta y cuatro, sección tercera; una compañera de trabajo en la que piensa a menudo. Desde hace años no pierde ocasión de visitar la sección donde ella trabaja para verla, aunque sólo sea un segundo. Quizá se parezca a la esposa del samurai. Se imagina él, Masaru, samurai, despidiéndose de Michiko, el cuerpo menudo, sus brazos fuertes rodeando la delicada cintura. Se palpa discretamente los bíceps. Decepcionante. Brazos de oficinista, blandos. «En cuanto me descargue un poco de trabajo tengo que volver al gimnasio», piensa.



Frasco griego para aceite perfumado.

Masaru enciende el ordenador Toshiba última genera-

...sabores naturales de los componentes de las ensaladas, conserva el pescado, el queso y los embutidos. Es tan versátil que lo mismo sirve para alumbrar en los candiles, que para engrasar los delicados instrumentos con los que se pulen los diamantes. Además, alivia la piel irritada mejor que la crema más cara, y sirve de base para cosméticos de gran calidad.

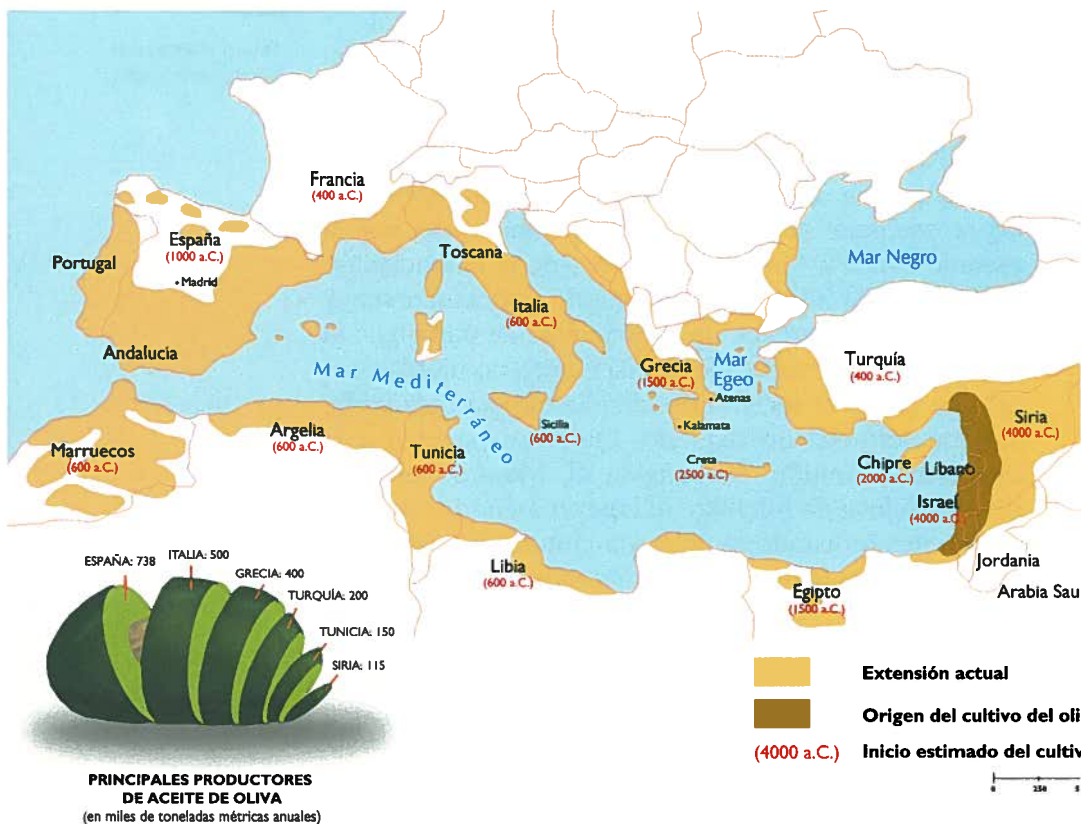
A continuación te clea: Olivo. Árbol:

—*Olivo* (*Olea europaea sativa*): *Procede seguramente de Siria e Irán o del norte de Afganistán.*

Población: Existen en el mundo unos ochocientos millones de olivos, el 90% de ellos en Europa. En España hay 2.423.800 hectáreas de olivar (unos 220.000.000 de olivos). La región más olivarera es Andalucía, con unos 178.675.300 olivos (el 57,8% del total) que producen el 80% del aceite de oliva español.

Ancistros: Existe una forma silvestre del olivo, el acebuche u oleastro (*Olea europaea oleaster*), de ramas más rígidas y fruto más pequeño.

Principales productores de aceite de oliva (National Geographic).



CAPÍTULO 2

El avión sobrevuela el puerto de Barcelona, un laberinto de muelles y una ordenada panorámica de miles de contenedores de diversos colores alineados delante de las grúas. Otoko Sepiro, el samurai errante, desembarcó en ese puerto hace más de un siglo sin conocer el idioma, sin conocer a nadie, en un país exótico. Masaru comienza a comprender que el jefe de samurais, Saigo Takamori, le dio una orden absurda para salvarle la vida, pero Sepiro, obligado por el código del honor, siempre permaneció fiel a aquella orden.



Masaru.

Masaru contempla nuevamente el pequeño cartón. Piensa en el hombre extraño que dibujó este paisaje como ofrenda votiva a la tumba del héroe. ¿Qué impresión le causaron los olivos la primera vez? Ha leído en el Toshiba las impresiones de otro viajero, James A. Michener: *Los olivos tenían los troncos aparentemente muy estropeados, como si estuviesen moribundos, y algunos de ellos tenían agujeros que los traspasaban. Las ramas eran bajas y sus hojas, delicadas, oscuras por el haz y de un plateado pardusco por el envés, con racimos de fruta pequeña y negra.*

En el aeropuerto de Barcelona, un amigo catalán espera a Masaru tras la barra que separa al público en las llegadas internacionales. Pere Figueres abraza efusivamente al nipón sin darle tiempo a iniciar la reverencia de rigor.

—¿Qué tal el vuelo?

—Superior.

—¿Cómo es que estás tan delgado? ¿Es que no ganas para comer?

Ríe Masaru de buena gana. Entre los agradables recuerdos que conserva del año que pasó en Barcelona, cuando vino como estudiante de español, se encuentra el de las cuchipandas y los tapeos con Pere.

—¿Te acuerdas de cuando entrabas en una

Olivo milenario de Mallorca.
Foto: Trunyol.





*Pere Figueres,
el amigo de Masaru.*

En la autopista, después del cortés intercambio de información sobre las respectivas familias, Pere Figueres va al grano.

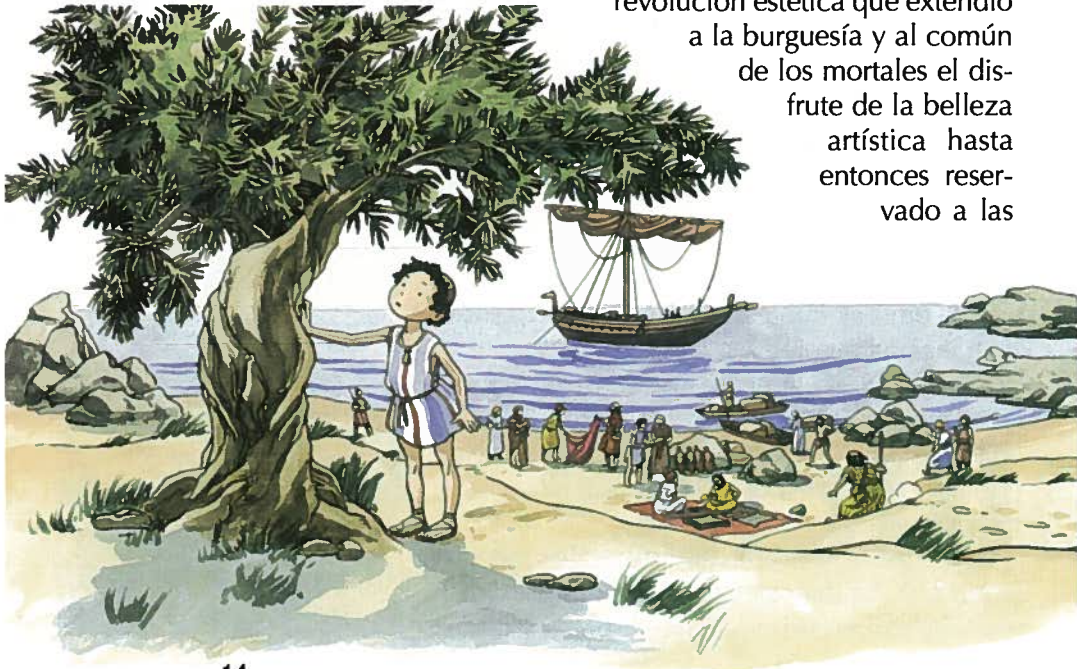
—He hecho las gestiones que me encargaste y he averiguado algo de ese japonés Otoko Sepiro. Tu amigo figura en los registros del puerto entre los pasajeros que llegan en el buque noruego *Mejjörquenadaar*, que recaló en Barcelona el doce de noviembre de 1871. En los registros consulares he encontrado la inscripción del ciudadano japonés Sepiro, el catorce de noviembre, y también consta el nombre de su patrón y garante, don Ovidi Cusachs, almacenista de aceites domiciliado en Reus. He llegado hasta ahí, pero tengo a un amigo historiador indagando el asunto.



*El barco de
Otoko Sepiro.*

*Los fenicios en Iberia.
Dibujo: Ana Miralles.*

El automóvil de Pere Figueres recorre el Ensanche, Masaru contempla placenteramente la decoración modernista de los antiguos edificios, las bocas del metro, los cafés, las oficinas, los almacenes, las tiendas, esa amable revolución estética que extendió a la burguesía y al común de los mortales el disfrute de la belleza artística hasta entonces reservado a las



clases privilegiadas. Advierte, complacido, que, a pesar de los cambios, Barcelona se mantiene fiel a sí misma.

El hotel donde la Tohitito ha reservado habitación para Masaru está en la céntrica plaza de Cataluña. Los dos amigos se despiden hasta la hora de la cena. Masaru, en su habitación, deshace la maleta, se ducha y se echa en la cama. Después de la reparadora siestecita enciende el Toshiba y teclea: Olivo. Península Ibérica:

—Hace mil años, los fenicios que exploraron las costas de Cádiz en busca de metales se sorprendieron al descubrir que el bosque natural de aquellas tierras era el acebuche, es decir, el olivo silvestre (*Olea oleaster*), y denominaron a Cádiz *Kotinoussa*, es decir, «isla del acebuche». Aquel bosque de lentiscos, alcornoques y acebuches que encontraron todavía subsiste en la sierra de Huelva. En el siguiente viaje, los colonos trajeron plántones de olivo cultivado (*Olea europaea*) que, tal como suponían, se aclimataron estupendamente y fueron la base del olivar hispano. Ésta es la versión oficial.

—¿Es que hay otra? —teclea Masaru.

—La hay —afirma el Toshiba—, ya sabes lo que pasa con esto de la Historia: un nuevo dato en apariencia insignificante obliga a modificar las más elaboradas teorías. Cada generación le enmienda la plana a la anterior. Por ejemplo: en la cueva de Nerja, en Málaga, se han encontrado restos de acebuche de hace diez mil años y en Montefrío, Granada, se han encontrado posibles candiles de hace cuatro mil años, lo que indica que la población autóctona llevaba milenios explotando el aceite de la acebuchina, al menos para la iluminación como alternativa a la grasa animal. Los primeros olivos debieron de llegar del Mediterráneo Oriental con los fenicios o los griegos. Los restos más antiguos que tenemos son los del poblado de Los Millares, en Almería, de hace unos tres mil años.

—¿Y qué me dices de Cataluña?

—En Cataluña también había acebuchal, pero el olivo y la oleicultura llegaron de la mano de los griegos vía Rodas, Ampurias y Tarragona, las colonias griegas



Candil de Montefrío.



Molino de mano,
Mesopotamia, 5.000
años a. de C.
Dibujo: Ana Miralles.

entonces, Cataluña ha tenido vocación olivarera. Los olivares están documentados en antiguas escrituras del monasterio de Poblet. En 1617, el dominico Miquel Agustí publicó un *Llibre dels secrets de l'agricultura*, donde explicaba el cultivo del olivar y la obtención de aceite. No obstante, el gran impulso olivarero catalán se produjo en el siglo XVIII, cuando extensas plantaciones en el Ebro, Les Garrigues, el Penedès y L'Empordà permitieron que Cataluña se convirtiera en exportadora de aceite a Italia desde los tres grandes mercados de Tortosa, Reus y Les Borges Blanques.

Suena el teléfono. Es Pere Figueres, que espera a Masaru en la recepción del hotel. Salen a la plaza de Cataluña y Pere pregunta:

—¿Adónde te apetece que nos encaminemos?

—Me gustaría dar una vuelta por las Ramblas.

Las Ramblas, a media tarde. Una muchedumbre sube y baja por la suave pendiente que desciende hasta el mar. Inmerso en aquella Babel de nórdicos rubios, meridionales morenos, africanos y asiáticos, Masaru mira y rememora. En las terrazas de las cafeterías, turistas de

Anuncio de
Olis Salat.
Año 1905.



piel lechosa con el color del marisco cocido consumen jarras de sangría, una tras otra. En las floristerías hay macetas de rosas de todos los colores, incluso azules. En un puesto de música caribeña, decorado con pareos y pañuelos que reproducen imágenes de Bob Marley y el Che, dos músicos étnicos discuten acaloradamente sobre la vigencia del reggae como idioma musical destinado a liberar al mundo.

—¿Liberar al mundo, de qué? —pregunta uno.

—¿De qué va a ser? Del propio mundo. Vivimos en Babilonia, entre malas vibraciones. El rastafarismo es el futuro: vida natural, no violencia, mucha hierba...

Masaru y Pere observan, una tras otra, las estatuas vivientes: un gángster de Chicago, con su traje elegante de rayas, su metralleta Thomson y sus botines; un extraterrestre vestido de amianto, nariz de trompetilla y un perrito robótico; una Colombine de compacto musulamen apenas disimulado bajo las mallas y la pintura; un tuareg encalado e inmóvil que cambia levemente de postura cada vez que una moneda cae en el bote. Más abajo, un poeta vende sus obras, editadas artesanalmente, bajo una pancarta que dice: *Sí a la cultura*, y debajo: *El burgués no mira, tasa*.

Enfrente hay un cantaor flamenco con blusa de lunares y caracolillos en la frente. Rasgúa la guitarra con más voluntad que acierto y canta con voz destemplada:

*Si vieras tu casa arder,
en tu culo un avispero
y tu mujer con un fraile,
¿dónde acudirías primero?*

Más abajo se alinean los tenderetes de los artistas, los pintores acrílicos, los acuarelistas, los caricaturistas, los retratistas. También, al otro lado del paseo central, las tiendas de souvenirs, los *sex shops* y los *peep show* que ofrecen la contemplación de marranadas por un agujerito. Colón, almirante de la mar oceana, impertérrito sobre su columna, prefiere no enterarse de nada y sigue señalando con el brazo extendido en dirección a América.

Aceituneros en un jarrón griego del Museo Británico.





Don Vicent Tahull.

callejas de las Ramblas donde te puedes encontrar al detective Carvalho en la mesa de al lado, una tasca con cuatro mesas y mantelitos de cuadros rojos y blancos. Piden tripa de cordero a la catalana con judías, y de postre macedonia. Al término de la cena hacen tertulia de pacharán con el dueño del restaurante, que es amigo de Pere. La conversación discurre sobre la cocina tradicional catalana.

—El alioli o ajiaite parece fácil de preparar, pero hacerlo como Dios manda requiere su técnica: en mortero de madera se machaca muy bien un ajo, se le ponen unas gotas de aceite y dale que te pego hasta conseguir una emulsión suave. Requiere músculo y paciencia, más la adición poco a poco de unas gotitas de aceite, hasta que se obtiene una masa compacta y verdosa en la que se tiene en pie la mano del mortero. Si se excede uno con el aceite, el alioli se corta.

Regresando por las Ramblas casi desiertas se topan con una riada de gentes exquisitas, como si el Olimpo hubiera roto aguas, que salen del Gran Teatre del Liceu, de ver *Aida*, con la escenografía de 1945 de Josep Mesres restaurada por Jordi Castells.

—¡Oh, el Liceu es Verdi y Verdi es el Liceu! —exclama una dama elegantemente ataviada con estola de visón.

—¡Montserrat, como siempre, maravillosa, galáctica! —añade otra.

Esa noche, Masaru duerme como un bendito y, cuando amanece, después de desayunar tostada de pan de payés con tomate y aceite y un café doble, sale a la calle y coge un taxi para ir a la catedral, donde tiene una cita con don Vicent Tahull, canónigo y especialista en historia de las religiones, y algo pariente de Pere.

Mientras pasean bajo las altas bóvedas catedralicias hasta la capilla de Santa Eulalia, don Vicent explica:

—Ésta es, junto con la capilla de la Virgen de los Reyes de la catedral de Sevilla, la capilla más aceitera de España.

Masaru pone cara de no entender.

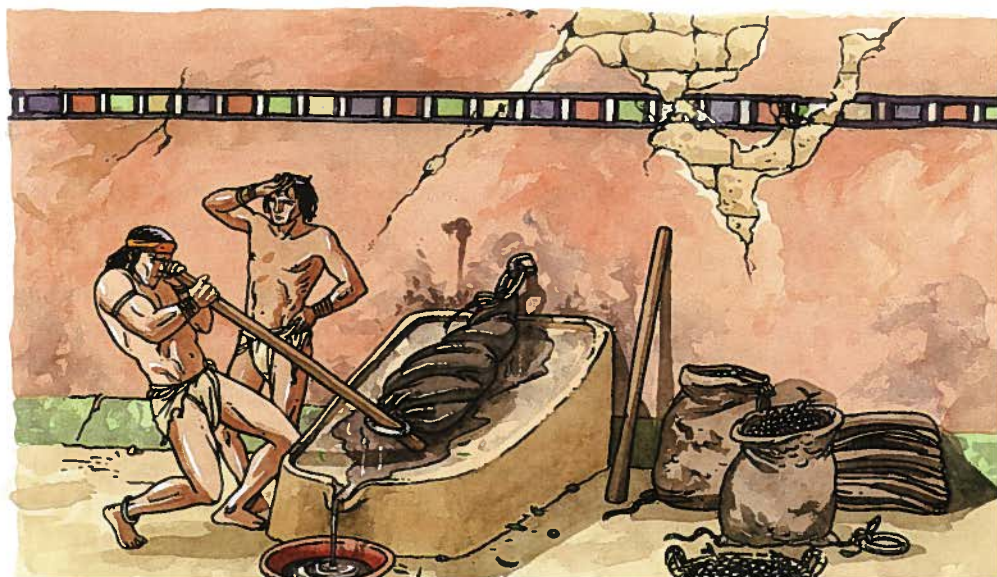
Rama de olivo en un bajorrelieve egipcio. Hacia 1.500 a. de C.



—El aceite y el olivo son sagrados. —Don Vicent mira en derredor y señala un banco. Se sientan en la penumbra, frente a las lamparillas que iluminan tímidamente las tinieblas, invitando al recogimiento y a la oración—. Verás —prosigue don Vicent—, el olivo era, y en cierto modo lo sigue siendo, un árbol sagrado para los pueblos mediterráneos.

»En las antiguas mitologías, cada pueblo atribuía la creación del olivo a un dios especialmente sabio. Los egipcios pensaban que era un regalo de Thot y llamaban al olivo tat. Los hebreos lo apreciaban como el primero de los árboles. En el libro de los Jueces, 9, 8-9, leemos: *Fueron una vez los árboles a ungir a un rey que reinase sobre ellos; y dijeron al olivo: «Reina tú sobre nosotros». El olivo les contestó: «¿Puedo acaso yo renunciar al aceite, con el que se honra a Dios y a los hombres, para ir a mecerme sobre los árboles?»*. En la Biblia, el olivo es el árbol de la inmortalidad porque se renueva constantemente en sus brotes; por eso se pintaba una ramita de olivo en los sepulcros de los primeros cristianos. También es el símbolo de la reconciliación y de la paz; por eso, la paloma que suelta Noé después del Diluvio regresa al Arca con una ramita de olivo en el pico, señal de que el iracundo Yahvé ha

Extracción de aceite por torsión de saco. Egipto, 2.000 años a. de C. Dibujo: Ana Miralles.





*Enfrentamiento
entre Poseidón
y Atenea.
Museo de
Córdoba.*

eso Set le lleva una rama a su padre Adán en el lecho de muerte.

—¿Y los griegos, qué dicen del olivo? —se interesa Masaru.

—Los griegos atribuían el olivo a Atenea, la diosa de la inteligencia. El dios Poseidón y la diosa Atenea se disputaron el patronazgo de la ciudad creando la criatura más bella y útil para la Humanidad. Poseidón hendió una peña con su tridente y salió un caballo; Atenea acarició la tierra que pisaba y surgió un olivo. Los atenienses declararon vencedora a Atenea, le pusieron su nombre a la ciudad y veneraron en la Acrópolis el primer olivo que la diosa creó. En las monedas de Atenas aparece la cabeza de la diosa con una ramita de olivo. Si te paras a pensarlo, la vinculación de Atenas con la diosa de la inteligencia fue muy conveniente, pues de aquella ciudad salieron los hombres que nos legaron la filosofía y la democracia, los pilares de la cultura occidental. El olivo silvestre o acebuche estaba consagrado a Apolo, dios de las artes y de las ciencias. Delante de los templos consagrados a Apolo solía haber unos acebuches de cuyas ramas los devotos colgaban cintas de colores y ofrendas.



*Hércules con su clava
de olivo en un ánfora griega.*

Don Vicent hace una pausa, se levantan y pasean por el interior de la catedral.

—Los griegos tenían otra explicación para el inicio de la olivicultura. Algunos creían que fue Hércules quien llevó a Grecia el olivo después de sus viajes por Occidente y lo plantó en la urbanización de los dioses, el monte Olimpo. El arma favorita de Hércules era precisamente la clava, una estaca de olivo, un arma de civilización puesto que cada vez que golpeaba el suelo con ella nacía un olivo.

Don Vicent guarda silencio mientras un grupo de turistas anglosajones pasa ante ellos, con sus atuendos un tanto estrafalarios, oteando las capillas silen-



*Reconstrucción
moderna de la
imagen de Atenea
de oro y máfil,
del Partenón.*

ciosas y tropezando frecuentemente por mirar las bóvedas. Cuando se han alejado unos metros y se restituye el silencio, prosigue:

—La sacralidad del olivo se extiende también al aceite. Los jueces de la Biblia y el rey sagrado de Israel, el Mesías, se consagran ungiéndose con aceite, una ceremonia que se prolonga hasta los reyes medievales. El cristianismo mantiene el carácter sagrado del aceite. Por eso se ungen los recién nacidos y hasta hace pocos años se ungián los moribundos: el aceite recibía al hombre, lo acompañaba durante toda su vida y lo despedía. No cabe mayor carisma. En Galicia y el Cantábrico, regiones que debido a las abundantes lluvias y a la humedad son poco apropiadas para nuestro árbol, encontramos acebuches y olivos delante de muchas iglesias y cementerios.

—¿Es posible? —se extraña Masaru.

—Sí. Estos olivos tenían una doble utilidad: por un lado, suministraban aceite para las lámparas y los óleos sagrados y, por el otro, abastecían de ramas de olivo la procesión del Domingo de Ramos. Eso explica que muchos olivos gallegos estén tan esquilados de ramas bajas y tengan la copa alta y casi inaccesible.

Cuando Masaru sale de la catedral es casi mediodía. Atraviesa las Ramblas entre una alegre multitud de corredores que han participado en la Maratón Popular, gente de toda edad y condición. Pasan gordos gordísi-



Olivo de Ribadesella.



*Las Ramblas de Barcelona.
Foto: Xavier Villoro.*

masan impedidos en silla de ruedas que le dan valor a la vida. También parejas de corredor y perro, de papá o mamá con bebé en carrito, así como patinadores sobre monopatín o sobre ruedas, hay de todo. Algunos corredores lucen sobre los hombros la *senyera*.

Al pasar por la plaza de Cataluña, una atractiva y minifaldera repartidora de octavillas le entrega a Masaru un impreso que dice: «Psicofort S.A. Psicólogos especialistas en adicciones psicológicas: ludopatía, compra compulsiva, adicción al sexo, adicción afectiva, adicción al teléfono, adicción a Internet y otros trastornos psicológicos. Terapias individuales y grupales. Descuentos a empresas, matrimonios o parejas de hecho. Visítenos y cambiaremos su vida. Primera visita, tarifa reducida».

Masaru guarda la nota. Nunca se sabe. En el hotel le entregan un mensaje de Pere.

—«Masaru: dentro de una hora salgo para el congreso de Sevilla. Como pertenezco al comité organizador, tengo que estar allí una semana antes. Mi amigo el historiador me dice que ha encontrado el libro de asientos del señor Cusachs, el primer empleador de Otoko Sepiro.

Nuestro samurai comenzó a trabajar a primeros de diciembre de 1871 en un pueblo de Lérida llamado Les Borges Blanques donde don Ovidi Cusachs tenía una almazara. Espero que ese dato te sea útil. Suerte.»

Masaru mira por la ventana. Ha comenzado a llover y la gente se refugia en las marquesinas de las paradas de autobuses y en los portales. Masaru vuelve al escritorio y contempla el dibujo de Sepiro, los olivos frondosos y el cerro volcánico al fondo. Les Borges Blanques, ¿se encontrará allí el paisaje que está buscando?

—*En Cataluña existen tres denominaciones de origen: Les Garrigues (antes Borges Blanques), Siurana y Baix Ebre-Montsià* —asegura el Toshiba—. *El Siurana es un afluente del Ebro que riega estos olivares. En la sede de la Denominación de Origen, en REUS, tienen como en un altar los tres premios que sus aceites han ganado este año.*

Don Ovidi
Cusachs y señora.



CAPÍTULO 3

Al día siguiente, Masaru madruga, deja el hotel, alquila un Suzuki todoterreno y enfila la flameante autopista A-7 con sus túneles y sus peajes, con sus camiones despendolados y sus automovilistas temerarios. Cerca de Tarragona toma el ramal de Lérida y se interna por un neblinoso paisaje donde a las suaves colinas cereales suceden los montes repoblados de pino y matorral, salpicados de viejas masías, de chalecitos de fin de semana disfrazados de masías, de pueblecitos medievales, remotos como las casitas de un belén, sobre cerros minerales surcados de viejos caminos de piedra. En el cruce de Santes Creus, metido entre las sierras del Cogulló y de Miramar, observa la vieja convivencia mediterránea de la vid y el olivo que los cistercienses fomentaron, y el allozar repostero. Cerca del Montblanc, sobre la espesa arboleda, brilla el vuelo de un azor acechando al gazapillo que se asoma al viñedo. Masaru deja atrás la salida al monasterio cisterciense de Poblet, cuna de la nación catalana y panteón real, y se interna por los montes de Les Garrigues, revestidos del bosque original de encinas, alcornoques, garrigas y arbustos, entre los que la paciente y laboriosa mano campesina ha excavado terrazas agrícolas, jardineras abiertas a sangre en la tierra rojiza, arcillosa y silíceas, para que medren los frutales y las vides, los almendros y los oli-



*Les Borges
Blanques.*



*Masaru en
su Suzuki.*

locos y abandonados. En este terreno tan rico de tierra nizar, piensa Masaru, la recolección de la aceituna tiene que ser forzosamente artesanal.

A medida que se aproxima a LES BORGES BLANQUES, Masaru observa el incremento de los frutales en las tierras bajas regadas por el canal de Urgell. Los olivos cenicientos, pequeños y pacientes, festonean el verdor de los manzanos allá donde el agua no llega. Ya en la carretera local, Masaru pasa ante una valla publicitaria que anuncia: *Sou a la comarca del millor oli del món*.



Les Borges Blanques.

Después de aparcar en la plaza del pueblo, porticada con arcos góticos, Masaru, a quien el copioso desayuno empieza a pedirle algo fresquito, repara en un escaparate lleno de apetitosa fruta. A lo largo de la fachada un letrero dice: *Oli d'oliva. Venda directa*.

—¿Qué deseaba? —pregunta la atractiva señora que atiende el mostrador.

—Una manzana, por favor.

—¿Una manzana solamente? —se extraña la señora.

Masaru se pone colorado hasta la raíz del cabello. Acaba de reparar en que la fruta, salvo los melones, no se adquiere por piezas.

—¡Se ve que usted no ha probado la fruta de Les Borges Blanques! —le dice la dama—. Aquí todo lo que la tierra da es bueno. El aceite es arbequino, el mejor del mundo; las manzanas, golden y starking, a cuál más exquisita; las peras, conference y blanquilla: las mejores variedades.

—¿Puede ser un kilo, mitad golden y mitad starking?

—Puede —responde la frutera sirviéndolo—. Y además le regalo una pera conference para que las pruebe.

Masaru saborea la fruta mientras pasea a la sombra fresca del parque, donde admira, entre otros monumentos, una antigua prensa de viga. Es un parque muy cuidado, con varias clases de flores en los setos, el césped verde y bien cortado y dos estanques de quietas aguas por las que se deslizan decorativos cisnes. Masaru se detiene a contemplar una piedra escalonada por la que reptá dificultosamente una figura humana con un gran adocquín al hombro.



El matrimonio Pont, fundador de la marca Borges, 1896.

—Ése es el monumento a los de Mathausen —le aclara un hombre que viste impecable traje de lino y que sostiene, con desmayada galanura, un librito blanco—. ¿Usted ha oído hablar de Mathausen?

—No, señor —admite Masaru.

—Un campo de concentración nazi, en Austria, donde murieron muchos republicanos españoles trabajando en una cantera. Había una escalera con peldaños de un metro donde echaban los bofes, los pobrecillos, con las piedras al hombro. Es lo que de forma harto directa, y si se me permite decirlo, incluso algo pedestre, intenta representar ese monumento.

Masaru piensa que está ante un erudito local, que probablemente le pueda informar sobre el molino donde trabajó el samurai errante.

—¿Usted conoce un molino aceitero que se llama La Regeneració, que fue propiedad de don Ovidi Cusachs?

—¡Huy! Ese molino lo cerraron en tiempos de mi abuelo. Antes había más molinos y no daban abasto, pero hoy nos sobra con dos. La maquinaria moderna hace el aceite en un plis-plás, sin apenas personal. La técnica ha derrotado a la poesía, querido amigo. ¿Viene usted de Japón buscando un molino?

—No, señor, más bien un molinero. Un samurai que emigró y se hizo molinero.

—¡Un samurai molinero! —exclama el del traje de lino—. Eso sí que es un estrago vital deconstruccionista *avant la lettre*.

—¿Perdón?

—Usted perdone. De vez en cuando me evado a lomos de cierta logorrea provocada por las retenciones de mi inspiración poética. Es que el psiquiatra, el doctor Torres, tiene que cambiarme el medicamento.

Masaru mira al hombre como si lo viera por primera vez.

—¿Tiene usted, por un casual, un cigarrillo o una poesía? —pide el del traje de lino desenfatiando el tono.

—No, amigo, lo siento pero no fumo —se excusa Masaru—. Y poesía me temo que tampoco escribo.

El loco sonríe tristemente.



Monumento a Mathausen, en Les Borges Blanques.



D. Licinio Rodríguez caracterizado de Pierrot. Barcelona, 1964.



Olivo milenario.
Museo de la
Masía Sala.

carretera hacia el canal de Urgel y ascende entre altas colinas con mucho frutal y algún que otro olivarejo en dirección a MASÍA SALA, restaurante y parque temático del aceite.

Masaru aparca en una explanada, donde hay un par de autobuses y media docena de turismos, sube una cuestecilla y se da de bruces con un olivar milenario: viejos olivos de vigoroso porte, enormes troncos retorcidos y escaso ramaje, cada uno de su hechura, impresionantes.

—Cada uno es un monumento, ¿eh? —dice una voz a su espalda.

Masaru se vuelve y se encuentra con un anciano con pinta de galán de cine antiguo, que se protege la cabeza con un sombrero de paja.

—Sí que son bonitos —reconoce Masaru—. Había leído que podían vivir mil años, pero nunca los había visto tan viejos ni tan impresionantes.

—Estos cincuenta y cinco olivos proceden de Tarragona, de un lugar llamado la Partida dels Romans, en Ulldecona, en el Montsià. Uno con otro tienen entre mil setecientos y dos mil doscientos años. Son de la variedad *farga*.

—Yo creía que todos los olivos catalanes eran arbequinos.

—No, señor. La arbequina predomina, pero hay otras variedades, como este *farga*, aunque está más extendida por Aragón y Levante. La D.O. Garrigues admite las variedades arbequina y verdiell. En Cataluña hay más de doscientas cuarenta variedades autóctonas. También tiene usted la morisca, en Badajoz; la aloreña, en Málaga; la blanqueta, en Levante y Murcia; la cornicabra, en Castilla-La Mancha; la verdial de Huévar, de Huelva y Sevilla; y la verdial de Vélez-Málaga. Y en el extranjero cada país tiene sus propias variedades: en Italia, la *coralina*, la *frantoio* y la *moraiolo*; en Portugal, la *galega*; en Francia, la *picholine*; en Grecia, la *coronaiki* y la *kalamata*; en Marruecos, la *picholine* marroquí, y hasta en California tienen la *mision*.

Arbequina
(lámina de
Colmeiro).



—Lo veo a usted muy puesto en materia de olivos.

—Psé. Se hace lo que se puede. Como me he criado en una masía, me gustan los temas agrícolas.

Hacen las presentaciones. Don Carles Mergenat es jubilado de la Administración local y viudo. Tiene un hijo muy bien colocado en Hollywood como inspector general de la Asociación Humanitaria Americana.

—¿Ha oído usted hablar de esa asociación?

—No.

—Pero ¿a usted le gusta el cine?

—Mucho.

—Pues la Asociación cuida de que no les hagan daño a los animalitos de las películas. Por ejemplo cuando rodaron *L.A. Confidential*. ¿La ha visto usted?

—Sí. Una gran película.

—Con Kim Basinger, que hay que ver lo buena que puede llegar a estar la mujer sin proponérselo siquiera. Pues bien, en esa película, cuando sale el cadáver putrefacto lleno de gusanos...

—Lo recuerdo. Cruda secuencia.

—Pues allí, detrás de la cámara, estaba mi hijo, al pie del cañón como quien dice, velando por que ningún gusano padeciese el más mínimo maltrato. O sea, si usted ve en una película que el malo pisa una hormiga,

la primera secuencia es la de la hormiga viva, luego se ve el pie que se abate sobre ella, pero para la siguiente secuencia han puesto una hormiga muerta. Hay un atrelista que guarda toda clase de bichos muertos en una cámara frigorífica para esas escenas.

—Eso es amor a los animales.

Masaru y don Carles pasean entre los olivos millonarios conversando sobre ejemplares famosos.

—Yo tengo estudiados algunos, por pura curiosidad —dice don Carles—. En Gillena, provincia de Sevilla, había uno, en la huerta de Gorete, al parecer un gordal injertado sobre acebuche, que, según la tradición, cobijó a las tropas de Fernando III que iban a



Don Carles Mergenat, 1969.



Candil múltiple, siglo IX.

Olivo gordal de la huerta de Gorete (Guillena, hacia 1924).





La infanta Luisa
Fernanda,
en un retrato
de F. Madrazo.

«La prensa
más grande
del mundo».
Museo de la
Masía Sala.



acén que era su logro injertado en acebuche. En año dio mil trescientos kilos de aceituna él solito. Lo malo es que un vendaval le tronchó la rama más gorda y a los pocos años unos carboneros que estaban haciendo cisco lo quemaron accidentalmente. En Granada, en Sortes, en tiempos de mi tatarabuelo, había otro olivo injertado en acebuche que medía catorce varas de circunferencia y daba más de treinta arrobas de aceite. Cómo sería, que el duque de Montpensier hizo un viaje con su mujer, la infanta María Luisa, para verlo. Y el ayuntamiento le dio una comida y le entregó un pergamino con el título de propiedad del olivo, que desde entonces se llamó el Olivo de la Infanta. ¿Qué le parece?

—Aleccionador.

—En la Antigüedad —prosigue don Carles—, la península Ibérica estaba cubierta de bosques tan tupidos que una ardilla podía cruzar del Estrecho a los Pirineos saltando de rama en rama, sin tocar el suelo.

—¡Caramba!

—Sí, luego vino la fiebre arboricida, que es una de las notas consustanciales del carácter español, y ya ve que hemos convertido esto en un desierto —murmura don Carles con pena—. Pues bien, uno de los árboles que componían ese bosque autóctono era el acebuche, es decir, el olivo silvestre.

—Cuando los fenicios llegaron a Cádiz le pusieron Kotinoussa, que quiere decir tierra de los acebuches —dice Masaru exhibiendo conocimientos recién adquiridos.

—Los fenicios, como eran buenos olivicultores, se dijeron: Aquí se tiene que dar bien el olivo. Y trajeron sus plantas, hicieron sus injertos de escudete, y hasta hoy. Luego vinieron los romanos y extendieron el cultivo para que la provincia Bética suministrara todo el aceite necesario a Roma y al resto del Imperio. Uno de los olivicultores más destacados fue el gaditano Columela, autor de dos libros de agricultura en los que nos da unos consejos sobre el aceite perfectamente vigentes. Después llegaron los árabes, que aportaron las técnicas de regadío nabateas.

Paseando llegan a una prensa de viga protegida por un cobertizo. El cartel dice: *La prensa más gran del món: 13,77 m de llarg.*

—Es una buena prensa, no cabe duda —dice don Carles—, aunque las hay bastante mayores. Si tiene ocasión, no deje de visitar el museo del aceite de La Laguna, cerca de Baeza, donde hay una prensa de más de veinte metros. ¿Usted sabe para qué servían estas prensas?

—No, señor, es la primera vez que veo una. Como soy japonés...

Don Carles asiente.

—No se preocupe, que con mucho gusto practicaré la obra de misericordia de enseñar al que no sabe. ¿A usted le gusta el café?

—Una cosa mala.

—Pues si le parece nos sentamos, lo invito a un café y hablamos de molinos y prensas.

Delante de sendas tazas humeantes prosiguen la charla. Don Carles dice:

—Cuando la Humanidad descubrió las utilidades del zumo de la aceituna, se le plantearon dos problemas: cómo moler la aceituna y cómo prensar la pasta resultante para obtener la mayor cantidad de aceite. El procedimiento de molienda ha variado poco desde los tiempos de Roma hasta hace veinte años. Hemos tenido que llegar a finales del siglo xx para encontrar una solución satisfactoria a ese problema en los actuales molinos de martillos. En este museo se exponen los pasos intermedios, los distintos procedimientos, más o menos acertados, para la obtención del aceite.

»El primer molino que podríamos llamar industrial fue probablemente un tronco de madera al que hacían girar sobre una artesa de aceitunas. Luego vendría la muela o piedra rodadera que aplasta las aceitunas sobre una balsa, el *mortarium*, un sistema que ha llegado hasta la revolución tecnológica de nuestros días. No se sabe cuándo se inventó este procedimiento, pero aparece ya representado en un sarcófago del siglo iv a. de C. Los mozos de molino descargaban espuertas de

*Prensa de rulos
y palancas.
Dibujo: Ana Miralles.*





Molino de rulo y empiedro.
Dibujo: Ana Miralles.

accionada por una viga horizontal o almijara, de la que tiraba un animal, por lo general un mulo o un asno.

En los molinos romanos, la muela, entonces *mola olearia*, era una gran piedra cilíndrica plantada en tierra con un eje en el centro para que otra piedra en forma de rodillo, la suspensa, girara sobre ella aplastando las aceitunas. La suspensa se podía bajar o subir a voluntad, según la cantidad de aceituna molturada, a fin de que no rompiera los huesos.

—¿Y eso?

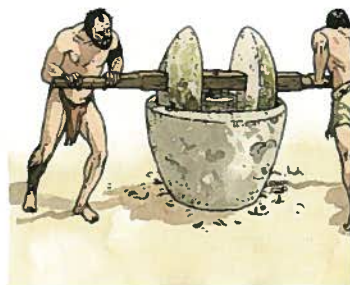
—Pensaban que el hueso alteraba el sabor del aceite. Algo de razón tenían, pero si la masa se prensa inmediatamente, no importa que el hueso se rompa. Ellos, en su obsesión por no romper el hueso, inventaron el *trapetum*, o molino grecorromano, un gran mortero o *mortarium* provisto de un gran eje fijo central, el *miliarium*, en forma de columna, alrededor del cual giraban dos casquetes esféricos, u *orbes*, que se ceñían por la parte recta al eje central mientras que la curvada se adaptaba a la concavidad del vaso del mortero. Los dos *orbes* estaban atravesados por un eje de madera, la *columela*, y tenían holgura suficiente para que quedaran separados casi un centímetro de las paredes del mortero. Unos discos de madera o metal insertos en el eje central calibraban el molino hasta que sus piedras quedaban separadas lo suficiente para evitar la ruptura del hueso de la aceituna.



Trapetum encontrado en Olynthos.

»Los romanos clasificaban sus aceites con criterios de calidad rigurosos. Consideraban que «el que sale puro, con menos esfuerzo de la prensa, es mucho mejor que los demás». Según el agrónomo hispanorromano Columela, el aceite verde cosechado en diciembre es más rentable porque los olivereros «sacan más dinero de un poco aceite verde que de mucho malo».

El trapetum.
Dibujo: Ana Miralles.



También aconseja Columela «que el fruto que se coja todos los días se muele y se prensé al instante». O sea, las fórmulas básicas para la elaboración de buen aceite. Ya podíamos aprender de ellos. Columela enumera tres clases de aceite: el normal, *oleum viride*, procedente de la molienda de aceitunas pintonas, las que comienzan a ponerse moradas, en diciembre; el de baja calidad, *oleum maturum*, procedente de aceitunas demasiado maduras o atrojadas, que se usaba principalmente para alimentar las lámparas; y el de lujo, *oleum astivum acerbum*, verdoso, amargo y aromático, que salía de aceitunas todavía verdes molidas en octubre o noviembre, por lo que su escaso rendimiento lo encarecía considerablemente.

—Supongo que habría más aceite malo que bueno.

—Sí, pero la demanda estaba muy equilibrada, ya que el malo lo consumían las clases humildes y servía para alimentar las lámparas, por eso se conoce también, todavía, como lampante. Los romanos tenían, además, un aceite extrafino de uso limitado a cosmética y perfumería, el *oleum omphacium*, de aceituna verde, molida con mil cuidados, a mano, sin partir el hueso, y prensada en capachos nuevos. La superintendencia del Área Arqueológica de Pompeya está comercializando perfumes romanos elaborados según las antiguas recetas, un trabajo notable de reconstrucción arqueológica si se piensa que lo han hecho sin recetario alguno, solamente a partir de lo que se deduce de las pinturas murales de la Casa dei Vetti, en las que se muestra, como en un cómic, la elaboración de perfumes, la recogida de las flores, su maceración y la fabricación. Por otra parte, tenemos los surcos donde el jardinero o *topiarius* del Jardín de Hércules criaba las flores. Analizando las semillas carbonizadas se ha sabido la composición de los perfumes: mirto, rosas, lirios, esencia de ciprés, de lentisco, de granadina, de albahaca y otras plantas. Los perfumes se comercializaban con denominaciones tan sugerentes como Iris de Corinto, Azafrán de Soles, Cyprino, Pardalium (porque creían que procedía de la pantera) y Mala Coneam. El más apreciado, el Chanel romano, era el Rhodinon, elaborado con rosas. Hay que tener en cuenta que no



Fresco de la Casa de los Misterios, Pompeya (siglo I a. de C.).



Collir i triar olives.

Es hora sobrada de almorzar y va habiendo hambre.

Don Carles le pregunta a Masaru:

—¿Usted ha comido?

—No, señor, todavía no.

—¿Y no siente un desconsuelo en el estómago?

—Algo de eso va habiendo, sí, señor.

—Pues si me lo permite lo invito a almorzar en el restaurante de aquí al lado y seguimos hablando.

Masaru sabe que los naturales de

esta tierra son generosos. Acepta la invitación.

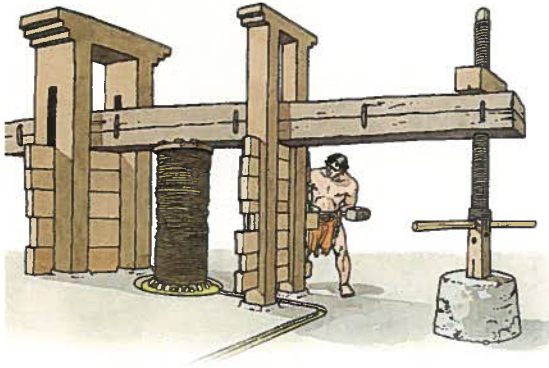
Se acomodan a una mesa para dos.

—Aquí se come bien —dice don Carles mientras despliega su servilleta—. No es uno de esos restaurantes donde, por el camino que vamos, ya pronto le pedirán a uno un título antes de permitirle que se siente a la mesa. Una docena de platos tradicionales, hechos como Dios manda, y pare usted de contar, no esas cartas a la francesa en las que cada plato ocupa media página: «Pollo pequeño de masía acompañado de un salteado de setas y verduras al aceite de estragón, con sal gorda y reducción de moscatel envejecido». ¡La madre que los parió!

Llega el camarero, que saluda afectuosamente a don Carles y deja sobre la mesa una fuentecita con rebanadas de pan untadas con tomate.

—Éste es uno de los hallazgos de la dieta mediterránea. En Cataluña lo llamamos *pa amb tomàquet*. Pan de payés, del antiguo, asentado, de corteza dura y miga consistente, con medio tomate maduro frotado de manera que el jugo y la carne blanda se extiendan y empapen. Se le espolvorea una pizca de sal gorda y se riega generosamente con aceite. Si esto se hiciera en Francia, hace tiempo que habría desbancado a la pizza con tomate, pero en este país, como la gente joven es tan lela, siguen dale que te pego con la hamburguesa y la pizza. Todo se andará. Un yerno mío hace poco estuvo en París, en Chez Robouchon, y le pusieron tostadas frotadas con ajo y regadas con aceite de oliva.

Examinan la carta.



Prensa romana.
Dibujo: Ana
Miralles.



Pa amb tomàquet.

—Si me permite escoger un menú de aquí, pediré entremés de *xolís*, la longaniza del Pallars, seca y retorcida, el corte en forma de ocho, y queso picante *llenquat*.

—No se hable más.

Desaparece el camarero y la conversación recae nuevamente sobre el prensado del aceite. Don Carles es un experto en prensas de viga.

—Seguramente, su samurai trabajó en una prensa de viga. Estos artilugios heredados de Grecia y Roma han estado vigentes hasta hace un siglo. ¿Usted sabe lo que es una palanca de segundo género?

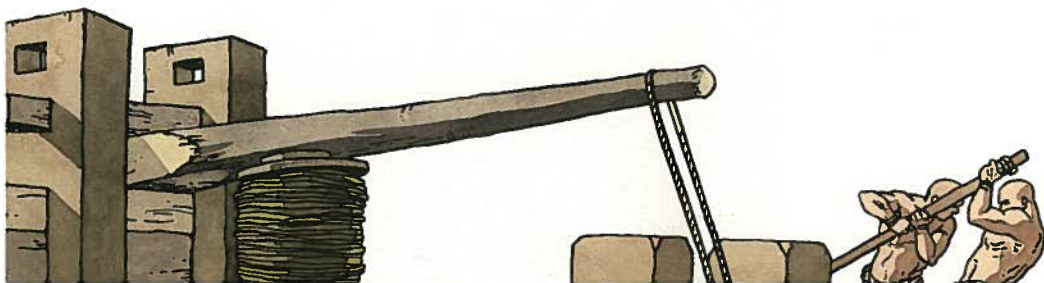
—¿La que tiene la resistencia entre el punto de apoyo y el punto donde se aplica la potencia?

—Exacto. El punto de apoyo es la cabecera de la viga, empotrada en la pared o sujeta a unos palos verticales clavados en el suelo. Las prensas más primitivas, una de las cuales aparece en una cerámica griega del siglo IV a. de C., son las llamadas de barra y balanza, en las que un extremo de la viga estaba empotrado en un muro sólido mientras que del extremo libre colgaba una plataforma sobre la que se amontonaba un lastre de piedras o sacos de arena. Aquel peso presionaba sobre los cachos y exprimía el aceite. Luego llegó la prensa de cabrestante y, finalmente, la de husillo o tornillo helicoidal sin fin, que varios hombres accionaban mediante palancas de madera para que un contrapeso de piedra se elevara en el extremo de la viga. Llegó un momento en que las vigas eran tan grandes que hubo que dotarlas de pesadas torres de mampostería que aguantaran el enorme empuje hacia arriba del extremo fijo de la viga. Estas prensas mantuvieron su primacía tecnológica hasta mediados del siglo XIX, cuando fueron sustituidas por las de



Prensa de barra y balanza. Museo de la Masía Sala.

Prensa de cabrestante. Dibujo: Ana Miralles.





*Prensa medieval
siglo XIV-XV,
de Cal Pere,
Bellcaire
d'Urgell, Lérida.
Museo de la
Masía Sala.*

El camarero sirve el primer plato. Masaru escancia el vino del Penedès, un tinto oscuro de muy buen cuerpo. Don Carles lo paladea y prosigue:

—La prensa de viga era muy trabajosa. Durante varias horas, los peones batallaban con las bigarras haciendo girar el husillo que elevaba la piedra, mientras el maestro de viga centraba la carga y acuñaba la viga. Cada prensado se repetía tres veces por carga; de las dos primeras se obtenía el aceite de primera, y de la tercera, el de segunda. Antes de esa tercera prensada, el orujo caliente se pasaba por una trituradora de manivela, se le añadía agua hirviendo y se extendía nuevamente en los capachos.

Después de la trucha a la llosa y de las frambuesas y pastelillos de Cervera, don Carles acompaña al japonés por las dependencias del museo.

—Esta prensa medieval procede de Cal Pere, en Bellcaire d'Urgell —explica frente a un armatoste de madera—. Los vecinos del pueblo la estuvieron usando para extraer su aceite hasta principios del siglo xx. De todos modos, al final la usaban poco porque en 1862 Bellcaire comenzó a regar del canal de Urgell y casi todos los olivos se arrancaron para plantar frutales.

Bajando unas escaleras se ven unas ruinas antiguas de las que subsisten varios arcos airosos.

—Éstas son las ruinas templarias. Un documento prueba que esta masía pertenecía a la orden de los templarios en 1264. Algunos aseguran que los templarios trajeron los primeros plantones de arbuquina de Tierra Santa. ¡Vaya usted a saber!

*Ruinas
templarias.
Museo de la
Masía Sala.*



En el patio inferior se alinean diversos ingenios relacionados con el aceite. Don Carles señala unos enormes barriles achatados.

—Estas *botes d'oli* de madera de olivo servían para transportar aceite o vino en las bodegas de los barcos hace trescientos años. Proceden de Valldemosa, en Mallorca. Esta prensa de piedra del siglo x procede de l'Albagés, aquí, en Lérida.

Masaru ve la gran piedra sobre la prensa, pero no acaba de entender el funcionamiento.

—Es una prensa de cuña —explica don Carles—. Entre esas traviesas horizontales se encajaban fuertes cuñas de madera que dos hombres armados de mazos golpeaban simultáneamente y en sentido contrario. Las cuñas, al penetrar, presionaban las traviesas móviles que ejercían la presión sobre el cargo.

A continuación, contemplan una prensa de fuste.

—Esta prensa procede de Cascante, en Navarra, pero el modelo también se usó mucho en Aragón. Varios hombres apretaban el tornillo y el aceite resultante de la presión iba escurriendo en estos pocillos de piedra.

—Don Carles señala otra prensa, al lado—. Este modelo es como el anterior, pero ya con tornillo de hierro, del siglo xix, fabricada en Reus por Blanch; la incorporación de la revolución industrial a la oleicultura.

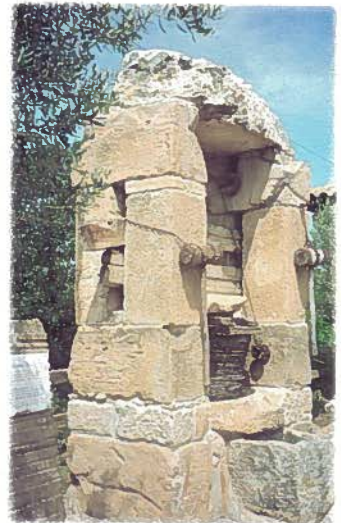
Llegan al final de la exposición y Masaru y don Carles se despiden cordialmente, al pie del olivo milenario, con intercambio de tarjetas de visita.

Regresa Masaru al coche. Bajo la escobilla del limpiaparabrisas le han metido una octavilla que reza: «Disco Lata. Fiestorro descomunal todos los domingos de la 1 a las 6 horas a. m. Cubatas a 300 ptas. Combina Larios, Bacardi, J.B., White Label, Ballantines, Dyc, vodka, ponche... con tu refresco favorito y paga sólo 300 ptas.»

Como no dice nada de aceite, Masaru deposita el papel en una papelera antes de proseguir su viaje rumbo a ARBECA, desandando el camino y torciendo a la izquierda al llegar a Les Borges Blanques. Mientras conduce, Masaru recuerda lo que leyó la noche anterior en el Toshiba respecto a la arbequina:



Botes d'oli, siglo xvii, de Valldemosa, Mallorca. Museo de la Masía Sala.



Prensa de piedra y de cuñas de madera. Siglo x.



Prensa de piedra y de cuñas de madera. Siglo x. Museo de la Masía Sala.

—Pero ¿no habían sido los templarios?

—Tú piensa lo que quieras, que eres lo más crédulo del país del Sol Naciente. Pues, como decía, el duque prometió, por documento fechado el 3 de octubre de 1762, un real de vellón por cada olivo que sus súbditos plantaran. En pocos años plantaron muchos miles de olivos y floreció la industria del aceite. La arbecuina está extendida por toda Cataluña. Es ovalada, corta y pequeña, no rinde tanto como otras variedades, pero produce un aceite suave y dulce con matices de frutos secos y tonos almendrados en su madurez. La arbecuina también abunda en el Bajo Aragón, y últimamente están plantando muchos olivos arbecuinos en Andalucía, concretamente en Huelva. Dan buena producción y buen aceite, tienen un rendimiento aceptable por kilo de aceituna y no son veceros.

Arbeca está en una colina, rodeada de otras colinas verdes de frutales y olivar. Masaru deja atrás la cooperativa La Arbecuina y aparca en el centro. Un anciano que está tomando la sombra se le acerca:

—¿Viene usted a ver la fortaleza?

—¿La fortaleza?

Masaru visita la fortaleza ibérica de Els Vilars, circular, con doce torres y foso, el castillo de un jefe ilgergete que vivió hacia el año 750 a. de C.

—¿Se ha fijado usted en esa barrera de piedras clavadas en punta que rodea el muro para que todo el que se arrime se esponga a una costalada con fractura de huesos y lesiones varias?

—Tienen mala leche las piedras —comenta Masaru en su español coloquial.

—Alguna tienen, sí. Pues eso se llama «caballitos de Frisia», mire usted qué gracia.

Cae la tarde sobre las melancólicas ruinas a medio excavar. Masaru, otra vez solo, pasea entre los olivos del campo contiguo, bajo los cuales crecen jaramagos y amapolas. Le viene a la memoria un texto de Cervantes: «Esos árboles tan frescos, tan copados, tan hermosos, que cuando nos muestran su fruto verde, dorado y negro [...] es una de las más agradables vistas que puedan gozarse». También otro de don Alfredo Fernández Latorre, quien,



sin ser Cervantes, escribió en su *Cultivo del olivo*, año 1927: «Se siente en los olivares cierta placidez que predispone a la meditación y a las grandes concepciones de la inteligencia. A ellos deben ir los hombres de negocios y aquellos otros de vida azarosa, para buscar temporalmente reposo a sus nervios».

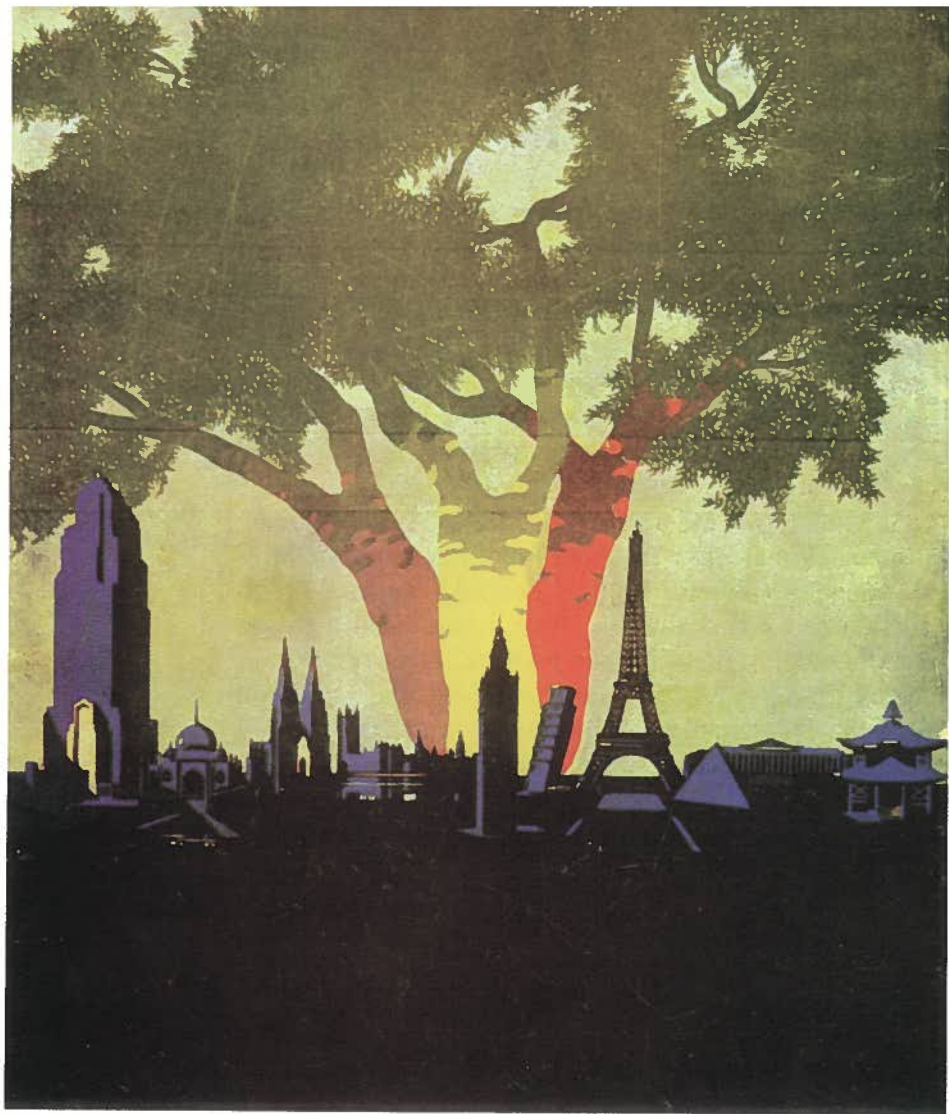
Masaru pernocta en un hostel de la carretera, donde duerme tan ricamente en una habitación con vistas a un olivar antiguo, quizá de los tiempos en que Columela clasificaba los aceites de Roma. Antes de dormirse, se pregunta si Otoko Sepiro, el samurai errante, contemplaría alguna vez aquellos troncos retorcidos. Se imagina, ya con la conciencia flotando más en el sueño que en la vigilia, que la atractiva secretaria de la sección Financiación Exterior, Michiko Tetimona, carita pizpireta, pechitos valientes bajo el cruzado mágico, culito oriental liso y descarnado, viene a traerle un mensaje personal del señor director general. Pensando en el encuentro se queda profundamente dormido y sueña con ella. En el sueño, Michiko tiene la risa cristalina y su espalda, desnuda, es mórbida y blanca.



*Michiko
Tetimona.*

Arbeca.





**TODOS EL MUNDO PREFERE
EL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL**

*Cartel publicitario
de la República
Española. Años
treinta.*

CAPÍTULO 4

Cuando el día quiere amanecer, Masaru se ducha, desayuna *pa amb tomàquet*, se pone en camino, deja atrás Lérida y se interna en Aragón. El paisaje es ameno, de sembrados y campos frutales, y se va haciendo más agreste, olivos, viñedos y almen-dros, a medida que progresa hacia el norte. En un olivar, un agricultor prepara la motosierra mientras entona un cantar aceitunero que el nipón recoge debidamente:

*Tú, que sempre te pensaves
la més guapa de la vila,
t'has quedat com l'oliveira:
molta mostra i poca oliva.*

—Muy buenas —saluda Masaru—. ¿Qué olivos son éstos, arbequinos?

—No, señor. Éstos son empeltre, de *empelt*, injerto, porque antiguamente era corriente injertar los olivos en acebuches. Por las cuencas de los ríos Aguasvivas y Matarraña no verá usted otra cosa que empeltres. Es la variedad propia del Bajo Aragón y del Ebro aguas abajo, o sea, Tarragona. También la hay en Navarra, La Rioja y Mallorca. Y, cruzando el charco, en Argentina. ¿Qué más se le puede pedir a una aceituna que es buena tanto para aceite como para aderezo? Dispense, pero ¿usted entiende algo de olivos?

—No mucho, pero voluntad no me falta.

—Pues fíjese en que el empeltre es más corpudo que el arbequino. Es un árbol vigoroso, con la copa espesa. Tarda más en crecer que el arbequino, pero la aceituna es alargada, se desprende fácilmente y produce aceites muy buenos, de paladar suave y ligero y tonos almen-drados. La pega es que se cae mucho al madurar, pero aun así algunos la prefieren porque le ven buen porvenir.

—Y de producción, ¿cómo anda?

—Más bien baja: unos doce kilos por árbol, por eso hace tan buen aceite.

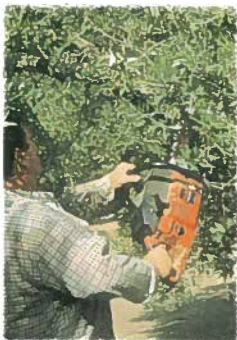


Masaru con un podador que maneja la motosierra.

Empeltre.



—El olivo se podaba antiguamente a hachazos —le explica a Masaru—, pero ahora ya ve usted que lo hacemos con motosierra. Es mucho más cómodo, pero también más delicado porque sigue requiriendo mucha destreza y no poco tiento. El cortador, como el jardinero, suprime los vástagos inútiles para que el árbol no tenga más madera de la necesaria y concentre sus esfuerzos en la producción de aceituna. En materia de poda, como en toda materia humana, hay opiniones y costumbres. Algunos prefieren podar lo mínimo y otros practican verdaderas cirugías estéticas para que sus olivos sean pequeños y frondosos, abiertos a la luz del sol.



La poda.

Masaru se despidió del podador y cruzó el canal del Zaidín y el río Cinca, con sus islas y sus cañaverales, para llegar a BARBASTRO, la antigua ciudad romana y árabe, la episcopal, la moderna capital agrícola y comercial.

—¿Sabía usted que aquí se acordó el matrimonio entre la princesa Petronila y Ramón Berenguer IV, que trajo la unión de Cataluña y Aragón en 1137?

—Pues no, no lo sabía.

Masaru pasea por el luminoso interior de la catedral, que es gótica tirando a plateresca; se asoma a media docena de capillas barrocas y contempla el renombrado retablo de Forment. Luego se sienta en la terraza de una cafetería de la plaza y pega la hebra con un olivarero de la zona, don Casimiro, un hombre joven y dinámico de la nueva generación de agricultores.

—El olivo aragonés es muy antiguo —le dice—. En los poblados calcolíticos de Moncín, en Borja, dos mil años antes de Cristo, se han encontrado huesos de acebuche, lo que demuestra que aquí se hacía aceite antes de la llegada de los griegos.

—Y ahora, ¿cómo está la cosa?

—Ahora, recuperándose con fuerza, sobre todo en el Bajo Aragón, que es donde radica más de la mitad del olivar aragonés. Al olivar tradicional le afectó mucho la crisis de los años cincuenta, cuando se arrancaron olivares enteros para poner viñas y almendros.

Don Casimiro ha conocido las dos etapas de la olivicultura, la tradicional y la moderna. Uno de

*Anuncio de aceite.
Anónimo, 1905.*



los recuerdos persistentes de su infancia es la recolección de la aceituna, en la que participaban activamente los niños.

—Coger aceituna era el trabajo más duro del campo porque las criaturitas empezábamos a los siete u ocho años, recogiendo la del suelo con las mujeres y, en cuanto éramos muchachos, nos ponían a darle a la varejona, o sea, la vara de varear. No estaba bien pagado, para lo duro que era, pero una familia modesta sacaba para ir tirando el resto del año. Ahora, con la mecanización, la cosa cambia de la noche al día, pero aquí casi todos los olivos están aterrizados y no se pueden meter máquinas, así que la recolección sigue siendo fatigosa y acabas tan cansado que no te quedan ganas ni de darte la vuelta en la cama. En fin, a los pocos días de empezar la recogida, el cuerpo se acostumbra y tiras *p'álante*, pero si vienen días de agua y pierdes el ritmo, cuesta recuperarlo.

»Antiguamente era frecuente trabajar a destajo, o sea, que te pagaban por aceituna recogida. Por cada espuerta llena te daban una chapa que ibas ensartando en un alambre y al terminar el día te pagaban según las chapas entregadas. El trabajo de vareador era, y es, el mejor pagado, pero va a desaparecer. En el futuro, la recolección se hará artesanalmente, ordeñando la aceituna a mano, o por medio de máquinas vibradoras o incluso cosechadoras, donde el terreno lo permita. Eso está bien porque suprimiendo el traumático vareo mejora la calidad del aceite y se mitiga la vecería.



*Aceituneras, 1940.
Foto: Roselló.*

Chapas.



Aceituneros haciendo cola para cobrar las chapas. Hacia 1900.



no tan buena, como si se tomara un descanso en medio. Esa tendencia se intensifica cuando el olivo cargado de aceituna recibe una tunda tal que le rompen la mitad de los pimpollos de la siguiente cosecha.

Masaru, nuevamente en camino, atraviesa el canal del Cinca y un par de arroyos, y se encamina a HUESCA. La gentil ciudad encaramada en su colina contempla la llanura como una dama altiva y un punto sentimental que se asomara a una almena a ver caer la tarde y acechar el regreso del enamorado.

—¿Qué enamorado?

—No sé. Cualquier enamorado. Sartorio mismo, el rebelde Sartorio, el que se fortificó en Huesca para desafiar el poder de Roma.

—¿Y cómo le fue?

—Mal. Eso se veía venir. En este país de nuestros pecados, a todos los gobiernos prudentes les va mal. A Sartorio lo asesinaron tres capitanes suyos, Audas, Ditalcón y Minuros. Él, cuando los vio venir con las navajas empalmadas, se lo tomó con resignación y dijo: «¡Jo, qué tropa!».

Masaru va sintiendo cierta gazuza que lo anima a entrar en el establecimiento La Gloria de Aragón, donde le sirven un vino suave de color rubí, de la parte de Barbastro, sin la espesura y el corpachón que suelen gastar los caldos aragoneses. El vino acompaña bien los medallones de Valdejunquera, unos fritos de harina, leche, manteca y huevo duro, mientras llega el ternasco con su guarnición de patatas y cebollas. Después del postre, un consistente flan de la casa, da un paseo digestivo por la parte antigua y admira la catedral gótica, con su armónica portada y su retablo de alabastro de Gil Morlanes, antes de proseguir por las calles tranquilas y silenciosas hasta la Universidad Sertoriana. En una sala de la parte antigua, se le acerca don Senén Jiménez, uno de los jubilados que hacen de guías voluntarios, y le explica:

—Aquí fue lo de la campana de Huesca. ¿Ha oído usted hablar de la famosa Campana de Huesca que se escuchó hasta en los palacios del Papa, en Roma?

—Ya sería grande la campana —pondera Masaru.

—Pues aquí fue donde sonó, en 1136, fecha histórica.



Masaru con una joven aceitunera.

Don Senén Jiménez.



Los nobles traían al rey Ramiro II como puta por rastrojo hasta que se le hincharon las narices y los convocó para la bendición de una campana que iba a sonar en todo el reino. Acudieron ellos vestidos de domingo y confiados, al sabor de la fiesta y de la merendola, porque en las invitaciones ponía que al término de la ceremonia se ofrecería una copa de vino aragonés y canapés moriscos, y cuando los tuvo a todos juntos llamó al verdugo, que se presentó con el espadón y el tajo debajo del brazo, e hizo decapitar a los dieciséis que más trabajo le daban y puso las cabezas en corro, con la del obispo, que era el más revoltoso, en el centro, haciendo de badajo. Ésa fue la Campana de Huesca, que efectivamente se escuchó en todo Aragón y en gran parte de la cristiandad.



La Campana de Huesca. Óleo de J. Casado del Alisal.

A don Senén le extraña que un japonés viaje solo.

—Es que lo mío no es turismo. Me manda mi jefe a informarme sobre olivos y aceite.

—¡Hombre, qué casualidad! —exclama el anciano—. Yo soy perito agrónomo retirado y toda la vida me han interesado los olivos, aunque me temo que aquí, en el Bajo Aragón, el olivo tiene más importancia social que económica, porque casi todo está en manos de pequeños propietarios que también cultivan otras cosas y es la familia la que recoge la cosecha. La variedad más divulgada es la empeltre, pero también tenemos arbequina, verdeña y negral. Luego, el aceite sale distinto dependiendo de la variedad predominante en cada comarca. El de Somontano de Barbastro, que lleva verdeña y empeltre casi al cincuenta por ciento, es dorado, frutado dulce y aromático; el de la Hoya de Huesca es de color claro y menos frutado porque lleva más verdeño que empeltre.

Don Senén entorna los ojos y evoca su juventud, en un pueblo cercano, entre los olivos que su abuelo cultivaba amorosamente, olivos que más de una vez ayudó a ordeñar.

—No hay árbol más noble y generoso ni más sufrido. El olivo prefiere un clima suave tirando a cálido, pero se



Medida de aceite, siglo XIX.



Injertos.



Brote joven en un olivo viejo.

Olivo y acebuche en un tratado de Dioscórides (Venecia, 1568).



Hoy, lo más cómodo y conveniente es sacarlo de una ramita tratada por nebulización, que crece rápidamente, da fruto a los tres o cuatro años y alcanza el desarrollo completo a los diez. El olivo produce al máximo entre los quince y los cincuenta años y después de cumplir los ochenta simplemente sobrevive hasta alcanzar los setecientos años, aunque algunos creen que puede vivir eternamente.

—¿Es posible?

—Sí, porque aunque el centro del tronco se abra y se petrifique en leña muerta y casi fósil, la periferia sigue echando ramas jóvenes en primavera, por lo que se regenera continuamente. El olivo es poco exigente con el suelo, y resulta de buen conformar cuando el dueño no puede cuidarlo. Siempre se ha plantado en las peores tierras, en la falda de las sierras, allá donde se terminaban las tierras fértiles y los regadíos, los barbechos cereales y las huertas. Además, los olivos no se cuidaban mucho, por eso los consideraban propios de rentistas y de viudas, un cultivo que no exigía casi laboreo y daba para ir tirando. Los olivos, en cierto modo, son sufridos como los hombres antiguos, se conforman con lo que se les da. En el siglo XIX, los franceses llevaron sus picholines a Argelia y a Túnez. Esos olivos, procedentes de una tierra fértil con más de mil doscientos litros de lluvia al año, no tuvieron inconveniente en adaptarse a suelos pobres, a los calores y a la sequía.

—Verdaderamente notable —reconoce Masaru.

—Entre los árboles frutales, el olivo es quizás uno de los más primitivos, o menos evolucionados por la intervención del hombre, un árbol silvestre domesticado que viene acompañándolo, alimentándolo, curándolo, alumbrándolo, desde hace milenios, pero que cuando se aparta del hombre, es decir, cuando crece de una semilla de forma natural, aunque sea la semilla de un olivo cultivado, la llamada de sus ancestros puede más que la de milenios de civilización y el resultado es siempre un acebuche, o sea, la vuelta al origen salvaje.

—¡Caramba!

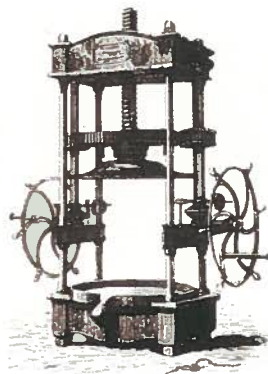
—El propio primitivismo del árbol explica que existan tantas variedades cultivadas —prosigue don Senén—. Piense usted que la agricultura mediterránea ha avanzado poco en comparación con la del norte europeo, que comenzó a desarrollarse hace un siglo. En Europa, las decenas de variedades de manzano o melocotonero que había en tiempos de Napoleón se han reducido a media docena, en las que se centra la producción, cada una con características bien definidas; en el olivar español, por contraste, hay más de cuarenta variedades cultivadas de olivo.

—¿Tantas clases hay?

—Los recuentos exhaustivos son bastante recientes. Los romanos Columela y Plinio mencionaron solamente una docena, pero es evidente que había muchas más. Colmeiro describió y dibujó ochenta variedades en 1875. Los inventarios más modernos describen cincuenta.

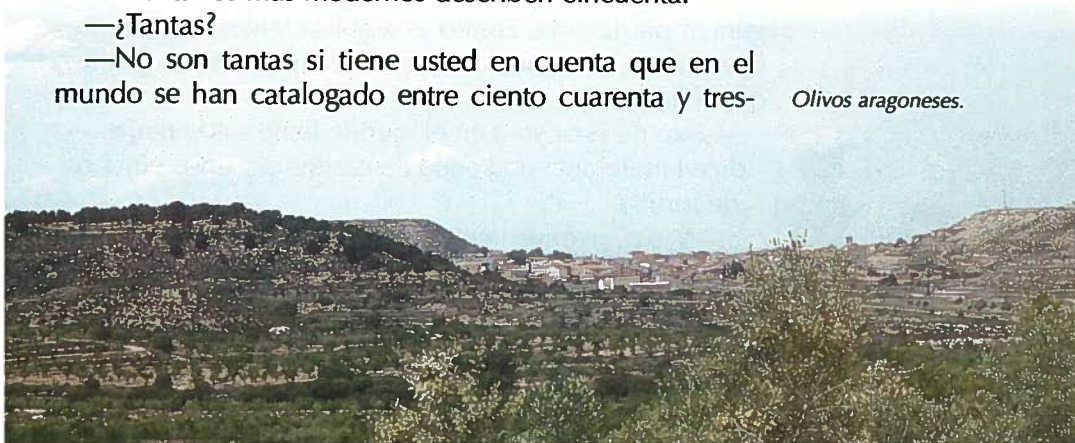
—¿Tantas?

—No son tantas si tiene usted en cuenta que en el mundo se han catalogado entre ciento cuarenta y tres-



*Prensa manual
de hierro y doble
timón, siglo XIX.*

Olivos aragoneses.





Emilio
Coslada.

locales realizadas a lo largo del tiempo. En la península se solía injertar olivo sobre el acebuche del bosque autóctono. Hoy, muchas de esas variedades sólo tienen interés botánico. El olivicultor tiende a la homogeneidad. El futuro del sector está en hacer *coupages* naturales, plantando variedades de olivo que al combinarse den un aceite de gran calidad. En Cataluña tienen el arbequín; en Aragón tenemos el empeltre; en Andalucía, el picual; en Extremadura, el manzanillo; en Castilla, el cornicabra: cada uno por su lado producen buenos aceites, pero si la mezcla de picual, arbequino y picudo resulta mejor que uno de sus componentes en estado puro, ¿por qué no plantar olivares de las tres variedades, linde con linde, para que se mezclen sus aceites, de manera natural, en las fábricas?

Tras la visita, Masaru sale de Huesca y se mete entre cerros pelados y valles huertanos verdes y apretados. También hay campos fértiles y aluviales allá donde riega el canal de los Monegros. Va cayendo la tarde cuando llega a la ilustre capital del Ebro, ZARAGOZA, ibérica, romana y mudéjar, la ciudad alegre, cordial y heroica. El japonés atraviesa el río por el puente de piedra sobre las turbias aguas crecidas que arrastran los escaramujos y la tierra de las lluvias recientes. Masaru se hospeda en el hostel La Jota y después de ducharse y de vestirse de limpio, hecho un pincel, acude a una cita con Emilio Coslada, un amigo de los tiempos de Barcelona que vive en Zaragoza. Después de los abrazos de rigor se preguntan por la vida. Emilio es arabista. No se ha casado, ni siquiera tiene novia. Masaru tampoco tiene perrito que le ladre.

—Esto de estar solo en el mundo tiene sus ventajas — dice Emilio ante una copa de cariñena y unos pinchos de tortilla.

—Y sus inconvenientes. Oye, ¿te sigue preguntando la gente si tienes relación con las revistas de Colsada?

—Bastante.

—¿Sabes que en mi último año de español, en Tokio, las estudiamos como curso de doctorado?

—¡No me lo puedo creer!

—En realidad, se denominaba: *Influencia de la escena francesa en España: formas teatrales vodevilesas y sicalipsis escénica.*



—¿Estás haciendo algún trabajo de campo sobre la materia? —bromea Emilio.

—No, me han encargado que me informe sobre el aceite, o sea, un tema que no tiene ninguna relación con el sexo.

—¡Cómo que no! Te sorprendería saber lo relacionados que están —replica Emilio con una sonrisa pícaro.

—¿Relacionados?

—¡Vaya que si lo están! Muchos sabios aseveran que un traguito de aceite en ayunas entona el cuerpo para la refriega en campos de pluma, que decía Góngora. ¿Has oído hablar de Góngora?

—Natural. Y he tenido que leerme *Las Soledades*.

—Pues los griegos, de los que procede casi toda la cultura occidental, además de la democracia, y a los que deberíamos volver y nos iría mejor, usaban mucho del aceite como lubricante amoroso. De hecho, cuando aparece una aceitera o *lekyzos* en una escena galante de la cerámica pintada ática, el recipiente simboliza el amor anal. Mucho mejor que la vaselina porque, a la vez que lubrica, cura.



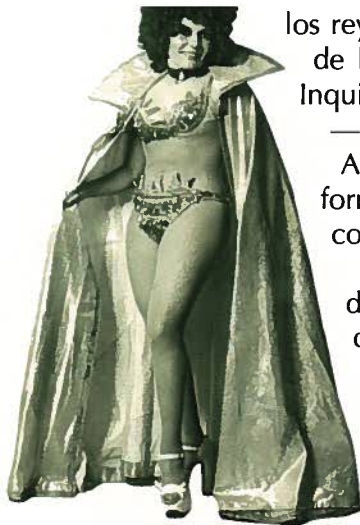
Plática amorosa con lekyzos en una cerámica griega.

Emilio y Masaru pasean por las anchas avenidas de la ciudad nueva y por las menos anchas de la antigua, con sus casas señoriales y sus edificios de mérito, hasta la plaza del Pilar. Entran en la Seo y ven la Virgencica rodeada de la devoción sencilla. Van después a la zona de los bares y se toman un par de vinos de la tierra con sus tapas sustanciosas.

El lekyzos.

—En esta calle estaba el café cantante donde cantaba y se contoneaba La Maña —recuerda Emilio—. «Distinguido público...», decía el presentador, anunciándola. Y ya no lo dejaba seguir el coro de relinchos garañones que se formaba. El distinguido público estaba integrado, principalmente, por estudiantes gamberros, hortelanos, militares sin graduación y viajeros de comercio de paso por la ciudad. Antes había unos cuantos cafés cantante, pero los han quitado para poner sucursales bancarias, es una pena. —Emilio se queda pensativo y añade—. A lo mejor tenían que desaparecer porque





La Maña.

los reyes de la taifa zaragozana, luego residencia de la corte aragonesa y finalmente sede de la Inquisición. Mal vuelco dio.

—Muy bueno no fue —conviene Masaru.

A vueltas con los moros, de cuando Zaragoza formaba parte de Al-Andalus, los dos amigos conversan sobre el aceite hispanomusulmán.

—Los moros y los moriscos continuaron dignamente la tradición olivarera y aceitera de Grecia y Roma y la transmitieron a los cristianos del norte que conquistaron sus tierras, lo que explica que gran parte del léxico molinero tradicional sea de origen árabe: almazara, alfarje, etc. Los árabes distinguían también, como los romanos, entre calidades de aceite: el óptimo, ese poquito de aceite que el propio peso de los capachos deja escapar de la masa de aceituna molida antes de presionar, el *zayt al-mâ* o aceite de agua, la flor del aceite, un zumo puro con más de setenta compuestos volátiles, un aroma exquisito y un sabor excelso. El aceite que salía de la prensa era el *zayt al ma'sara* o aceite de almazara, de calidad media. El orujo resultante de este primer prensado se escaldaba con agua hirviendo para dilatar las celdillas de la pasta y se prensaba una vez más para obtener el *zayt al-matb-ûh* o aceite cocido, de tercera clase. También tenían un aceite de aceituna verde, el *rîkâb* o *zayt al-unfâq* (en castellano, onfacino), adecuado para macerar plantas como la albahaca, el mirto, el lirio, la malva o el clavel y fabricar pomadas y perfumes.

—Lo mismo que en Roma —recuerda Masaru.

—Cuando el aceite salía deficiente, intentaban mejorarlo: si estaba turbio lo depuraban calentándolo ligeramente; el agrio o fétido lo hervían y lo rociaban de sal.

Emilio señala un molino de piedra entre las piezas arqueológicas que adornan el césped de la Alcaicería.



Masaru vareando.

—¿Este molino es árabe? —inquire Masaru.

—En efecto. Lo encontramos en las excavaciones de la Alcaicería y ahí lo tienes, esperando que sus dueños vuelvan si se cumple la leyenda.

—¿Van a volver?

—Según una leyenda, todos los otoños, cuando la aceituna está madura, los moros de África mandan una bandada de zorzales y cada pájaro se lleva tres aceitunas, dos en las patas y una en el pico.

—¿Y qué hacen con ellas?

—Regresan a África y se las llevan a sus amos, que, de ese modo, renuevan su propiedad sobre estos olivos y nunca pierden el derecho.

—El que no se consuela es porque no quiere —suspira Masaru.

—Este molino de piedra fija y anillo giratorio —explica Emilio— responde a un viejo diseño romano muy abundante en alquerías y villas. Observa las acanaduras helicoidales que recorren su superficie, en las que se concentraban los huesos de las aceitunas sin romperse. Este modelo de molino se ha usado, con mejoras, hasta el siglo XIX. En algunos casos, después de presionar la pasta la molían nuevamente en un molino de muela giratoria.



*Candiles almohades
de Medina-Sidonia.*

*Remate de
una cuadrilla
de aceituneros.
Jaén, 1991.*



dos, eran de mayor capacidad que los de muela y empedro, movidos por animales. Los pequeños propietarios molían en ellos su aceituna y pagaban una maquila por el uso del molino.

—¿Y cómo se exprimía la pasta?

—Para exprimir la pasta había prensas domésticas de diversos tamaños, de capilla o de doble husillo, pero los molinos industriales solían usar prensas de viga y tornillo, que en árabe se llama *al masara* o «lugar de exprimir», de donde procede la palabra almazara.

Masaru se despide de Emilio Coslada, al que esperan en un cumpleaños, y busca dónde cenar. En la calle corre un airecillo helado que corta el resuello. Hay poca gente. Masaru encuentra un restaurante cerca del hotel y

cena con platos sólidos y fuertes: una pepitoria con menudillos y sangre de cordero, pimienta, canela, huevos duros, ajo y aceite. Se va a dormir como un bendito, con el cuerpo un poco pesado, pero feliz.



Molino trancocónico romano (Palacio episcopal de Astorga).

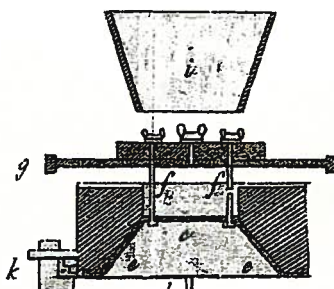
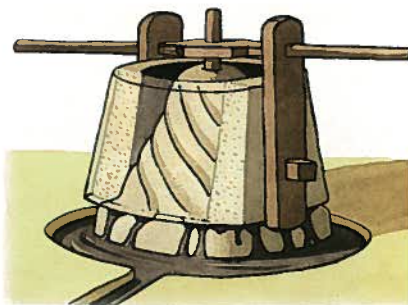
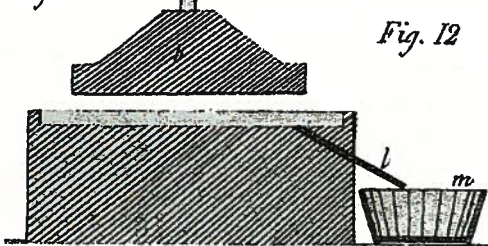


Fig. 2



Molino trancocónico romano. Dibujo: Ana Miralles.

Fig. 12



Versión moderna del molino trancocónico romano y árabe (1852).

CAPÍTULO 5

Al día siguiente, amanece muy descansado y toma el camino de la Almunia de Doña Godina, un pueblo con fachadas encaladas de piedra y adobe en el que hay olivos arbequinos y viñas, aunque no faltan los frutales y los campos de cereal, un poco de todo, como antiguamente. En Almunia conmemoran en septiembre a santa Pantaria, su patrona. Antes había cuatro fábricas de aceite, una de orujo y otra de anisados y licores. Masaru tiene una cita con don Sixto, un agricultor de los antiguos, que sabe mucho de olivos. Don Sixto es viudo y vive con una hija, separada del segundo marido.

—¡La juventud, ya se sabe! —la excusa don Sixto—. Ahora la vida ya no es como antes, ¿verdad usted?

—No, señor, dónde va a parar.

—¿Sabe usted lo que le digo? Ya ni los mismos vientos son como antes. Antes aquí había dos vientos: el cierzo, que es el que trae agua, y el castellano, que no la trae. Pues ahora no está la cosa muy clara: soplan enrevesados y no sabes bien si vendrá agua o no. Más bien no.

Don Sixto se acomoda en el coche y dirige a Masaru hacia su finca. Allí, paseando entre olivos, cuidados como un jardín, comenta:

—Mire usted qué maravilla de árbol. Éste tiene más de cien años. Fíjese usted en el tronco hueco y abierto. Esto es porque engrosa un poquito cada año y cuando está muy gordo el jugo no le llega a la parte del centro, con lo cual se lignifica y las ramas principales se van haciendo cabezas independientes. Los cortadores le van quitando esa parte del centro, que está muerta, y al final parece que el olivo tiene tres pies, pero son las ramas principales que se van alejando porque en la parte interior no hay crecimiento. Hay olivos que...



*Don Sixto
y señora, 1952.*

*Aceitunas en
un óleo de Osias
Bert (1580-1624).*



mi hija anda siempre de un lado para otro y nunca tiene tiempo de llevarme.

—Y la poda, ¿sigue algún orden? —pregunta Masaru.

—Natural. Ésa es la faena más delicada del olivo. El cortador tiene que equilibrar la hoja, la madera y la raíz, para que el árbol crezca del modo más adecuado para su fructificación. En la poda de renovación se cortan las ramas en el sentido de las agujas del reloj, o sea, que podamos las tres patas por turnos, con lo que el olivo se rejuvenece y muda las ramas principales en un periodo que oscila entre seis y diez años. Otra labor importante consiste en desvaretar o suprimir los brotes que salen en la peana del olivo y les restan jugo al ramaje y a la aceituna. ¿No ha oído usted la copla que dice?:



Varetas.

*El que tiene un olivar
y no corta las varetas,
es como el que tiene novia
y no le toca las tetas.*

—No la conocía, pero tomo nota —dice Masaru sonrojándose ligeramente.

Después de despedirse de don Sixto, Masaru toma carretera y manta. La hora del almuerzo lo sorprende cerca de CARIÑENA, por tierras pedregosas de almendro, viñedo y olivar, en las que Masaru, si entendiera un poco más, distinguiría entre los arbequinos y los menos abundantes empeltes y negrales. Cariñena se le ofrece con sus murallas desdentadas, cruzada por la calle Mayor, con sus bodegas antiguas y modernas. Hace un alto en el mesón Los Tres Amigos para almorzar un majestuoso pollo al cilindrón. En la pared, encima de su cabeza, hay unos inspirados endecasílabos escritos con tiza sobre la tapa de un barril:

*Ya en vuestro vaso el vino añejo brilla:
el vino de Aragón, el Cariñena,
que bien tapado en la bodega fría
seis veranos ha estado, y su fragancia
en su vejez anuncia lozanía.*

Y firma José de Urculli, 1830. Ya murió, el vate.

—¿Qué le parece? —se acerca a preguntarle un cocinero gordo que se enjuga las manos en el mandil.

—Flojo.

—¿Flojo, el vino? —deplora el mesonero, entre indignado y sorprendido.

—No, hombre, el poema me parece flojo. El vino está cojonudo.

—¡Ah...! —suspira el otro aliviado—. Porque éste es un vino corpudo, un buen acompañamiento para las carnes, sobre todo si van asadas con sarmientos. Ande, tómese otro vaso, que invita la casa.

El mesonero se llama don Práxedes y tiene una nuera que echa el tarot céltico en una mesa plegable, en los Campos Elíseos de París.

—Se llama Vicky Merlín, ¿la conoce?

—No, señor, en Japón eso del tarot se conoce poco.

—Pues me extraña, porque dice mi hijo que a la Vicky vienen los clientes a verla hasta de Venezuela. Por la tarde da clases de salsa, mambo y boogalo en una academia. Eso me gusta menos.

Don Práxedes se pone un poco melancólico y añade:

—Yo lo único que lamento es la clase de vida que estarán llevando mis nietas.

Al salir del establecimiento, Masaru pasa al lado de un edificio en construcción y escucha un piropo albañil que los del andamio le dirigen a una prieta transeúnte:

—¡Mañanaa, quién te pillara en un bancal regao, tú trabá, yo destrabao!

La carretera, camino de FUENDETODOS, se interna por terreno accidentado, tierras arcillosas, torrenteras, leña y pastos, espliego, monte poblado de perdices, de conejos, de raposas. Fuendetodos, el pueblo donde nació Goya, está en la ladera del cerro.

—¿Y la pila donde bautizaron al pintor?

—La pila, en la iglesia, naturalmente.

Fuendetodos es un pueblo alegre y laborioso, con un ayuntamiento que en la romería de la Ascensión regala vino y bollos a todo el mundo. El que se quiere reengan-



El mesonero.



*Vicky Merlín,
la nuera del
mesonero.*

*Campos de olivos,
Dibujo de Doré.*



Con un pie en el pescante del todoterreno, Masaru se vuelve hacia los viejos.

—¡Adiós!

—¡Salud! —le contesta el más vivaz, que todavía no ha olvidado la República.

A la salida del pueblo, en un mesón, Masaru pide un café y mientras se lo traen consulta el Toshiba:

—Aquí se han dado dos batallas sonadas: la de Belchite, durante la Guerra Civil, y, antiguamente, la de Belice, en la que pereció Amílcar Barca. La guerra arrasó el pueblo antiguo. Quedan sus ruinas melancólicas pobladas de lagartos que algunos turistas visitan en vacaciones y de las que se llevan algún hierrito oxidado, quizá metralla, de recuerdo. En el pueblo nuevo, en otoño, celebran las fiestas de Exaltación de la Santa Cruz y una romería a la Virgen con carretas engalanadas y devotos vestidos de baturros.

Llega el mesonero con el café y Masaru le pregunta:

—Oiga, ¿por esta carretera salgo bien para Belchite?

—Sí, señor, todo derecho y llegará a Belchite, el del tomate.

—Bueno, yo más bien voy buscando los olivos, las hortalizas no me interesan.

—No. Si el tomate que digo es el de la guerra, ¿sabe usted? Allí la liaron buena en el 37. Cómo quedaría que hubo que abandonarlo y la gente se trasladó a un pueblo nuevo edificado por el Patronato de Regiones Devastadas. Cuando vino Franco a inaugurarlo, con las altas jerarquías, así llamadas porque todos eran más altos que él, el 13 de octubre de 1954, yo, que era entonces mozuelo, vi a un obispo y a dos ministros meando detrás de una tapia, con los tiros largos y el golpe de corbata, y las pililas como de niños de diez años, que ni juntando las tres había chicha para hacer una pija como Dios manda. Y oí que un ministro le decía a otro: «¡Hay que joderse, lo que aguanta sin mear el Caudillo!». «Ahí se manifiesta su condición de predestinado por la gracia de Dios —dijo el obispo—. Carlomagno tampoco meaba mucho.» Cuando el monseñor acabó de mear, sacó un pañuelito de encaje y se enjugó la bolilla. En aquellos tiempos, los obispos no se la sacudían como todo el mundo, para dar ejemplo,



Un obispo.

porque no sé si sabrá usted que en las catequesis nos decían que más de tres sacudidas era paja, o sea, masturbación.

Masaru agradece el informe, paga, vuelve a la carretera y se mete por tierras yermas y calizas en las que llueve poco y que no dan ni para monte bajo, aunque hace cincuenta años había siete fabricas de aceite.

Llegando a ALCAÑIZ, el centro olivarero de Aragón, a orillas del Guadalope, hace un alto y consulta de nuevo el Toshiba:

—No sé si te has fijado en que has ido a pararte en la llanada misma donde Asdrúbal derrotó a las legiones romanas de los Escipiones, y en que hemos estado en Belchite, donde los romanos le dieron matarile a Amílcar Barca. Es lo que trae la historia, que unas veces se da y otras se recibe, pero lo mejor es no meterse en líos, ¿verdad?

—Pues sí, lo mejor es ser pacífico y manso. Y cuando los romanos, ¿estarían aquí estos olivos?

—Es probable que antiguamente los cultivos sólo se extendieran hasta una legua o cosa así de las poblaciones y que el resto del campo fuera bosque y acebuchal. En la Edad Media había muchos bosques de aceitunos, o sea, de acebuches. Seguramente, los árabes prolongaron el cultivo del olivo, y los cristianos del norte, aunque eran más bien afectos a la grasa de cerdo, se irían convirtiendo al aceite según avanzaban hacia el sur. Alfonso X, cuando repartió la tierra conquistada, daba a sus fieles lotes de barbecho y de olivar. En Jerez, los lotes eran de seis aranzadas de viña, dos de huerta y quince de olivar. La alta proporción demuestra su importancia, y si nos fijamos en las ilustraciones de las Cantigas de Alfonso X el Sabio, se ve que Jerez estaba rodeada de olivos.

Masaru se dirige a CALACEITE por un paisaje bravo de pinos y carrascas, de romero y coscojo, de tomillo y aliaga, de cereales y hortalizas. Es un pueblo pintoresco, con sus parcelas de olivar y viñedo, muy repartidas, y algún que otro allozar. En el cerro de San Cristóbal, cerca del pueblo, se ven las ruinas de un importante poblado ibérico.

En el café de la plaza le sirven una cerveza y un plato de aceitunas, amasadas de la...



Olivos de Jerez en las Cantigas de Alfonso X el Sabio, siglo XIII.

en un pasaje, en Torrevieja, con aceite Virgen y hierbas aromáticas.

—¿Y por qué se llaman muertas?

—Porque antiguamente se aprovechaban las que mataban las heladas en el olivo, pero la preparación resultó tan rica que ya se ponen a secar adrede para que pierdan el líquido.

En Torrevieja y los pueblos del entorno, entre los cursos fluviales del Mezquín y el Matarraña, hay olivares centenarios y olivareros empeñados en producir aceites ecológicos, dulces y suaves, que resultan excelentes para la reputada dulcería de la comarca y le van estupendamente al ternasco. También fabrican una pasta de aceitunas negras que se está abriendo mercados como unte de canapés.

Después de pasear por Calaceite, el pueblo donde la modernidad y la tradición se dan la mano en sesudo equilibrio, el japonés prosigue su camino y a los pocos minutos recoge a un autostopista que tiene el coche deportivo rojo aparcado en el arcén, un tipo joven con tupé y patillas, botas con alzas y traje de rayas con hombreras anchas.

—¿Hablas mi idioma? —pregunta, al ver que el tripulante del todoterreno es oriental.

—Me manejo.

—¿Me puedes llevar a la próxima gasolinera? Es que al jodido trasto se le ha acabado la gasolina. Parece que se la bebe.

—Suba usted —ofrece Masaru, abriéndole la portezuela.

El pasajero le entrega su tarjeta de visita, extralarga, de diseño, con la forma de unos labios de los que brota una lengua roja y sensual. Por un lado está impreso Elvis Presley y por el otro una impresionante gogó girl.

—Soy Pepe Santisteban, encantado de conocerte —le ofrece la mano llena de anillos, la uña del meñique extralarga y una gruesa esclava de plata en la muñeca—, pero mis amigos me llaman Tachito. Si alguna vez necesitas mis servicios, te haré un precio de amigo.



Olivos en Bancales.

*Lámina del olivo
(serie «Flore Medicale»
de E. P. Chaumont,
1814).*



Masaru se fija mejor en la tarjeta y lee: «La Piraña en el Bidé. Despedidas de soltero/a; aniversarios: noches inolvidables, cena picoteo morbosa y erótica, pan erótico y postre con formas eróticas. Espectáculo fino, sexy y de mucha clase. Sexy boys y girls; cámara oculta; disfraces; redadas; primera copa, gratis; viaje al Caribe, gratis; al amanecer, churros y chocolate para todos los invitados».

—Usted es un animador de despedidas de soltero —deduce Masaru.

—Ya veo que captas —observa el autostopista risueño.

Masaru arranca. El pasajero se acomoda, retranquea el asiento al máximo, apoya una bota de piel de serpiente y tachuelas en el salpicadero, y enciende un cigarrillo liado en papel marrón y con la boquilla dorada.

—¿De turismo, eh? —pregunta.

—No, señor, trabajando, entregando el callo.

—Dando el callo —corrige el animador.

—¿Cómo?

—Digo que se dice dando el callo, no sea usted finolis.

—¡Ah! Gracias. Trabajo para una empresa japonesa y estoy informándome sobre olivos y aceite de oliva.

—¡Un aceite cojonudo!

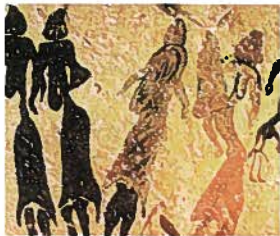
Aparece una gasolinera y el pasajero se apea. Masaru, de nuevo solo en la carretera, reflexiona sobre el variopinto pelaje de la gente que hay por el mundo. En CASPE, donde el Guadalupe rinde sus aguas al Ebro y donde se firmó el histórico compromiso, Masaru pone la radio: «... una exposición de María Abramovic. En sus impactantes actuaciones, esta polémica artista se automitila, se somete a ayuno durante dieciséis días, invita al público a que le rasgue la ropa e incluso la piel, con una cuchilla... Su intención última es mostrar el valor de la vida a través de la muerte y de la violencia...».

Masaru, con esa sabiduría que tienen los orientales (no todos, solamente algunos, incluso puede que sea sólo una minoría), piensa que lo que María Abramovic busca es vender de vez en cuando un cuadro para no tener que ayunar.

—¿Es el ayuno creativo? —se pregunta una hora des-



Cántara de aceite,
hacia 1930.



*Pinturas rupestres
en la roca dels
moros en Cogul,
Lérida.*

de Cataluña donde un indicador le señala que se dirige a CASTELLDANS, entre olivos aterrizados que se combinan con otros frutales de verdor más intenso. En el Museu de l'oli i el món rural, (Museo del olivo y del medio rural), de Castellans, Masaru admira una prensa metálica construida por Gabriel Pujol Parés, de Reus.

Después del pueblo comienza la pura sierra, monte bajo con pocos árboles y, en las laderas, donde se puede, olivos arborescentes y algunos empeltres, alternándose con frutales, sobre bancales tan cuidadosamente construidos que parecen hechos por los incas. De cuando en cuando surge un chozo de planta cuadrada, los muros de piedra y el techo de tierra. Una desviación más modesta de la carretera se dirige a EL COGUL, con sus famosas pinturas rupestres, en *la roca dels moros*, en la que aparecen cuarenta y cinco figuras de personas y animales.

—No sé si sabe usted que antes se les achacaba a los moros todo lo antiguo: ruinas, tesoros... ¿Sabe usted que aquí cerca hay un tesoro subterráneo guardado por un moro gordo que resopla dentro de una capa colorada?

—¿Resopla?

—Sí, hombre, por la capa. Es que es de paño bueno y la lleva siempre, invierno y verano, sudando, porque es muy caluroso, aparte de que debajo de la tierra hace mucho calor. El moro no se deja ver mucho, que es poco sociable, pero algunos lo han sorprendido al caer la tarde sentado en una de estas piedras, abanicándose con un cartón y pensando en la vida. Tiene que ser jodido vivir encima de un tesoro y no poder salir a echarse una parti-

*Olivar en
Granadella.*



dita de mus al pueblo de al lado, ni a comer una cabeza o una pata de cerdo con su vino como Dios manda, ni pegarse un revolcón de vez en cuando.

—A ver.

—Es que, ¿sabe lo que le digo?, hay trabajos que no están pagados.

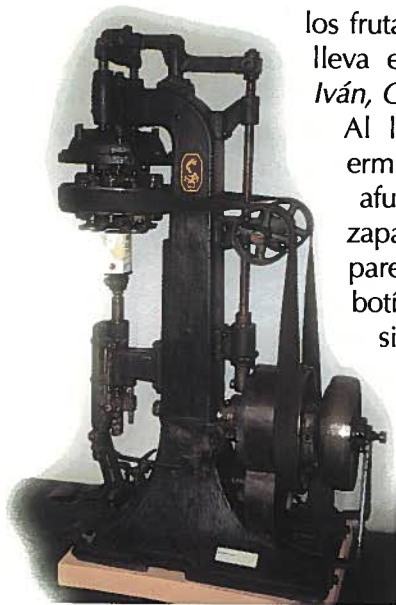
Llegando a L'Albagés, Masaru atraviesa el barranco del arroyuelo Set, como el patriarca bíblico, que discurre por el fondo, casi invisible, magro de aguas, y eso que este invierno ha llovido. Deja atrás EL SOLERÀS, con su cooperativa olivarera, y enfila GRANADELLA a través del pinar de la sierra, que la carretera sube animosa entre vueltas y revueltas. En una nave tapizada de amapolas, los olivitos infantiles se alinean con los frutales. Pasa un camión que lleva escrito en la visera: *Mis Iván, Cristina y Vanessa*.

Al lado de la puerta de la ermita de Granadella, a las afueras del pueblo, hay un zapatito de mujer tallado en la pared, un zapatito antiguo, un botín de aquellas damas del siglo XIX que no enseñaban el tobillo. Masaru aparca en la plaza, al lado de la iglesia de Santa María de Gracia, y entra en el bar, una taberna de pueblo llena de campesinos que han regresado de las faenas. La

cantinera que le sirve el refresco es una mujer joven, guapa, ligeramente entrada en carnes, seria, que se maneja con soltura en la estrechez de la barra. El anaquel está lleno de botellas de bebidas exóticas, muchas empezadas, además de chucherías para niños y décimos de lotería.

Sentada en un banco de la plaza de Granadella, una mujer de unos treinta años elegantemente vestida fuma y piensa mientras su perro corretea alrededor sin nadie con quien jugar. Masaru recuerda una canción de C...

*Envasadora de aceite,
1910. Museo de Mora
de Toledo.*



*Penélope...
con su bolso de piel marrón,
con sus zapatos de tacón,
y su vestido de domingo...*



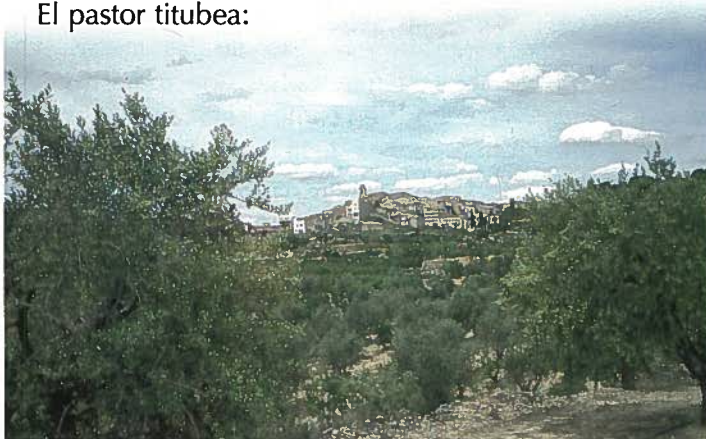
Granadella, Lérida.

Masaru se interna por la sierra frondosa de tierras rojas, entre las que brotan peñascos, berruecos, pinos y terrazas olivareras de formas irregulares, las que permite el terreno. Atraviesa BOVERA, donde se fabrican gorras, viseras y camisetas publicitarias. Ve en los vallecillos, algunos abiertos a golpe de excavadora, olivos de regadío y más arriba monte cerrado, poca tierra y mucha piedra por la cuesta abajo que lo lleva a la Ribera de l'Ebre. Cerca de FLIX, al amparo del cerro redondo coronado por un castillo desdentado, se cruza con dos señoras voluminosas vestidas con una especie de chilaba, quizá sea un salto de cama, paseando a ver si adelgazan. Un pastor que las mira pasar canta entre dientes:

*Pastoret i pastoreta
costa amunt i costa avall,
si m'ensenyés la esquelleta
jo t'ensenyaré el batall.*

- ¿Lo entiende usted?
—No, señor, no sé catalán.
—Pero ¿le suena bien?
—Sí, sonar, suena muy bien. ¿De qué va la letra?
El pastor titubea:

Bovera, Lérida.



—Es una especie de diálogo amoroso.

—Ya entiendo: poesía bucólica. En Tokio estudié a los poetas catalanes y provenzales, el amor cortés, Tirant Lo Blanc y todo eso.

—Entonces ya sabe de qué va la cosa, más o menos.

El canal del Ebro lleva las aguas verdes y quietas. ES PELIGROSO ENTRAR EN EL CAUCE, avisa un cartel de chapa, algo antiguo y bastante apedreado por el respetable público.

Cae la tarde como todos los días. Masaru aparca en un solar industrial y telefonea a su amigo Jordi Castell, con el que quedó a cenar en Flix. Masaru busca el hostel aseado y arreglado de precio donde Jordi le ha reservado habitación, en la calle Macià. Masaru viene notando que en Cataluña abundan las calles dedicadas a Macià casi tanto como las de Mosén Jacinto Verdaguer, el autor de la última epopeya occidental.

Masaru y Jordi cenan en el mesón Els Calçots de Valls.

—¿Sabes qué son *calçots*?

Como Masaru confiesa su ignorancia, Jordi pide *calçots* y el camarero les trae una fuente de riquísimas cebolletas asadas con una salsa parecida al romesco, que acompañan con vino del Priorato. Después toman cangrejos con romesco.

—El romesco es típico de Tarragona —explica Jordi—: aceite de oliva, pimiento seco, almendras, ajo y las variantes de cada cual.

Esa noche, conmocionado por la bondad de la salsa, Masaru interroga al Toshiba: *Según Rafael García Serrano*, «el romesco necesita atacar amorosamente el pescado y es entonces cuando la grandiosa salsa conseguida mediante pimiento, aceitunas arbequina (y no otras), una copita de vino del Priorato (y ojo con emplear uno de otras cepas), unas avellanas tostadas (avellanas, claro, del campo tarraconense) y el secreto particular de cada fórmula, es entonces, digo, cuando el pescado se siente como guarnecido de una sabrosa y líquida escolta que le honra, le loa, le acentúa, le sirve, le acata, le protege y le singulariza. ¿Hay una salsa que dé más?».

Jordi es viajante de comercio de la industria pañera catalana, pero su familia es toda



Castillo de Flix.

El río Ebro con olivos.





Jordi Castell,
1965.

l'Oli Nou. A la menció de Reus, a Masarú se le va el santo al cielo y recuerda su conversación de la noche anterior con el Toshiba:

—¿Te gusta el pollo?

—Bien cocinado, es de lo más sano.

—Pues en Reus se crían muy buenos. A nivel comarcal, es la capital del Baix Camp y la Sede del Centro de Recursos de la AEMO. Además de patria del arquitecto Gaudí y del pintor Fortuny, con un museo arqueológico de lo más rico.

Jordi le está alabando los olivares de FALSET. Antes era costumbre ponerlos en cuadro, rodeando la viña.

—¿Has estado en Falset?

—No.

—Pues no es porque sea mi pueblo, ¿eh?, pero es bien majo: su castillo arriba, a lo largo de la cresta, sus casas en la ladera y en el llano, sus avenidas sombreadas de plátanos, su cooperativa de principios de siglo, que parece una iglesia, y si quieres jarana la macrodiscoteca Caché, que parece una nave industrial, pero que no tiene pérdida porque la han pintado de rosa y azul.

Masarú ignora que de grandes cenas están las sepulturas llenas, por lo tanto de segundo pide unas manos de cerdo con samfaina.

—La samfaina es el acompañamiento más catalán, típico de comidas veraniegas —explica Jordi cuando el japonés se la alaba—. Es fácil de preparar: se pican menuditos pimientos verdes, tomates, berenjenas y calabacín, se fríen en aceite de oliva y se combinan con platos de pollo, bacalao o con esas manos de cerdo que tan buena pinta tienen.



Cartel
publicitario de
Penagos, 1934.

Cuadrilla
de aceituneros
de Arbuniel,
1919.

Foto: Ramón
Calatayud.



CAPÍTULO 6

Al día siguiente, Masaru prosigue el viaje aguas abajo del Ebro, entre olivacos grandes, aterrazados, que bajan a mirarse en el río patriarcal. En ASCÓ hay un monumento al olivo, un empiedro con su rulo, con las ruinas del castillo al fondo. Al otro lado de la carretera está el cementerio con las anchas chimeneas de la central nuclear asomando por encima de las bardas. Llegando a VINEBRE, junto al río, hay un chalet en forma de castillo, increíblemente horterera. Es un pueblo cargado de historia ibérica, templaria y morisca.

Masaru atraviesa el Siurana cuando le da sus aguas al Ebro, entre olivos centenarios.

—*La Denominación de Origen SIURANA*—dice el Toshiba— *se extiende por la franja mediterránea de Tarragona. Son trece mil doscientas hectáreas de olivar en más de cincuenta pueblos que guardan un rico patrimonio histórico y cultural, desde las playas de Cambrils hasta las arriscadas faldas del Montsant. Sus aceites son frutados y verdes, levemente almendrados los tempranos y más dulces y amarillos los tardíos.*

Pasa Masaru por la estupenda vega de frutales de MORA LA NOVA, villa gastronómica, y ve el pueblo antiguo, Mora la Vella, al fondo, al otro lado del río, con su castillo en ruinas.



Monumento al olivo en Ascó, Tarragona.



Olivos en Mora la Nova, Tarragona.



Don José García
y señora.

siglo XIII, patrón de las gestantes.

—¿Por qué se llama *nonato*? —le pregunta al labrador viejo que le ha identificado al santo.

—Como su propio nombre indica, porque lo sacaron del vientre de la madre mediante cesárea: no nato, no nacido. En los momentos del parto se le pone una vela. Antes, las mujeres de los pueblos parían donde les cogían los dolores, hasta en medio del campo. Ahora se han hecho unas señoritingas y las llevan a la capital. ¿Usted sabe el cantarico que dice?:

*Las mujeres cuando paren
se acuerdan de san Ramón
y no se acuerdan del santo
cuando están en la función.*

—Un poco machista, ¿no?

—La verdad es que sí. También es verdad que si tuviéramos que parir los hombres se acababa la raza humana. Creo que parir duele tanto o más que un cólico nefrítico. ¿Usted sabe lo que duele un cólico nefrítico?

—No, señor. Hasta la presente hemos escapado de eso.

—Yo también, ¿eh?, pero, por lo que dicen, tiene que doler.

El labrador se llama don José García Perellón y es natural de SANTA BÀRBARA, en la desembocadura del Ebro. Cuando se entera de que Masaru anda por la península viendo olivos, le recomienda que visite su pueblo, que es muy olivarero.

—Bueno, allí la gente, aunque me esté mal el decirlo, es despabilada y se sabe buscar la vida. Cuando yo era chico había en el pueblo veinte molinos de aceite, una fábrica de aceite de orujo y tres de jabón, mire usted si le sacaban provecho al aceite, pero además había aserraderos y fábricas de todo lo que usted quiera pensar, botones, capazos, chocolate, gaseosas, tejas, sulfuro de carbono, carros, lejía... Y ahora sigue habiendo industrias boyantes, no se crea usted que sólo saben trabajar en Japón.

—No, si ya veo que aquí nadie se duerme.



Capacha de esparto
para el transporte de
la aceituna, 1955.

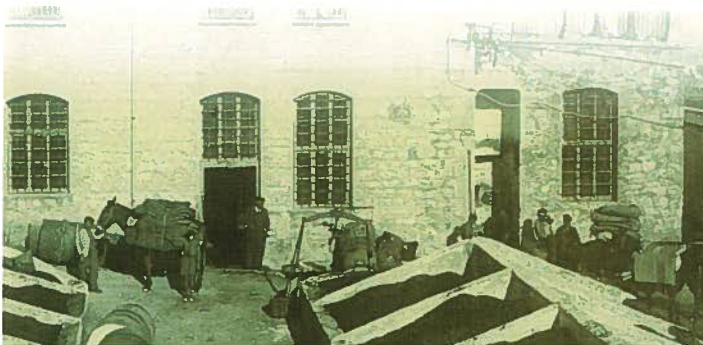
Masaru prosigue su camino hacia TORTOSA. En la Vía Augusta, a pocos kilómetros de Tortosa, está la finca El Hostal de Don Ramón, unos cinco mil olivos centenarios propiedad de la sociedad mixta hispano-nipona Okura Mompo, que investiga sobre el olivo y el aceite.

Tras las presentaciones y reverencias de rigor, el técnico Nagakiro Kosita acompaña a Masaru en su visita por las instalaciones.

—Estamos investigando un sistema que permita separar la pulpa del hueso sin romperlo, como hacían los romanos, para obtener un aceite excepcional.

—¿Y hay que remontarse a los romanos? —pregunta Masaru.

—Pues me temo que sí. Después de ellos, el aceite decayó bastante y sólo ha mejorado muy recientemente. Los viajeros extranjeros por España coincidían en despreciar la cocina del aceite de oliva. «En este país de olivos —observa Robert Southneym— lo envenenan a uno con el aceite más infame, porque dejan que el fruto se enrancie antes de prensarlo y sacarle el jugo.» Alejandro Dumas opinaba de modo parecido: «El aceite es infecto y tienen una horrible manera de freírlo [...]. Para obtener doble cosecha dejan enranciar las aceitunas de manera que comunican a los aceites un insostenible hedor a podredumbre. Lo mismo he podido comprobar en los aceites de Grecia, Siria y Egipto». Fontenell, en 1852, comentando la fabricación de aceite en España, escribe: «Amontonan la aceituna en grandes bodegas [...]. Se enmohecen y adquieren un olor fuerte y desagradable. Su indolencia es tal que no extraen el aceite de estas olivas hasta muchos meses



*Patio de trojes
de una almazara
de Jaén, 1940.
Foto: Roselló.*



Sophia Loren sostiene una lata de conservas de pescado mientras predica la verdad del aceite de oliva. Obsérvese la axila intonsa.

resulta es de color verdoso y gusto fuerte, que los españoles prefieren al aceite dulce, porque se necesita menos cantidad para dar sabor a los alimentos. Si el aceite en España se fabricase con algún cuidado sería delicioso».

»En el siglo pasado —prosigue Kosita—, la aceituna se atrojaba en las casas en espera del turno de molino. Cuando llegaba al molino estaba más que fermentada, podrida, nauseabunda. Ya te puedes imaginar que no daba buen aceite.

—Por lo menos, el del comienzo de la campaña sería bueno.

—Teóricamente, sí. Pero hay que tener en cuenta que mezclaban la aceituna del suelo, a veces embarrada, con la del árbol. Además, en muchos molinos, las tinajas se empotraban en el suelo hasta la mitad y la otra mitad se colmaba con orujo y remoleduras que, al pudrirse y fermentar, calentaban las tinajas y favorecían la decantación del aceite. Lo malo es que también le comunicaban sus malos sabores y olores, por bien tapadas que estuvieran. En el siglo XIX y en buena parte del XX era muy difícil encontrar un buen aceite que tuviera menos de tres grados de acidez. Esto explica que los primeros productores nacionales de conservas en lata, en 1861, los hermanos Agustí y Víctor Curbera, importaran de Italia y Francia el aceite necesario para su fábrica enlatadora de San Fausto de Chapela.

Molino de aceite en un grabado de Joan Stradamus Ygalle. Primera mitad del siglo XVII.



—¿Cree usted que en el extranjero se hacía mejor aceite?

—En el extranjero, casi todo el aceite sería igual de malo, pero al menos tenían un pequeño porcentaje de buenos aceites. En el siglo XVIII, en Italia, distinguían el virgen, obtenido sin presión, el de primera presión sin añadir agua a la pasta, el de presión con agua caliente, el de segunda presión con agua caliente, el de pasta removida, el de alpechinera y el lavado.

—Y el aceite malo, ¿hasta cuándo ha durado?

—Hasta mediado el siglo XX, casi todo el aceite se consumía a granel y era bastante mediocre, con los atrojados y la fabricación descuidada. Ahora empieza a fabricarse con cuidado y la gente va entendiendo, pero todavía queda mucho camino por recorrer. Muchos maestros de fábrica ignoran lo más elemental y le meten a la masa agua a setenta grados o más, con lo cual se cargan todo el aroma del aceite; o les meten demasiado batido a alta temperatura, con las mismas consecuencias. No están concienciados para obtener la calidad; de lo único que se preocupan es de sacar la mayor cantidad de aceite. Hay que contratar técnicos bien formados que regulen la molienda, técnicos capaces de analizar el aceite y de velar por la mejor fabricación posible.



Trojes de aceitunas, 1956.

Balsa de regadío entre Bedmar y Jimena (Jaén).



muestras de diferentes clases de aceite contenidas en una especie de copas redondas de color azulado.

—Muchos catadores de aceite no consideran que el color sea significativo, por eso se usan copas azules —explica Nagakiro Kosita—. La gama cromática de los buenos aceites oscila entre el amarillo paja y el verde intenso, pasando por el dorado, el verde claro y el oscuro-verdoso. La aceituna temprana da un aceite

verde, frutado y tirando a amargo; la tardía da un aceite amarillo dorado y más bien dulce. En el aceite, como en el vino, la mezcla hecha con conocimiento mejora el producto.

—¿La mezcla?

—Bueno, dicho en francés, como es costumbre, suena mejor: el *coupage*. Hay un *coupage* natural que consiste en mezclar el aceite verde y el dorado de un mismo pago, y hay otro más elaborado

que consiste en mezclar aceites de distinta clase, por ejemplo, picual, picudo y arbequino, de manera que se complementen y el resultado sea un aceite aún más exquisito. Al principio de la campaña, el aceite tiene un gusto frutado, porque las aceitunas no han madurado todavía por completo; más adelante, los aceites son más dulces. Las mezclas son el secreto del aceite: los de sabor neutro pueden servir de soporte a los de características más marcadas porque el aceite de sabor más débil asume el aroma a fruta de la otra variedad. La alquimia del oleicultor consiste en que dos buenos aceites de oliva vírgenes mezclados sabiamente pueden dar un tercero mejor que los anteriores; las mezclas hechas como Dios manda mejoran el producto. La del aceite es una alquimia como la de los perfumes, en la que el hombre puede mejorar la naturaleza. Antes existía un *coupage* natural porque las variedades de olivo estaban muy mezcladas en el olivar antiguo, pero luego se han ido arrancando los olivos minoritarios para hacer plantaciones uniformes de una sola variedad. Sin embargo, los olivos minoritarios tienen su lugar en el

Curso de cata de aceites.



El vaso azulado.

mundo del aceite de calidad. Así como en el mundo del vino se habla del *terroir*, francés *terruño*, o de los pagos, en el del aceite de calidad podemos apreciar especialmente un olivo de montaña menos productivo pero productor de un aceite más sabroso, o una variedad rara que aporta al *coupage* tonos apreciables. Estoy pensando en algunos olivareros-oleicultores de Córdoba que mantienen la variedad ocal para enriquecer sus conjuntos.

Masaru advierte que cada catador tiene al lado un platito con rodajas de manzana.

—La cata es imprescindible porque revela las características de cada aceite —explica Kosita—. Lo más importante es que el aceite sea equilibrado y sin defectos. Hay que tener en cuenta el aroma y el sabor. Cuando se examina un aceite, lo primero es olfatearlo por vía directa, acercando la nariz, y por vía indirecta porque al degustarlo también se percibe el aroma por vía retronasal, dado que la boca y la nariz están comunicadas. Después de paladear un aceite, el catador mastica un trocito de manzana para desembarazar la boca del sabor y prepararla para el siguiente. Así se evitan la saturación y el cansancio de las papilas gustativas. La combinación de aroma, sabor y textura da el flavor. El catador toma nota de las características positivas del aceite: frutado, amargo, picante y dulce, así como de las otras sensaciones que puede tener: olor a fruta madura, o a manzana, almendra, hierba, plátano, hoja, etc.

—¿Y si el aceite es malo, en qué lo notan?

—Los aceites defectuosos tienen su propia gama de sensaciones: pueden oler a alpechín, a vinagre, a atrojado o rancio; el sabor a capacho, a humedad o a metal. El aceite es como una esponja que absorbe cualquier olor o sabor con el que entra en contacto. Por eso se usa tanto en cosmética.

Kosita lleva a su invitado al castillo-parador de Tortosa. Mientras ascienden por la soleada cuesta, le explica:

—En este castillo de la Suda han residido tres reyes. Abderramán III, que construyó la

Molino antiguo, Reus.



De Roquetes vinc, de Roquetes baixo...

—Es una canción de ROQUETES, un pueblo de aquí al lado —informa Kosita—. Si fuera el tiempo de sus fiestas te llevaba para que probaras las *punyetes* y vieras las carrozas del Cosso Iris y el Observatorio del Ebro.

—¿Las *punyetes*?

—Unos dulces de harina, aceite y almendra, de lo mejor que ofrece la dulcería occidental.

Masaru, desde las almenas, contempla la vega del Ebro donde el río se abre tiernamente para entregarse al Mediterráneo, ya en el prodigioso delta, inundado de marismas y arrozales, espejeando por la inabarcable llanura que anuncia el mar. Por el cielo cruzan, según sus costumbres, flamencos, patos, cernícalos, garzas y gaviotas. Las aves sobrevuelan primero los arrozales del delta, y luego AMPOSTA y la comarca interior donde a los olivos centenarios suceden las nuevas plantaciones del Consejo Comarcal del Montsià.

Kosita ha reservado mesa para almorzar en el reputado restaurante El Rincón de Diego de Cambrils, un establecimiento especialmente respetuoso con el aceite y su cultura. Mientras aguardan en la terraza, Masaru contempla el mar azul y piensa en el samurai Otoko Sepiro, que vino a vivir y morir en esta tierra, porque en Japón su casta era ya nada e iba de desaire en coz. Decía Unamuno, leído en las aulas de Tokio, que uno viaja para huir; que más que buscar el lugar nuevo se viaja para huir del viejo. A punto de dejarse invadir por la melancolía, Kosita, perfecto anfitrión, regresa con dos copas de cava:

—Ya nos están preparando la mesa.

*Aceitunas en
un óleo de
Clara Peeters
(1594-1659).*



CAPÍTULO 7

En la mañanita fría, Masaru remonta las sierras del Maestrazgo por una mala carretera, hija de pista de tractor y nieta de trocha de cabras. A la salida de una curva, el japonés se asoma a un barranco tan hondo que las águilas culebreras vuelan a una cota más baja. Acojonado, se pregunta si habrá acertado metiéndose por estas rieras pedregosas, por este inhóspito seccarral donde sólo crecen cuatro matojos semidesérticos achicharrados por el sol.

Y olivos.

Masaru contempla, con alivio, el objeto de su aventura: la visita a los olivos más heroicos de la península, hileras de las variedades farga y regués, que sobreviven agarradas con uñas y dientes a los bancales de la gravera, como en homenaje al esfuerzo humano y a la voluntad de los comarcanos que no se amilanan ante la dureza del medio, más duros ellos que el paisaje.

—*Por aquí anduvo Cabrera, el tigre del Maestrazgo* —le advierte el Toshiba en un descanso.

—¿Cabrera? —escribe Masaru.

—*Sí, hombre, el caudillo de las guerras carlistas, que empezó de seminarista y acabó de general. En una ocasión, un rayo mató a su asistente y a él ni se le chamuscó la ropa.*

—Un tío con suerte.

—*Suerte y olfato. Tenía fama de no equivocarse en los pronósticos. Cuando venteaba el jaleo decía: avui guanyarem, hoy ganaremos, o avui corrarem, hoy corraremos. A veces en lugar de llamarlo tigre, lo llamaban pantera, por exigencia de la rima:*

*Del Maestrazgo extenso en las gargantas
respira atrocidades la pantera
que tantas vidas y esperanzas tantas
inmola inexorable a su bandera.*

Tuvo que ser una buena pieza



Olivos en el Maestrazgo.

El general Cabrera.





Don Eufasio Salva, primero por la izquierda, y unos amigos, 1976.

—Si vas a Morella verás el azulejo de san Vicente Ferrer—dice el Toshiba.

—No vengo de santos, ya lo sabes, sino de olivos.

—Sí—replica el aparato—, lo decía porque como no pierdes puntada gastronómica...

—¿Y qué tiene que ver san Vicente Ferrer con la gastronomía?

—En Morella hay un azulejo que dice: «En esta casa obró san Vicente Ferrer el prodigioso milagro de la resurrección de un niño al que su madre, enajenada, había descuartizado y guisado en obsequio del santo (1414)».

—¡Qué barbaridad!

—Es que era una señora muy cumplida, pero tan pobre que no le podía ofrecer al santo ni los socorridos huevos con chorizo, fritos en abundante aceite de oliva, que se usan en este país cuando se te presentan invitados inesperados.

Masaru baja a cotas más transitables y se encamina a CERVERA DEL MAESTRE, donde tiene pensado visitar el Museu del Molí de l'Oli. Al llegar al pueblo telefonea a don Eufasio Salva, agricultor y hombre entendido en oleicultura antigua, que lo está esperando. El monumento del pueblo es el antiguo molino aceitero.

—Aquí lo tiene usted—dice don Eufasio mostrándole la prensa—: el molino de viga más grande del mundo: once metros y medio de viga de madera de pino, rica en resina. El tornillo es, por el contrario, de madera de encina. Mire usted la fecha—le señala a Masaru una inscripción grabada sobre el venerable leño. Masaru lee: *Any 1606 M CVANDA HARES*—. Antiguo, ¿eh?

—Ya lo creo.

—Pues cuando era un chiquillo lo vi funcionar, porque estuvo en uso hasta la República. Entonces vinieron las prensas de hierro y se acabó la viga. En la planta baja había dos prensas o *ginys*, como decimos por aquí, y en el piso de arriba estaba la *angorfa*, es decir, el troje donde se extendían las aceitunas para que se secaran un poco antes de molerlas.

—¿Y no se pudrían?

—Sí, señor, aquello olía a rayos, pero con la fermenta-



Masaru con dos aceituneras.

ción se calentaban y el aceite salía más fácilmente. Antes el personal no era tan delicado con el aceite. Antes nadie era delicado con nada. Había menos cultura.

Don Eufrasio invita a Masaru a almorzar en la casa de comidas del pueblo. Antes de sentarse lo lleva a la cocina con familiaridad y le presenta a la cocinera, una treintañera jaquetona y guapa, firme de carnes y con los brazos hechos a trasegar perolas de cincuenta raciones. La cocinera, a la que llaman Carmen Sevilla porque se parece algo a la actriz, se emociona con las reverencias del japonés y en un arranque de cordialidad lo abraza y casi lo ahoga entre los pechos.

—¡Ay, no sabe usted la ilusión que me hace darle de comer a una personalidad tan distinguida!

Don Eufrasio y Masaru regresan al comedor y se sientan.

—Le he encargado a la cocinera que se esmere para que usted vea que, aunque el paisaje de esta tierra puede parecer inhóspito, las personas y la comida, sin embargo, son de lo más hospitalarias.

El camarero les sirve tinto y les pone por delante un plato con unas oscuras laminitas de carne seca. Masaru la prueba.

—¿Qué le parece?

—Muy rico —comenta Masaru mientras se lleva otro trozo a la boca.

—¡Cecina de toro! —exclama don Eufrasio—. Lo que llevaban en el zurrón los almogávares que les arrebataron esta tierra a los moros y Constantinopla a los griegos.

Mientras llega la comida, don Eufrasio informa a Masaru sobre la devoción a santa María de la Oliva. Vírgenes de la Oliva hay muchas, consecuencia de que los mercedarios, redentores de cautivos, tuvieran por árbol protector al olivo, al menos en la Edad Media.

—Tengo oído que el olivo era un árbol sagrado antes de llegar los cristianos —aventura Masaru.

—Pues de ahí vendrá la devoción a la patrona del Maestrazgo en un monasterio mercedario, en el antiguo camino de Teruel. Dice la tradición que san Pedro Nolasco se durmió en la catedral de Barcelona y soñó con un olivo bíblico, hermoso y dorado, rodeado de ca-



Carmen Sevilla, 1958.

Virgen de la Oliva, patrona de Vejer de la Frontera.



de la orden en 1607, la que originó la Merced Descalza, fue apartándose de ese culto al árbol que seguramente no entendían. La primitiva imagen de la Virgen de la Oliva era una virgen negra del tiempo de los moros, pero se perdió en la guerra civil y ahora han puesto otra que se le parece, aunque más moderna.

En honor del huésped, la cocinera ha preparado un *tombet*, un arcaico puchero festivo que cuece a fuego lento cordero, ajos, laurel y canela. Masaru lo encuentra consistente, aromático y sabroso.

—¿Quiere usted un poquico más? —ofrece la cocinera, encantada de que un señor tan distinguido, que viene de tan lejos, alabe su cocina.

—Si no es abusar...

—¡Por Dios, usted no abusaría aunque quisiera! —exclama la señora. Y le llena nuevamente el plato.

Después del requesón dulce, del que llaman *flaó*, y del café, Masaru departe un tiempo prudencial con don Eufrasio antes de despedirse de él con grandes muestras de agradecimiento y media docena de reverencias.

La autopista de Levante no queda lejos, pero, antes de entrar en ella, Masaru aparca bajo unos pinos y descabeza una siestecita digestiva y roncadora, entregado al hervor vegetal de la vida reposada, la boca abierta y un hilito de saliva que se le descuelga desde la comisura de los labios hasta el cuello de la camisa. Sueña con Michiko Tetimona, tan linda, caperucita pálida en el bosque de material informático de la sección Financiación Exterior, planta 54; sueña con el pálido espectro del samurai errante Otoko Sepiro, al que le perdió la pista hace días y no se ha preocupado en recuperarla. «Tengo que encontrar el Fujiyama y el jardín», se dice en la duermevela que precede al despertar. Pero cuando despierta se encuentra pensando en otra cosa.

Picando espuelas al desmayo, que le pide más reposo campestre, Masaru se despabila, se estira, bosteza aprovechando que nadie lo observa, arranca el motor, acciona el intermitente, se reintegra al asfalto y se suma al intenso tránsito de la autopista de Levante, paralela a un mar restallante de luz, apartándose de él unas veces para internarse en el monte repoblado de pinos y otras acercándose como si quisiera zambullirse en sus aguas. Masaru ve



Aceituna de verdeo.

calas recoletas y playas de arenas doradas, casitas de campo y mansiones de recreo, pueblecitos pintorescos rodeados de campos ubérrimos, huertas y naranjos que bruscamente ceden al secano irredento.

Por este camino, Masaru llega a la gran mancha de olivos que hay en torno a SEGORBE, en la comarca atravesada por la carretera de Teruel a Sagunto, tierras montuosas por donde ha subido y bajado la historia desde tiempo inmemorial. En su excursión, Masaru visita una docena de pueblos que vienen elaborando aceite y aceitunas de mesa desde el tiempo de los cartagineses; pueblos y caseríos habitados por gente laboriosa y tranquila, gente que, mientras los imperios del mundo suben, bajan, se tambalean y caen, sigue haciendo sus aceites y sus vinos como si lo realmente importante fuera la vida menuda.



Olivos en Segorbe.

Llegando a AZUÉBAR, ya casi metido en la sierra de Espadán, Masaru contempla los cerros aterrazados por los que trepan ordenadamente olivos, almendros y algún que otro alcornoque, sin olvidar otras plantas más menudas que verdean donde el terreno lo permite. Masaru se para en una prominencia para fotografiar el pueblo, que es pequeño y está subido a un cerro coronado por las ruinas de un castillo. Pasa un campesino y Masaru le pregunta:

—¿Hay fuente en el pueblo?

—¿Que si hay? En este término tenemos nueve fuentes; la mejor de todas, la del Sas. Pruébela usted y ya verá si no es el agua más fina del mundo.

Masaru pasea por las calles empinadas, con antiguas casas de labor de piedra, muchas remozadas por los veraneantes que vuelven al pueblo de la emigración. Le dan a probar agua del Sas.

—¿Qué me dice?

—Finísima.

—¿Sabe lo que le digo? El agua es salud. Con buen agua, buen aceite y estos aires, ¿qué más queremos?

Llena Masaru su botella antes de proseguir hasta SONEJA, en el valle del río Palancia, rodeado de colinas,

El campesino de Azuébar.





Don Braulio y
señora, 1963.

da en su archivo documentos de 1296.

—Se llama Altura, pero no se engañe usted que también tiene su bajura —le dice don Braulio Matamoros, un conocimiento que hace en el café de la plaza.

—¿Bajura? —repite Masaru sin comprender.

—Sí, señor, aquí tenemos el santuario de la Cueva Santa, que es donde vive la patrona del pueblo y de los espeleólogos españoles. Ya sabe usted, los que se meten en las cuevas. ¿En Japón tienen espeleólogos?

—Sí, señor; también tenemos.

—Hay gente para todo, ¿eh?

En JÉRICA, otro pueblo pintoresco, con un castillo que prueba antigüedad y prosapia, tienen aguas medicinales y todo. Discurre Masaru por el monte poblado de aliaga y romero, de coscoja, pinos y encinas y, más abajo, de almendros y olivos. Un par de veces cree ver la cola majestuosa del raposo que huye velozmente por si las moscas.

Pasando VIVER, donde encuentra mucho trasiego de tractores que van y vienen a las labores, Masaru traba conocimiento con don Abundio Cosculluela, oliviero y cooperativista.

—En esta zona de Espadán, lo que más abunda es la variedad de olivo Serrana-Espadán. En otras partes de Levante hay otras variedades, la villalonga, la negreta, la mançanella, el grossal, la blanqueta, la farga..., muchas. Cuando yo era mozo, en los años cuarenta había más olivos en la Comunidad Valenciana, casi ciento cincuenta mil hectáreas. Luego vino la fiebre de los cítricos y el olivar bajó a casi la mitad, pero últimamente parece que se recupera, especialmente en EL COMTAT, L'ALCOIÀ y el ALTO VINALOPÓ. Ya ve usted que algunos olivos son centenarios, o sea, que algo sabemos de olivar. El más viejo de todos es la Oliveira Grossa, del municipio de Villajoyosa, al que le calculan mil quinientos años. Pertenece a una villa romana llamada Xauxelles. Ya lo ve usted, la casa es ya arqueología y él sigue tan campante.

—¡Hay que ver!

—Aquí nunca se ha descuidado hacer un aceite como Dios manda —prosigue don Abundio—: baja acidez, sabor a oliva, transparente amarillo-dorado y con mucho cuerpo, tanto que de broma tenemos un dicho: «Aceite con pan es mezcla».



Abundio Cosculluela,
1952.

Don Abundio Cosculluela ha enviudado recientemente y no acaba de decidirse a irse a vivir con su hija Chonchi, peluquera, esteticista diplomada y mujer de armas tomar. Tanto que no consiente que se fume en su casa.

—Yo sé que esto del tabaco es malo —reconoce don Abundio—, pero no me quiero quitar porque mis amigos se van a reír de mí cuando les pida un pitillo a escondidas. Hay unos versos que dicen:

*Jumadores que jumáis
Y de la gorra vivéis,
¿por qué no compráis tabaco
lo mesmo que lo pidéis?*



*Ánforas de aceite,
hacia 1920.*

ALGIMIA DE ALMONACID está en el fragor de los montes, pero no les falta voluntad a sus gentes y, donde se puede, se cultiva. Masaru se detiene en el arcén y fotografía el panorama de las parcelas separadas por muros y setos con olivos y almendros.

—Este pueblo —dice el Toshiba— es, como se ve por el nombre, de fundación árabe, pero después de la expulsión de los moriscos, en 1610, lo repoblaron cristianos.

Más adelante Masaru se detiene a auxiliar a un automovilista que ha pinchado. Cuando cambian el neumático, don Gumersindo Porcuna, el accidentado, se empeña en invitarlo a un café en el pueblo de al lado. CASTELLNOVO es un pueblo alegre que baila fandangos, seguidillas y jotas en tiempo de jolgorio, y el resto del año arrima el hombro en el campo y en la industria. Tiene dos fuentes: La mina y El lugar.

—Aquí llegó a haber once almazaras hace cincuenta años —señala don Gumersindo—. ¿Usted entiende la palabra almazara?

—Fábrica de aceite.

—Eso. Es un término árabe. Por cierto, ¿le han dicho a usted que su apellido suena a almazara?

Sonríe Masaru achinando un poco más los ojos.

—¡Ji,ji, estaba predestinado!

—En el norte de Valencia y en Cataluña se las llama *molí d'oli*; en Baleares, *tafona*, y por aquí, *almàssera*. Hoy una sola cooperativa produce más y mejor que todas las almazaras antiguas, para que vea usted el lado

Don Gumersindo, 1977.



vivir a pie de obra, donde tenía el cultivo, por eso verá usted la población tan dispersa. Ahora la gente joven abandona los pueblos y se va a la capital. Piensan que allí van a vivir mejor. ¿En Japón también dejan el campo?

—Allí queda poco campo, casi todo es capital —suspira Masaru.

Prosigue Masaru su viaje y enlaza nuevamente con la autopista de la costa, pero al llegar a Gandía, donde pernocta en un hostel aseado y tranquilo, la cambia por una carretera regional y se interna nuevamente tierra adentro, camino de COCENTAINA, donde va a visitar a un amigo de don Eufrasio, don Jacobo Ibáñez. En Cocentaina está, además, la Cooperativa Agrícola Católica. Va Masaru pensando que cooperativas habrá muchas en España, incluso puede que demasiadas, pero confesionales como ésta deben de quedar pocas. La carretera discurre entre cerros abancalados en los que sólo cabe una hilera de olivos por nivel, monumento al trabajo, al esfuerzo y al tesón.

Aparca a la sombra de los muros del palacio condal de Cocentaina.

—¿Puedo dejarlo aquí? —le pregunta a un policía local que vigila la entrada.

—No hay problema: está usted en un sitio de mucha confianza.

—Oiga, ¿para ir a la farmacia?

—Por aquella calle a la derecha.

Don Jacobo, con quien Masaru tiene la cita, es el farmacéutico del pueblo.

—Aquí siempre ha habido una gran tradición olivarrera, que se remonta a la colonización púnica del Levante y que continuaron los romanos. Todavía quedan olivos milenarios en algunas fincas de Gorga, en Benimassot. No obstante, éstos no son los más viejos que he visto. Para olivos viejos, los que hay en Mallorca, al noroeste de la isla, en la sierra Tramontana, entre Deià y Vallde-mosa. Por allí todavía quedan olivos que plantaron los romanos, cuando Cristo andaba por el mundo o poco después, que ahora son troncos enormes y retorcidos, llenos de ojos con los que ven pasar a las turistas en *short*. Ésos sí que son milenarios.



La fábrica en 1940.

Jacobo Ibáñez.



—No darán mucha producción.

—Poca, tirando a ninguna, pero es un espectáculo verlos: ahora producen belleza. Desde que el olivo se ha convertido en una planta ornamental, estos olivos viejos están muy solicitados y las urbanizaciones los pagan a peso de oro.

Don Jacobo saluda cortésmente a dos señoras que cruzan por la calle antes de reanudar la explicación:

—Mi hermano tiene una casa en el Raiguero, al sur de la sierra. Aquello está lleno de bancales, que bajan en pendiente con sus hileras de olivos, donde la piedra permite que un olivo eche raíces. Allí también los llevaron los cartagineses. En Puig des Molins, en Eivissa, se han encontrado testimonios arqueológicos de mil quinientos años antes de Cristo.

—Y ese olivar, ¿en qué acabó? —se interesa Masaru.

—No acabó: siguió. No sé si sabe usted que en la Edad Media el olivar se mantuvo muy bien entre los moros, y después de la reconquista de estas tierras, entre sus descendientes, los moriscos asalariados. Los moros sabían olivicultura: la poda, la labor, las enfermedades y el momento óptimo para la recogida. Los conquistadores cristianos procedían de tierras donde el olivo se daba mal y estaban acostumbrados a cocinar con manteca de cerdo. Algunos, los más brutos, rechazaban el aceite de oliva como propio de infieles y buscando justificaciones a este prejuicio incluso pretextaban que «hace oler el resuello», o sea, el aliento. El cronista Andrés Bernáldez (1450-1513) dice: «Los judíos guisa-



*Olivo milenario,
Mallorca.*



*Entre olivos, el
castillo de
Monteagudo,
Murcia.*

tas y casas hedían muy mal con aquellos manjarejos».

—Increíble —se admira Masaru.



*Recolección de
aceituna en un
manuscrito de la
Biblioteca Siena.
Siglo XIII.*

—Naturalmente, esa postura tan cerril no prosperó. La inmensa mayoría de aquellos bárbaros se aficionó inmediatamente al aceite y valoró sus olivares por encima de cualquier otro cultivo. Los cristianos mantuvieron las

normas de funcionamiento de las almazaras. La campaña de molienda, que duraba desde finales de noviembre hasta mayo, e incluso después, comenzaba cuando lo disponía la autoridad. El maestro del molino se responsabilizaba de hacer buen aceite y de guardarlo debidamente con la ayuda de unos operarios asalariados aprobados por el cabildo municipal, es decir, el Ayuntamiento. Los campesinos molían su aceituna en la almazara y retiraban su aceite después de satisfacer al molinero la maquila, entre una octava y una duodécima parte del aceite obtenido. En 1341 había en Cocentaina una almazara explotada por un moro y un cristiano, Bernat Barberá y Mohamat Almenari, en la que supongo yo que el moro pondría la experiencia y el cristiano el capital o el nombre, para los permisos. Estas asociaciones profesionales debieron de prosperar porque, un siglo después, Jerónimo Munzer, que recorrió España en 1494, observa que «los sarracenos son... molineros y lagareros de aceite y vino», y recoge un dicho revelador: «Quien no tiene moro, no tiene oro». Muchos molinos estaban en el interior de las ciudades, protegidos por las murallas, pero a comienzos del XVI, pasado el peligro de la guerra, empezaron a trasladarse fuera para evitar molestias, cerca de arroyos o manantiales en los que se surtían de agua y a los que arrojaban el alpechín.

Don Jacobo deja al mancebo a cargo del negocio y sale a enseñarle el pueblo al visitante.

—Esta comarca se llama el Comtat, toda la falda de la sierra Mariola. No sé si se ha fijado, al venir, en la cantidad de plantas aromáticas que perfuman el aire, y cuando aprieta el calor en verano, mucho más. Yo creo que esos aires embalsamados los respiran también los

olivos y que por eso sale un aceite tan bueno, aparte de que casi todos los olivos son de la variedad blanqueta, que da un aceite finísimo.

—Estoy notando que cada región o autonomía española tiene su variedad de olivo propia.

—Bueno, en el caso de Levante, el olivar está repartido entre unas cuantas variedades. Por Valencia, en Casinos y en el Canal de Navarres, las aceitunas que más abundan son las villalonga y las cornicabra, aunque también hay manzanilla y blanqueta y luego están las de la montaña de Alicante, que son manzanilla, cuquillo, gordal y blanqueta.

Llegan al fondo del pueblo. Del campo van llegando labradores que han dado de mano. Uno joven saluda de lejos y dice:

—Buenas tardes, don Jacobo y compañía: a ver si saben ustedes, que son personas de estudios, a las cuántas vueltas se echa el perro.

—Ni idea —confiesa don Jacobo.

—¡A la última!

Don Jacobo y Masaru ríen el chiste. Luego se sientan en un banco a la sombra de un plátano. Frente a ellos, la montaña se va dorando al sol de la tarde.

—Al sur de Menorca —prosigue don Jacobo— también hubo un buen olivar cuando los cartagineses señoreaban la isla. Luego se perdió, con las vueltas de la historia, y finalmente resucitó de nuevo, en el siglo XIX. En 1863, dos ingleses fundaron la New Majorca Land Company, que impulsó mucho el olivar, entre otros cultivos. Parece mentira, pero muchas veces tienen que venir los de fuera a revelarnos las posibilidades de nuestra tierra.

Masaru conviene en que eso pasa en todas partes, en unas más que en otras.

—El buen aceite isleño se manifiesta en algunas joyas gastronómicas —prosigue don Jacobo—, comenzando por la salsa de Mahón, o salsa mahonesa, hecha con yema de huevo, aceite, sal y vinagre o zumo de limón. La encontraron los soldados de Richelieu que conquistaron Mahón en 1788 y se la llevaron a Francia, donde dejó de ser una salsa más bien modesta, para escalar las cocinas más famosas. Ahora, cuando se ha convertido



Jarra
hispanomusulmana.
Siglo XI.

—¿Y la *oliaigua*? —pregunta Masaru.

—Ésa es otra salsa menorquina exquisita: aceite, ajos, vinagre, sal y agua que, cuando se le añaden tomates picados, se llama *oliaigua broix*. Si va usted a las Baleares no deje de probar la *oliaigua*, ni las famosas *galletes d'oli*, o *galletes d'Inca*, con aceite, en la comarca del Pla.

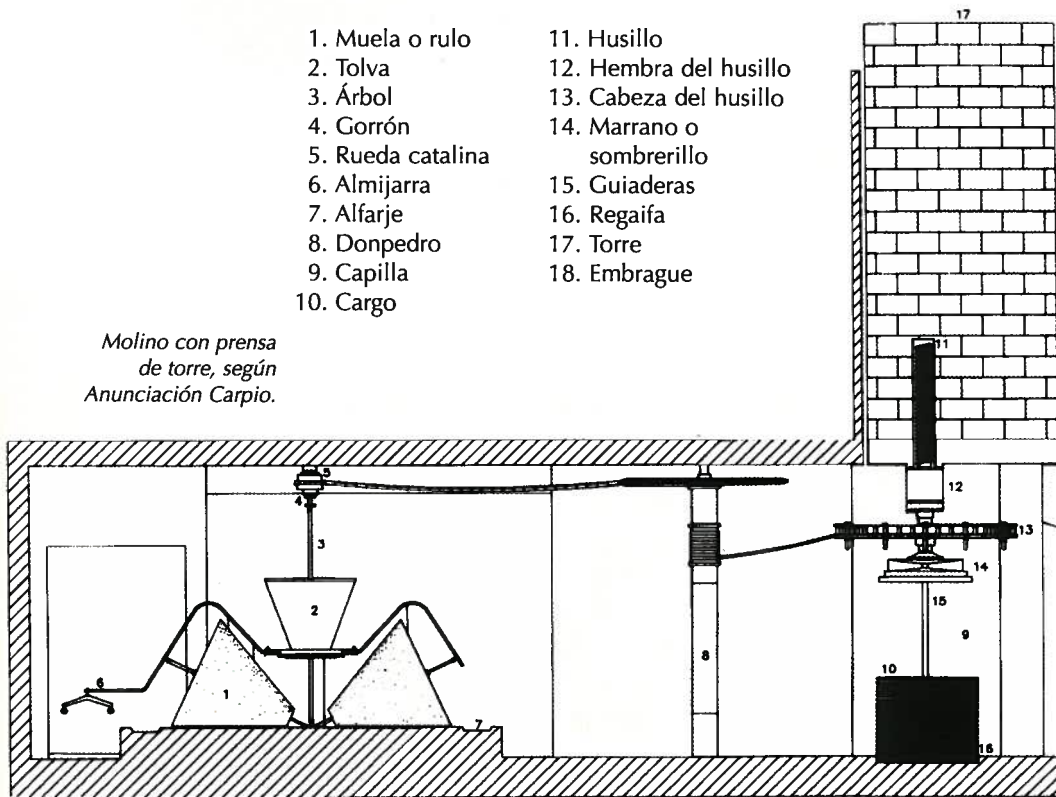
Pasa un tractorista en un tractor rojo que va cantando *Tengo un tractor amarillo*. El que no se conforma es porque no quiere. Detrás llega otro, con un remolque de palos, que saluda también al boticario.

—¿Cómo fue el día, Ambrosio?

—Largo se me ha hecho, don Jacobo, pero ya voy camino de ducharme y salir con la panda a batir el whisky.

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1. Muela o rulo | 11. Husillo |
| 2. Tolva | 12. Hembra del husillo |
| 3. Árbol | 13. Cabeza del husillo |
| 4. Gorrón | 14. Marrano o
sombbrero |
| 5. Rueda catalina | 15. Guiaderas |
| 6. Almijarra | 16. Regaífa |
| 7. Alfarje | 17. Torre |
| 8. Donpedro | 18. Embrague |
| 9. Capilla | |
| 10. Cargó | |

*Molino con prensa
de torre, según
Anunciación Carpio.*



CAPÍTULO 8

Al día siguiente, de mañana, don Jacobo y Masaru visitan la fábrica de aceite del pueblo. El farmacéutico le va explicando:

—Cien kilos de aceituna producen veinte de aceite; treinta y cuatro de orujo, uno de turbios aprovechables y cuarenta y cinco de otros residuos. Antes, los residuos eran un problema, en particular el agua vegetal que es muy contaminante, pero ahora se han encontrado fórmulas para aprovecharlos. Ha sido un gran avance.

En el amplio patio de la fábrica, don Jacobo le muestra a Masaru un pozo cuadrado, grande, con una reja.

—En esta fosa se bascula la carga de aceituna de los remolques. Abajo, un elevador recoge la aceituna y la lleva a los lavaderos y ventiladores, y otro elevador la transporta a la sala de molturación.

Don Jacobo abre una puerta del edificio central y acciona unas luces. Están en una nave industrial del tamaño de una cancha de tenis. Huele a aceite virgen verde, recién exprimido, a jugo vegetal. En el centro hay unos cilindros de acero inoxidable anclados al suelo de cemento.

—Éste es el molino de martillo que convierte la aceituna en pasta y la deposita en esta batidora de aspas que

*Patio de la
almazara de Arjona.*



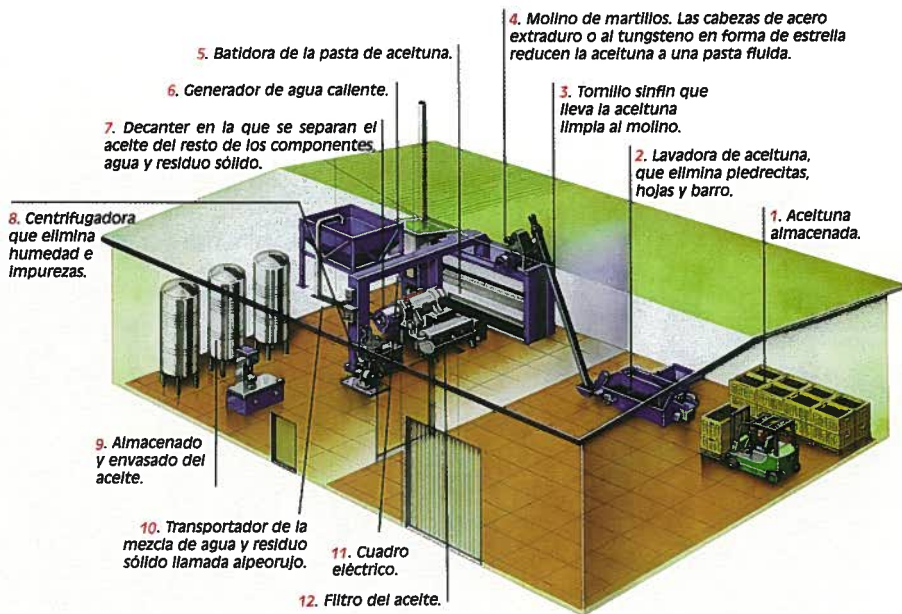
agua y por diferencia de densidad se separan el aceite y el alpeorujo. Es un sistema absolutamente aséptico: el fruto no entra en contacto con nada contaminante.

»Este sistema continuo ha revolucionado la fabricación de aceite. Ahora, por vez primera en la historia, se hacen aceites irreprochables, o al menos se tienen los medios para hacerlos. Hasta hace treinta años se usaban los métodos tradicionales de atrojado, moledura por rulos de granito y prensado hidráulico. Las prensas de hierro, los capachos de esparto y las tinajas de barro eran muy difíciles de limpiar. Inevitablemente, el aceite se impregnaba de olores o sabores desagradables. Hoy el panorama es totalmente distinto: la gran capacidad de fabricación de estas máquinas ha suprimido el atrojado y sus aceites detestables. También influye la mayor concienciación de los olivaderos, que ahora separan la aceituna del vuelo, la que está en el árbol, de la del suelo, de manera que se muelan aparte. La del suelo, embarrada y sucia, no puede dar aceite extra virgen.

—¿Y con los residuos qué hacen?

—Los residuos son el alpeorujo, una pasta grasa compuesta de alpechín y orujo. Esta pasta produce a su vez dos subproductos: aceite de orujo, que es comestible, aunque su calidad no tiene nada que ver con la del virgen extra, y orujillo, que sirve de combustible.

Moderna fábrica de aceite, modelo Pieralisi.



—El sistema perfecto, por lo que parece.

—Perfecto si se sabe usar debidamente, porque el abuso del agua caliente puede estropear un buen aceite. El agua caliente ayuda a sacar el aceite de la pasta. Si se calienta entre veinticinco y treinta y tantos grados, no está mal. Es lo que se viene llamando prensado en frío o, según otros, flor del aceite. Pero a partir de los veintiséis grados y medio, los aromas volátiles se evaporan y los sutiles sabores del aceite desaparecen. El aceite mismo se altera por encima de los ochenta y cinco.

—Supongo que nadie alcanzará esa temperatura.

—No esté usted tan seguro. Hay gente para todo y la incultura de un maestro de molino puede hacer mucho daño. También hay que utilizar debidamente centrifugadores verticales que separan el alpechín del aceite. Los matices delicados e imperceptibles del sabor se pierden cuando las moléculas explotan al friccionarse a alta velocidad en la centrifugadora. Al airear el aceite, se llevan los compuestos volátiles, o sea, el aroma, y separan abruptamente los glucósidos, pero dejan la humedad. Con todos esos cambios químicos, los aromas del aceite se pierden.

—¿Y cuál puede ser la solución?

—La solución consiste en volver a aprender de los romanos. Hay que fabricar aceite de varias calidades, según el uso al que está destinado. Columela aconsejaba «sacar más dinero del aceite bueno que de la abundancia del malo» y decía que «no conviene mezclar en los mismos capachos el aceite nuevo y el de la aceituna caediza». La experiencia demuestra que cuando se separan suelo y vuelo, el aceite del vuelo es mucho mejor, pero cuando se mezclan, el vuelo no mejora la calidad del suelo.

»Un aceite refinado por calor o un aceite de orujo por productos químicos pueden servir para freír o para engrasar una puerta. Pero para consumir en crudo, en ensalada, en cocciones o asados, hay que utilizar buenos aceites vírgenes.

—Tengo entendido que algunos fabricantes de Italia y de Francia han vuelto al sistema antiguo —dice Masaru.

—Las fábricas tradicionales de empiedro y prensa de capachos están bien para enseñárselas a los visitantes y



Candil, siglo XIX.



Centrifugadora.

—El termofiltro es un invento del marqués de Acapulco, de hace más de cien años: dos rodillos giratorios de acero inoxidable cubiertos por una densa malla de alambre. Remueven lentamente la pasta y van dejando escurrir entre sus mallas la flor del aceite. Existen distintos modelos y marcas. De once kilos de aceitunas sale un kilo de flor, el mejor aceite. Hay unas cuantas fábricas que lo usan, entre ellas la de Santiago Pérez Anguita, de Alcalá la Real. Después, la pasta se centrifuga para obtener el resto del aceite.

Pasan a la bodega de decantación. Hace calor y huele intensamente a aceite verde, a sangre vegetal. Hay una serie de pozas revestidas de azulejos y llenas de aceite.

—El aceite tal como sale de la máquina contiene algunos corpúsculos sólidos en suspensión, la pulpa de la aceituna triturada. Aquí se decanta de modo natural haciéndolo pasar de una poza a otra antes de almacenarlo en la bodega.

La bodega es una sala enorme. Transitan entre dos hileras de cubas de acero inoxidable, altas como una casa de dos pisos.

—De aquí sale el aceite a la envasadora o, en muchas cooperativas, al camión cisterna que lo llevará a un mayorista para que lo envase con el nombre y la denominación que le parezca.



Masaru prueba el aceite del año.

Don Jacobo y Masaru regresan al bar del pueblo, a media mañana. Les están sirviendo el café cuando suena el móvil de Masaru. Es Pere Figueres, su amigo de Barcelona.

—Buenas noticias. Me avisan de que hemos encontrado una pista segura para dar con tu samurai perdido.

—¿Es posible?

—Lo que te digo. ¿Cuándo regresas?

—Devuelvo el coche y cojo el primer avión que salga de Alicante. ¿Dónde estás tú?

—En Sevilla, pero mi amigo Jordi Planelles, el historiador que ha dado con la pista, te espera en Barcelona.

CAPÍTULO 9

Jordi Planelles, del Departamento de Historia Contemporánea de la Universidad de Barcelona, ha encontrado una carta del industrial don Ovidi Cusachs, fechada en 1875, en la que solicitaba a un colega un maestro de molino para su fábrica de Les Borges Blanques, alguien que pudiera sustituir a su empleado Ootoco (*sic*) Sepiro, que se despedía para trabajar en Extremadura. La causa, que también explicaba don Ovidi, era que el japonés estaba enfermo de melancolía y le habían dicho que en aquella lejana región había un valle repleto de cerezos en flor. Del escrito se deducía que, en esos cuatro años que mediaban desde su llegada, el señor Sepiro había ascendido a maestro de molino, un aprendizaje que normalmente requería bastantes años de experiencia como ayudante o cagarache, lo que ponía de manifiesto la inteligencia del japonés.

—He revisado los otros papeles de don Ovidi —dice el doctor Planelles—, pero no he dado con ninguna otra noticia de Sepiro. Por lo visto no regresó a Les Borges Blanques.

Masaru, tendido en la cama de su hotel, medita. Ootoko Sepiro se fue a un lugar de Extremadura en 1875. Luego desapareció como si se lo hubiera tragado la tierra. ¿Encontraría allí su Fujiyama?, ¿Construiría allí su santuario y su jardín?

Masaru envía por Internet un par de mensajes, uno de ellos a su amigo Juan Sol anunciándole que va a Madrid. Después se lava los dientes y se acuesta. En la penumbra, antes de dormirse, dice en voz alta:

—Sepiro se despide del trabajo para marcharse al valle de los cerezos en flor.

Se estremece al pensar en el samurai perdido en aquella tierra extraña, hosca y seca, el samurai que recorre un camino polvoriento con el batillo a la espalda

El aceitero, grabado del siglo xviii.



de payés y una bandejita con aceites de oliva arbequina, empeltre y picual. El nipón, como ya va entendiendo, escoge para sus tostadas el picual con su puntito de amargor y se refrena de restregar un ajo en el pan por no atufar.



*Mesa de contable
de molino.
Siglo XIX
(Museo de Mora
de Toledo).*

Luego sale a la calle, toma un taxi y se dirige a la estación de ferrocarril. Satisfecho, mira la vida a su alrededor, las calles limpias de Barcelona, la amable y laboriosa colmena urbana, donde millones de abejas se afanan: los tenderos en las tiendas, los quiosqueros en los quioscos, los repartidores de lácteos y panificados en sus furgonetas, una riada de turismos y autobuses que baja las Ramblas llevando trabajadores al tajo. Masaru se acuerda de Michiko Tetimona, a la que una vez, hace meses, esperó frente a la puerta de su colmena de apartamentos y acompañó al trabajo, aunque fuera a distancia, sin que ella lo advirtiera. Fue toda una aventura. Recordando los detalles se sonroja. El plan era hacerse el encontradizo y conversar con ella en el metro, casi una hora. Para ello tuvo que levantarse a las cuatro de la mañana y tomar una de las pocas líneas de metro abiertas a esas horas en Tokio, que lo dejó a casi una hora de camino del apartamento de Michiko.

Con el suave traqueteo del tren, Masaru, que ha dormido poco la noche anterior, se queda frito. Cuando despierta, el vagón está lleno de viajeros. Masaru mira su maleta, que está donde la dejó, con el maletín del Toshiba encima; se despereza ligeramente, sin desdoblamiento de brazos, que aquí es de mala educación, y reanuda su rememoración del día que aguardó a Michiko, por el punto donde se quedó dormido. Pues aquel día, cuando salió de la estación del metro más cercana a la residencia de su amada, que estaba muy lejos, tomó un taxi, carísimo, que lo acercó hasta la colmena urbana donde reside Michiko. Una vez allí, tuvo que esperar cuarenta minutos en la acera de enfrente, bajo la marquesina de un autobús, arrecidito de frío. A las seis menos diez, dos porteros abrieron las puertas del edificio. Cinco minutos después empezó a salir gente apresurada camino del trabajo, primero un goteo de uno, de dos, de tres, de cinco; después un chorrillo continuo que fue engrosándose hasta que se convirtió

en una multitud que no cabía por las puertas. Masaru, alarmado, cruzó la calle, entre la riada de taxis, jugándose la vida, temeroso de perder a Michiko entre tanta gente. Cuando por fin la localizó, enfundada en una gabardina crema, con un gracioso sombrerito de tela rosa, se abrió pasó hacia ella, aunque a ratos la perdía de vista. Arrastrado por la corriente, entró en la boca del metro más cercana siguiendo siempre al gorrito rosa, pero al llegar al andén volvió a perderlo y, cuando lo reencontró, tuvo que abrirse paso braceando enérgicamente entre la multitud hacinada para entrar en el mismo vagón. Entonces, el gorrito rosa se volvió y resultó que no era el de Michiko sino el de otra mujer, guapa y joven, quizás hasta más guapa que Michiko. Había fracasado: Michiko viajaba en otro vagón; puede que hasta en otro tren. Aquel día, en los diez minutos de descanso que la Tohitito Corporation concede a sus empleados a media mañana, Masaru se armó de valor y descendió a la sección de Michiko para comprobar si la muchacha había llegado sana y salva. En efecto, allí estaba, la vio a través de los cristales, conversando con una compañera, sonriente, con una taza de té en la mano, completamente ajena a los desvelos que causaba en su enamorado.

«¿Estoy enamorado o sólo se trata de una locura pasajera?», se pregunta Masaru.

Vuelve a dormirse, y cuando despierta el paisaje ha cambiado bastante. El tren atraviesa campos, arboledas, barbechos, trigales verdes, cerros pelados, choperas, huertas con sus matas de tomates.



*Medidas de aceite,
hacia 1910.*



*Olivos y
bancales.
Lérida.*

—¡Buena siesta se ha echado usted, eh!
Masaru se sonroja.

—¿Yo...? Pues, sí: creo que me he quedado dormido.

—No, si a mí me parece estupendo. Una de las mejores cosas de la vida es una buena siesta y cuando está uno de vacaciones lo mejor que puede hacer es dormir.

—No, señor; servidor no está de vacaciones —puntualiza Masaru—. Mi empresa me ha mandado a España a estudiar los olivos.

—¿Los olivos? Mire, ahí tiene los olivos de Guadalajara —señala el pasajero un par de cerretes tapizados de olivos frente a las vías—. Yo soy alcarreño. Mi familia criaba olivos antiguamente en Renera. En la Alcarria siempre ha habido mucho olivo. Incluso hay un pueblo que se llama El Olivar, cerca del embalse de Entrepeñas. Y en Zorita de los Canes otro cerro se llama de la Oliva. Nuestros olivos son de la variedad verdeja, pequeños y de poco rendimiento, pero muy sufridos, de los que se conforman con tierras baldías. Del aceite de estos verdeja comió la corte de los Austrias, se alumbraron los sonetos de Quevedo, las comedias de Lope y los autos sacramentales de Calderón, no sé si usted sabrá de qué le hablo.

—Sí, señor. Estudié literatura hispánica en Tokio.

—Pues entonces le sonará Quevedo.

—*Polvo serán, mas polvo enamorado* —cita Masaru.

El tren pasa por unos desmontes arroyados por las lluvias. Se ven tierras de varios colores, una escala de tonos del ocre al pardo, mientras por el cielo azul vuelan estorninos, vencejos, urracas blanquinegras.

—Mi mujer, ¿sabe usted?, es de Navarra, de ABLITAS. No le suena porque es pequeño, claro, pero ahí donde lo ve tiene los títulos de noble y bueno. Pues allí también tienen olivos, en la tierra cascajosa que los cría bien. Mi suegro pertenece a una cooperativa en la que fabrican un aceite la mar de bueno.

Ablitas. Masaru toma nota mentalmente. Por la noche le pregunta al Toshiba: *Ablitas, cerca de Tudela: al viento del norte le llaman cierzo; al del noroeste, moncaíno; al del suroeste, bochorno. Éste es el que trae el agua.*

El tren va como una bala, avanza entre los desmontes, encajado, como entre vertiginosos cuadros abstractos, minerales, que no dejan fijar la vista.



Cántara, siglo XIX.

—Lo que brilla a lo lejos es Alcalá de Henares, la patria de Cervantes —señala el alcarreño.

Masaru ve a la izquierda el lomo gris de Berninches, que oculta el valle de olivos.

—Tengo aquí unas notas del *Nuevo Viaje a la Alcarria* de Cela —dice Masaru y, echando mano de su libro, lee—: «Alhóndiga está en un valle de olivos y mismo en la carretera».

—En otro pueblo de la comarca, en Tendilla, poseyó un olivar el novelista Pío Baroja.

—Sí, también lo llevo aquí —dice Masaru—, y sigue leyendo—: «En este pueblo es donde tiene un olivar don Pío Baroja para poder tener aceite todo el año». El olivar lo compró don Julio, el sobrino antropólogo del novelista, en 1947 «para ver si podíamos eludir las miserias del estraperlo y comer con un poco de seguridad».

—Claro, en aquel tiempo era muy difícil conseguir aceite que no fuera de estraperlo, o sea, del mercado negro. Después de la guerra civil, en los años de hambre autárquica, con las cartillas del racionamiento, el aceite era uno de los artículos más codiciados del mercado negro, si no el que más. Gran parte de la producción circulaba de estraperlo, a precios prohibitivos para la mayoría. El aceite llegaba a las grandes ciudades de mil maneras fraudulentas: cántaras lecheras con doble fondo; chalecos de lata, auténticas obras de arte fabricadas por hábiles hojalateros, que se disimulaban bajo la ropa; atadijos de un montón de revistas con una lata oculta en su interior...

Al lado de Alhóndiga, cruzando el arroyo de Renera, está Moratilla de los Meleros (de la buena miel de la Alcarria), cuya patrona es Nuestra Señora de la Oliva. Masaru se imagina un santuario blanco, de mampuestos y teja roja, con nidos de golondrinas bajo el alero, algunos caídos y quizá uno más grande, de cigüeña, en la cruz del tejado.

—No sé si sabrá usted —prosigue el alcarreño— que en España hay unas cuantas docenas de vírgenes de la Oliva y que también las hay en otros países.

Hace unos días me hablaban de uno de los más



Pío Baroja de joven.

—No está mal pensado.

Masaru se adormece mirando el paisaje: vaguadas, cerros pelados, naves industriales con paredes de bovedillas de cemento y techos de uralita. Enormes rótulos comerciales anuncian la proximidad de Madrid. Vuelve a rememorar el texto celiano: «Usted guardaba los quesos en una tinaja de aceite. Uterio me hablaba de su tinaja de aceite, me acuerdo bien, cabían lo menos tres arrobas de aceite y docena y media de quesos».

—¿Le gusta el queso en aceite?

—Mucho. Y el chorizo en aceite, y el salchichón, y el lomo, y las aceitunas en aceite. El aceite de oliva transfigura y ennoblece todo lo que toca.

El tren hace una parada en Alcalá de Henares, donde el alcarreño se apea después de despedirse de Masaru. Solo en el compartimento, Masaru piensa en los olivares de la Alcarria, los olivares de Cuenca, las aldeas y los pueblos, con sus llanos agradecidos regados por el río o el arroyo, las huertas, las carreteritas sombreadas por los plátanos y los postes de telégrafo con sus gorriones, las sierras pobres separando el cielo del suelo, los sueños de la vida dura y amable. En estas consideraciones anda cuando lo despabila la voz de una señorita en un altavoz anunciándole que llega a MADRID.

¡Estación de Madrid
los cuarenta vagones
del ferrocarril!

*Aceite de Andújar
anunciado en la
revista Blanco y
Negro del mes de
enero de 1935.*



ACEITE
EXTRA FINO
PURO DE OLIVA

PABLO JIMENEZ Y CA
ANDÚJAR ESPAÑA

Aceite "EL COCINERO"
ES, ENTRE LOS MEJORES, EL PRIMERO
PUREZA ABSOLUTA - CALIDAD SELECTISIMA
NINGUNO MEJOR PARA
REGALO DE REYES

PARA FRITOS Y GUIOS...	} Aceite blanco (refinado) en lata blanca
PARA ENSALADAS Y USOS ANALOGOS...	
	} Aceite amarillo (natural) en lata amarilla

LATA de 10 litros 20,50 pfas. **LATA de 5 litros 10,75 pfas.**

LOS PEDIDOS SERAN SERVIDOS CON GRAN RAPIDEZ A DOMICILIO, EN TODO MADRID, SIN RECARGO DE PRECIO

HAGA SUS PEDIDOS AL TELEFONO 51800
LAGASCA, 28, Unico depósito en Madrid

Presentando este anuncio en Lagasca, 28, recibirá Vd. gratuitamente DOS LATAS DE MUESTRA

Alquiere aceite "EL COCINERO" cuya marca es garantía de absoluta pureza, en lugar de comprar los aceites anónimos extralidos y refinados que, aun sin error, resultan al consumidor incluso tras de los 2,92 pesas. el litro a que resulta el nuestro.

CAPÍTULO 10

Bajo la marquesina de la estación, un hombre de mediana edad y bien parecido les sonrío a todos los orientales que descienden del tren y les muestra un folio en el que ha escrito con rotulador «Masaru Saito».

—¿Juan Sol?

—¿Masaru?

Los dos amigos, que sólo se conocen por Internet, se saludan efusivamente, Masaru hace sus tres reverencias de rigor y Juan Sol le estrecha la mano.

Acomodan el equipaje de Masaru en el automóvil todoterreno de Juan Sol y se dirigen a su casa en Pozuelo de Alarcón. Juan Sol y su esposa Gloria son los anfitriones de Masaru en Madrid. Al pasar por la calle Príncipe de Vergara, Juan Sol le señala un edificio moderno que tiene en la entrada un monumento con una paloma:

—Ahí tienes el Coi.

—¿El qué?

—El Coi, el Consejo Oleícola Internacional. ¿No me has dicho que venías a España por cosas del aceite? El Coi es el organismo que integra a los principales productores de aceite de oliva del Mediterráneo con el propósito de normalizar y extender el mercado del aceite y las aceitunas, además de velar por el desarrollo del olivar, por la renovación de las técnicas de cultivo y de obtención del aceite, y por la difusión de sus bondades.

Al pasar por la plaza de Colón, por la Castellana, por la plaza de España, Masaru nota con sorpresa que en los jardines hay olivos.

—Madrid es una ciudad muy olivarera —responde Juan Sol—, siempre lo ha sido. Tengo un amigo erudito que asegura que el verdadero escudo de Madrid representa a una osa encaramándose a un olivo, y no el oso y el madroño. Antiguamente incluso había una ermita del Cristo de la Oliva en la calle Magdalena, en el



Juan Sol y su esposa Gloria.

Olivo milenario en la plaza de España.



—Ahora comprendo —dice Masaru—. En una comedia de Lope de Vega se dice:

*Cuando que a su puerta
pone un tabernero amigo
un ramo de olivo, digo
ésta es la nobleza cierta.*



—Madrid estaba rodeada de olivos, especialmente en la zona de Atocha y el Retiro —conviene Juan—, pero estos olivares quedaron muy esquilados después de que los soldados de Napoleón los talaran para hacer leña.

Masaru y sus amigos van a cenar al restaurante de un entusiasta del aceite, Rufino, en la cava Baja.

—De modo que usted es el japonés interesado en el aceite, ¿no? —le dice Rufino a guisa de saludo.

—Sí, señor —responde Masaru con las consabidas reverencias.

—Pues en ese caso vamos a empezar por una ensalada simple de lechuga, tomate, cebolla y aceitunas frescas, ¿le parece?

—Superior.

Jean Pierre
Vendelle con el
«carrito del aceite».



Llega la ensalada, plato cromático donde los haya, y a una señal de Rufino un camarero se adelanta con un carrito en el que se alinean más de una docena de botellas y frascos de aceite de diferentes denominaciones y hechuras.

—El carrito del aceite —explica Rufino—, una innovación de este restaurante que van imitando otros. Una innovación fundamental. Actualmente, un restaurante que se precie debe tener una carta de aceites, del mismo modo que tiene una carta de vinos.

—¿Qué aceite nos recomienda? —pregunta Gloria.

—Para esta ensalada, preparada con productos ecológicos cuidadosamente escogidos, conviene un aceite suave que despierte los sabores naturales de los elementos sin disimularlos. Yo usaría arbequina u hojiblanca.

Después del chorrito de vinagre, que es de Jerez, estupendo, Juan Sol escoge uno de los aceites propuestos y esparce un generoso chorro sobre la ensalada.

—Para después de la ensalada os propongo un cordero —dice Rufino—. ¿Le gusta a usted el cordero? —le pregunta a Masaru.

—Mucho, sí, señor.

—Pues entonces cordero, que por algo estamos en el centro de Castilla. Cordero joven regado con aceite de cornicabra y asado en horno de leña.

Junto con el cordero llega una cesta de pan brillante y crujiente.

—Lo suyo es comérselo con este pan —explica Rufino—. Esto es «extendida» soriana. En Soria es donde, mejorando lo presente, se hace el mejor pan artesano de España, cocido en horno tradicional, caldeado con madera de quejigo y encina. Este pan me lo manda un sobrino que tiene una panadería en Berlanga de Duero. Se llama extendida porque se le extiende aceite. Cuando la masa del pan ha crecido con la levadura, en su armario, antes de meter la pieza en el horno, se le da una mano de aceite de oliva y tras la cocción se le da una segunda mano de aceite.

Masaru lo prueba:

—Muy rico, sí, señor.

—Es el pan adecuado para los asados, especialmente para el cordero, pero si se come con lechoncillo tampoco hay queja.

Mientras dan cuenta del cordero, Rufino se sienta a beber una copa de vino con los comensales. La conversación recae sobre el sofrito.

—El sofrito es la salsa primordial, la madre de las cocinas españolas —dice Rufino—: se pica ajo, pimienta, cebolla, tomate y perejil y se fríen en aceite de oliva.

Después vuelven a los usos del aceite y Rufino ilustra a los presentes sobre las bondades culinarias del aceite de oliva.

—El aceite de oliva es el gran señor de la cocina. Es muy superior a cualquier otro tipo de grasa en cualquier preparación. Para aliños es excelente, para cocinar...



Aceite para exportación, 1910.

aromas del conjunto. En los asados al horno, el aceite de oliva es, por su estabilidad, la grasa más adecuada porque soporta mejor que ninguna otra las altas temperaturas del horno. En cuanto a los asados a la plancha, el aceite de oliva impide que la carne se pegue al metal y potencia el sabor de la propia grasa de la carne. Cuando se asa a la brasa, el aceite es el vehículo ideal para las hierbas y especias aromáticas ya que se impregna fácilmente de las esencias y resinas vegetales con las que entra en contacto. Lo ideal es tener una botella de aceite con unas ramitas y unos dientes de ajo pelados dentro.

—¿Y en frituras, qué me dices? —inquire Juan Sol.

—Hombre, lo primero que aprende un buen cocinero es que la fritura perfecta se hace con aceite de oliva, pero, ¡ojo!, no tiene por qué ser, necesariamente, virgen extra, ya que un aceite de oliva refinado o incluso

un buen aceite de orujo fríen igualmente bien. Cuando se fríe en grasa de semillas (girasol, soja, colza), la grasa cuece más que fríe y penetra en el alimento degradándolo; el aceite de oliva, por el contrario, forma en la superficie del alimento una corteza que impide que el aceite lo empape y lo mantiene con todo su sabor, además de proporcionarle una textura crujiente, imposible de conseguir con grasa de semillas.



Pescaíto frito.

Además, el aceite de oliva aguanta mejor que el de semillas las altas temperaturas de la sartén, debido a su contenido en antioxidantes y ácido oleico, que mantienen sus propiedades nutritivas. Y tampoco hay que olvidar que el aceite de oliva crece en la sartén, con el consiguiente ahorro suplementario.

—¿Y cómo se sabe que se ha llegado a la temperatura adecuada?

—Antes de que humee mucho se echa en la sartén un pellizco de pan y, si crepita, quiere decir que es el momento de ir poniendo en la sartén los alimentos, cuidando de que sea poco a poco, porque si se ponen de golpe, la temperatura desciende bruscamente y no se fríen como Dios manda. El punto exacto de fritura son

los 180 °C; de este modo, los alimentos quedan crujientes y acaramelados y no se empapan. ¡Ah!, y una última recomendación: no se debe freír más de cinco o seis veces con el mismo aceite, y además se debe filtrar después de cada fritura.

—A partir de ahora tendré una bodega de aceite como la tenemos de vino —promete riendo Juan Sol.

—¡Ojo, que ahí está el peligro! Al contrario de lo que sucede con el vino, el aceite de oliva pierde calidad con el tiempo, se oxida y se enrancia. El aceite es mejor cuanto más fresco. Cada variedad de aceite de oliva tiene un tiempo óptimo de conservación que depende de su contenido en polifenoles. El de arbequina debe consumirse antes de seis o siete meses después de su fabricación; el picual, por el contrario, aguanta más de un año. Lo mejor es tener dos o tres botellas de las distintas variedades, las adecuadas para nuestros platos favoritos, sin fijarse mucho en la graduación, siempre que sea virgen extra.

»Lo que tiene que saber un buen cocinero es que el aceite debe almacenarse en un lugar oscuro, fresco, alejado de olores extraños y dentro de un envase inerte, de vidrio, plástico o acero inoxidable, herméticamente cerrado. La oscuridad es muy importante ya que la luz acelera la oxidación o enranciamiento al favorecer la aparición de peróxidos que aumentan la acidez y destruyen las vitaminas. Ésa es la razón por la que muchas botellas de aceite son de vidrio negro.

Después de cenar, en la calle, como hace buena temperatura, hay un ambiente muy animado, con parejas de jóvenes que se apalancan en cualquier parte, incluso en medio de la calzada; con vecinos que sacan el perro a que haga sus necesidades, el animalito; con matrimonios que salen con los amigos porque ya no tienen nada que decirse, y hasta con dromómanos, o sea, enfermos psíquicos aquejados de un permanente afán ambulatorio. Hay de todo.

Juan Sol y Gloria invitan a Masaru a una copa a un local de moda, Masaru sólo bebe un vaso de agua con gas.

—Esto fue antes un café cantante —le informa Juan—. Aquí triunfaron la Formarina y la Bella Chelita



Aceituneros en un fresco italiano del siglo XVII (Palacio Pellegrini, Castion Veronese).

*Soy jardinera y tengo un huerto,
tengo azucenas y rico jazmín
y quiero que seas mi jardinero
para que riegues mi perejil,*

no sé si entiendes.

—Se entiende bastante —responde Masaru—. Parece una delicada canción agraria. No sabía que las españolas fueran tan aficionadas a la jardinería.

Juan Sol mira a Gloria dudando si explicarle el asunto al japonés. No, mejor no. Mejor dejarlo en su ignorancia.

—Bueno, ahora no tanto —responde—, pero antes había mucha afición a la jardinería. Eran otros tiempos.

Al día siguiente, Masaru explora los alrededores de Madrid, donde le han dicho que quedan antiguos olivares. Sigue la carretera de Valencia, se desvía a la izquierda y va a Valdaracete (*Val-Dar-az-záit*, valle de la casa del aceite), un pueblo pequeñito de seiscientos y pico vecinos, con casitas rodeando una iglesia enorme, como los polluelos a la gallina. Masaru se mete por el camino del Pozo Viejo, detrás de la casa cuartel de la Guardia Civil, y se detiene al lado de un pozo donde un anciano apoyado en el arco de una garrota mira pasar el tiempo.

—¿Es bueno el pozo? —pregunta Masaru después de saludar.

—El pozo sí, pero no tiene agua. Antes tenía, pero ya no.

Por un camino asfaltado de rojo pasan unos ciclistas con sus vestimentas de plástico pegadas al cuerpo, todo colorines, y sus cascos afilados por atrás. Masaru y el viejo se quedan mirándolos.

—¿Usted cree que todo eso sirve de algo? —dice el anciano.

—No sé, pero si a ellos les hace ilusión...

—Yo creo que esto del deporte..., no sé qué pensar. La juventud de ahora está muy desocupada. Antes ibas a tu padre: «Padre, que quiero un balón» y te contestaba: «¡Te quies quitar de ahí, so borrico! Si te aburres coge el cubo y el cucharón y vete a vaciar el pozo negro». ¿Usted ha vaciado un pozo negro alguna vez, por un casual?

Masaru ignora qué es un pozo negro.



La Fornarina.

—Pues es de lo más entretenido. —El anciano rumia sus recuerdos, mueve un poco la dentadura postiza, que suena como si tuviera un caramelo en la boca, se la ajusta y prosigue, cambiando de conversación—: Este camino, aquí donde lo ve usted, es una vía de tren, la vía Negrín, también conocida como el ferrocarril de los Cuarenta Días, que son los que tardaron en construirlo. ¿Usted sabe quién era Negrín?

—No, señor.

—Un ministro que hizo esa vía en la guerra civil para aliviar a Madrid, asediada por los sublevados.

Masaru se despide del anciano y prosigue camino hasta dar con la Cañada Real Soriana Oriental, entre olivares de cornicabra y algo de manzanilla y bosquecillos de carrascas. Por aquí pasaban los rebaños de ovejas merinas que venían de los pastos estivales del Tera y de las tierras altas camino de los invernales del valle de la Alcudia y Andalucía.

—¿No le parece a usted que eso de vivir de un lado a otro, buscando el pasto y el pan, es trabajoso?

—¡Qué me va usted a decir, que vengo del Japón, que está donde Cristo dio las tres voces!

Masaru cena en Casa Méndez Tocino, en Pozuelo de Alarcón, con Juan Sol y Gloria.

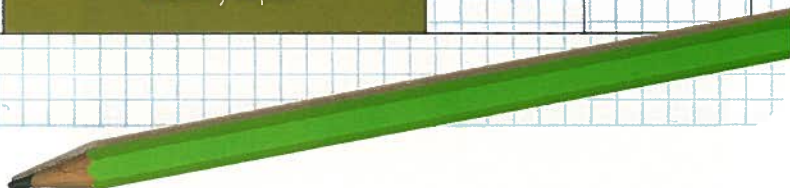


El aceite español es puro de oliva.
Cartel publicitario de Federico Ribas, hacia 1925.

LOS APUNTES DE MASARU

CUADRO COMPARATIVO SOBRE EL ACEITE DE OLIVA Y SUS CUALIDADES

Tipos de aceite de oliva	Virgen extra denominación de origen	Virgen extra	Virgen	Aceite de oliva	Orujo de oliva
Color	Amarillo Verdoso	Amarillo Verdoso	Amarillo Verdoso	Amarillo Claro	Ocre
Olor	Fragante	Frutado	Sabroso	Neutro	Neutro
Sabor	Absolutamente irreprochable	Absolutamente irreprochable	Irreprochable	Insipido	Ácido
Densidad	Muy denso	Muy denso	Denso	Poco denso	Muy poco denso
	Natural	Natural	Natural	Refinado	Refinado
Envasado	Zona producción	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente
Producto natural	Sólo aceite de la comarca de la denominación de origen aprobado por el panel de cata	Sólo aceite virgen procedente de varias zonas y países	Sólo aceite virgen procedente de varias zonas y países	No	No
Producto compuesto	No	No	No	Mezcla de aceites refinados derivados de aceites lampantes no aptos para el consumo con adición de aceite virgen. Sin especificar la proporción en las etiquetas	Refinado de orujos de cualquier procedencia lavado con productos químicos y adición de aceite de oliva sin especificar la proporción
Consumo	Integran los alimentos, personalizan e identifican los guisos, realizan ensaladas y salsas, consiguen unas frituras doradas y limpias			Frituras Conservas	Frituras Industriales



CAPÍTULO 11

Al día siguiente, Masaru se despide de sus amigos y toma el AVE hasta Ciudad Real. Por la llanura manchega ve el desfile de linderos planos, de campos de pan, de vid o de olivar, de aldeas de casas pardas, alguna que otra iglesia con el campanario techado de pizarra y un nido de cigüeña. Pasan los soldados del último reemplazo antes de que supriman la mili, con los macutos al hombro, algunos contentos, otros menos. Uno va cantando entre dientes:

*No siento ir a Melilla
ni pasar por el Estrecho,
lo que siento es mi morena
que la dejo de barbecho.*

Tomando café en el vagón bar, Masaru traba conversación con don Ubaldo Valenzuela, joven profesor de literatura en la Universidad de La Laguna y manchego muy versado en el texto cervantino. Inevitablemente, conversan sobre el *Quijote*. Sale a colación la aventura del bálsamo de Fierabrás.

—Fierabrás era un gigante, «el del brazo feroz» (Fierabras) —explica Ubaldo—, que llevaba colgando del arzón de su caballo dos barriles de bálsamo milagroso encontrado en el Santo Sepulcro de Jerusalén.

—¿En el Santo Sepulcro?

—Sí, señor. Cabe sospechar que algo tendría que ver con la resurrección milagrosa de Nuestro Señor Jesucristo. ¿Usted es cristiano por un casual?

—No, señor —se excusa Masaru—, como soy japonés...

—No es impedimento —replica el profesor—. Las misiones jesuitas evangelizaron el Japón en el siglo xvii.

—Sí —admite Masaru—, pero se conoce que no hubo jesuitas para tanto japonés.



*Cipreses y olivar
en Santa Cruz de
Mudela.*

*El profesor,
Don Ubaldo.*



pares de Francia, venció al gigante, lo convirtió al cristianismo y le arrebató los dos barriles del bálsamo milagroso. Al poco tiempo, Oliveros, mortalmente herido en un combate, probó el mejunje: beber un trago del bálsamo y cerrarse la herida fue todo uno. El caballero se salvó contra todo pronóstico, pero como la milagrosa medicina le otorgaba ventaja sobre sus enemigos, y él era muy mirado para las cosas de la deportividad, prefirió prescindir del bálsamo y lo vertió en el río.

—¡No me diga! ¿Eso hizo? ¡Qué barbaridad!

—Ya ve usted que era un hombre muy mirado. En fin, el bálsamo de Fierabrás salía en las novelas de caballerías, pero quizá Cervantes se inspiró también en un preparado medicinal muy popular en su tiempo, el aceite de Aparicio, inventado por un tal Aparicio de Zubia, que curaba las llagas y las heridas mediante aceite de oliva. Si no le revuelve a usted el estómago, le digo los componentes.

—Dígalo, que aquí no hay problema.

—Pues este hombre cogía un azumbre de aceite de oliva y maceraba en él ruda, lombrices terrestres, trementina, incienso y almáciga.

—No parece malo, quitando las lombrices.

—Por lo visto, las lombrices contienen un componente medicinal. ¡Quién lo iba a pensar de los animalitos!

El tren para un momento en la estación de Ciudad Real. Masaru se despide de su compañero de viaje, con intercambio de tarjetas de visita, sale de la estación y toma una calle limpia y soleada donde le han dicho que hay una agencia de alquiler de automóviles de mucha confianza. La dependienta es una señorita muy mona, rubia, de gran alzada, que atiende detrás de un mostrador en el que hay un letrero móvil, uno de esos cilindros alargados, todo pantalla, por la que se van deslizando puntitos rojos y hay que despabilarse y leer rápido si uno se quiere enterar. Masaru consigue leer



Azulejo de Don Quixote y Sancho Panza en Santa Cruz de Mudela.

Puri García.



«Atención al cliente». La propia atenedora lleva en el pecho, sobre la solapa del uniforme azul marino entallado, una plaquita con su nombre: Puri García.

Puri García está hablando por teléfono. Masaru acierta a escuchar:

—... chica, ¿qué quieres que te diga?, Eduardo-Sergio me mola, tenemos buena química, y él gasta una... —advierde que tiene un cliente y se despide de la amiga—: Dentro de un minuto te llamo, ¿eh?

Cuelga, le sonrío a Masaru y le pregunta:

—¿Viene usted a ver el géiser?

—¿El géiser?, ¿qué géiser? —inquire Masaru.

—En Granátula de Calatrava: un chorro de agua que llega al cielo. Vienen autobuses hasta de Francia para verlo.

—No, no, señorita. Yo he venido a ver los olivos manchegos.

—Pues tiene usted suerte porque, como en la Mancha hay pocos árboles, los olivos destacan más. Ahora están de moda.

—¿De moda?

—Sí, señor: en los años sesenta, los arrancaban porque no eran rentables y ahora se han puesto de moda. Todo el mundo quiere tener uno en el jardín.

Masaru rellena un impreso y recibe las llaves de un todoterreno Suzuki. Puri García lo despide con una sonrisa antes de oprimir la tecla de rellamada para reanudar la charla con su amiga. Masaru busca su rocinante mecánico en el aparcamiento y se lanza a recorrer la Mancha olivarera. La verdad es que siente un poco de envidia de Eduardo-Sergio, ese por el que suspira Puri, porque la chica está lozana y de muy buen ver. Para consolarse piensa también que quizá sea demasiado locuaz.

Masaru, al divisar los rebaños de ovejas o la silueta de un molino de viento, recuerda que está en la celebrada patria de don Quijote. Con este pensamiento, siempre bajo un cielo alto e intensamente azul, llega a los barbechos pardos, los viñedos verdes, los olivares



Azulejo con Don Quijote. Santa Cruz de Mudela.

Molinos y olivos. Puerto Lapice.

sombras frescas de las iglesias, las casitas humildes en cuyos muros terrizos y blancos se abren diminutas ventanas con visillos de encaje en las que, a veces, penden ristras de pimientos rojos. En el reposado ámbito de los conventos, percibe el tañido claro del esquilón marcando las horas desde airosos campanarios coronados de enormes nidos de cigüeñas. Primero visita PIEDRABUENA, el bello pueblo de olivar y viñedo asentado en una pequeña hoya miocena rodeada de montes. Después, mientras el sol remonta su curso, torna a cruzar el Guadiana y se dirige a ALMAGRO, donde le llega la hora de almorzar. Entra en un restaurante y se instala en la única mesa libre, debajo de la cabeza de un jabalí disecado. Mientras le traen el plato, Masaru contempla el jabalí babeante y reflexiona sobre la fugacidad de la vida y sobre lo poquita cosa que somos. Sin ir más lejos, ese pobre cochino jabalí estaba tan tranquilo y bucólico en medio del encinar, comiendo bellotas y camuesas, o inclusive la exquisita trufa soterrada, cuando, de pronto, le pegaron un zumbido y ahora decora el salón comedor del restaurante.

Después de probar una berenjena de Almagro para hacer boca, Masaru degusta un delicioso pisto manchego. «Parece mentira —piensa— lo que esta gente es capaz de hacer con un pimiento, un tomate y un puñado de hortalizas.» De segundo, duda entre el cordero asado, la perdiz o la liebre, pero se siente cervantino y solicita unos duelos y quebrantos, que resultan ser huevos con torreznos apretados y pilosillos. Los pasa con generosos tragos de tinto Valdepeñas Gran Reserva Pata Negra. De postre, natillas y roscos de vino.

*La trilogía
mediterránea:
olivo, vid y trigo.*



—Esta comida pide un largo paseo de sobremesa —se dice Masaru y, saliendo del mesón, deambula sin rumbo fijo por las calles amplias y monumentales, parándose de vez en cuando a contemplar los conventos y las iglesias, las casonas y los palacios, hasta que desemboca en la plaza frente al teatro de comedias más antiguo del mundo.

Rodeando la plaza llega a un caserón de muros recios de ladrillo y tapial. Lo está fotografiando cuando se le acerca un viandante, un señor de edad con sombrero, un jubilado pulcro con bigotito de carrera de hormigas y la papada fofa de los que fueron gordos y se van espiritualizando con los años:

—Usted dispense la manera de entrometerme, pero está usted retratando el palacio de los Fúcares. ¿Usted sabe quiénes fueron los Fúcares?

—No, señor, yo es que no soy de aquí.

—Pues no tengo inconveniente en aleccionarlo. Verá usted, los Fúcares eran unos pañeros de Graben, Alemania, que se hicieron millonarios con el comercio de los paños y después diversificaron el negocio, como se dice ahora, y se metieron también a prestamistas. Pues el caso es que, en 1519, el rey Carlos I quería coronarse emperador del Sacro Imperio Romano Germánico y, como el cargo era electivo, le urgía un millón de florines para comprar los votos necesarios de los electores, los príncipes alemanes.

—Y el dinero se lo prestaron los Fúcares —adivina Masaru.

—Exactamente, don Jacobo Fugger. A cambio, Carlos le arrendó el fabuloso patrimonio de las órdenes militares. Almagro era el centro de la provincia de la orden de Calatrava, por eso se construyeron este palacio e instalaron su consulado y sus oficinas aquí, para vigilar de cerca el patrimonio y explotarlo a conciencia, con meticulosidad germánica. Fue un negocio redondo: en sólo quince años multiplicaron por diez la cantidad adelantada al emperador.

—Me parece que el emperador no sabía mirar por su hacienda —opina Masaru.

—No se crea usted que el emperador fue de los peo-



El señor de Almagro.



Anuncio de Penagos, 1934.



*Olivar de
Puerto Larcé.*

pagar impuestos y suministrar soldados para que la Casa de Austria defendiera sus fincas a costa de nuestra sangre y de nuestro trabajo.

Masaru abandona Almagro y regresa al paisaje horizontal de la Mancha. A veces, una fila de olivos encuadra la linde de un viñedo o de un barbecho cereal.

—Eso se llama «en cerco» o «en rosario».

Masaru atraviesa las lomas suaves del Campo de Calatrava, las lomas por las que levantaron polvos las algaras almohades y las cabalgadas cristianas y, después, los rebaños de la Mesta con sus cañadas, veredas y cordeles, las baladoras ovejas en hatos numerosos, las ovejas que don Quijote alanceó el aciago día de las pedradas. Las tierras también donde actualmente la Mancomunidad de Servicios del río Jabalón, que agrupa veinte pueblos, se esfuerza en producir un aceite de excelente calidad.

En DAIMIEL, al cruzar la plaza alargada de los portales blancos, repara Masaru en un olivo enorme de tres pies, que adorna uno de los extremos, y se detiene para fotografiarlo.

—A que es grande, ¿eh?

—Sí, señor, que impresiona de grande.

—Es el olivo milenario. Lo plantaron los moros en Venta Borondo y lo hemos traído aquí para que sea el emblema del pueblo.

Saliendo del pueblo, camino de MALAGÓN, Masaru deja atrás la ermita del Cristo de la Luz y por la planicie infinita que atraviesa el Guadiana deja a la derecha las Tablas de Daimiel, donde el Guadiana junta sus aguas dulces con las salobres del Cigüela. Como la tierra es llana como la palma de la mano, el agua se ensancha

sin cauce y forma un humedal de más de dos mil hectáreas, un paraíso para la vida vegetal y animal, con su flora y su fauna, con sus reptiles y sus aves, con sus anfibios, sus invertebrados y sus mil pintados pájaros que llegan de África a nidificar: garzas imperiales, patos cuchara, grullas, ánsares, porrones, rabudos, silbones...

A las afueras de Malagón, Masaru encuentra, a un lado del camino, en medio de un pasto, un asno pensativo e inmóvil. Es un asno viejo, a las puertas de la jubilación, o



*Olivo milenario
de Daimiel.*

sea, de la muerte, pronto carne de nuestra carne, salchichón anónimo en bocata colegial u obrero. A Masaru le gusta el burro, ese animal injustamente menospreciado por el vulgo que ignora su capacidad de ensimismamiento y la hondura psicológica de su carácter.

—Es que, como somos buena gente y sufridos, nos desprecian —parece que le dice el burro, leyéndole el pensamiento.

—Eso es lo que pasa, que la gente confunde —responde Masaru.

El burro, que se llama *Poderoso*, no sin motivo, aunque esté generalmente oculto, mueve un poco las orejas y las orienta hacia donde le hablan, pero, por lo demás, permanece impertérrito, como un príncipe exiliado que contemplara la mar serena desde una hama-ca de la terraza del Hotel Imperial, en Biarritz.

Masaru se da una vuelta por Malagón, que justifica su aumentativo con ser pueblo grande y próspero, con su oferta cultural y recreativa, la primera representada por la celda de santa Teresa en el convento que fundó, en la que se ve a la santa sentada en una mesilla, escribiendo; la segunda, por la disco-terrazza Villaloca, en el centro del polígono industrial. Masaru piensa que la oferta es tentadora: «Ven a disfrutar la noche manchega en el mejor ambiente gogó, *girls&boys*, performance, fiestas, música desde la última *house* hasta los ritmos más calientes», pero rechaza la tentación y prosigue su camino pensando en si don Quijote pasaría alguna vez por aquí, en este mar quieto de tierras pardas, de viñedos verdes, de olivares plata.

El nipón endereza su rumbo camino de CONSUEGRA, a la izquierda el monte Calderina y a la derecha el pie de la sierra de los Morrones y la del Reventón. Discurre por la ribera del río Amarguillo, con sus chopos y sus cañaverales, que rinde aguas aplicadamente, tampoco muchas, al Cigüela. En el llano se ven unos pequeños promontorios que resultan ser, de cerca, norias arruinadas. En la cresta del cerro hay molinos harineros, también en ruinas. Se ve que la revolución mecánica lo ha puesto todo patas arriba. Más adelante columbra el pueblo y el castillo donde residió el priorato de la orden de san Juan. Casi más adelante de nuevo un pueblo y un castillo.



El asno Poderoso.



Valdepeñas.

—¿Le va gustando esta tierra?

—Mucho.

—Aquí en Consuegra todo va en tríos: tres sierras, *Bermeja, Luenga y la del Algibe*; tres fuentes, *Peña Fraile, Jineta y Valdespino*; tres arroyos, *el de Valdespino, el de Valdeperal y el de Valdepuercas*, y tres vientos, *el ábrego, el cierzo y el solano*, que es el que trae las lluvias. Este año no se ha portado mal, lo vamos a tener que indultar.

—Ya he visto que el campo está verde.

—De lo verde vivimos. Del olivo y la vid. Por eso verá usted que la Agroindustrial Valle de Orégano vende vinos y aceites. Antes había ocho fábricas de aceite y una de jabón. Ya quedan menos, pero el olivar parece que va para arriba con las subvenciones.

Saliendo del pueblo, Masaru deja a un lado el cementerio y al otro la discoteca Tinajas, con sus cipreses melancólicos y sus tinajas de cemento en las que se guardaba el vino. Antes de meterse por la sierra de las Alberquillas, atraviesa el río Algodor y la vía del AVE, que pasa a las horas y a las medias echando centellas y espantando cigüeñas. Bien entrada la tarde, Masaru llega a Mora por una carretera ancha y firme por la que circulan los camiones despendolados:

*con nervudos camioneros
que volando por tu lado
te dejan casi en los cueros,*

improvisa el japonés.

Masaru, que trae consultado el ordenador, sólo sabe que los habitantes de MORA se llaman morachos, pero ha quedado con un olivarero de la comarca, don Silverio, para que le enseñe el museo del aceite. Masaru estaciona el automóvil en la plaza, cerca del ayuntamiento neomudéjar, con su cúpula bulbosa sacada de un cuento de *Las mil y una noches*, y el monumento en bronce al aceitunero moracho de 1995.



*Monumento al
aceitunero en
Mora de Toledo.*

*Aceituneros en
Mora de Toledo,
hacia 1959.*



CAPÍTULO 12

Camino del museo, don Silverio menciona la AEMO. —La Asociación Española de Municipios del Olivo o AEMO es una asociación que agrupa a más de dos mil municipios españoles pequeños y medianos. Su objetivo es promocionar el olivo y su cultura en todos los órdenes, incluidos el tecnológico, el económico y el social. Estamos empeñados en apoyar la calidad y la comercialización y en ayudar a diversificar actividades económicas que se deriven del olivo. Lástima que no haya venido usted el último domingo de abril, para el remate.

—¿El remate?

—Sí, la fiesta del final de la recogida de la aceituna. Antiguamente, cada cuadrilla lo celebraba por su cuenta, pero a partir de 1957 decidimos que el remate fuera comunal. Ahora es fiesta local, el último domingo de abril, con desfile-concurso de carrozas y todo.

Atraviesan un olivar joven a las afueras del pueblo.

—En otro tiempo, el olivo dominante era picual, pero después nos mudamos a la variedad cornicabra —dice don Silverio—. A finales del siglo XVIII, el olivo se fue extendiendo por las tierras que no servían para otra cosa y en la primera mitad del siglo XIX ya había docenas de fábricas de jabón, más incluso que de aceite.

—¿Es que el aceite era malo?

—Más bien se debió a que las circunstancias favore-



Don Silverio y señora.



Celebrando el remate. Siles, 1920. (Obsérvese el caballero de la derecha.)

Foto: José Blanco.



Anuncio jabones
La Samaritana.

es decir, las calderas, y por otra parte estaba la estratégica posición de Mora en las rutas de la arriería, lo que favorecía el transporte del producto a los mercados. Por ejemplo, el «obligado» del jabón de Toledo era costumbre que fuera moracho.

—¿El obligado del jabón?

—Así se llamaba el jabonero que compraba el monopolio del jabón en Toledo, con obligación de garantizar el suministro a los precios acordados.

En esto llegan al museo del aceite, a las afueras de Mora, un estupendo edificio del arquitecto jienense Luis Berges Roldán.

Don Silverio le muestra a Masaru el antiguo molino que el museo reproduce.

—Esta base de piedra es el solero o alfarje, y ésta es la viga central o peón en torno al que gira la piedra corredera, este rulo cilíndrico que sirve para despa-churrar la aceituna sin desgarrarla. El rulo se movía mediante tracción transmitida por una viga horizontal, el mayal, del que tiraba un animal. Cuando los molinos se motorizaron, a principios del siglo xx, el rulo solitario de los molinos de sangre se sustituyó por piedras cónicas de granito como ésta, llamadas rulas o rulos, entre una y cuatro por empiedro, que aplastaban mayor superficie y machacaban mejor la aceituna. Eso ha durado hasta hace pocos años. La masa o vianda iba saliendo fuera de la piedra y, cuando el maestro de molino decidía que estaba suficientemente molida, se llevaba a la prensa de viga. Un obrero vertía un cubo de masa, sobre un capacho dispuesto en esa piedra solera circular que hay bajo la prensa, la regaifa, y el maestro la extendía homogéneamente sobre el esparto. Después se ponía otro capacho, se extendía otro cubo de masa, y así sucesivamente. El conjunto de capachos era el cargo, cabezada o tarea. El aceite iba escurriendo capachos abajo y se recogía en ese canal que la recorre alrededor, y por el regatillo aquel iba a parar a un depósito de decantación, del cual se tomaba el aceite y se filtraba antes de guardarlo en tinajas. La tarea se rociaba con agua hirviendo procedente de una caldera, que se calentaba en un horno o padilla. Los capachos de cada tarea y la encapachadura se lavaban y limpia-



Solero y piedra
corredera en el
museo del aceite de
La Laguna, Baeza.

ban después de cada muda, y se renovaban como mínimo una vez al mes.

—Me imagino al samurai Sepiro en un molino de éstos.

—Los molinos tradicionales empezaban a moler en diciembre y algunos años acababan la molienda en el mes de mayo, con aceitunas que a lo mejor llevaban dos meses atrojadas y por lo tanto habían fermentado y se habían podrido. La aceituna se atrojaba en tornas o cajones de madera que se cubrían con esteras de esparto.

—Ya sería el aceite malo —interviene Masaru—, porque tengo entendido que la aceituna empieza a perder calidad y a ganar acidez en el momento en que se coge del árbol.

—El aceite era fatal. Si te descuidabas, al final de la campaña daba entre diez y treinta grados de acidez, lo que se llamaban aceites lampantes porque sólo servían para las lámparas y los candiles.

Masaru ve una prensa de viga con la fecha en el husillo: 1876.

Suben una rampa y contemplan una colección de cántaras y otra de aceiteras.

—La cantimplora aceitera castellana es como dos sartenes unidas —explica don Silverio—. La andaluza es como una sartén con su tapadera.

En otro rincón hay un depósito de aceite de tamaño mediano.

—En estos depósitos fijos, llamados zafras, es donde las familias pudientes guardaban el aceite del año.

—¿Sólo las pudientes?

—Los pobres raramente catában el aceite. Solían cocinar con grasa de cerdo, que era más barata.

En una vitrina hay una colección de alcuzas.

—Este recipiente aceitero era el que se tenía a mano en la cocina con aceite limpio. Las alcuzas suelen ser cónicas, con amplia base y boca estrecha, por eso hay un cantar que dice:

*Allá va la despedida
que echa mi mayoral,
que ninguna mujer puede
en una alcuza mojar*



La dudosa higiene.



*Cántara de aceite,
hacia 1930.
Museo de Mora
de Toledo.*



*Cantimplora de aceite.
Hacia 1930.*



*Medidas de aceite.
Museo de Mora
de Toledo.*

—Esta mesa procede de TORRECILLA DE LA JARA —explica—, un pueblo de antigua tradición aceitera que sigue produciendo muy buen aceite. El escribiente era un mero encargado de asentar la aceituna que entraba y el aceite que salía, el dueño del molino o alguien de su confianza. Luego, en lo referente al trabajo del molino, había grados: la autoridad máxima era el maestro de molino; detrás venía el contraamaestre o ayudante con varios cagarraches o peones a su cargo. Éstos, dependiendo de la tarea que cumplían, tenían diversos nombres: husillero, el que manejaba las bigarras; peón de patio, el que cargaba las espuestas en el troje; atizador, el que arrimaba las aceitunas a la piedra moledera; tovero, el que llenaba la tolva del empiedro; mulero, el que cuidaba los animales, cuando el molino era de sangre o tracción animal, etc.

Masaru se imagina a Sepiro, el samurai errante, desempeñando todos esos humildes oficios antes de ascender a contraamaestre y, finalmente, a maestro de molino.

—En el molino, lo único que se oía era el runrún de los rulos —prosigue don Silverio—, día tras día, día y noche, un mes y otro, todo el invierno y a veces hasta bien entrada la primavera. Antes de que hubiera tractores y remolques, la aceituna llegaba a lomos de mulas en sacos de esparto. En el molino, delante de la báscula, se formaban colas de recuas de hasta un kilómetro, esperando turno para pesar la aceituna y vaciarla en los trojes, que iban creciendo, como montañas negras, hasta alcanzar diez o quince metros de altura. Con los malos apaños de las fábricas de entonces, no se daba abasto, aunque trabajaran en turnos, día y noche. El maestro de molino y los principales ayudantes vivían en la misma fábrica. El maestro dormía al lado de la caldera, calentito, y los ayudantes, cerca de la puerta, para vigilar que no entraran ladrones.

Masaru se interesa por la calidad de los aceites antiguos.

—El que consumía normalmente la gente pudiente tendría entre un grado y dos de acidez en la primera presión. La clasificación por calidades no era tan rigurosa como ahora: el aceite desprendido de la propia molienda se consideraba de primera; el que procedía

*Caldera de
Almazara.
Museo de La
Laguna, Baeza.*



de la primera presión, después de extender la masa y rociarla con agua hirviendo, se consideraba de segunda y, finalmente, la remoledura resultante de moler nuevamente el orujo y volverlo a prensar, era el aceite

de tercera, que servía para alumbrar y para hacer jabón.

Un molino hacía ocho moliduras de masa y dos de remoledura con la masa de las otras ocho. El orujo servía para calentar el horno del molino, y las borras o turbios para

hacer jabón. Por eso había tinajas borraras, del mismo modo que había tinajas maquileras. Muchas tenían en la tapa una cerradura y su llave, para evitar robos o fraudes.

Pasan ante un expositor en el que se alinean hasta una docena de recipientes de latón oscuro, algunos de hasta media arroba de capacidad y otros poco mayores que un dedal.

—Éstas son medidas de aceite. En cada ciudad había un patrón oficial, por lo general media arroba, custodiado por el funcionario encargado de examinar y aprobar, con sello oficial, las medidas de la aceituna y del aceite. Las medidas eran la media arroba, la panilla y el jarriillo. En algunos pueblos era obligatorio que los recipientes fueran de barro y en otros los exigían de cobre, para que se vea la disparidad de opiniones que ha habido siempre en lo tocante al aceite.

Al término de una rampa hay una enorme tinaja de barro más alta que una persona.

—Ésta era la tinaja más frecuente para almacenar el aceite en las fábricas antiguas. Por lo general, había una docena o más de ellas enterradas en la propia sala de la prensa de viga y algunas más en los almacenes de la fábrica. Antiguamente había alfares especializados en la construcción de tinajas lo más grandes posible, sin más limitación que la de poder transportarse en un carro al lugar de destino. Una vez allí las enterraban en

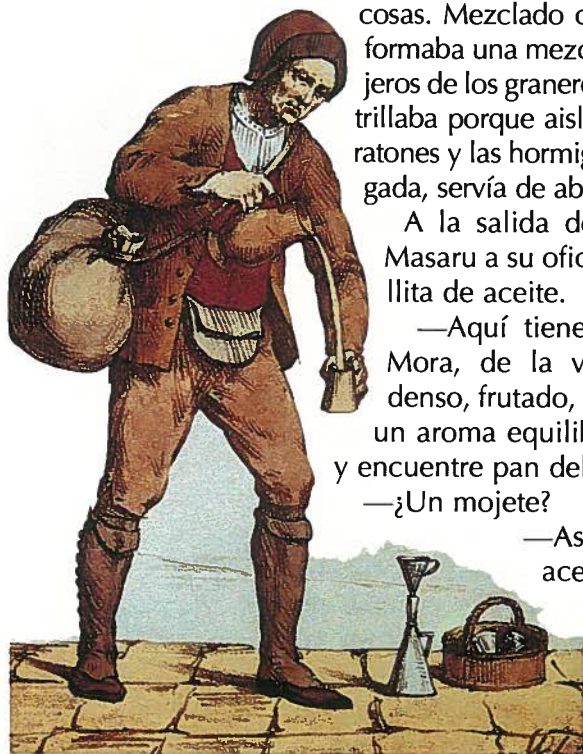


Pellejos de aceite.



*Cántara
de vendedor
ambulante con
sus medidas.
Museo de Nigüelas,
Granada.*

*Vendedor ambulante
de aceite. Siglo XVIII.*



mado en la bodega o el de alguna tinaja que se resquebrajara con el tiempo.

—¿Y el aceite, cómo se almacenaba? —se interesa Masaru.

—Al término de la molienda, el aceite se decantaba en tinajas grandes o en depósitos de chapa y el molino se cerraba durante unos meses hasta que, convenientemente decantado el aceite, la gente iba a recogerlo con cántaras de chapa o con pellejos de cabra. Mucha gente vivía del aceite: los borreros que hacían jabón con las borras, los bejineros, los turbieros, los alcueros, los panilleros.

Masaru pone cara de no entender.

—Los panilleros eran vendedores ambulantes. El nombre les viene de la panilla, o jarrito de latón con el que medían el género.

—¿Y los bejineros?

—Los bejineros arrendaban la bejina o alpechín, o sea, el agua vegetal. En la actualidad es un problema porque es muy contaminante, pero antiguamente servía para muchas cosas. Mezclado con yeso, cal y polvo de ladrillo, formaba una mezcla muy segura para tapan los agujeros de los graneros o para enlucir las eras donde se trillaba porque aislaba de la humedad y alejaba los ratones y las hormigas. Y si se mezclaba con cal apagada, servía de abono.

A la salida del museo, don Silverio lleva a Masaru a su oficina y lo obsequia con una botellita de aceite.

—Aquí tiene usted, el aceite exquisito de Mora, de la variedad cornicabra, un aceite denso, frutado, de delicado sabor almendrado y un aroma equilibrado. En cuanto tenga ocasión y encuentre pan del bueno, hágase un mojete.

—¿Un mojete?

—Así llamamos aquí al pan con aceite: a un pan sentado, de miga dura, se le hace un hoyo que se llena de aceite. Encima se le puede estrujar un tomate o picar trocitos de jamón, eso va en gustos. También se acos-

tumbra ponerle un poco de pimentón, o, si es dulce, azúcar. El jugo del tomate y el acompañamiento de manzana agria, comida a bocados, casan muy bien.

—Ya estoy deseando hacerlo. Además, nunca he probado el aceite de cornicabra.

—El cornicabra aguanta bien el frío de estos inviernos y produce un aceite sabroso y casi ecológico porque el tratamiento químico, el abonado y el regadío son muy escasos. Ahora pertenecemos a la Denominación de Origen Montes de Toledo, que abarca unas cien mil hectáreas de olivar, de las que tres cuartas partes están en la provincia de Toledo y el resto en la de Ciudad Real.

De regreso al pueblo, don Silverio le va explicando a Masaru en qué consistían las comidas de los molineros antiguos:

—Lo fundamental era el cocido o el potaje de habas, pero también tomaban a veces paniaceite con raspas de bacalao o con arenques de barril. A veces, después de trabajar toda la noche, se desayunaban con picatostes gruesos y vino, o un buen tostón, una rebanada gruesa de medio pan asentado, de varios días, en la que trazaban con la navaja una cuadrícula de rajitas o «alegrías». El tostón se tostaba a fuego lento de la lumbre de la caldera, pinchado en un hierro, y cuando estaba dorado y crujiente se regaba con aceite. También, a veces, echaban un pan entero, una telera de a kilo, en la pocilla del aceite y la dejaban estar días, hasta que se empapaba. Después, la ponían a escurrir sobre dos palos otros pocos días antes de tostarla al fuego. Y por la mañana, buenos lingotazos de aguardiente para espantar el frío y aprestar los miembros.

Antes de despedirse de don Silverio, Masaru le muestra el dibujo del samurai Sepiro y su monte de olivos.

—¿Le resulta familiar este paisaje? Es que estoy buscando a un japonés que vino a España y nunca más se supo de él. Lo único que sé es que se hizo maestro de molino.

Don Silverio contempla el dibujo con interés.



Paniaceite con tomate.



*Anuncio Aceite
La Concepción.
Año 1905.*

Prosigue su camino Masaru y deja atrás dos pueblos olivareros de mucho fuste, MASCARAQUE, suaves lomas de olivar y un castillo arruinado que perteneció a don Juan de Padilla, y CHUECA, en una planicie de olivos, vides y pan, con sus calles limpias y bien trazadas, sus corrales y sus pozos.



Toledo con olivos al fondo.

Declinando el día, Masaru endereza su rumbo hacia la imperial Toledo, por las tierras rojas de Orgaz, el pueblo del conde que se hizo famoso porque El Greco pintó su entierro. Ya de noche, avista Toledo, como una piña de luz y sombras, rodeada de álamos, almendros y olivos, la ciudad antigua y misteriosa, la ciudad mística y vagamente melancólica, encaramada en la peñascosa pesadumbre, como una talla de tabla gótica, cincel de roca y muros, ventanal mudéjar, peñasco bañado de luz violeta, anfiteatro y foso, casi una isla rodeada por el hondo Tajo. Desde el mirador fronterero, Masaru, alma romántica, se detiene a contemplar la urbe cristiana, judía y mora, con sus torres mudéjares, sus campanarios, sus espadañas y las manchas verdes de los jardines escapando por encima de los muros de piedra, jardín secreto, *hortus conclusus*.

Se le hubieran pasado las horas en la melancólica contemplación pero, después de los afanes del día, va muerto de hambre, así que reanuda el camino, penetra en la ciudad, se hospeda y sale a cenar. En un céntrico restaurante le sirven perdiz estofada regada con vino rojo de Mérida y tortilla a la magra.

—¿Tomará postre el señor?

—¿Hay mazapán?

Lo hay. Después del mazapán, Masaru cree razonable dar un paseo digestivo hasta la catedral y hasta la puerta de la Bisagra. En la plaza de Zocodover se para en uno de los escaparates y contempla, medio distraído, los ceniceros damasquinados y las navajas con incrustaciones, alguna de ellas con la simpática leyenda: *Si esta víbora te pica, no hay remedio en la botica*. También le llaman la atención las reproducciones de la es-

pada del Cid, las armaduras de adulto o de niño, la chararra heroica, la cerámica, los abrecartas en forma de dagas moras...

—Querrá usted decir gumía, caballero.

Pues eso, plegaderas en forma de gumías sarracenas, cosas, objetos...

Algunos establecimientos permanecen abiertos e iluminados como reclamo del turista. Masaru está tentado de mercarle una cajita damasquinada a Michiko, una cajita llena de relieves con un medallón en el centro donde se ve una española con traje de flamenca, pero al final lo deja.

Al día siguiente, Masaru madruga y sale a pasear la ciudad despierta. Asomado al Tajo, cerca del puente de San Martín, contempla un panorama de ruinas invadidas de matorral, que parecen estar allí antes que la roca donde se asientan. Pasa una turista rubia en *shorts* dos o tres tallas por debajo de lo razonable y tan corto (por algo se llaman *shorts*) que los glúteos se dejan ver por debajo, carnosillos y níveos. Un jubilado que la ve pasar, apoyado en el arco de la cachaba, menea la cabeza y murmura como para sí:

—¡Vaya por Dios y la vejez que me están dando...! —Advierte que lo ha oído un turista japonés y le pregunta: ¿En su tierra van también así?

—Más o menos —responde Masaru.

—Esto de la jodienda es lo que trae de cabeza al mundo —filosofa el anciano—. ¿Usted sabía que el reino godo, aquí asentado, se perdió por un encalabrinamiento?

—Un encala..., ¿qué?

—Un encalabrinamiento... Vamos, una salidera. Verá usted: el último rey de la lista de los reyes godos, don Rodrigo, paseando por aquí se asomó al Tajo y vio, allí abajo, a una muchacha que se estaba bañando. Como entonces los bikinis no se estilaban, la muchacha estaba desnuda como una bandeja de plata y al rey le entró tal urgencia que bajó por las peñas, como una cabra, y la violó allí mismo, contra el tronco de la higuera que se ve a la derecha. ¿Usted la ve?



Don Rodrigo
y la Cava.

se le puede dejar solo sin que la líe! ¡Pero mire usted lo que ha hecho, que esta muchacha es la hija del gobernador de Ceuta, el conde don Julián!». «¡Hombre —dijo el rey—, eso se avisa!» y, volviéndose hacia la forzada, le dijo: «Excúseme, señorita». En fin, el daño ya estaba hecho y de nada sirvió llorar sobre los tientos rotos: el conde don Julián agarró tal cabreo que llamó a los moros para que invadieran el reino. Rodrigo, derrotado y penitente, se metió en un sepulcro con dos serpientes y allí murió de mala manera como se expresa en el romance que dice:

*Ya me comen, ya me comen
por do más pecado había:
a tres cuartas del pescuezo
y a una de la barriga.*

»En fin, que la jodienda tiene sus cosas buenas, nadie va a negar que da un gusto espantoso, pero también puede traerle la ruina a una casa.

Levantada la mañana, Masaru sale para NAVAHERMOSA y deja a su derecha los castillos de Guadamur y Polán. En Navahermosa hay dos fuentes, la de las Olivillas, para el agua de regar, y la del Cura, para la de beber.

Cesto realizado
con varetas de
olivo peladas.



—Es natural, donde esté la Iglesia...

También hay mucha sierra de alcornoque, encina, enebro, chaparro, jara y brezo. Y lobos, zorros, perdices, liebres y conejos.

Camino de Extremadura, tras la pista del samurai que buscó los cerezos en flor, Masaru encuentra algunos olivares.

Llegando a TALAVERA DE LA REINA, la de las cerámicas, el Toshiba le advierte:

—Aquí estaba la heredad olearia, es decir, el olivar que el rey Alfonso VII otorgó al arzobispo Gelmirez, arzobispo de Santiago de Compostela, para alimento de las lámparas de la basílica compostelana, que no le faltara luz ni acatamiento al patrón de España, Santiago Matamoros. Quizá sea mejor dejarlo en Santiago a secas, seamos políticamente correctos.

CAPÍTULO 13

Masaru se interna por un valle ameno y templado surcado de aguas rientes y muy poblado de olivos, frutales, pinos y castaños, con espeso sotobosque, un oasis de verdor rodeado por tres sierras, Guadalupe, Altamira y Villuercas. Mediada la mañana, llega al monasterio de GUADALUPE.

—*El monasterio lo fundó Alfonso XI de Castilla en agradecimiento por haber vencido a los moros en la batalla del Salado*—dice el Toshiba.

—No escogió la Virgen mal sitio para aparecérselo al pastor.

—*No es malo, no.*

En medio de aquel vergel, Masaru siente una agitación en el alma que le anuncia la fugaz y entera felicidad. Masaru se hospeda en el monasterio franciscano, en un aposento con ventana a un patio poblado de limoneros, naranjos, mandarinos, cipreses y sauces. Masaru almuerza caldereta extremeña y remata con requesón bañado en miel en homenaje a Virgilio, que en sus *Bucólicas* escribe «*et durae quercus saludabunt roscida mella*», «y las duras encinas sudaron miel de rocío».

Masaru, por la tarde, visita el monasterio agregado a un hato de turistas que trotan detrás de un guía autoritario. En el museo contemplan una colección de dal-



Guadalupe entre olivos.



Trajes típicos
extremeños.

—Pero estas casullas deben ser muy pesadas —objeta una señora señalando con su mano corta y morcillona adornada con media docena de pulseras.

—Sí, señora. Es como llevar encima una albarda, pero viene Dios a verte.

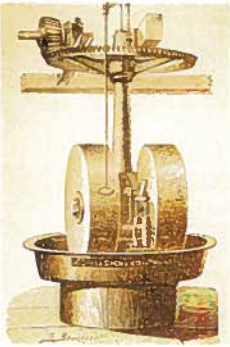
Para la visita al camarín de la Virgen, el guía le traspasa el rebaño a un fraile campanudo y solemne. Ascienden por una pina escalera, los gordos resoplando. El camarín de la Virgen es una estancia barroca cuajada de dorados, yesos y pinturas. El fraile acciona la peana giratoria de la imagen para que los fieles vean a la Virgen de frente y da a besar el manto de Nuestra Señora, mejor dicho, el cristal que lo protege. La gorda de las pulseras hunde la mano en el bolso y saca un mazo de estampas que trae prevenidas para que toquen el manto de la Virgen. El fraile accede, coge las estampas, las abre en abanico con habilidad de tahúr y las pasa por los ropones bordados en oro y brocado que visten la escultura.

De regreso a la hospedería, Masaru consulta el banco de datos de su Toshiba:

—*Extremadura, tercera región productora de aceite en España, con 21.000 toneladas de aceite de oliva virgen. En Cáceres predomina la variedad manzanilla cacereña; en Badajoz, la morisca y la verdial de Badajoz.*

Masaru, después de dar una vuelta por el pueblo, cena poco y se acuesta tempranito. En su aposento de techo abovedado y puertas y ventanas de cuarterones, se queda dormido pensando en las vidas pasadas que impregnan los muros, con sus alegrías y sus penas.

Al otro día, Masaru se encamina al valle de los cerezos que el samurai Sepiro añoraba. ¿Encontrará allí quien le dé noticia del japonés herido de *saudade*? Mientras el Suzuki trisca alegremente por el lomo de la sierra de las Villuercas, Masaru enciende la radio. El programa va de amor, pero ¿existe todavía el amor romántico, el amor tontuelo de las películas y de las novelas antiguas? Una oyente asegura que ella es una romántica y que incluso se espera a ver el final de las películas porno para ver si se casan.



Moledero, siglo XIX.

En el valle cubierto de olivos de CASTAÑAR DE IBOR, un labriego está apretando las tuercas de su tractor mientras canta:

*Un pajarito volando
se metió en un casamiento;
¡qué contenta está la novia
con el pajarito dentro!*

Por un llano de encinares llega Masaru al embalse de Valdecañas, con sus ruinas romanas, los armoniosos arcos. Hace un alto para admirar el paisaje desde las piedras antiguas, el agua azul y clara, el cielo despejado y, en medio, el espeso pinar, las encinas, las rocas grises.

Hay otra media docena de coches con turistas y familias que disfrutan del encanto del campo en primavera.

—Usted perdone que me entrometa pero, como veo que es extranjero y no tiene guía, si me lo permite le informaré que estas ruinas no están aquí de propio intento, sino que las trajeron de Talavera la Vieja, el pueblo que se tragó el pantano, donde antes de ser Talavera y de ser Vieja hubo una ciudad romana llamada Augustóbriga.

Masaru agradece la información con una tanda de reverencias y sonrisas.

—Si le interesan a usted las ruinas romanas, en Extremadura hay muchas, especialmente en Mérida.

—No, señor, yo no busco ruinas romanas, sino olivos y aceite.

—También hay de eso en Extremadura. Yo soy de FREGENAL DE LA SIERRA y tengo un campito de olivos muy viejos, yo creo que del tiempo de cuando los temple-



Disfrutando del encanto del campo en primavera, 1965.



Castañar de Ibor.



*Ruinas romanas.
Embalse de Valdecañas.*

Nobleza Ibérica. ¿Usted sabe que en la iglesia de mi pueblo, en la clave de la puerta, hay uno de los pocos ídolos Bafomet templarios de España?

—No, señor, no lo sabía.

Pasado Navalmodal de la Mata, Masaru atraviesa sierras y valles pintorescos surcados de arroyos hasta entrar en Extremadura y dar en La Vera. El emperador Carlos V, el hombre más viajado de su tiempo, cuando se sintió viejo renunció a las pompas del mundo y se retiró a La Vera: «Lo mejor de España es La Vera; lo mejor de La Vera es Jarandilla [...] Allí está lo mejor del

El escudo imperial en Yuste.



mundo. Y allí quisiera que me enterrasen para ir al cielo». Masaru dobla una curva y, como si se recorriera un telón, aparece ante sus ojos el valle fértil y ameno abrigado por las cumbres de Gredos, con sus cien arroyos cristalinos, sus cien torrentes, sus cien fuentes y su microclima suave que abriga los cerezos y las bergamotas, los cantuesos y los duraznos.

—Se olvida usted de las frambuesas.

—Sí, las frambuesas también. Es como un paraíso terrenal. Y estos olivos, ¿de qué variedad son?

—Éstos son de la variedad manzanilla cacereña.

—¿Y son buenos?

—Hombre, depende, los olivos son como las personas. Éstos a lo mejor no tienen una producción grande, rinden poco más del diez por ciento, o sea, que de diez kilos de aceituna sale un litro de aceite, pero el acei-

te es bueno. En Extremadura tenemos siete millones y medio de olivos acogidos a la denominación de origen Gata-Hurdes. Lo de Gata es por la Sierra de Gata y lo de las Hurdes por la comarca. ¿De las Hurdes tampoco ha oído hablar?

—No, señor.

—Pues tiene usted que ir. Antes era el lugar más apartado del mundo, pero hoy está remozado y le han salido los colores y la belleza.

Prosigue Masaru su andadura hasta Yuste, monasterio y palacio, y va pensando en Carlos V, el gran glotón,

cuando llegó a este lugar con un nutrido séquito de cocineros, maestros cerveceros, confesores y secretarios. Había renunciado a las pompas del mundo, pero no a su gula legendaria. Incluso se hacía traer ostras vivas con las que complementaba la cocina del valle, los majestuosos cabritos asados, las reparadoras sopas, las fragantes tartas de queso y, por encima de todo, los jamones de Piornal y los excelentes embutidos. Entre comidas, el emperador pasaba las horas leyendo y dándoles cuerda a los relojes de su colección. Dicen que el ingeniero Juanelo Turriano le había construido un ave mecánica que volaba y se posaba en las copas de los árboles. Unos lo creen y otros no, eso va en gustos.



Masaru aparca fuera del monasterio a la sombra de una encina. En la puerta del recinto hay una virgen sobre una bola de piedra y un azulejo que advierte: «Se ruega a los visitantes eviten alborotos, la inmodestia en el vestir y toda manifestación impropia de este lugar de recogimiento y oración. ¡Gracias!».

Seis potentes eucaliptos dan sombra en la puerta de la iglesia en la que se enseña el ataúd que contuvo el cadáver de Carlos V.

—¿Y el difunto?

—El difunto, en El Escorial.

—¡Ah!

También se enseña la silla de gotoso que usaba el emperador y su palanquín de viaje.

—¿Le gusta el monasterio?

—Me gusta, sí, señor.

Yuste se edificó en el siglo xv sobre la antigua ermita de san Cristóbal que indicaba el lugar donde los moros degollaron a catorce obispos.

—Ésa tuvo que ser sonada.

—Ya me dirá usted: toda la Conferencia Episcopal de entonces. Imagínese usted las catorce carótidas de catorce prelados lustrosos sangrando a grifo abierto, como cochinos en una matanza, con perdón por la comparación.



Cántara, hacia 1915.

estas cocinas, el que inspira el delicado estro popular:

*Seis cosas hubo
en la boda de Antón:
cerdo, cochino,
puerco, marrano,
guarro y lechón.*



*La mesonera
guapa, 1979.*

Fuera se enseñan el olivar y la viña de los monjes, y los frondosos huertos en los que se cría el afamado pimentón de la Vera.

Masaru, hambreado y con el sol alto, se dirige a ALDEANUEVA DE LA VERA, entre olivos, con las nieves de Gredos siempre al fondo, con una plaza porticada en la que hay una fuente de cuatro caños. Masaru pregunta por un lugar donde sustentarse.

—Es aquella esquina, en el Hogar del Jubilado, ponen muy bien de comer.

Una mesonera guapa y de muy buen año le sirve unas migas veratas de mucha consistencia y un morro de cochino en salsa espesa que ganas darían de besarlo si no estuviera tan troceado. El vino de pitarra, honrado a carta cabal.

Mientras le traen las natillas del postre —«Aquí tiene usted, prenda», le dice la mesonera sonriendo con su carita de sol—, Masaru se entretiene en leer un cartel que tiene al lado, en el tablón de anuncios. En la foto se ve una capea en la plaza del pueblo, con algunos mozos refugiados en la fuente y otros sueltos detrás de

*Olivos en
Aldeanueva
de la Vera.*



una vaquilla cabreada. Le pregunta al Toshiba, que lo sabe todo:

—En las capeas de la Vera, las mozas les hacen a sus novios o a sus hermanos unos railetos, es decir, banderillas, dardos, cosas de clavar, muy adornados, unos para clavar a mano y otros arrojadizos. El animal queda hecho un acerico y, cuando ya está medio desangrado o se le salen los bofes de correr enloquecido por la plaza, se deja caer al suelo y le dan la puntilla. Es un espectáculo de mucho jolgorio, pero hay gente a la que no le gusta.

Masaru trae en su agenda el teléfono de un erudito comarcal que pudiera saber algo del japonés que anduvo por estas tierras a ver los cerezos en flor hace un siglo. Don Máximo Ramírez lo invita a café en GARGANTA LA OLLA.

La carretera discurre entre olivares viejos, trigos aterrizados y cerezos que van perdiendo la flor. Garganta la Olla es pueblo y es arroyo de aguas limpias habitadas de hermosas truchas. Por si faltaran aguas, le prestan las suyas otros dos veneros, el del Chorrillo y el de Nogales. Este pueblo, recogido en torno a un airoso campanario, vivía antiguamente de la cría de gusanos de seda, pero esa industria decayó y ahora se gana más con las frambuesas.

Don Máximo es gordo y colorado, con una verruga morada en la sien. Antes tenía un negocio de gaseosas y de helados de hielo, además vendía novelas por los pueblos y corbatas en las ferias, pero todo junto no le daba para comer, aparte de que las dificultades del marketing y la capitalización fueron creciendo y la clientela menguando con el abandono del agro.

—Ahora, de jubilata, estoy más desahogado —reconoce don Máximo—. De los pies ando sólo regular, pero el caletre rige bien hasta la presente, eso creo yo por lo menos. ¿Ha oído usted la historia de la Serrana de la Vera?

—No, señor, no tengo ni idea.

—Pues escuche —don Máximo carraspea



Garganta la Olla.

Don Máximo (a la izquierda) cuando vendía corbatas. Feria de Almendralejo, 1953.



*salteome una serrana
blanca, rubia, ojimorena...*

*Sylva Koscina
en la época que
don Máximo le
escribía cartas.*



»Pues esta Serrana de la Vera, una mujer hermosísima que se llamaba Isabel de Carvajal, seducida bajo palabra de matrimonio por un noble que se alojó en su casa (ya se sabe: prometer hasta meter), cobró tal odio a los hombres que se echó al monte en plan amazona; con una honda pedrera, una ballesta y un cuchillo al cinto, vestida de pieles, robaba y asesinaba a los viajeros que se aventuraban por la sierra de Tormantos. Es fama que donde mataba a uno señalaba el sitio con una cruz y que a los jóvenes y atractivos los llevaba a su cueva, donde «después de gozar con ellos los placeres sensuales en fúnebre orgía» los asesinaba lo mismo que a los otros. Eso hizo durante mucho tiempo hasta que la justicia puso fin a sus aventuras en la horca, en Plasencia, en 1550. Lope de Vega y Luis Vélez de Guevara le dedicaron sendas comedias y Roger Vadim una película, *Si don Juan fuera mujer*, con Brigitte Bardot. En Garganta la Olla se enseña la casa de los Carvajal, donde vivió la serrana antes de echarse al monte; en el término de Piornal enseñan la cueva de la serrana, y a las afueras de Jaraíz la huella de su pie en una peña. Por cierto que el otro día dijeron que van a poner ahora una función de la Serrana de Vélez de Guevara con Victoria Vera haciendo

de serrana. ¿Usted la ha visto?

—No, señor, yo acabo de llegar de Japón y no conozco a nadie aquí.

—Bueno, yo tampoco la conozco como quisiera, pero el otro día la sacaron en la tele y está bien buena, ¡eh! Pero a mí me hubiera gustado más que hiciera el papel Sylva Koscina. ¿Usted la conoce?

—Pues no, señor.

—Da igual. Es una artista que me tenía frito. Le escribí algunas cartas, pero nunca me contestó. No sé qué habrá sido de ella.

Paseando por el pueblo, don Máximo le muestra a Masaru la Casa de las Muñecas o la Casa de las Abelinas:

—El color añil de la fachada era obligatorio en las casas de citas en tiempos del emperador. Aquí es donde vivían las mozas de partido, o sea, putas, no sé si me explico, que vinieron para aliviar el rijo del séquito real. Por cierto, ¿sabe usted de dónde viene el dicho «irse de picos pardos»?

—No, señor, que no lo sé, y bien que lo lamento.

—No sé yo qué licenciaturas les dan en Japón. En fin: pues, en tiempos antiguos, las putas, cuando salían a la calle, tenían que llevar una toquilla azafranada, y de ahí lo de irse de picos pardos a los que iban a visitarlas. La ordenanza no prosperó porque la toquilla azafranada se puso de moda y empezaron a usarla las mujeres decentes, con lo que se volvieron a confundir churras y merinas. La gente se cree que el mundo está hoy muy revuelto. ¡Qué va!, siempre lo estuvo.

Llegan a la plaza y don Máximo le muestra a Masaru la picota, bajo los soportales del Ayuntamiento. Es de granito y tiene, repasada en negro, la inscripción: «Hízose esta columna Año de 1691 siendo alcaldes fulano y zutano».

—Aquí es donde el rey y la Inquisición penitenciaban al personal. A usted le hubiera gustado conocer a don Antonio, trovero y rabelista, que enseñaba la casa de la Inquisición y las mancuernas de cuando los inquisidores velaban para que ningún vecino meara fuera del tiesto, doctrinalmente hablando.

—¿Los obligaban a mear en un tiesto? —se admira Masaru.

Don Máximo se le queda mirando muy serio.

—¿Usted dónde ha aprendido español, hombre de Dios?

—En Tokio.

—Estaba hablando en metáfora, vamos, imaginadamente, ¿comprende?

—¡Ah!

Masaru aprovecha una breve pausa de don Máximo para preguntarle por el samurai que vino al valle del Jerte a ver los cerezos en flor.

—¿Un japonés? Pues sí. En 1875 vino un japonés que se hizo amigo de mi abuelo. Alquiló una habitación y se nasó varios meses en el pueblo. Ayudaba a labrar los



Casa de las Muñecas en Garganta la Olla.

Picota de Garganta la Olla.





El abuelo de don Máximo.



Calvario entre olivos y cerezos. Mogarraz.

El poeta disfrazado de ángel en una fiesta infantil, 1954.



el Toshiba:

—*Gata, en la sierra, al norte de Cáceres.*

Masaru sube por el valle del Ambroz y por las tierras de Salamanca, con la Peña de Francia a lo lejos, se emociona niponamente al ver cerezos en plena floración. Se detiene junto al calvario de granito a la entrada de MOGARRAZ, entre viñas y olivos viejísimos.

A la caída de la tarde, un grupo de jubilados pasea carretera arriba. Detrás viene un paseante solitario, más joven, un hombre delicado y soñador que anuda al cuello, con desmayo galán, un *foulard*.

—Qué hermosos están los cerezos, ¿verdad? —le pregunta a Masaru.

—Sí, señor, servidor, como es japonés, parece que ve un trozo de su patria cuando contempla los cerezos en flor.

—¡Ah, la patria —exclama el poeta—, la dura, la mala madre que llamamos patria!

Masaru comprende que el poeta pertenece a un grupo marginado y se abstiene

de comentar, por respeto.

—¿Usted fuma? —ofrece el paseante solitario mostrándole una delicada cajetilla de mentolados.

—No señor, no gasto.

—Hace usted muy bien, que esto es veneno —enciende uno.

Masaru se despide con sus reverencias y termina la etapa en el pintoresco pueblo de LA ALBERCA. Después de dejar el hato en un hostel apañado, sale a pasear, al anochecer, por la calle maestra, estrecha y con su aspecto medieval. Las casas son de granito hasta el primer piso, con soportales, y por arriba de adobe y entramados de maderos en aspa. Hay muchas tiendas para turistas. Masaru entra en una y curiosear el género: bolsas de obleas para hacer hostias, dulces regionales, figuritas típicas para adornar encima del televisor y platos de plástico con incrustaciones doradas para la pared. Cena trucha y fruta y se va a dormir, que mañana será otro día.

CAPÍTULO 14

Amanece Masaru y contempla, por la ventana que da al valle, la tierra alta, pedregosa, las huellas de Unamuno en *Andanzas y visiones españolas*: olivos y encinas, lobos y tórtolas, jara y retama. Como es temprano y afuera hiela, se entretiene un poco consultando el Toshiba antes de bajar a desayunar. Las sierras de las Hurdes que se prolongan en la de Gata son sierras olivereras, como demuestran los topónimos: Aceituna, Oliva, Olivenza, Aceitunilla. Tecleando se topa con el texto de un autor de esta sierra, un poco olvidado, don Pedro de Lorenzo: «¡Ay, cómo recuerdo aquellos amaneceres de mi niñez cuando yo iba a desayunarme unas migas tiernas recién cortadas, en la molina del pueblo! El miguero escanciaba aceite de la cuerna, suave, gordo, espeso, dorado, que al calentarse estallaba en rizos fragantes. Una mula, de ojos vendados y desdonado andar, avanza incansable alrededor del empiedro y la muela de piedra que machaca la aceituna con ese estallido sordo de las pulpas que revientan en un riego de sangre vegetal, turbia, morada. Aceite y más aceite, aceite que arde sobre la hoguera del lar, en los candiles de la ancha campana chimenea, aceite de luz suave y como espiritualizada, palidecida por el resplandor de los tueros de acebuche... Esa luz que cierra la familia y la une en estrecho haz al calor de los tocones».

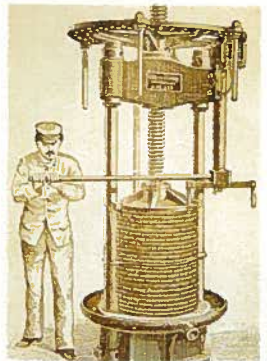
Masaru imagina que en uno de estos molinos que describe De Lorenzo, quizás en el mismo, fue maestro el samurai aceitero Sepiro.

Masaru pasa con nieblas el puerto de montaña y se mete por los desfiladeros de las Batuecas, deja atrás el ramal que va al monasterio y se interna por una pintoresca carretera, una cinta azabache posada sobre el verde triunfante. Masaru aminora la velocidad de voz



Las Hurdes.

Prensa metálica manual, siglo XIX.





El tío Cirilo.
Las Mestas.

ños, robles, pinos, olivos y cerezos. Mira también los abundantes arroyos y los ríos limpios, poblados de sabrosos peces.

—Hace un siglo escaso —le dice el Toshiba—, *Las Hurdes era una tierra maldita, un mundo aislado al que sólo llevaban caminos de cabras, la comarca más atrasada de Europa, con unos índices aterradores de enfermedades endémicas. Hoy, los hurdanos viven con desahogo y han convertido los montes que antes los aislaban en reclamo turístico con el ingenio de su trabajo.*

El primer pueblo bajando del puerto es la aldea de LAS MESTAS, lar del tío Cirilo, el inventor del ciripolen, un compuesto energético de polen y miel muy indicado para amantes desfallecientes, y para desfallecientes en general.

—Oiga, ¿y esto da resultado?

—¿Que si da? Mejor que la Viagra y más natural. Un par de cucharadas en el desayuno y ya está el novio más constante que el batán del arzobispo de Manila. ¡Mano de santo!

Chozo arrimado a un olivo en Venta de Aldehuela, Badajoz, 1900.

Llegando a las Vegas de Coria, pasadas las aguas frías y piscícolas del río Hurdano que van camino del embalse de Gabriel y Galán, Masaru se para a fotogra-



fiar un olivar con burro. El burro parece vagamente melancólico, como Calixto en el cerrado jardín de Melibea, y endereza las orejas para la pose. Más abajo, dejando a la derecha la desviación de Cambrón y a la izquierda la de Cambroncino, Masaru ve más pinos que otra cosa, pero de vez en cuando encuentra pañuelos de terreno roturado en los que quieren crecer, con más entusiasmo que medios, tímidas filas de olivos acogidos a las subvenciones europeas, y ya veremos qué será de ellos cuando cierren el grifo de las ayudas. Pasa un tractorista joven encaramado a la cabina de un tractor verde, enorme, diseñado como una nave espacial. El piloto agrario lleva puestos unos cascos desde los que se filtra a la paz del campo la estridente música discotequera: *chin-pun, chin-pun, chin-pun...*

—Oiga, ¿este pueblo por qué se llama CAMINO MORISCO?

—¡Mande! —grita el tractorista levantándose un auricular.

—¡Que por qué se llama Camino Morisco!

—Es por los moros que pasaban por aquí camino de Portugal, cuando los echaron.

Masaru se da una vuelta por CASAR DE PALOMERO, donde hay tres barrios, como en la Edad Media: Los Barreros, que es judío; el Hanete, árabe; y el de la ermita del Cordero, cristiano. El pueblo está rodeado de olivos viejos que en su día alumbraron las tres religiones. El japonés se aparta del río Tralgas, cruza el Árrago y prosigue su camino hasta Gata por el verde valle más olivarero que otra cosa.

Es Domingo de Ramos y la gente de GATA está saliendo de misa mayor cuando el automóvil de Masaru aparcaba en la plaza de la iglesia de san Pedro, cerca de la fuente del Chorro, con su escudo de granito de los Reyes Católicos. De la iglesia salen familias endomin-



El burro melancólico.



Gata.



El niño Jonatan.

Masaru les pide permiso a unos padres jóvenes para fotografiar a su hijo. El niño, formalito, posa junto a la fuente de la plaza.

—¿Y tú cómo te llamas?

—Jonatan.

—¿Te gusta estudiar?

—¡Psé!

Masaru pregunta a los papás de Jonatan por don Venancio.

—Vive en esa calle —le señalan—, en una casa antigua, con balcones y aleros de madera y un banco de los de sentarse en la puerta. No tiene pérdida.

Masaru agradece y se despide con sus consabidas reverencias antes de remontar la calle empedrada y estrecha, con las casas un poco inclinadas por arriba, como si quisieran darse la mano, con ristras de pimientos puestos a secar en las ventanas.

CARACTERÍSTICAS MEDIAS DE LAS DISTINTAS VARIEDADES DE OLIVO ESPAÑOLAS.

(SEGÚN BARRANCO FERNÁNDEZ ESCOBAR Y CALLO)

	Estabilidad del aceite (horas a 98.8° C)	Ácido oléico (en %)		Estabilidad del aceite (horas a 98.8° C)	Ácido oléico (en %)	
<i>Picual</i>	119,4	78,4		<i>Empeltre</i>	58,3	69,6
<i>Cornicabra</i>	106,8	77,1		<i>Villalonga</i>	55,4	68,8
<i>Manzanilla de Sevilla</i>	91,8	69,5		<i>Hojiblanca</i>	53,2	76,1
<i>Manzanilla Cacerense</i>	80,7	77,1		<i>Jordal Sevillana</i>	51,2	71,5
<i>Changot Real</i>	61,1	71,5		<i>Sevillenca</i>	46,3	67,4
<i>Lechín de Sevilla</i>	60,8	69,2		<i>Morrut</i>	45,6	72,6
<i>Verdial de Huelva</i>	59,9	72,7		<i>Morisca</i>	41,6	65,3
<i>Lechín de Granada</i>	58,3	70,9		<i>Arbequina</i>	40,5	66,2
				<i>Farga</i>	38,7	70,5
				<i>Blanqueta</i>	27,1	56,9

CAPÍTULO 15

Don Venancio está sentado a su puerta. Tiene una espuerta de cabezas de ajos a los pies y las va trenzando habilidosamente. Masaru se presenta y le explica la razón de su visita.

—Hoy somos todos cristianos —dice don Venancio, a voces, porque es algo duro de oído—, pero aquí se respeta a todo el que llega, ¿eh?, usted por ejemplo, aunque venga de la China, aquí se va a sentir como en su casa. Por cierto, ¿usted ha almorzado por un casual?

—No, señor, pensaba regresar pronto.

—No tenga tanta prisa. Por lo pronto lo voy a invitar a comer y después hablamos. ¿Usted come cerdo o se lo prohíbe su fe?

—No, señor, que lo como, y mucho.

—Y al vino, ¿le pega también sin remordimientos de conciencia?

—Sí, señor, si el pitarra es bueno, no le pongo pegas.

—Entonces va usted a degustar un vino y un embutido caseros, para que se lleve un buen recuerdo del pueblo.

Don Venancio es viudo. El almuerzo se lo trae cada día su hija Puertito, que vive dos casas más arriba. Para honrar al invitado, Puertito se esmera con los productos de la tierra y prepara una ensalada de limón hurdana: naranja, limón, chorizo, huevo frito y ajo.

—¿Qué le va pareciendo? —pregunta don Venancio mientras Masaru rebaña el plato.

—Fenomenal.

De segundo comen cachuela, un potaje espeso de despojos e hígado de cerdo acompañado de unos huevos al plato aderezados con pimentón y perejil.

Están a los postres cuando se presenta Orestes, el nieto antropólogo de don Venancio.

—En Mérida tengo un amigo arqueólogo industrial que tiene noticias del japonés que usted busca. Por lo visto fue maestro de molino en Gata durante tres años



Don Venancio y familia en Punta Umbría, el día que conocieron el mar, 1949.

Puertito en la feria de Salamanca, 1971.



Masaru anota la dirección del arqueólogo. Mientras toman café, don Venancio habla de los olivos de la sierra de Gata.

—Pues, como usted sabrá ya, en Extremadura, al igual que en el resto de la península, el acebuche era uno de los árboles del bosque autóctono. Cuando llegó el olivo cultivado, lo único que hubo que hacer fue injertarlo en los acebuches. Las primeras noticias históricas de nuestros olivos se remontan al siglo II, cuando Apiano menciona los olivares al norte del Tajo. Los arqueólogos han encontrado pesas de prensa romana y huesos de aceituna cultivada de esa época. Desde entonces hemos tenido olivos. Hace un siglo, los arrieros lagarteros llevaban aceite de esta comarca a diversos lugares de Castilla y León e incluso más lejos, al Cantábrico.

Masaru menciona a los niños con ramas de olivo que ha visto en la iglesia.

—El Domingo de Ramos está muy vinculado al olivo como árbol sagrado. Esas ramas que usted ha visto las bendijo el cura en la misa. Ahora cada cual se lleva su rama a casa y la pone en el balcón, en la ventana o en la cabecera de la cama para que proteja la casa contra los rayos y las tormentas. No sé si usted sabrá que el olivo es árbol sagrado desde que la especie humana tiene memoria. La Iglesia no ha hecho esfuerzo alguno por disimular las raíces precristianas del culto al olivo y al aceite. Una lamparilla de aceite ardiendo sobre el altar de las iglesias avisa de que el Santísimo está expuesto, o sea, que Dios está presente en las hostias consagradas dentro del sagrario. El aceite es también ingrediente en los sacramentos: te lo untan al nacer y te lo untan al morir, y hasta sirve para la bendición de Dios a los reyes, la unción real. Probablemente, en otro tiempo este carácter sagrado era más intenso. Los magrebíes todavía siguen untando de aceite la reja del arado antes de comenzar a labrar el campo, una costumbre inmemorial que ya practicaban los antiguos egipcios.

Masaru aporta su granito de arena.

—Tengo entendido que, en Galicia y en el Cantábrico en general, solían plantar olivos delante de las



Publicidad de aceitunas de mesa. Hacia 1950.

El aceite crismal.



iglesias o en los cementerios que tenían detrás. Recuerdo un pasaje de Camilo José Cela en su libro *Del Miño al Bidasoa*: «Sobre el cementerio de Adina, cerca de El Padrón [...], crece el olivo funerario, el olivo que se salió de su geografía, el olivo que no da olivas, de tan aristocrático como se siente, pero que presta sombra y regala recuerdos y esperanzas».

—Claro —corroboraba Orestes—, esos olivos suministraban los ramos que se bendicen el Domingo de Ramos y el aceite necesario para los sacramentos y para alimentar las lámparas. En otro tiempo se creía mucho en las ánimas del Purgatorio, las almas de familiares o amigos que penaban por el mundo hasta que llegaban al cielo. En casi todas las casas, sobre los aparadores o en los huecos de las ventanas, se les ponían tazones de aceite con mariposas, una por cada difunto.

—¿Mariposas? —se extraña Masaru.

—Unas candelitas hechas con un circulito de cartulina y una mecha en el centro que se encendía e iba consumiendo el aceite del tazón.

Don Venancio tiene una hija casada en Orense, en Las Hermidas, en la raya de Lugo. Allí ha visto olivares de la variedad galega, tampoco muchos, olivos oscuros, que es el color con que los describen Rosalía de Castro y Cela.

—Tengo leído que muchos olivos gallegos son hijos de los plantones que traían los peregrinos a Tierra Santa. Cosas más grandes se han visto. Donde abundan mucho es en el camino portugués a Santiago, a lo mejor porque el clima es más suave, por Moreira y por los valles del Sil y del Miño. También tengo leído que en Lugo hay una plantación de ochocientas hectáreas y que el olivo más grande de Galicia está en Vigo, en el Berbés, mirando al mar.

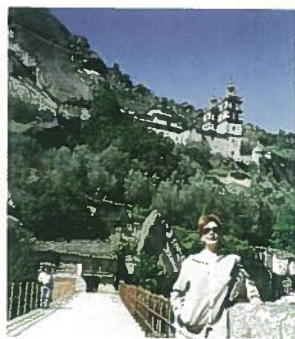
—¡Caramba!

—En Galicia hay también tierras calizas y permeables, buenas para vid y olivo. Antes tenían sus olivos algunos monasterios, como el franciscano de Herbón, y algunas parroquias como san Clemente de Caldas.

A la hora de la despedida, don Venancio acompaña a Masaru a la fuente del Chorro, donde dejó el Suzuki.



Mariposas de la Virgen del Carmen.



Huerto de olivos en el Monasterio As Hermidas (Orense).

Venancio se detiene.

—Aquí cerca hay un pueblo, Villamiel, y en el muro de la iglesia un letrero que dice:



*Olivos de
Gata.*

NOAICOSSA
QVEMASDISPIERTE
QVEDORMIR
SOBRELAMVERTE
AÑODE1699

»¿A usted qué le parece esto de que la vida sea tan fugaz?

—Que hay que disfrutarla, si se pone a tiro.

—Eso es lo que pienso, ¿sabe usted? Mira uno para atrás y se da cuenta de que la vida se pasa en un suspiro. En fin, que nos quiten lo *bailao*.

Don Venancio se queda ensimismado, pensando en lo *bailao*, pero más, ¡ay!, en lo que dejó de bailar. Han llegado al coche y le estrecha la mano a Masaru.

—¡Que tenga usted suerte y que vea mucha vida!

Masaru hace sus reverencias y se despide. Sale a la carretera general, distraído. En el cruce se lo tiene que pensar dos veces antes de decidir para dónde tira. Pone rumbo a TRUJILLO. Va tarareando la coplilla que dice:



*El olivo del
convento.
Trujillo.*

*Camino de Trujillo
van cuatro frailes,
todos llevan alforjas
chicas y grandes.
Y detrás de los frailes
van cuatro monjas
en busca de los frailes
de las alforjas.*

—O sea, frailes mendicantes pidiendo caridad para socorrer a los necesitados —concluye Masaru con lógica nipona. Y mientras anda en estas deducciones, pensando que si encuentra algún fraile andariego por el camino se detendrá a ofrecerle transporte, deja a su

derecha un embalse y el puente romano de Alconétar, del siglo II.

—No se le ve el arranque.

—No, porque el puente no estaba aquí, sino en la confluencia entre el Tajo y el Almonte.

—¡Ah!

—Hoy día, ya lo ve usted, los monumentos viajan que es un contento y se ponen donde son menester. ¿A que hace bonito?

—Sí, señor, que hace muy bonito.

Muriendo la tarde, con arreboles malvas y la escala de los tonos del rojo al violeta, Masaru se acerca a Trujillo. Reconoce el paisaje porque viene apercebido por unos versos del Toshiba:

*Si fueras a Trujillo, por donde entres
hallarás una legua de berrocales.*

Por las peñas negras de granito que vieron pasar las legiones de Roma y las algaras sarracenas, hoy dominio de la humilde carrasca, del mullido alcornoque y de la señora encina, entra Masaru en la ciudad bien torreada y aparca en una de las más bellas plazas del mundo, rodeada de palacios e iglesias, a la sombra de la enorme imagen bronceína de un guerrero a caballo.

—Ése es Francisco Pizarro, el conquistador de Perú, que era de aquí. Dicen que en realidad representa a Hernán Cortés, pero que al traerlo a Trujillo lo hicieron pasar por Pizarro. Yo creo, más bien, que la americana que costeó la estatua lo encargó que apareciera talludo y guapo, y al escultor, como era un mandado, le faltaron cojones para atenerse a la verdad y retratarlo reta-



*Francisco Pizarro.
Trujillo.*



*Puente romano
de Alconétar.*

Masaru se dirige al parador, antes Convento de Santa Clara, donde tiene apalabrado un aposento. El posadero le señala el torno de las monjas que adorna el vestíbulo.

—Eran de clausura, ¿entiende?, o sea, que no se las podía ver.

—¿Tan feas eran?

—No, señor, más bien guapas. Sólo le digo que la fundadora, santa Beatriz de Silva y Meneses, dama de Isabel la Católica, era la mujer más guapa de su tiempo. Es que no se dejaban ver de los hombres, por la cosa de la religión. Usted, como viene de Oriente, donde es costumbre yogar a calzón quitado, no lo entenderá.

Masaru sonríe amablemente y no dice nada. ¿Para qué quitarle la ilusión al hombre que cree en el país de Jauja? Sube a su aposento, que es cómodo y sencillo, conventual, y se concede una ducha larga y reparadora. Luego baja y le pregunta al posadero:

—¿Usted me sabría indicar un sitio de confianza para cenar, que vengo algo baqueteado del viaje?

—En la plaza tiene La Troya. Entre usted que se va a quedar como si fuera de bodas: en una semana no le entrará más hambre.

En La Troya, Masaru bebe vino de pitarra y come un solomillo de cerdo ibérico a la brasa, irreprochable, con sus patatitas, su morcilla, su chorizo y su poquito de ensalada de pimientos. Al término, la propia doña Concha Álvarez, que aparece en las paredes retratada con toreros, futbolistas, cómicos y políticos, le sirve las natillas de postre.

—¿Ha comido usted bien?

—De miedo.

—Me alegro mucho. Sepa usted que de aquí sacaba las fuerzas don Diego García de Paredes. ¿Usted ha oído hablar de don Diego?

—No, señora.

—Un trujillano famoso por ser el hombre más forzado de su tiempo. Estando en Italia, con el Gran Capitán, agarró a un caballero francés que lo había desafiado y lo voleó a un tejado, imagínese. Pero no se vaya usted a creer que era una mala bestia: sabía escribir y era



Aceitunas de verdeo.

culto. Compuso la historia de su vida. Aquello eran fuerzas, nada de anabolizantes ni dopping, ¿eh?, solamente buenos churrascos de cochino, asados en leña de encina.

Cenado y contento, Masaru regresa al parador, donde tiene concertada una entrevista con el cardiólogo don Filomeno Rus Costanilla. Mientras don Filomeno llega, Masaru se sienta en un sillón del patio claustral rodeado de galerías adinteladas, donde le sirven un refresco de limón. Le hubiera gustado compartirlo con Michiko, a la que imagina novicia en aquel convento, azorada bajo la blanca cofia de vuelo, aplicando los labios suaves y gordezuelos a la pajita succionadora. En esto llega don Filomeno y después de intercambiar cortesías se ponen a hablar de salud.

—Las enfermedades del corazón se llevan la palma en la morbilidad de los países desarrollados —le explica don Filomeno—. Nuestro gran enemigo es el colesterol, que forma placas en el interior de las arterias y acaba estrangulándolas e impidiendo el riego de las células del corazón, lo que provoca el infarto.

—Y ese colesterol, ¿cómo llega a la sangre?

—Por las grasas animales que consumimos. Las grasas, tanto las vegetales como las de origen animal, contienen tres clases de ácidos grasos: saturados, monoinsaturados y poliinsaturados. Los saturados se encuentran en las grasas animales, mantequilla incluida, y en los aceites de palma y de coco. Éstos elevan el nivel de colesterol LDL, llamado colesterol malo, que es el que se deposita en las paredes de las arterias y favorece las enfermedades del corazón. Sin embargo, las personas que consumen mucho aceite de oliva contrarrestan esos efectos con el colesterol bueno, el HDL. Me explico: los ácidos poliinsaturados, que son los que se encuentran en los pescados y en las grasas de semillas (los llamados aceites de girasol, de maíz, de colza, etc.), reducen tanto el colesterol malo (LDL) como el bueno (HDL), con lo cual hacen que la torta cueste un pan. Pero, afortunadamente, nos quedan los ácidos monoinsaturados, que reducen el nivel de colesterol malo (LDL), sin reducir el nivel de colesterol



*Don Filomeno,
campeón de
ping-pong del
S.E.U. Madrid,
1965.*

polifenoles ayudan a que el organismo no forme placas de ateroma ni otros componentes anormales. El aceite de oliva contiene ese benéfico ácido oleico en distinta proporción dependiendo de la variedad de olivo. El más rico es el picual.

Un camarero les trae el agua mineral que han pedido. Se sirven y don Filomeno prosigue su explicación.

—Dentro de pocos años, seguramente la industria láctea sustituirá la grasa animal de la leche por el ácido oleico del aceite de oliva. Por lo pronto ya han comenzado a fabricar margarinas de aceite, con un índice alto de ácido oleico.

—¿Y los otros aceites, o sea, las grasas de semillas?

—Las grasas vegetales procedentes de semillas son ricas en ácidos grasos poliinsaturados que favorecen la formación de radicales libres. Estos radicales libres son los que provocan

envejecimiento celular, arteriosclerosis, demencia senil, infarto de miocardio, psoriasis y algunos tumores.

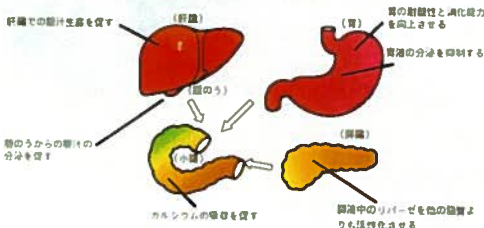
—O sea, que la elección está clara —observa Masaru.

—En estos últimos años, las sociedades más avanzadas, que son también las más informadas, están sustituyendo las grasas vegetales o animales, que solían consumir, por aceite de oliva. Además de ser tan beneficiosos para el corazón, los antioxidantes del aceite de oliva neutralizan los radicales libres del riego sanguíneo que pueden dañar las células y provocar cáncer. Un estudio recientemente aparecido en el *Boletín* del Instituto Nacional del Cáncer de Estados Unidos establece que «el aceite de oliva puede reducir el riesgo de sufrir cáncer de mama, mientras que la ingestión de margarina parece estar asociada a un elevado riesgo de padecer la enfermedad».

—El asunto está bastante claro.

—Otros estudios, realizados en Estados Unidos y Canadá, relacionan la dieta alta en grasas saturadas con el cáncer de ovario. Además, el aceite de oliva tiene otras propiedades: retrasa el envejecimiento de los huesos, de la piel y de las articulaciones; reduce la acidez gástrica; regula la composición y la secreción biliar;

オリーブオイルとオレイン酸の消化器管への作用



Folleto japonés que describe los beneficios del aceite de oliva para la salud.

regula la evacuación de la vesícula; regula el tránsito intestinal; previene las úlceras, es emoliente y queratolítico, es decir, que se puede utilizar en la limpieza de costras de recién nacidos o enfermos de la piel, detritus, secreciones y ulceraciones, y finalmente constituye un poderoso contraveneno para neutralizar fenoles y derivados, álcalis cáusticos; también protege las arterias, el estómago y el hígado, favorece el crecimiento durante la infancia y alarga la esperanza de vida. Ya le digo que, en el futuro, incluso la grasa de la leche y de los productos lácteos se sustituirá por el ácido oleico del aceite de oliva.

Sobre los jardines del parador se ha cerrado la noche. Entre las sombras se adivina la fuente que borbollonea con un rumor de agua fresca.

—El aceite de oliva sirve también para curar las grietas de la piel, en las manos y en los talones. Y dos o tres gotas en el oído deshacen los tapones de cerumen. Y el aceite templado endurece las uñas. En cosmética, los usos son infinitos. Antiguamente, antes de que las cremas y los potingues inundaran el mercado, se confiaba mucho en la «leche de Cleopatra», un compuesto casero consistente en aceite de oliva y zumo de limón. A nuestras abuelas las ayudaba a adquirir ese cutis de niña que conservaban hasta la vejez. Esa fórmula tan simple fue la que le dio su famosa tersura al rostro de la reina María Antonieta.

»Los médicos y ginecólogos han recetado, durante siglos, aceite de oliva para aliviar la sequedad vaginal y



Cantarilla, hacia 1940.

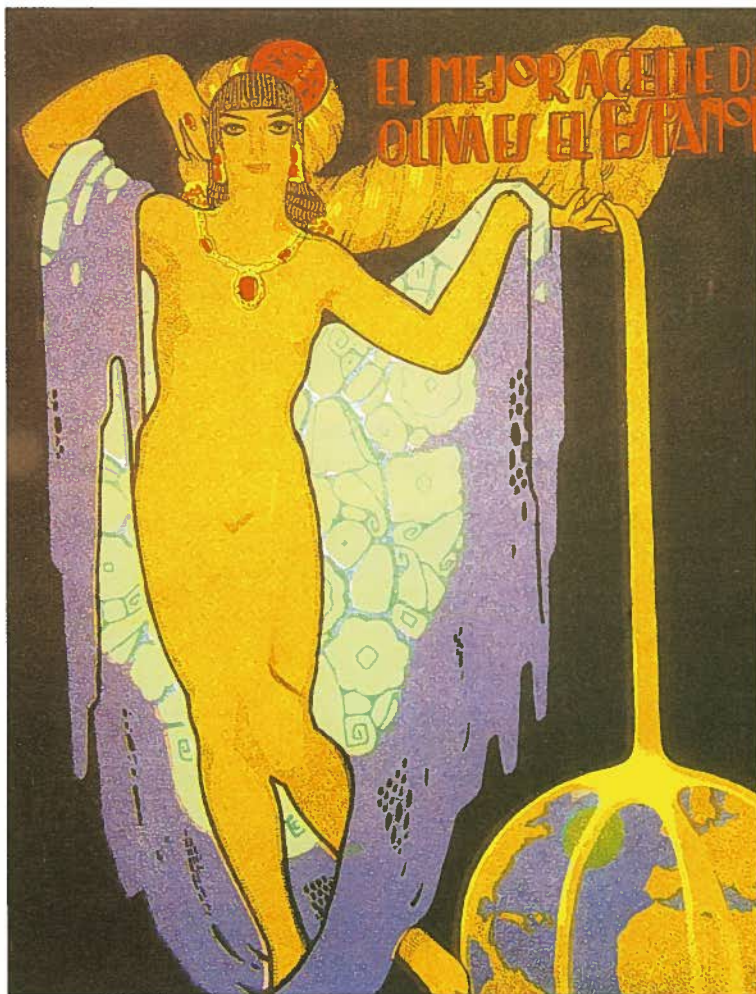


Masaru con una cuadrilla de aceituneros.

en todas las condiciones para ayudar a prevenir las enfermedades cardiovasculares y muchas otras.

A las doce, Masaru y el doctor Rus se desean buenas noches y se despiden. Masaru, ya en la cama, riente corazón rendido a las damas de hogaño, piensa con pena en aquellas cuya hermosura el tiempo se ha llevado. Antes de dormirse le asalta el pensamiento de Michiko vestida de monja, la toquita marfileña enmarcando el rostro suave, y él se ve de galán antiguo, espada al cinto, e imagina encuentros de capa y espada, guardián del aposento de su dama, bajo las airosas bóvedas de granito.

*Cartel
publicitario.
Hacia 1932.*



CAPÍTULO 16

Al día siguiente, Masaru pone rumbo a Mérida dejando a mano izquierda los olivares de MADROÑERA, pueblo dinámico y emprendedor donde se conserva una picota del siglo XV, una de las pocas que quedan en tierras tan meridionales. Masaru hace un alto en MONTÁNCHÉZ para desayunar su café doble y tostadas con aceite. Aparca en la plaza de España, y duda entre el café bar Labradores, especialidad en ibéricos, el mesón de Jamón y el bar Cuña. Al final se mete en el más cercano. Un cartel anuncia una lotería local: el primer premio consiste en un viaje a Cuba para dos personas.

—¡Tú estás chalado! —reprende un parroquiano cazador al barero—. El premio tenía que ser un viaje a Cuba para una persona, para dos no tiene gracia.

Masaru piensa que es difícil entender a los españoles. Se abstiene de hacer preguntas. Apura el café, termina la tostada y sube dando un paseo al castillo, en lo alto del cerro, con vistas sobre los olivares del entorno. En la ermita de la Consolación, un exvoto pintado al óleo representa a la Virgen apagando un tragal en llamas. También ve las lámparas de plata en que antiguamente ardía el aceite votivo.

*Olivares desde
el castillo en
Montánchez.*



campos donde conviven higueras, vides y olivos, como en tiempos de moros. Hay boda. Masaru fotografía a tres señoras que salen de la iglesia ataviadas con traje regional: Crescencia Méndez Gallego, María Isabel Mena y otra. Masaru entra en MÉRIDA a la hora del ángelus e inmediatamente telefonea a Orestes el arqueólogo.



La boda.

—Tengo algunas noticias del japonés que busca. ¿Se llamaba Otoko Sepiro?

—Es él.

—Pues se empleó como técnico con un ingeniero llamado Braulio Cifuentes López, que había perfeccionado una prensa de aceite y andaba instalándola por las haciendas anda-

luzas. A finales de 1877 se fue a Sevilla y desde allí le escribió un par de cartas a don Remo García Martín, su último patrón, reclamándole ciertos pagos que le debía. Después se pierde su rastro.

Orestes, que además de arqueólogo es cocinillas, invita a Masaru a un guiso molinero como los que comería el samurai Sepiro.

—Esto se llama «mojo de la sierra de Gata» y es muy propio de molineros antiguos. Se asan patatas y cebollas en la caldera de la almazara, se pican finas en un dornillo, luego se añaden migas de bacalao desalado, huevos cocidos a cachitos, limones, chorizo y aceite recién hecho en abundancia.

El condumio molinero está estupendo.

Por la tarde, Orestes acompaña a Masaru por los monumentos de Emérita Augusta, que fue capital roma-

Olivar en la alcazaba islámica.



na de Lusitania. Visitan el museo de arte romano, de Rafael Moneo, el anfiteatro donde lidiaban los gladiadores, el teatro donde se representaba a Plauto, el hipódromo donde corrían las cuadrigas, el acueducto, los templos, los vestigios de la vía de la Plata, que unía Sevilla con Astorga. También visitan la alcazaba paleoislámica, construida por los conquistadores árabes con sillares romanos. En el interior del viejo recinto, entre las zanjas de las excavaciones, crecen viejos olivos.

—¿Y eso?

—Ya lo ves. Antes de que los arqueólogos nos hiciéramos cargo del lugar era un olivar —responde Orestes—. Y la verdad es que el olivo nunca desentona en un ambiente romano o árabe. Es un árbol culto que ha acompañado a las civilizaciones mediterráneas desde su nacimiento.

—Gran verdad.

Masaru pernocta en un hostal de Mérida y se acuesta temprano para madrugar. Con las claras del día se pone en camino hacia TORREMEJÍA, donde le han dicho que hay fábricas de aderezos de aceitunas. Por la carretera ve un cartel publicitario que anuncia: «Fiesta del Vino y de la Aceituna en Almendralejo». El cartel representa una dama desnuda estrujando un racimo.

—Así da gusto.

Otro cartel anuncia un licor de bellota llamado Beso Extremeño.

El campo recién amanecido se muestra hermoso, con su monte bravío de jara y matorral y sus repechos de verdes vides trepando por las vertientes, con los olivos respunteados marcando el cuadro y los linderos. Masaru se para a hacer un par de fotos en un olivar, no lejos de una casita con la chimenea humeante y las gallinas buscando gusanos alrededor. La imagen bucólica se perturba cuando un niño de seis o siete años, angelito, lanza el grito de Tarzán desde la copa de un olivo.

—¡Vaite a recumbeare de los pelos del coño de la Caraba! —le sugiere un tractorista que estaba reparando su máquina y con el sobresalto se ha dado un coscorrón contra el capó del motor



Dornillo gazpachero de madera de olivo, hacia 1950.



El tractorista cuando ganó el concurso del PPO, 1974.

El tractorista, mientras engrasa su máquina, rompe a cantar entre dientes:

*En un verde prado
tendí mi pañuelo,
salieron tres rosas
como tres luceros.*



*Olivares de
Oliva de
Mérida.*

—Canta usted muy bien —lo alaba Masaru.
—¡Ah! Buenos días. Es una alborada gitana de Extremadura. —El tractorista sale de debajo del tractor—. Aquí, servidor, es gitano legítimo —se presenta tendiendo la mano, que previamente ha limpiado en un trapo.
—Masaru Saito, para servirlo —corresponde Masaru—. Y los que no son gitanos, ¿qué pasa? ¿Cantan o no cantan?
—¡No han de cantar! Pues anda que no hay cantares de boda. Mire usted éste:

*Cuándo llegará aquel día
y aquella dulce mañana
que nos eche el cura el yugo
pa zurrarte la badana.*

—¿Qué le parece? —le pregunta al acabar.
—Muy poético. El colmo de la delicadeza.
—Es que antiguamente, con la estrechez de costumbres, se pasaba mucha necesidad y la inspiración poética propendía a las animaladas. ¡A ver...!



Masaru conversa un rato más con el ilustrado obrero y luego prosigue su viaje dejando a mano izquierda el monte Oliva, 675 metros de altura. En OLIVA DE MÉRIDA aparca detrás de la iglesia, junto al Ayuntamiento, en cuya fachada está el escudo municipal de azulejos que representa un olivo. Masaru se refresca en el excelente abrevadero de piedra y, como es aficionado a la lectura y no pierde ocasión de practicar, lee un letrero de lata clavado en la piedra: «Prohibido cargar agua con bomba de curar bajo sanción».

Llega un tractorista con una cuba, acula el tractor, apoya el cigarro en la lata de la prohibición y se pone a cargar agua.

—Oiga, y las olivas de este pueblo, ¿de qué clase son? —le pregunta Masaru.

—Aquí la aceituna que más abunda es de la variedad cornezuelo o basta, con algunos olivos que son de la edad de Cristo, regenerados aprovechando chupones del tronco, pero en Guareña lo que más hay es verdial de Badajoz. ¿Y usted sabe por qué se llama verdial?

—Pues no, señor.

—Porque en eso hay división de opiniones, como en los toros. Unos dicen que porque se resiste a ponerse negra cuando madura y otros porque el árbol tiene mucho follaje, es casi llorón.

—Eso había notado, que son árboles grandes, que a veces, de lejos, se confunden con encinas.

El hombre acaba de cargar la cuba. Antes de marcharse dice:

—Tenía usted que haber venido en agosto para las romerías. —Se acuerda de algo que le hace sonreír y añade—: Como es el tiempo de los higos chumbos, los chumberos van con la cesta al hombro pregonando: «¿A quién le rajo el higo, a quién le pelo el higo?». ¡Ea, salud, que hay faena!

—Adiós.

Se queda Masaru meditando sobre la proclividad de los españoles a encontrar graciosos los higos, los pepinos, los nabos, los limones, los melones y otras verduras y frutas a las que, objetivamente, Masaru no les ve gracia alguna. Con este pensamiento, regresa al coche y se dirige a la parte alta del pueblo, donde están las ruinas de la iglesia que llaman Camposanto Viejo, desde las que se contempla un paisaje de olivares antiguos y tierras de pan llevar que van cediendo paso a los olivares jóvenes subvencionables.

El próximo destino es DON BENITO. Masaru visita un vivero de olivos donde los venden de todas las edades, lo mismo adolescentes que centenarios. El brazo articulado de una grúa los descarga de un camión y los deposita en una zanja. El nipón está fotografiando la operación cuando nota un roce en las pantorrillas. Es una gatita romana que le da la bienvenida restregándose contra él.



*Vivero de
Don Benito.*



Anuncio de Nitrato de Chile, con su ventana.

cargan ahora son carrasqueños y finos. Cuando nos enteramos de que van a arrancar una finca porque son viejos o porque van a construir un barrio de viviendas adosadas, nos ponemos al habla con el propietario y se los compramos. Luego los vendemos para decorar jardines y para repoblar campos de golf. Tenemos clientes hasta en Italia y Francia, no crea usted.

Masaru charla unos minutos más con la chica mientras rasca a *Ester* en el pescuezo. La gatita cierra los ojos y ronronea.

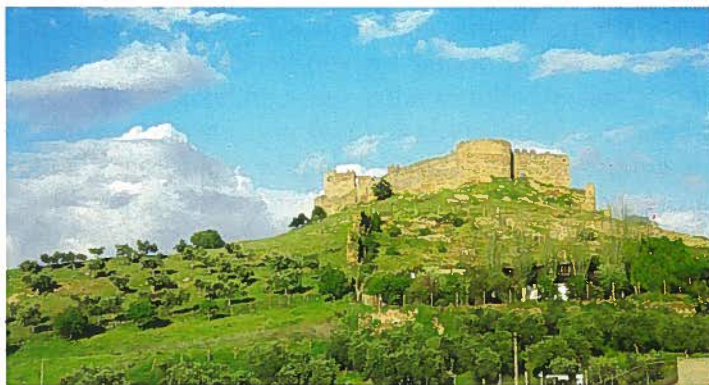
—No es que esté falta de caricias, es que es muy coscona.

Masaru se despide de la gatita *Ester* y de la chica que no dijo cómo se llamaba y entra en el pueblo por la avenida del Pilar, en cuyo extremo ajardinado han montado las antiguas máquinas de una almazara fabricada por *Rodes Hermanos. El Vulcano. Alcoy*, como reza la chapa.

La siguiente parada es MEDELLÍN, cuna de Hernán Cortés, el conquistador de México. Masaru aparca a la entrada del puente de Felipe IV, del siglo XVII, construido en dieciocho años sobre los restos del puente renacentista que arrastró la crecida del Guadiana de 1603, y contempla el castillo rodeado de olivos y el tejado de una iglesia que tiene un nido de cigüeñas cada cinco metros, como si el reino avícola se rigiera por ordenanzas municipales.

Masaru visita el santuario de Piedraescrita, a unos kilómetros de Navalvillar de la Pela, y charla un rato

Castillos y olivos, Medellín.



con el santero, un hombre joven, con barba, que lleva en la mano un gran paraguas azul y blanco.

—Es por el sol, ¿sabe usted? Es que soy alérgico.

Charlan un rato sentados en el atrio sombreado con botijo y gata.

—Tenía usted que haber venido el lunes de Pascua, que es la romería y se junta gente de toda la comarca de la Serena, porque aunque la virgen esté más cerca de Navalvillar, su manto protege a toda la Serena. De aquí procedía Godoy, o sea, sus abuelos.

—¿Godoy? ¿Qué Godoy?

—¿Qué Godoy va a ser? El ministro. A los diecisiete años era un pollancón como una catedral. Lo metieron en la guardia de palacio y, como el calzón ceñido y blanco de los guardias de corps le marcaba el paquete, la reina se fijó en él y por esa vía fue ascendiendo, pero como él además era inteligente puso otras valías. Total, que llegó a teniente general a los veinticinco años, echándole valor para arar los campos del rey.

—¿Cómo? —se espanta Masaru—. ¿Lo pusieron a arar?

—No, hombre, es una manera de hablar. Quiero decir que se encalomaba a la reina, que era entre fea y horrible, una vieja desdentada y golfa. ¿Sabe usted lo que es golfa?

—Más o menos.

—Pues no paró de ascender. Príncipe de la Paz, conde de Évora, gran almirante de España y de las Indias... Pero vino la francesada, los reyes se exiliaron, él con ellos, y al final murió en París, pobre y triste.

La conversación versa sobre los olivos y el aceite.

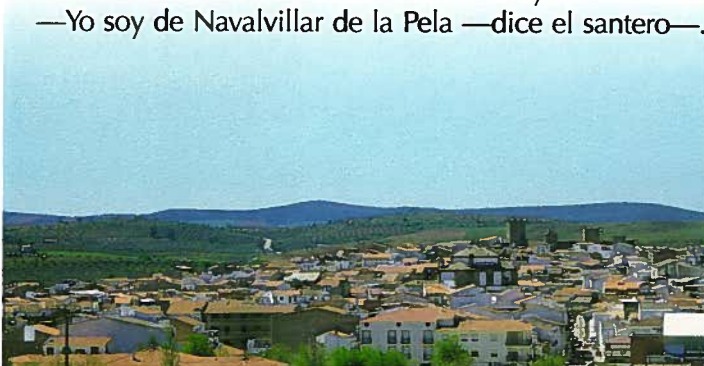
—Yo soy de Navalvillar de la Pela —dice el santero—.



El santero de Piedraescrita y sus padres.



Navalvillar de la Pela.



Zalamea de la Serena.



Zalamea de la Serena.

pero el aceite es menos fino.

En un hostel del cruce de ZALAMEA DE LA SERENA, Masaru se toma un café y pregunta por los servicios. El retrete tiene una ventanita de ventilación, justo detrás del asiento, por la que se cuelan los acordes de un grupo musical comarcal que ensaya en el patio trasero una serenata de guitarras y bandurria, más pulso que púa:

*Ya sé que estás en la cama
con la mano en la gregoria;
y bien sé que estás diciendo
por aquí se va a la gloria.*



Dístico. Zalamea de la Serena.

Después de la placentera evacuación, Masaru, agradece, pasea por el pueblo. Al llegar a la plaza se encuentra con el Dístico.

—*Un dístico es un monumento grecolatino compuesto por dos columnas emparejadas. El de Zalamea de la Serena formaba parte del campanario de la iglesia, por eso se ha conservado. Mide veintitrés metros de altura y se levantó en plena romanización del siglo II. El modelo procede del norte de Siria, pero tiene su origen en Delfos. Hay otro en Maguncia, Alemania.*

Masaru cierra el Toshiba y consulta el mapa. La próxima estación es MONTERRUBIO DE LA SERENA, el pueblo que tiene seis mil hectáreas de olivar dentro de su término y la otra denominación de origen extremeña, que abarca

Monterrubio de la Serena.



unos tres millones de olivos. Masaru atraviesa los olivares y no para hasta aparcar en la plaza del pueblo.

—Oiga, ¿dónde puede almorzar un viajero hambriento? —le pregunta al primer viandante.

—Ahí tiene usted el bar Vaticano.

En el bar Vaticano, nombre que parece a propósito para refrenar la gula de los parroquianos, le sirven un revuelto de ajetes y un filete de cerdo decididamente frito, de eso no cabe la menor duda. Calmada la gazuza, Masaru regresa a una fábrica de aceite que vio en la carretera. Lo atiende don Plácido Almocafre Cabezón, tercera generación de oleicultores, hombre enamorado del aceite y de natural bondadoso, al que no le importa que le interrumpan la siesta profunda y roncadora en el asiento reclinable del despacho, con las botas camperas encima de la mesa y el colodrillo apoyado en el frescor del cristal de una de las fotografías que decoran la pared posterior, el reportaje completo de la memorable visita que hizo la ministra de Agricultura a la fábrica.

—La Serena, antiguamente, era un bosque de acebuches que se iban injertando de olivo según el gasto lo requería —le explica a Masaru—. El injerto generalizado se produjo en el siglo XVIII. Hoy lo que más abunda son las variedades picual o jabata, como la llamamos por aquí, y la cornezuelo. También hay algo de verdial de Badajoz.

Masaru se da una vuelta por el pueblo, ve la iglesia y la ermita de los Cuarenta Mártires.

—¿Para dónde tiro ahora? —se pregunta nuevamente a bordo del Suzuki.



*Granja de
Torrehermosa.*



*Peraleda
del Zaucejo.*



Cruz del aceite.

Vamos a Sevilla. El camino más corto atraviesa el puerto de Guadalcanal. Lo toma, deja a lo lejos PERALEDA DEL ZAUCEJO y hace una breve parada en GRANJA DE TORREHERMOSA, para contemplar la bellísima torre gótico-mudéjar de la iglesia de Nuestra Señora de la Concepción. Metido en sierra fragosa, pasa por los pinares y los parajes mineros de GUADALCANAL, tierras rojas, férricas, debajo de las matas verdes y de la jara amarilla, y se detiene a contemplar la cruz del aceite.

—Oiga: ¿por qué la llaman la cruz del aceite?

—Porque, antiguamente, los arrieros que llevaban aceite de Andalucía a Extremadura le dejaban una candelica encendida para que les diera suerte y el negocio les saliera bueno.

Masaru deja atrás el castillo de ALANÍS y su ermita rodeada de olivos, y se mete por la sierra, por carreteras pintorescas entre encinas, alcornoques, acebuches y dehesas de cochinos negros, los del tobillito fino que dan el jamón que le gusta a Su Graciosa Majestad la reina de Inglaterra, y toros rubios cuernilargos, de carne. Por allí va saliendo a los naranjales del Guadalquivir, ya atardecido, y entra en Sevilla de noche.

Castillo entre olivos, Alanís.



CAPÍTULO 17

Cansado, pero satisfecho, Masaru entra en SEVILLA y se dirige al hotel El Suspiro Trianero en el que su amigo Pere Figueres le ha reservado habitación con vistas a la Giralda.

El recepcionista le entrega una nota de Pere:

«Querido Masaru: ¿Qué tal el viaje? Mañana libramos los congresistas. Pasaré a recogerte a las nueve para desayunar churros. Pere.»

Masaru, que venía molido, duerme como un tronco, pero se despierta a las seis, como de costumbre, se ducha y sale a dar un paseo por la ribera del Guadalquivir. Debajo del puente de Triana, un grupo de trasnochadores contempla a un retén de bomberos que se afana con sus bombas, sus cascos y sus impermeables amarillos. En el agua tienen un bote neumático desde el que un sargento mostachudo dirige el trabajo de un par de buzos.

—¿Qué ha pasado? —le pregunta Masaru a uno de los mirones.

—Nada. Un trabajo rutinario: que el Guadalquivir trae un exceso de versos y al llegar a Sevilla se remansan, taponan el puente y hay que avisar a los bomberos para que lo desatasquen y vuelva a correr el agua.

Masaru regresa al hotel por el paseo de Colón; al frente, la Torre del Oro; a la izquierda, el Teatro de la Maestranza (también conocido como *La Olla Exprés*), los carricoches de caballos enfilados en la parada a la espera de turistas. El tufo agrio de las meadas equinas, más pronunciado cuando las recalienta el sol, compite



*Triana desde Sevilla.
Dibujo: José Clemente.*



una soleá con mucho arte y sentimiento:

*Yo venga a comprarte gafas
y tú siempre tropezando:
no sé qué coño te pasa.*

De regreso en su habitación, Masaru enciende el Toshiba para comprobar si tiene algún mensaje en el correo electrónico. Alberga la vaga esperanza de que Michiko le tenga que comunicar algún mensaje del jefe, pero nada. El ejecutivo japonés no tiene perrito que le ladre. Ya puestos, indaga en el banco de datos sobre el aceite en Sevilla. Aparece en pantalla una lápida romana.

—¿Y esto?

—*Es el pedestal de una estatua de Minerva, o sea, Atenea, la olivarera, que le dedican los comerciantes de aceite sevillanos en el siglo III. La han encontrado hace poco en el Alcázar.*

—¿Y ya entonces había olivos?

—*Ésta es la tierra olivarera por excelencia. Te recuerdo que los fenicios encontraron un bosque de acebuches y que los tartesios utilizaban el aceite perfumado en sus actos sacrificiales, como lo prueban los candelabros de Lebrija. Los romanos plantaron un bosque de olivos que suministraba el aceite del Imperio y que san Isidoro alaba. El visigodo, que tenía el alma romana, pasearía alguna vez por la Huerta de Hércules a la comarca más olivarera, la que luego los árabes llamarían el Aljarafe.*

—El alja..., ¿qué?

—*El Aljarafe; en árabe, terreno alto. Es esa zona que se extiende desde las afueras de Sevilla hacia Huelva. El olivo prosperó mucho allí con los moros, que tuvieron agrónomos tan cualificados como Abu Zacarías, autor de un tratado en el que habla mucho del cultivo del olivo. Cuando los cristianos conquistaron el Aljarafe, Alfonso X se reservó cerca de trescientos sesenta mil olivos para su Almacén Real. Uno de sus pueblos se llama precisamente Olivares, de donde luego fue señor el célebre conde-duque de Olivares, valido de Felipe IV.*



Cartel publicitario,
hacia 1930.

Muchos de estos olivos fueron a parar, por donaciones y compras, a los jesuitas, y ellos acrecentaron el cultivo en el siglo XVIII a costa del viñedo.

—Se ve que les gustaban los olivos.

—*Más que por amor a los olivos lo hacían porque aspiraban a controlar el mercado del aceite. Los jesuitas tuvieron en su hacienda de El Saucejo molino y capilla de los más notables.*

En la pantalla aparece un mapa de las rutas comerciales oceánicas.

—*Del Aljarafe* —continúa el Toshiba— *partieron también los olivos de América, donde el aceituno era desconocido. Una cédula real de Carlos V obligaba a llevar un número determinado de plantas de vid y olivo en cada navío que zarpara para América. En 1520 se embarcaron para Cuba y Puerto Rico cincuenta estacas y mil doscientas varetas de olivo del Aljarafe.*

—¡Caramba con el Aljarafe!

—*Por todos lados había olivos. En Écija, Carmona, Alcalá de Guadaíra, Morón, predominaba el olivar. Precisamente, el aceite que se consumía en el primer y mejor restaurante de España, el Lhardy, en tiempos de la Restauración, procedía de Carmona y de Morón. Ahí se ve la mano de la burguesía agraria sevillana, de los Ibarra y de los Benjumea. Todavía subsisten en esta región grandes haciendas con molino y almacén que se distinguen desde lejos por las típicas torres de contrapeso de la prensa de viga, algunas de ellas verdaderas obras de arte barrocas, con remates de campanario; otras termi-*



Hacienda
Torquemada.
Bollulos de la
Mitación.

Olivos de la
Sierra Norte.



—Y de los olivos propiamente dichos, ¿qué se hizo?
—Una pena. Arrancaron muchos en los años sesenta y setenta, cuando el aceite sufrió la gran crisis orquestada desde el Gobierno para introducir en España las grasas de semillas.

—¿Los arrancaron? —se extraña Masaru.

—Sin más. Un poeta agrónomo, Rafael Cantizano, lo expresó con sentimiento:

*Tierra, te quedaste sin sombras alineadas,
sin hogueras de podas, sin ajeteo de cogidas,
sin pájaros..., sin olivos.*

»Ahora, con el prestigio recobrado y aumentado del aceite de oliva, muchos propietarios de fincas han comenzado a replantarlos no se sabe bien si por amor al olivo y a su cultura o por las subvenciones comunitarias. No obstante, el futuro no debe ser malo si se sabe encauzar por la calidad y las ventas. En la comarca de Alanís, Guadalcanal, Las Navas y otros pueblos del entorno se da una variedad autóctona, el Pico Limón, que produce un aceite que es una verdadera golosina.

Las nueve menos cinco. Masaru cierra el Toshiba y baja al vestíbulo donde Pere ya lo está esperando. Los dos amigos se abrazan, Masaru reprime su tendencia natural a las reverencias. Pere le presenta a su amigo Aurelio, un arqueólogo especializado en historia antigua. Juntos van a desayunar a la acreditada churrería del Postigo del Aceite.

—¿Por qué se llama Postigo del Aceite? —pregunta Masaru.

Arranque
de olivos.



Candil, siglo XIX.

—Eso que te lo diga aquí el especialista —dice Pere señalando a Aurelio.

Aurelio no se hace de rogar.

—Es que, antiguamente, el aceite que se consumía en Sevilla entraba por aquí a efectos fiscales —explica—. Había un representante municipal que cobraba el impuesto a los vendedores, una costumbre que incluso ha coleado en los tiempos del estraperlo.

—¿El estraperlo?

—Es como los españoles llamamos al mercado negro. Después de la guerra civil, cuando se racionaron los alimentos, muchas personas vivían del estraperlo de aceite, sobre todo los peces gordos, que se enriquecieron untando convenientemente a inspectores y autoridades.

—¿Cómo? —se admira Masaru—. ¿Masajeaban con aceite a los concejales?

Aurelio mira a Pere, que sonrío y se encoge de hombros.

—No. Untar significa también sobornar, comprar el silencio o la complicidad de alguien.

—¡Ah, ya comprendo!

—Para que os hagáis una idea de hasta dónde llegaba la cosa, en mi pueblo había un fabricante al que en una inspección le encontraron la mitad de la bodega de bidones de aceite sin declarar. Pues adujo que los reservaba para la lamparilla del Santísimo y no pasó nada.

—¿Y lo admitieron?

—Naturalmente. Untó bajo mano a los inspectores y ellos aceptaron que aquellas toneladas de aceite eran para la lamparilla del santo que lucía en el portal de la casa. Puede parecer gracioso, visto con la perspectiva del tiempo, pero aquellos mismos inspectores no tenían piedad alguna con los pobres que estraperlaban para no morir de hambre. Algunas criaturas caminaban hasta treinta kilómetros, de noche, por caminos intran- sitados para que no los sorprendiera la Guardia Civil, con una carga de aceite y garbanzos para sacar dos pesetas por kilo y poder darles algo de comer a los hijos. El aceite lo llevaban en latas camufladas dentro de pilas de periódicos, con el centro recortado, e incluso en chalecos de aceite que habían hecho en el



*Lata de aceite
disimulada en
periódicos
recortados,
1942.*

males y otros de patata que van a comerse, con sendas tazas de chocolate, en uno de los veladores de la terraza del bar paredaño. Bajo el toldo, apoyado en la pared, un limpiabotas está lustrando los zapatos del propietario de una cadena de zapaterías de mercadillo, un tipo moreno, con el pelo ensortijado, con traje de rayas, que luce en el meñique una sortija con un brillante y una uña más larga que las demás.



Antigua carreta de reparto de aceite (Museo de Carruajes, Sevilla).

*Lo coronaron de espigas
y a poco lo dejan tuerto
los hijos de la gran puta,
¿no es pa cagarse en sus muertos?*

Pere moja un churro en el chocolate y se lo lleva a la boca. Lo saborea con unción.

—¡Uhhmm! —murmura—. ¡Churros como los de antes, fritos con aceite de oliva, como Dios manda! Ahí está el secreto. Ahora muchos fríen con grasas raras para ahorrar, y no se percatan de que no les compensa, porque el aceite de oliva crece en la sartén y soporta temperaturas de hasta 210 grados sin alterarse. El de girasol y el de soja se enrancian y se oxidan con mucha facilidad.

Conversando sobre el aceite, Masaru pregunta si queda algo del acebuchal que encontraron los fenicios.

—Leves vestigios y poco más: algo en la sierra de Huelva, algo en la dehesa de Montenmedio, en Cádiz, entre Barbate y Vejer de la Frontera, donde incluso hacen aceite de acebuchina, como curiosidad, y algo también en Sevilla, en la Puebla del Río, al lado de Coria e Isla Mayor, una zona tartésica. ¿Usted sabe lo que es una cigüeña?

—¿Los pájaros que traen los niños de París? —titubea Masaru.

—Más o menos. Pues en el olivar de Puebla del Río hay casi quinientos nidos de cigüeñas. Protegidos, ¿eh?, porque las cigüeñas no se comen, por lo menos aquí. En lo que hagan en Japón no me meto. Si son capaces de comerse el pescado ese venenoso...

—Eso va en las costumbres.

—Hablando de costumbres: en la sierra de Cádiz comienzan a plantar olivos y tienen solicitada una denominación de origen. Los olivares que había antiguamente en la costa gaditana desaparecieron hace dos siglos.

—¿Y eso?

—La cercanía del mar los exponía a las plagas y la aceituna picada de mosca daba unos índices tremendos de acidez. El aceite resultante no era bueno para cocinar, pero era excelente para hacer jabón.

—¿Jabón?

—Sí, hombre, jabón fino de aceite. Para hacer jabón se necesita sosa y aceite de mala calidad, de cuantos más grados de acidez mejor. La fórmula antigua consistía en añadir a doce arrobas de aceite malo dieciocho fanegas de ceniza de almajo o mazacote, rica en sosa. Se mezclaba bien en las calderas y se espesaba añadiendo seis fanegas de cal. El aceite era el que daban los olivos de la costa, acribillados por la mosca. De cien kilos de aceituna sólo salían veinte de aceite comestible; el resto era de mala calidad, muy ácido, ideal para jabón. En cuanto a la sosa, les salía casi gratis porque las marismas estaban llenas de almajos, un matorral que una vez quemado deja cenizas ricas en sosa al sapillo. Los gaditanos tenían los elementos del jabón y tenían además los mejores mercados, porque Sevilla primero y después el propio Cádiz fueron los puertos autorizados de los que partía el comercio americano. Sevilla, además, era el arranque de la Ruta de la Plata, la que iba a Galicia por Mérida y León. Y remontando el Guadalquivir hasta Jaén, estaba la ruta de Levante. Es natural que en Sevilla y por todo el litoral abundaran las almonas o fábricas de jabón.

—Se ve que era un buen negocio.

—Tan bueno que acabó en manos extranjeras. La



Almajo.



La Almona de Sanlúcar de Barrameda.

turbios de olivo.

Paseando por la zona monumental, en la vecindad de la catedral con su Giralda, el Alcázar y el Archivo de Indias, el mejor cahíz de tierra del mundo, como dijo un clásico, Masaru recuerda que don Vicent Tahull, el canónigo de la catedral de Barcelona, le había alabado las lámparas de aceite de la capilla de la Virgen de los Reyes.

—La tenemos aquí al lado —dice Pere—, ¿quieres que entremos a verla?

—Si no es molestia... —dice Masaru.

Al pasar junto a la Giralda, Aurelio señala una de las aras romanas que sostienen la base de la torre.

—Esta lápida votiva fechada el año 166, reinando Adriano, se la dedicaron los barqueros hispalenses a Sexto Julio Posesor, funcionario que controlaba el comercio oleícola. Es una muestra de la importancia del aceite bético en Roma y de que quizá ya por entonces se «untaba» a los funcionarios.

Los tres amigos entran en el templo mayor de Sevilla, tercero en tamaño de la cristiandad, pero no pueden acceder a la capilla mayor porque está atestada de fieles que asisten a un acontecimiento religioso-deportivo: el tedém de acción de gracias del Sevilla Fútbol Club por haber ascendido a primera división con la ayuda de la Virgen.

Pasean por la catedral y se asoman a la capilla de la Virgen de la Antigua, iluminada con racimos de lámparas votivas.

Un sacerdote joven está colocando unas cántaras de plata artísticamente cinceladas sobre un altar lateral.

—Oiga —pregunta Pere,— ¿esas cántaras son de óleos santos, por un casual?

—Sí, señor —responde el interpelado volviéndose—. Los santos óleos del año para toda la diócesis, los de los enfermos, el crisma y los de los catecúmenos, que se sacralizan en una ceremonia especial y solemne.

El cura entabla conversación con los tres curiosos, que son más o menos de su edad.

—Ahora que no me escucha la superioridad, os diré, en confianza, que la sacralización del aceite la ha heredado el cristianismo de las antiguas religiones.



*Lámparas
de la Virgen de
la Antigua.*

*Las cántaras
de los Óleos.*



Masaru menciona la cantidad de Vírgenes de la Oliva que ha encontrado.

—Sí, pero ninguna es tan antigua como la de mi pueblo —se ufana el joven presbítero—. ¿Conocéis Vejer de la Frontera, junto a Barbate, en Cádiz? Allí, en 674, el obispo visigodo de Medina Sidonia consagró un santuario a la Virgen de la Oliva. Diversos indicios, como la existencia de dólmenes cerca del santuario, en el Tajo de las Figuras, permiten suponer el origen precristiano del santuario.

—Eso he observado en otros lugares —apunta Masaru.

—Aquí al lado, a pocos kilómetros de Sevilla, en Salteras, hay otra Virgen de la Oliva asociada con dólmenes. La Virgen es la patrona del Aljarafe, la región histórica más olivarera de la península, aunque el culto se ha desplazado algo hacia el Cristo de Torrijos. Probablemente, en Itálica, la ciudad hispanorromana cercana a Sevilla y al Aljarafe, hubo algún templo de la diosa Paz, Minerva, que podría ser un precedente del olivo sagrado de Salteras o del de Torrijos. Y los acebuches centenarios que sobreviven en El Rocío de Huelva podrían ser los últimos restos del bosque sagrado de aquel santuario.



Virgen de la Oliva, patrona de Salteras (óleo, siglo XIX).



Cántara de aceite, hacia 1920.



LOS APUNTES DE MASARU

DENOMINACIONES Y DEFINICIONES DE LOS ACEITES DE OLIVA

1. **Aceite de oliva virgen:** Aceite obtenido del fruto del olivo, utilizando únicamente procesos mecánicos físicos, en condiciones térmicas apropiadas, que no causen alteraciones del aceite y que no hayan tenido otros tratamientos distintos del lavado, la decantación, la centrifugación y la filtración. Excluyéndose los aceites obtenidos mediante disolventes o por procedimientos de reesterificación y las mezclas con aceites de otra naturaleza. Los aceites de oliva virgen, según sus características, son objeto de las denominaciones y clasificaciones siguientes:

A) **Aceite de oliva virgen extra:** Aceite de oliva virgen de sabor y olor absolutamente irreprochables, puntuación organoléptica igual o mayor de 6,5, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 1%.

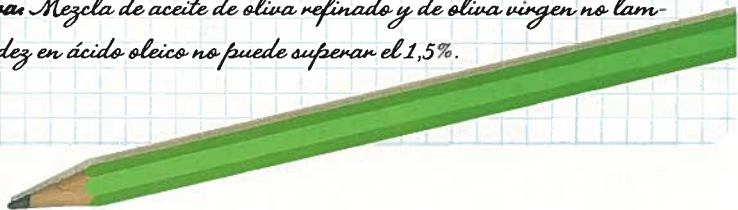
B) **Aceite de oliva virgen:** Aceite de oliva virgen de sabor y olor irreprochables, puntuación organoléptica igual o mayor de 5,5, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 2%.

C) **Aceite de oliva virgen corriente:** Aceite de oliva virgen de buen sabor y olor aceptable, puntuación organoléptica igual o mayor de 3,5, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 3,3%.

D) **Aceite de oliva virgen lampante:** Aceite de oliva virgen de sabor y/u olor defectuoso, puntuación organoléptica igual o mayor de 3,5, cuya acidez en ácido oleico sea superior al 3,3%.

2. **Aceite de oliva refinado:** Aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes, generalmente defectuosos, mediante técnicas de refinado (neutralización, decoloración y desodorización), cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 0,5%.

3. **Aceite de oliva:** Mezcla de aceite de oliva refinado y de oliva virgen no lampante, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 1,5%.



CAPÍTULO 18

Cuando salen de la catedral, Aurelio dice: —El pueblo de Salteras está aquí al lado. Si queréis, podemos visitar el santuario y ver el olivo milagroso.

—Vale.

El todoterreno de Masaru cruza el Guadalquivir por uno de los nuevos puentes que dejó la Expo-92 y remonta las cuestas del Aljarafe, entre olivares nuevos que sustituyen a los viejos fenecidos con la crisis.

Aurelio va instruyendo al japonés sobre las romerías.

—Los devotos acuden a pedirle favores a la Virgen o al santo, pero también a pasárselo bien.

—Empinan el codo, ¿eh? —supone jovialmente Masaru.

—No sólo empinan el codo: también muchos romeros y romeras regresan escocidos y no sólo de caminar... ¿No has oído hablar del polvo del camino?

—¿El polvo?... —se extraña Masaru—. No. No sabía que el polvo provocara escoceduras. Si es de talco, las calma.

Aurelio prefiere cambiar de tema:

—Como decía, en las romerías olivareras, como la de Salteras o la de la Consolación de Utrera, la gente arrancaba ramas de los olivos cercanos a la ermita y las colgaba en sus casas como protección contra el mal.

Llegan a la hacienda de Torrijos donde está la ermita del Cristo. Un mozo de cuadras que está engrasando unos aperos les indica una puerta al fondo del patio de albero.



Ruinas de la almazara de la Motilla.



Hacienda Torrijos, Salteras.

das:

*Vale má el Cristo San Pedro
y su divino jocico,
que toíto el convento entero
de los pares dominicos.*



El mosto del Aljarafe.

Sobre la muralla blanqueada verdea, con un verde muy lozano, un olivo.

—¿Cómo es posible que ese árbol viva ahí a seis metros del suelo? —se pregunta Masaru.

—Alguna raíz debe de llegar al pozo que hay al pie del muro, o por lo menos a la tierra, porque el olivo crece sin riego y sin cultivo —supone Aurelio—. En Granada hay otro olivo santo cerca de Guadix, en la ermita de san Torcuato.

La hora de almorzar sorprende a los tres amigos en el Aljarafe. La excursión les ha abierto el apetito. Aurelio propone un almuerzo en la bodega La Gracia de Cádiz, donde fríen el pescado como solamente en Cádiz saben hacerlo.

La freiduría está en el patio hondo, empedrado y encalado de una antigua bodega. Dentro, sobre el enladrillado surcado por los rieles del viejo lagar, hay media docena de mesas ocupadas por devotos parroquianos que conversan ruidosamente en torno a fuentes de pescado frito. Los tres amigos se instalan al fondo, junto a una hilera de viejos bocoyes rezumantes de mosto. A una señal de Aurelio acude el camarero. Le piden manzanilla de Sanlúcar, el vino generoso que mejor conviene a los peces, y una fritura variada.

—Mientras se hace, ¿les traigo unos altramuces con gracia? —propone el camarero.

—No. Más bien tráenos un plato de chanquetes, esa espuma de la mar frita, aunque sean unos antipáticos.

En la mesa contigua, cuatro comensales apuran con sorbeteo goloso sendos cuencos de sopa.

—Debe de estar muy rica —comenta Masaru.

—Es ajo caliente, que aquí lo ponen como en ninguna parte —informa Aurelio—. Y es fácil de hacer: se desmiga pan duro en un lebrillo y se añade un poco de sal, ajos y pimientos troceados que se majan bien con

una maja de madera. Mientras tanto, se ha puesto a hervir agua con tomates maduros, se añade una pequeña cantidad al lebrillo y se hace una pasta con el majado. Para terminar se agrega el resto del agua y los tomates, se remueve, se tapa, se deja reposar para que se mezclen los aromas y se enfríe un poco, y se come en dos servicios: primero la mitad de arriba, más clara, después se añaden cortezas de pan tostado y un buen chorro de aceite, y se come el resto. Es uno de los platos más simples y consoladores que el aceite permite.

Llega la manzanilla de Sanlúcar. Aurelio la sirve en vasos de culo gordo llamados cañas. Brindan por la vida.

—Ahora vais a probar un frito de pescado andaluz como Dios manda, lo que Julio Camba denominó «una cosa perfecta, y no ha habido ni habrá en el mundo cocina que los iguale».

—¿Dónde está el secreto? —pregunta Masaru.

—Hay varios secretos: el principal, la calidad del aceite y el punto de temperatura que debe tener; después, la harina, que debe ser basta, aunque ahora es difícil encontrarla en un supermercado, y el pescado, fresco, fresquísimo.

Aquella noche, Masaru, indagando en el Toshiba sobre el pescado frito andaluz, encuentra más datos:

—Gregorio Marañón, el humanista y médico decía: *«Siempre me he admirado de que pueda juzgarse con desdén el pescado frito andaluz, porque su exacto punto supone una sabiduría vieja difícil de imitar [...], el punto que conserva la frescura de la carne del pez recién pescado bajo el tostado exacto de la piel».*

Llega la fuente humeante con una confusión de acedías, lenguados, boquerones, cazón, calamares, chopitos, gambas, y otros pescados mayores troceados y adobados que extienden sobre el ambiente su estimulante aroma a vinagre evaporado en la sartén.

Los tres amigos dan cuenta del contenido de la fuente en sacramental silencio, mientras en el televisor, encima de sus cabezas, un sociólogo explica la mudanza de los tiempos: «Antes, la mujer engañada por el marido escribía al consultorio de Elena Ferrante ahora se ha



Lámpara árabe.
Siglo XI.



Alcuza, hacia 1920.

mediante *lifting*, se compran cremas anticelulitis, se apuntan a un curso de tai-chi o como demonios se llame, renuevan el fondo del armario con prendas juveniles tres tallas menores de lo razonable, y a los pocos meses han rejuvenecido diez años y se lucen por las terrazas de moda de la mano de un maromo rodillero veinte años más joven que ellas».

—¿Por qué el hombre separado no hace otro tanto?
—inquire la entrevistadora, una mujer madura, de honda mirada sensual y aterciopelada voz que ya ha pasado por dos matrimonios y mira al entrevistado con la experiencia de quien sabe que con él no tendría ni para abrir boca.

—No lo sé, lo cierto es que nosotros, los hombres, cuando nos separamos, degeneramos rápidamente, nos quedamos tirados por esos bares de madrugada, bebiendo solos, con un traje que parece que has dormido con él, y no ligamos nada como no sea con el dinero por delante. Póquer, ginebra a palo seco y llorar en el hombro de un desconocido compañero de barra, eso es lo que nos queda.

La entrevistadora da paso a una encuesta callejera. Una chica rubia, pizpireta, tetuda, aplica la berenjena microfónica forrada de esponja a la boca de un viandante.

—Caballero, ¿usted colabora en la limpieza de la casa?

—¿Yo? No... Bueno, sí. Levanto los pies cuando mi mujer pasa la aspiradora.

El pescado estaba exquisito. En la sobremesa, mientras saborean el café, Aurelio se pone soñador sobre ciertas costumbres asociadas al olivo en la tierra jiennense donde nació.

—Después de la poda del olivar, los cinco mejores troncos se reservaban en un rincón de la leñera para quemarlos en los días importantes: el de la matanza, el de los quintos que se iban a la mili, el de los velatorios y el del misterio.

—¿Qué misterio? —inquire Masaru.

—Así se llamaba el tronco reservado para la Nochebuena, aunque otros lo denominaban nochebueno. La costumbre demuestra la pervivencia de un culto pre-

cristiano al solsticio de invierno: el mejor tronco de olivo disponible constituía el soporte de la llama votiva del dios del hogar; es decir, el elemento sagrado aglutinador del grupo familiar, y se reservaba para quemarlo la noche solsticial. Aun así, no se quemaba entero: cuando se había consumido la mitad, el resto se reservaba para volverlo a encender si ocurrían adversidades familiares, con el fin de conjurarlas. Los tizones del tronco del misterio también se esparcían en los sembrados cuando se avecinaba el dañino granizo. En algunas comarcas del sur de Francia y de Italia conservan tradiciones parecidas.

—Y en Cataluña tenemos el *cagatió* —añade Pere—. En mi infancia, los niños lo golpeábamos con un palo y cagaba almendras garrapiñadas y turrón.

—¿Cagaba golosinas? —se extraña Masaru.

—Bueno, sospecho que eran los padres y los abuelos los que las colocaban en el extremo del tronco.

Después del opíparo almuerzo, los amigos regresan a Sevilla, aunque haciendo una breve parada intermedia en Castilleja de la Cuesta para el postre: las acreditadas tortas de aceite de Inés Rosales, un paquete de media docena por barba.

—Esto es gula —admite Pere masticando a dos carrillos cuando va por la tercera torta.

—Si quieres, no sigas y me cedas las que te quedan —se ofrece Aurelio, que va dando cuenta de la última.

—No, éstas caen también, pero que esto es gula.

De vuelta en el hotel, Masaru duerme una siesta fragorosa y abacial, y a las ocho se ducha y baja al vestíbulo donde lo esperan Pere y Aurelio repuestos y vestidos de limpio para acompañarlo por la Sevilla eterna. Deambulando por los pintorescos callejones, por las placitas recoletas, por los jardines umbríos, por las iglesias barrocas, por las correduelas floridas, por los secretos huertos de naranjos, con alguna que otra palmera esbelta que asoma por encima de los muros encañados, van a salir al



El obrador de Inés Rosales.

—Este convento es uno de los pocos lugares de Europa donde se sigue dando aceite santo.

—¿Aceite santo?

—El aceite de las lámparas que arden en la capilla, ante el cuerpo, supuestamente incorrupto, de la beata fundadora. Las monjitas lo envasan en frasquitos mínimos y se los dan a las fieles más fieles, como un gran favor.

—Y las fieles, ¿qué hacen con él?

—Lo usan para unciones curativas con los enfermos de la familia. Es una antigua costumbre que revela la pervivencia de un interesante sincretismo médico-religioso. En la Edad Media, y aun antes, los dolientes se untaban en las llagas y dolores el aceite templado de las lámparas que iluminaban imágenes milagrosas.

Prosiguen su recorrido por el barrio y basílica de la Macarena, donde visitan a la Virgen y la tumba de Queipo de Llano, y después, callejeando, salen a la plaza de san Lorenzo y visitan la capilla del Jesús del Gran Poder, donde don Manuel Lopera, presidente del Betis Balompié, rodeado de sus directivos, agradece el favor divino de la imagen del Cristo con la cruz a cuestas y eleva sus preces directivas al cielo por haber concedido al equipo su ansiado ascenso a primera división. Un corociero solemniza y ameniza el acto.

Al caer la tarde llegan nuevamente al Guadalquivir con los pies hechos una pena de la caminata, porque Sevilla es mucha Sevilla.

—¿Va siendo hora de sentarse y tomar algo, no? —propone Pere.

Se acomodan en el velador de una terraza de la calle Betis, frente a la Torre del Oro y el Guadalquivir. Veloces remeros se deslizan por las quietas aguas del río desgastando los cóndilos y las articulaciones y haciéndose polvo la columna vertebral.

—Allí enfrente estaban los muelles en los que se embarcaba el aceite con destino a Roma —comenta Pere.

—¿El aceite de Roma? —pregunta Masaru.

—No sé si sabes que el cultivo intensivo del olivar no se desarrolló en Andalucía hasta después de la llegada de los romanos.

—Algo me habían dicho.



Torre contrapeso de molino en la Hacienda Torquemada.

—Los primeros funcionarios imperiales destacados en la Bética traían de Italia su propio aceite. Se han encontrado ánforas olearias del tipo *Baldacci I* (del siglo I antes de Cristo), procedentes de Apulia y Calabria, las regiones italianas productoras de aceite. Luego, a partir del emperador Augusto, en la época de Cristo, más o menos, se plantaron muchos olivos y el panorama cambió hasta tal punto que, desde finales del siglo I después de Cristo, Andalucía se convirtió en el principal proveedor de aceite del Imperio. En el reverso de algunas monedas de Adriano (117-138), la matrona que representa a España sostiene en la mano una rama de olivo y a los pies tiene un conejo, el animalito totémico de esta tierra.

Llegan dos morenos de verde luna, uno provisto de una vieja y desconchada guitarra y el otro de una caja de madera que le sirve de tam-tam. Se ponen a cantar con voz cascada:

*Sevilla tiene a Triana,
Triana tiene a Sevilla...*

Y así, en ese plan, rimando Sevilla con maravilla, Torre del Oro con moro, Triana con gitana, Rocío con sentío, caseta con saeta, abril con San Gil y mantilla bordá con madrugá.

Terminada la actuación, que nadie aplaude, más bien han permanecido serios, mirando cada cual su vaso, sin poder conversar, el guitarrista recorre las mesas para que el personal apoquine si quiere quitárselo de encima. El dorso de la guitarra sirve de bandera recaudatoria.

Masaru afloja veinte duros. La guitarra enfila las narices de Pere y de Aurelio, que depositan su óbolo por turno. Concluida la ronda, los artistas se marchan a repetir la actuación en la terraza del bar siguiente y Aurelio aprovecha el silencio recuperado para proseguir con su explicación:

—Como venía diciendo, la Bética se convirtió en la principal región aceitera del Imperio. Esto lo sabemos por las ánforas olearias.

—Ah, esas ánforas alargadas que se encuentran en las bodegas de los barcos hundidos...



Monedas de Adriano, con la personificación de Hispania.



Olearias de un
barco hundido.



El monte
Testaccio en
un grabado
del siglo xviii.

Ánforas en la
excavación del
Testaccio.

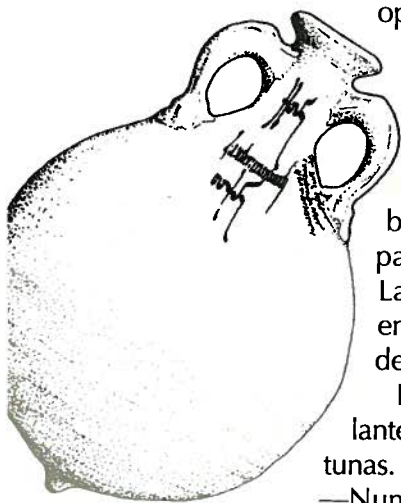


montaña a las afueras de Roma, el monte Testaccio. Las grandes naves de carga transportaban el aceite a Ostia, el puerto de Roma, donde las vaciaban, y como el envase no era retornable, rompían el ánfora y arrojaban los tientos a un descampado cercano. El montón fue creciendo hasta formar el *Testaccio*, o monte de los tientos, una colina artificial de veintidós mil metros cuadrados de base, cuarenta y cinco metros de altura y un volumen de más de medio millón de metros cúbicos formado por los restos de unos veinticinco millones de ánforas. Las excavaciones revelan que el ochenta por ciento de las ánforas procede de Andalucía y que se pueden fechar entre el siglo I (las olearias tipo *dressel 20*) y el siglo III (las más tardías y estilizadas *dressel 23*, con forma de nuez). Cada ánfora lleva la *figlina* o sello del alfarero en un asa y, además, una serie de inscripciones a tinta y pincel, en letra cursiva, los llamados *tituli picti*, en los que se consigna el peso del envase, el peso del aceite, el nombre del productor y otros datos fiscales.

»Roma necesitaba mucho aceite. Los emperadores se aseguraban la lealtad de la plebe urbana mediante repartos gratuitos de alimentos, generalmente trigo, pero también aceite, especialmente a partir de Adriano. Las exportaciones béticas alcanzaron su máximo desarrollo durante el gobierno de Antonino Pío, sucesor de Adriano. Roma tenía entonces un millón y medio de habitantes. Aunque a cada romano sólo le correspondieran unos doce litros de aceite al año, la cantidad final resultaba considerable. El caso es que entre los siglos II y III de Cristo, el aceite andaluz ganó tal reputación que se hizo imprescindible en Roma y mereció las alabanzas de Marcial y Plinio. El aceite llegaba a Oriente y a Inglaterra.

—Ese comercio originó una industria auxiliar de cerámica. A lo largo del Guadalquivir y el Genil se han encontrado unos ochenta alfares que fabricaban olearias y ocho puertos fluviales donde se embarcaba el aceite.

—Lo más interesante —interviene Pere— es que siglos después volvió a repetirse la



operación: el imperio español enviaba aceite a sus colonias por vía marítima en una especie de ánforas olearias denominadas botijuelas, que enfundaban en camisas de esparto para evitar que se rompieran. Las botijuelas se encuentran en los naufragios de galeones desde Manila hasta el Caribe.

El camarero ha puesto delante de ellos un platillo de aceitunas.

nueces.

—Son gordales, de aquí, de Sevilla y sus alrededores. Son de verdeo, es decir, que se usan preferentemente para mesa. Otra de verdeo es la manzanilla, mucho más pequeña; hay diferentes variedades, de Sevilla, de Huelva, de Jaén, la manzanilla prieta, la morona (por Morón de la Frontera)... En fin, hay muchas más.

Los tres amigos cenan tapitas: caracoles, urta a la roteña, garbanzos con espinacas, jamón de Jabugo, gambas blancas de Huelva, langostinos de Sanlúcar, coquinas del Puerto y otras exquisiteces.

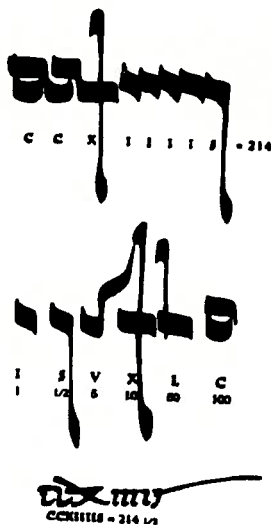
Por la noche, sentado en el borde de la bañera, con los pies sumergidos en agua caliente con sal, Masaru reflexiona: Sepiro, el samurai errante, envió un exvoto al santuario patronal del lejano Japón, un dibujo que representaba el monte sagrado entre olivos. ¿Era el santuario el propio olivar? ¿Qué llegaron a representar los olivos para el guerrero exiliado? ¿Justificaban, por algún oscuro motivo, su permanencia en la tierra, la perpetuación de la memoria de sus compañeros muertos, de su maestro Saigo Takamori? Masaru enciende el Toshiba y teclea:

—Olivo sagrado:

—Los autores clásicos Nonnus y Filostrato mencionan un olivo sagrado en el santuario de Hércules en Cádiz. Según una tradición musulmana, Alí ibn Abi Talib, el primer

—Nunca he visto aceitunas tan gordas —comenta Masaru—. Son como

Tituli picti y su interpretación, según Dressel.



Olearia del museo de Delhi.



la remota Siria. Cada pájaro tomaba tres aceitunas, dos en las patas y otra en el pico, y volaban en grandes bandadas a Roma para depositarlas junto al árbol metálico. La cosecha que se obtenía por este medio era tan abundante que su aceite bastaba para el gasto de Roma. Otras fuentes aseguran que el silbo del estornino lo producía, en realidad, el viento al circular por los entresijos huecos del olivo metálico.

»El olivo era también un árbol mágico para los visigodos. Cuando le ofrecieron la corona a Wamba, dijo que sería rey cuando fructificara el arado de olivo con el que estaba arando el campo: el instrumento echó raíces al instante y le salieron ramas cargadas de aceitunas. A la vista del prodigio, el anciano labrador se resignó a reinar.

Masaru, esa noche, sueña con un tupido bosque de olivos centenarios. Camina por un viejo sendero hacia un espacio del que procede una fosforescencia azul, un amanecer quizás, o una hoguera que arde y no quema, una hoguera escarchada, ardiente y fría a un tiempo, imposible fuera del territorio de los sueños. Presiente que se está acercando al santuario de Otoko Sepiro, el monte con hechuras de volcán, el Fujiyama occidental con la falda cubierta de olivos.

*Botijuelas
procedentes
del naufragio
del galeón
San Diego.*



CAPÍTULO 19

Duchado y descansado, Masaru baja al buffet del hotel y se prepara un par de tostadas con aceite. En el carrito de los aceites ve diversas botellas de arbequino de Huelva, frutado y aromático, procedente de la cooperativa de Gibraleón; de hojiblanca de Antequera; de aceite de Baena; verdial de Marchena, Puebla de Cazalla, Osuna; aceite de Segura de la Sierra... Escoge este último, de la variedad picual, tan sabrosa en las tostadas, y riega generosamente el pan.

Una pareja de compatriotas lo ha estado mirando.

—¿Ese aceite es como la mantequilla? —le pregunta el marido tras las consabidas reverencias, y después de pedir excusas por la intromisión.

—No, hombre de Dios, es infinitamente mejor que la mantequilla: más sabroso, más saludable, más simpático. Es un zumo de frutas que pone a punto el cuerpo para la dura jornada.

Los japoneses quedan convencidos y se preparan sendas tostadas. Luego, saboreándolas, le sonríen y le hacen señales de aquiescencia desde su mesa.

Masaru, después de desayunar, regresa al Suzuki y toma el camino de MORÓN DE LA FRONTERA, donde tiene una cita con don Honorato Abadejo Cifuentes, fabricante de aceitunas de mesa.

Don Honorato lo recibe en su despacho moderno y funcional, presidido por una Virgen con el corazón acribillado de puñales y llorosa (el pañuelo, muy bordado, en la mano), tan abstraída en su pena que parece no importarle la vecindad de un almanaque del taller de reparaciones El Clavo Sobredorado, en el que aparece, en la hoja correspondiente a la primavera, Marlene Morreau, desnuda y frondosa, con mantilla, peineta y zapatitos de tacón.

—La aceituna que ve en el árbol es amarga —le explica don Honorato—. Para quitarle ese amargor y hacerla comestible hay procedimientos domésticos y hay proce-



Masaru en una moderna almazara.

Hoja del calendario de la revista Interviu. Foto: Paco Rubio.





Azafata andaluza en la feria de la aceituna (El Pedroso, Sevilla).

ne un peso encima para evitar que flote. Además, el recipiente se tapa con una bolsa de plástico negra para que no pase la luz. Hay que remover un par de veces con un cucharón de madera, nunca de metal, y cuando las aceitunas llevan en remojo de seis a ocho horas, dependiendo del calibre y el verdor, se saca una y se corta. Cuando la parte cocida casi llega al hueso, las aceitunas están en su punto: se tira el agua cáustica, se enjuagan las aceitunas muy bien y se dejan en agua limpia. A los dos días, se ponen en una salmuera de diez litros de agua y un kilo de sal, se dejan cuarenta días fermentando en ella, se les cambia el agua varias veces durante dos días y se meten en media salmuera, diez litros de agua y medio kilo de sal. Con esto quedan listas para comer. Si acaso, se les añade zumo de limón para evitar que se descompongan. Eso es lo que se hace para adobar aceitunas enteras, pero si las quiere machacadas, que duran menos, el proceso es más fácil: las tenemos unos seis días en agua, cambiándosela a diario, y después se les añaden ajos, pimientos partidos, orégano, laurel, hinojo, comino, vinagre y sal. A los cuatro o cinco días, se pueden comer. La aceituna de mesa es rica y saludable. Antes de regresar a su tierra tiene usted que catar las variedades de por aquí, la morona, la gordal, la manzanilla, tiene usted que ir a Arahal, a Utrera, a Dos Hermanas.

—Todo se andará —promete Masaru—. ¿Y la preparación industrial en qué consiste?

—Ésa es más compleja. Hay tres procedimientos: salmuera, a la sosa, y negras oxidadas. Las dos primeras son similares a las que le he explicado antes, aunque, lógica-

Almacén de aceitunas en el barrio sevillano de La Trinidad, hacia 1898.

Foto: Miguel Castillo.



mente, se preparan en proporciones industriales. La tercera es para esas aceitunas negras y brillantes que tanto lucen en pizzas y aperitivos. En realidad, se recogen todavía verdes, se ennegrecen por oxidación y se les añade gluconato ferroso para fijar el color.

—Yo creía que las recogían cuando estaban negras.

—No, porque cuando están negras, completamente maduras, la pulpa es menos consistente.

Visitando la fábrica, llegan a un patio con suelo de cemento en el que asoman las bocas de varias hileras de contenedores.

—Ésas son las cubas donde la aceituna se mantiene en fermentación dos o tres meses, con la temperatura y el pH controlados, para evitar que aumente la acidez.

Después de visitar la fábrica, don Honorato invita a Masaru a un aperitivo con aceitunas, naturalmente, en un céntrico bar del pueblo.

—Así que anda usted por toda España detrás del olivo.

—Sí, señor.

—El olivo tiene más misterio del que la gente se cree. Es el árbol de los reyes. ¿Usted ha oído hablar de la rebelión de los moriscos? Pues cada vez que tenían que consagrar a un rey se iban debajo del olivo de Narila, que era el único sitio donde se consagraban los reyes. Mi padre, que procedía de las Alpujarras, me lo contaba de niño.

Masaru ha quedado en almorzar con sus amigos en Sevilla. Se despide de don Honorato. A las afueras del pueblo aparca en un llanete y se dispone a aligerar la vejiga sin advertir que, a pocos metros, hay un pastor sentado a la sombra de un paredón. El pastor lo deja hacer y cuando ha terminado rompe a cantar con mucho compás:

*El hombre que meando
no hace esnuma*



*El olivo del Rey Chico
en Narila (fotografía del
Doctor Oloriz,
septiembre, 1894).*

—¿Usted entiende la copla, míster?

—A medias —responde Masaru mientras le hace un cariño a la perrilla del pastor, que se ha acercado meneando el rabo—. Eso de la pluma no lo entiendo muy bien. Aquí casi todo el mundo usa bolígrafo.

—No. Se ve que no ha entendido usted —corroborra el pastor—. A ver esta otra:

*En tocante a la bellota
y en llegando a cierta edad;
ni la gorda, ni la larga:
ninguna sirve pa ná.*

—Ésa sí parece que la voy entendiendo algo —dice educadamente Masaru, aunque sigue sin comprender.

—Yo es que, ¿sabe usted?, aquí todo el día solo con el ganado, le doy al magín y saco coplas. ¿Usted sabe que había un poeta famoso, de nombre Miguel Hernández, que era pastor como yo?

Masaru se despide del pastor y prosigue su camino. Entra en Sevilla, se orienta buscando el río, aparca cerca del hotel, satisface el impuesto revolucionario al gorrilla que cobra en ese tramo de calle, y se dirige al restaurante de Enrique Becerra, donde ya lo están esperando los amigos.

—¿Qué tal la excursión?

—Superior. Ya sé cómo hacer aceitunas de mesa.

—Hay noticias de tu japonés —anuncia Pere—. El amigo especialista en molinos del que te hablé me ha puesto al día: don Braulio Cifuentes López, el ingeniero que contrató al samurai Sepiro, instaló muchos molinos de torrecilla móvil en la zona de Montoro, Bailén y Alcalá la Real, es decir, en la Alta Andalucía. Por lo visto, los hacendados sevillanos eran más partidarios de los molinos tradicionales de torre fija.

—Tendré que buscar a mi samurai en tierras más altas —comenta Masaru.

Tras los aperitivos, consistentes en jamón de Huelva y queso en aceite, llega la carta. Masaru almuerza unas patatas a lo pobre entre fritas y cocidas en aceite de oliva, con sus huevos a medio cuajar y sus ajitos a medio freír, y una carrillada de puerco que está para ponerle un piso, según la expresión de Aurelio.



*Cántara de aceite,
hacia 1920.*

De nuevo en el hotel, a la hora de la siesta, Masaru recuerda su conversación de la mañana con don Honorato y requiere información del Toshiba:

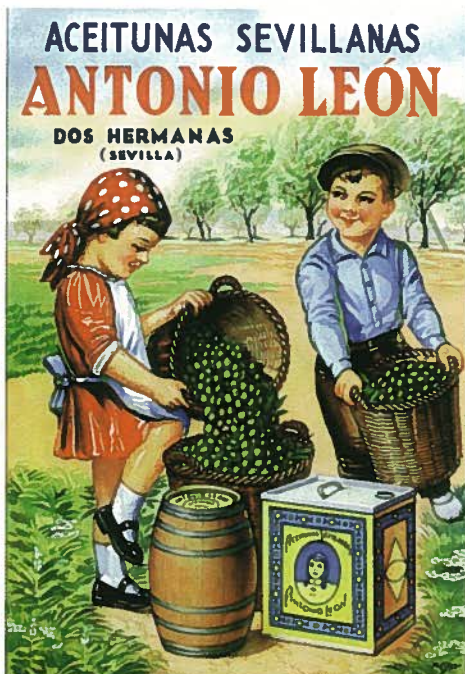
—En el caserío de Válor, en el corazón de las Alpujarras granadinas, surgió el caudillo Fernando de Válor, noble morisco, hacendado del lugar, el cual, indignado por el trato despectivo que la Chancillería de Granada daba a los moriscos, se sumó a la rebelión y se convirtió al islamismo con el nombre de Muley Mahamete Aben Humeya. Los faquíes lo designaron descendiente de Mahoma; el pueblo lo consideraba encarnación del Caballero Verde que según la leyenda los liberaría del yugo cristiano. La crónica asegura que lo «hicieron rey estando en el campo debajo de un olivo», donde le pusieron un dosel de seda procedente del ajuar de los reyes nazaríes. Fue de nuevo entronizado en los lugares de Andarax y Narila, bajo sendos olivos. El antropólogo Federico Olóriz retrató en 1894 el olivo de Aben Humeya en Narila. Hoy está desmedrado porque hace años lo partió un rayo, dicho sea sin segundas.

—¿Y la rebelión? ¿Triunfó? —pregunta Masaru.

El Toshiba emite un profundo suspiro antes de escribir en la pantalla de cuarzo:

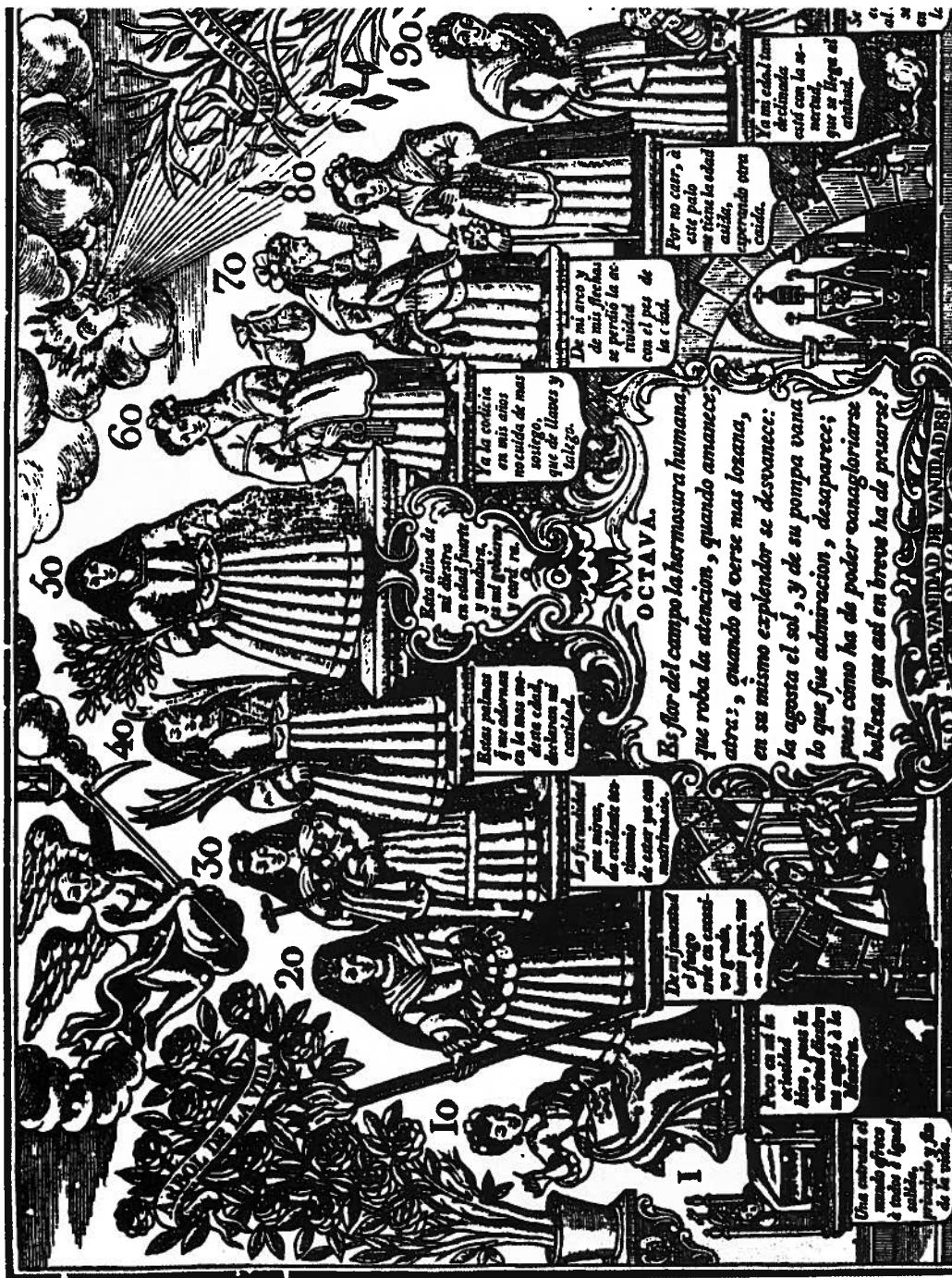
—La rebelión fracasó, como la de nuestros samurais, y a Aben Humeya lo estrangularon mientras dormía en su casa de Laujar.

—En fin.



Disfrutando del encanto del campo en primavera. Anuncio de aceitunas, 1965.





Las edades de la vida. El olivo simboliza la fortaleza y la madurez.
Litografía del siglo XIX.

CAPÍTULO 20

La autovía lleva y trae coches de todos los colores y cilindradas, amén de camiones con más o menos ruedas, todos despendolados. Por el centro discurre un seto divisorio de adelfas blancas y rosadas y algún que otro jaramago amarillo. A los lados se extiende un paisaje verde y ocre: olivos, trigales maduros y, de vez en cuando, barrios residenciales de casitas con jardincito y piscinilla, cada cual en su estilo, con arcos y escalinatas, sin que falten tejados de pizarra nórdicos muy apropiados para cuando caigan dos metros de nieve.

A uno y otro lado de la carretera, Masaru, que ha educado el ojo, va identificando las torres contrapeso de las viejas haciendas olivareras. Se diferencian de los miradores, de los palomares y de los transformadores de la electricidad, en que son macizas y no tienen ventanas ni cables.

Masaru reposta en una gasolinera de CARMONA. Mientras le llenan el depósito, se le acerca un señor mayor, elegantemente trajeado, incluso con flor en el ojal, que cojea un poco porque los zapatos son de estreno y lo están matando. Por éstos y otros indicios indumentarios se podría deducir que va a una boda o quizás a una comunión, que también es tiempo de comuniones.

—Oiga, señor, ¿por un casual va usted para Córdoba?
—le pregunta a Masaru.



Bomba de medir el aceite en una tienda de alimentación, hacia 1950.

*Torrecilla.
La Laguna.*

Es que voy a la boda de un sobrino, en Écija, y el coche me acaba de dejar tirado. Si no es molestia, ¿me puede usted llevar, que le coge de camino?

—¿Cómo no! Suba usted.

Arranca Masaru y el pasajero se queda mirándolo y pregunta:

—¿Qué le está pareciendo Andalucía?

—Bueno, no la estoy conociendo muy bien, porque en realidad vengo por trabajo. Lo mío son los olivos.

—¿Los olivos? ¡Ay, qué pena! Si llega usted a venir hace treinta años hubiera visto qué olivares había en Carmona.

—¿Pues qué les ha pasado?

—En los años setenta se arrancaron muchos por toda esta provincia, cuando daban ayudas a los cultivos de girasol, y ahora se ha visto que, por lo menos en Carmona, no fue buena cosa, porque de las dos comarcas del pueblo, La Terraza y la Vega, la Terraza es una tierra endebllilla, buena solamente para olivos. Los antiguos sabían lo que se podía cultivar en cada sitio, ¿verdad usted?

—Eso parece.

—Así que ahora están repoblando otra vez, también para aprovechar los subsidios, pero solamente en las tierras de regadío. El secano nadie lo quiere.

—Y el aceite, ¿es bueno?

—Superior: la mezcla del manzanillo y el zorzaleño, que es lechín, produce un aceite muy fino, con muchas cualidades organolépticas. Antes se lo llevaban los catalanes a Lérida porque se parece a su arbequino.

Don Paz Laorden, que así se llama el pasajero, es de Huelva, pero se casó y se vino a vivir aquí porque su señora, doña Sacramentos, es de Carmona.

—Las mujeres arrastran mucho, ¿verdad usted?, y la mía más, que tiene unos brazos, ahora que no me escucha, como el Suasenegar ese de las películas. Hoy está en la gloria.

—Lo acompaño en el sentimiento.

—¿Cómo dice?

—Que lo acompaño en el sentimiento por el fallecimiento de su esposa.



*Don Paz Laorden,
primero por
la derecha, en
la mili con unos
amigos, 1957.*

—¿Fallecimiento? —se extraña don Paz—. ¿Quién ha hablado de fallecimiento? ¡Pues no está viva la Sacramentos! ¡Más que usted y que yo!

—Entonces, ¿cómo dice usted que está en la gloria?

—Lo digo porque le gustan mucho las bodas, las comuniones y los bautizos y, en general, toda clase de acontecimientos que entrañen cuchipanda, no en vano le pusieron Sacramentos.

—¿Y eso por qué?

—Porque se puede saltar la dieta sin remordimiento de conciencia, además que le gusta cachuchear vistiendo a la novia y dándole consejos y todo eso, como si las novias de ahora no supieran más de la vida que ella, dicho sea sin faltarles el respeto a las novias ni a ella, que yo en eso no me meto.

Don Paz, en sus años onubenses, alcanzó a conocer el procedimiento de extracción de aceite por pisada que todavía se practicaba en el Andévalo. Le explica a Masaru esta técnica de obtención de aceite, la más antigua y universal.

—Había entonces molineros ambulantes, que casi siempre eran mujeres, que iban por los cortijos, allí donde hubiera unos pocos olivicos, haciendo el aceite.

Primero metían las aceitunas en un saco grande de trama ancha y lo pisaban con zuecos de madera sobre una artesa de roble. Cuando las olivas estaban reducidas a pulpa, rociaban el saco con agua hirviendo, y lo volvían a pisar. Por último lo exprimían sobre la artesa haciendo torniquete por sus dos extremos con palos. El aceite y el alpechín iban a parar a una cuba donde se decantaban.

—Es curioso lo que es la necesidad —comenta Masaru—. Los romanos llamaban a ese procedimiento *canalis et solea*, que quiere decir «canal y zueco». En la guerra de Yugoslavia, durante el sitio de Dubrovnik, la gente recogía aceitunas de los olivares cercanos y las machacaba a martillazos dentro de sacos de arpiller que luego rociaban con agua hirviendo.

Llegan a Écija, la ciudad de los doce



Doña Sacramentos; cuando eran novios ya apuntaba hechuras.

Molturación canalis et solea.

Dibujo: Ana Miralles.



aunque ya se dará cuenta de que eso nunca cansa.

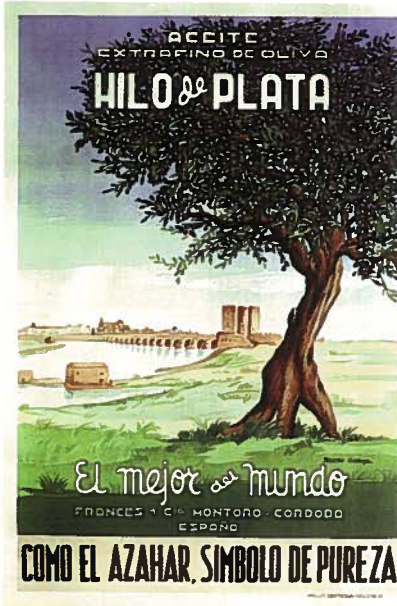
—Que usted lo pase bien.

Una hora después, Masaru entra en CÓRDOBA y aparca a la sombra de la vieja muralla musulmana. Paseando por la calleja de los Judíos, desemboca en la placita de Tiberíades, con la estatua en bronce de Maimónides en el centro, y se imagina al gran filósofo trabajando en un patio cordobés, con pozo y emparrado, a la luz de una lámpara de aceite con forma de cervatillo. Abstraído en estas ensoñaciones se deja llevar por sus pasos hasta la

bodega de Rafael Guzmán, vinos finos de Montilla, tapas selectas, y entra en su ancho portal que huele a mosto curado y a barril, frente al *sancta sanctorum* de penumbra y silencio donde se hacen los caldos. «Beber es un acto que realizan las razas de linaje antiguo —lee en un antiguo impreso enmarcado—. El vino es salud y medicina: aumenta la fuerza muscular, exalta el sentido genético, estimula el sistema nervioso, rinde fácil la elocuencia, empuja a la benevolencia y predispone a la asociación, al perdón y al heroísmo.»

Masaru, con dos vasos de montilla y un platito de aceitunas en el cuerpo, va a almorzar a El Caballo Rojo un salmorejo con su chorrito de aceite sobrenadando y cordero asado al

estilo mozárabe. Con estos viáticos se adentra en la penumbra de la mezquita y pasea su soledad por el bosque de columnas prometiéndose que, si la vida le da el regalo que anhela, algún día recorrerá estos mismos pasos de la mano de Michiko Tetimona. Debe de ser el vino, se disculpa, y enrojece violentamente sólo de imaginarse una noche nupcial en Córdoba, con balcón a uno de esos patios de encaladas paredes cuajadas de macetas floridas y arriates secretos en los que el jazmín y la dama de noche dialogan confundiendo sus aromas nocturnos, Michiko desnuda en sábanas de seda, la cama capaz, alta, con perinolas de bronce reso-



Anuncio de aceite con
Córdoba al fondo.
Ricardo Anaya, 1950.

nantes en el fragor de la coyunda y acaso una voz anti-
gua, remota y timbrada cantando el himeneo:

*Lágrimas de aljófara
llora mi dueño,
blancas como la nieve
aunque es moreno.*

Masaru, en el patio de naranjos de la mezquita, se
amorra y bebe en el Caño del Olivo, fuente barroca así
llamada porque, efectivamente, al lado crece un olivo
centenario, quizás el mismo que vio apearse entre estos
muros a Fernando III.

—¡Le va a salir novia!

—¿Cómo dice?

—Que le va a salir novia. En Córdoba es tradición
que las mocitas que quieren novio beban en ese caño.

—Pues yo llevo aquí un rato y no he visto que beban
muchas.

—Es que las cordobesas son de tal condición, en inte-
ligencia y en belleza, que no precisan sortilegios para
que les salga novio. Más bien no dan abasto en espan-
tar moscones.

*Aceituneros de
verdeo.
Hacia 1920.*



LOS APUNTES DE MASARU

EL ACEITE DE OLIVA EN LA COCINA.

En Cruído: se debe usar siempre un virgen extra.

En Guisos: a fuego lento, en recipiente cerrado, el aceite de oliva suaviza los jugos que desprenden las carnes y las verduras y armoniza los aromas del conjunto.

Asados al horno: el aceite de oliva es por su estabilidad, la grasa más adecuada para soportar las altas temperaturas de un horno.

Asado a la plancha: el aceite de oliva impide que la carne se pegue al metal y potencia el sabor de la propia grasa de la carne.

Asado a la brasa: el vehículo ideal para las hierbas y especias aromáticas de este asado es el aceite de oliva debido a su propiedad de impregnarse fácilmente de las esencias y resinas vegetales con las que entra en contacto. Lo ideal es tener una botella de aceite con unas ramitas y unos dientes de ajo pelados.

En frituras: El cocinero avisado sabe que la fritura perfecta se hace con aceite de oliva, que no tiene por que ser necesariamente virgen extra, ya que un aceite de oliva refinado o incluso un buen aceite de orujo sirven igualmente para este menester. Cuando se fríe un alimento en grasa de semillas (girasol, soja, colza) la grasa cuece más que fríe y penetra en el alimento degradándolo, el aceite de oliva, por el contrario, forma una corteza en la superficie del alimento que impide que se empape de aceite y lo mantiene en todo su sabor además de proporcionarle una textura crujiente imposible de conseguir con grasa de semillas. Además el aceite de oliva aguanta mejor que el de semillas las altas temperaturas de la sartén debido a su contenido de antioxidantes y ácido oleico, manteniendo sus

propiedades nutritivas. Finalmente, el aceite de oliva crece en la sartén, lo que supone un ahorro suplementario.

¿CÓMO CONSERVAR EL ACEITE?

Al contrario de lo que sucede con el vino, el aceite de oliva pierde calidad con el tiempo, se oxida y se enrancia. El aceite es mejor cuanto más fresco. Cada variedad de aceite de oliva tiene un tiempo óptimo de conservación que depende de su contenido en polifenoles. El de arbequina debe consumirse antes de seis o siete meses de fabricado; el picual, por el contrario aguanta más de un año.

El aceite debe almacenarse en un recipiente de vidrio, plástico o acero inoxidable, herméticamente cerrado, que colocaremos en un lugar oscuro, fresco y alejado de olores extraños.

CAPÍTULO 21

Masaru se despide de Córdoba con pena. Cruza el Guadalquivir por el puente romano, la gran noria y los molinos fluviales a la derecha, y toma una carretera entre olivos que lo lleva a ESPEJO.

—¿No es un nombre curioso para un pueblo?

—*Viene del latín specula* —informa el Toshiba—, *que quiere decir «atalaya» porque el pueblo está plantado encima de un cerro que domina otros seis de la comarca.*

Masaru remonta el par de cuestas que conducen a la cumbre y va a dar en el barrio viejo, que aquí se llama Barrio Nuevo, entre la iglesia y el castillo. Desde arriba se contempla un hermoso panorama de cerros cubiertos de olivos, con algún que otro viñedo y algún barbecho de pan. En el mirador hay dos jubilados sentados a la sombra, con un enorme receptor de radio entre ellos, una radio de presidiario más que de jubilado. La radio está diciendo que un americano ha pagado más de mil millones de pesetas por pasar una semana en el espacio en compañía de astronautas.

—Hay gustos que merecen palos —comenta uno.

—¿Qué? —dice el otro llevándose la mano a la oreja.

—¡Que hay gustos que merecen palos! —le grita.

—Yo qué sé qué hora será —le responde el sordo—.

Tengo el reloj descacharrado desde el año 82 y mi hija no me lo lleva a arreglar. —Se ajusta un poco la dentadura y añade con voz más firme—: ¡Y a mí no me grites, que no soy sordo!

Prosigue Masaru su camino y pasa por CASTRO DEL RÍO, otro pueblo medieval asentado sobre un cerro por el que se extiende el barrio de la Villa, antigua alcazaba, y los cuarenta torreones del recinto murado protegido por la amplia curva del río Guadajoz. Masaru pasa el río por el Puente Viejo, de venerables cimientos romanos.

En el palacio de los Mondragón, estuvo preso...



Medida de aceite.

Aceituneros en un manuscrito del siglo xv (Biblioteca Nacional de Viena).



a su secretario y a todo el que la veía. Es fama que tenía unas carnes blancas, firmes, que se las alimentaba con huevos fritos.

—Unos huevos fritos como Dios manda, con sus pimientos y su ajo, no son mal condumio —concede Masaru.

—No son éstos los huevos fritos que yo digo, sino un dulce de aquí hecho de bizcocho con flan en el centro.

—Tampoco suena malamente.

Masaru contempla las hileras de olivos que suben y bajan cerros, que se alinean ahora a la izquierda, ahora a la derecha, salpicados aquí y allá de una viña, un huerto, una arboleda.

—Aquí comienza la denominación de origen Baena: treinta y cinco mil hectáreas de olivar de las variedades picuda, hojiblanca, lechín, picual, chorrúa y pajarero, que producen entre quince y dieciséis mil millones de kilos de aceite, dependiendo de cómo se dé el año, del que dos millones de kilos son virgen extra. La variedad de olivo dominante, con mucha diferencia, es el picudo, también conocido como carrasqueño o paseto. Se distingue por la hoja ancha y el fruto grande, terminado en pezón. El olivo no se da prisa en crecer y es bastante vecero, pero luego compensa sobradamente porque tiene buen rendimiento y da un aceite excelente. El picudo es característico de Priego y algo de Baena. Es una variedad importante, aunque no domine en ninguna comarca.



*Dornillo
de madera
de olivo.*

*Bodegas de tinajas
en Baena. Año 1795.*



—¿Hay algún secreto para que hagan un aceite tan exquisito?

—No hay secreto: clima suave, terreno calizo de la falda subbética y gente queriendo hacer un buen aceite, de aroma y sabor frutado, intenso, y un ligero amargor almendrado.

Masaru pasa un puentecillo y entra en BAENA, patria de Kassim ben Assgab, geógrafo musulmán, y de José Amador de los Ríos, polígrafo cristiano. También es el pueblo donde se encontraron el famoso león ibérico y la cruz visigótica del Museo Arqueológico Nacional, piezas de mucho aprecio. Masaru aparca en la plaza, junto a la Casa del Monte, bello edificio civil del siglo XVIII, y se da un paseo por el barrio antiguo, la Almedina, con sus casas encaladas y sus callejas recoletas, hasta la Puerta del Arco Oscuro.

—Aquí, por Semana Santa, hay dos bandos rivales, el de los judíos coliblanco, cofrades del Santo Sepulcro, y el de los judíos colinegro, que son los de Jesús Nazareno, cada cual con sus cascotes de crines y sus tambores, pero fuera de esas fechas nadie da la tabarra y todo el mundo está de acuerdo en hacer un aceite honrado y como Dios manda.

Masaru visita la fábrica de los Núñez de Prado, una familia que viene fabricando aceite desde 1795. Es fama que nadie sabe como ellos buscar mercados y prestigiar su marca.

—El único secreto es cuidar el olivo y cuidar la mollienda: no hay más. La aceituna se cosecha a mano, en el momento oportuno, y se moltura inmediatamente vigilando la temperatura del agua para que no destruya los aromas. Una elaboración cuidadosa y una presentación impecable en frascas numeradas, eso es lo que aprecia el cliente.

Los Núñez de Prado les enseñan sus instalaciones a los turistas, incluido un molino artesanal que todavía funciona y da su aceite de vez en cuando por los mismos procedimientos que hace trescientos años. Masaru toma una tostada de aceite Núñez de Prado sin filtrar, dorado, frugante, frutado, con recuerdos de flor y almendra, picantillo al final.

—¿Qué tal?



Cántara de aceite.

*Compadre, vengo sangrando
desde los puertos de Cabra,
¿no ves la herida que tengo
desde el pecho a la garganta?*

—Parece mentira —reflexiona—, pero al recitarlo aquí, en medio de este fértil valle ceñido por la sierra de Cabra y bañado por el río Cabra, y con un letrado que pone «A Cabra tres kilómetros», se le ponen a uno los vellos de punta. ¡Qué flamenco soy!

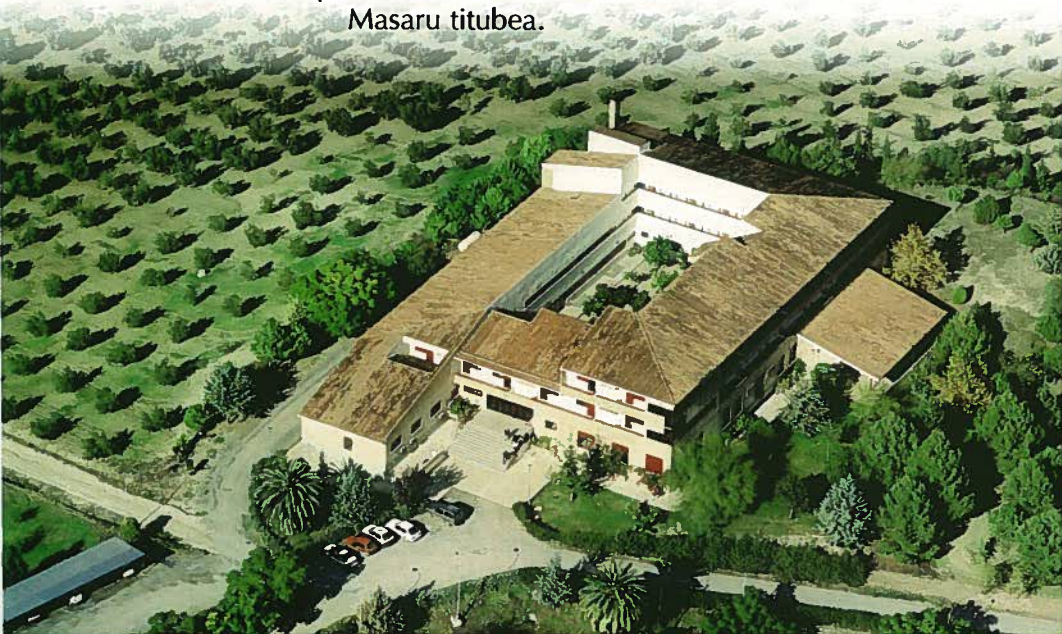
Ya metido en honduras literarias, Masaru se pregunta dónde estará la famosa sima de Cabra citada en el *Quijote*, la caverna profunda a la que el caballero del Bosque baja por capricho de Casildea de Vandalia. También le gustaría saber por dónde anda la finca de olivo y vid que tenía Juanita la Larga, ¿o era Pepita Jiménez?, las inolvidables protagonistas de Juan Valera, el mejor redactor español del siglo XIX, natural, también, de este pueblo.

En estas lucubraciones llega nuestro nipón a CABRA, pueblo señorial plantado en el llano, entre jardines y palmeras, y le pregunta al primer viandante que encuentra por el Centro de Investigación Agraria.

—¿Ve usted aquella señora gorda del vestido estampado?

Masaru titubea.

*Centro de
Investigación
Agraria, Cabra
(Córdoba).*



—¡No me diga que no ve a la gorda aquella, que para sacarle una foto de carnet hay que llamar al Meteosat!

—¡Ah, sí!, la señora que riega las plantas en aquel jardín.

—Bueno, pues cuando se mueva verá usted que está tapando la señalización de la antigua carretera de Baena. Coge usted ese camino y a dos kilómetros está el Centro. No tiene pérdida.

La directora del Centro, doña Brígida Jiménez, recibe a Masaru.

—En este laboratorio analizamos aceitunas procedentes de distintas zonas de Andalucía y evaluamos su calidad potencial, o sea, lo que los distintos aceites pueden dar de sí cuando se obtienen de aceitunas sanas, recogidas en el momento óptimo de madurez y molidas de forma apropiada. Después, lo comparamos con el aceite que obtienen las almazaras de la zona y detectamos en qué fase del proceso disminuye la calidad. Esto nos permite realizar las recomendaciones oportunas para mejorar el aceite en cada comarca. El objetivo es hacer aceites de calidad. Además de buena materia prima, cuenta el mimo en el cuidado del árbol, incluso cultivándolo orgánicamente, sin pesticidas ni fertilizantes artificiales; cuenta el modo de recoger la aceituna en el campo y de manipularla en la fábrica hasta su proceso final, que sería embotellar ese aceite.

En el laboratorio, una joven con bata blanca coloca muestras de aceite en una serie de vasos para que el robot Titrador las analice. El aparato transmite los resultados a la pantalla y a la impresora.

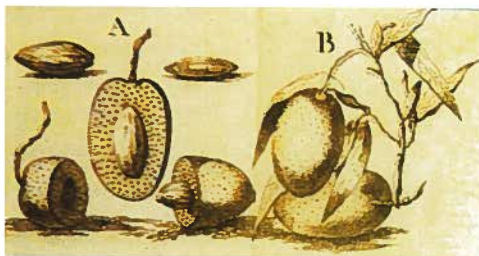
Masaru visita la plantación del Centro. Recorren un carril con parcelas de olivar a ambos lados.

—Nos encontramos en la confluencia entre la Campiña Alta y la Subbética —explica doña Brígida—: en la Alta predomina la variedad hojiblanca y en la Subbética aparece más la picuda, además de algunas variedades locales: charrro



Doña Brígida Jiménez.

Ilustración de Mémoire et Journal d'Observations sur les olives, de M. Sieuve, París, 1769.



Túnez, Marruecos y Chile, con el fin de observar cómo se aclimatan y lo que rinden por si interesara cultivarlas en España. Plantamos varios árboles de cada especie en un campo de secano y otras en uno de regadío para estudiar su adaptación en cada caso. Notará usted que los de regadío no se diferencian tanto entre ellos, pero los de secano adoptan la forma típica de la variedad. Este olivo turco, por ejemplo, crece mucho hacia arriba, en comparación con esta variedad italiana, tan redonda.



Anuncio de aceite,
Valero, 1910.

Un poco más adelante, doña Brígida señala una parcela recién labrada:

—Esta plantación es picudo de nueve años; la de al lado es hojiblanca de diecisiete años. Esa de la derecha es picual y la de más allá, arbequino, de quince años.

Doña Brígida le explica a Masaru la diferencia entre las distintas variedades: el porte del árbol, la forma de las hojas, el tamaño de las aceitunas...

—Veo que los olivares más recientes

son más espesos que los antiguos —observa Masaru.

—Y además sus olivos tienen solamente una pata, mientras que los más viejos tienen tres e incluso cuatro —señala doña Brígida—. Eso se debe a que el olivar antiguo, o tradicional, se hacía así, pero ahora que los costes de recolección se han disparado y pueden alcanzar hasta el setenta y cinco por ciento de los gastos totales, hay que plantearse otro tipo de olivar más fácil de recoger y mecanizable. Mientras se perfecciona la cosechadora de aceituna que permita recoger la cosecha de modo limpio y rápido, con poca mano de obra, hay que recurrir a máquinas vibradoras que sacuden el árbol y derriban casi toda la aceituna. Estas máquinas se adaptan mucho mejor a un tronco único y derecho que a varios torcidos. En cuanto al marco de plantación, es decir, el hecho de poner los olivos más o menos próximos entre sí, tiene mucho que ver, naturalmente, con el número de patas del olivo, que determina su corpulencia. En general, lo que se busca es un equilibrio entre superficie foliar, tronco y

raíz. También es importante el aprovechamiento de la luz. La plantación nueva es intensiva, de marco estrecho, en torno a siete por siete metros, mientras que el olivar viejo está en un marco mucho más ancho, de unos doce por doce metros, y hasta de catorce por catorce. Por eso, el nuevo parece mucho más espeso, un verdadero bosque.

Masaru se despide muy agradecido y se dirige al aparcamiento, pero antes de arrancar el coche llega corriendo don Esteban Gordillo, unos de los internos del curso de catas.

—Oiga, que me han dicho que está usted haciendo un libro sobre el aceite.

—Algo así —confirma Masaru.

—Pues no se le olvide hablar de MÁLAGA, que allí tenemos la ruta del Aceite y de los Montes, que abarca siete pueblos: Colmenar, Alfarnatejo, Alfarnate, Alcaucín, Viñuela, Periana y Riogordo, donde se produce un verdial muy bueno bajo la denominación Tejada.

—Tomo nota.

—En Riogordo, en el siglo XVIII había un cortijo de Majiaza con más de diecisiete mil pies de olivos.

—Ya es algo, sí, señor.

—Y además del aceite, se escenifica la Pasión de Nuestro Señor Jesucristo y acude mucha gente a verla, incluso japoneses, y eso que ustedes tienen más cerca las Filipinas, donde tengo entendido que crucifican a los figurantes de verdad, con martillo y clavo. En Riogordo no llegamos a tanto. A ver si se da usted una vuelta por allí y tendré mucho gusto en invitarlo a almorzar. ¿A usted le gusta el chivo en salsa?

—Mucho.

—¿Y el «plato de los montes» en el que entran chorizo, patatas, pimientos y huevo frito?

*Olivares
de Ronda.*



—Menos mal, porque estoy pensando en ponerme a régimen.

—Pues ya sabe dónde nos tiene. ¡Ah, y no olvide hablar de la Asociación de Mujeres Olivar y Género, que agrupa a mujeres relacionadas con el olivar y estudia la cultura del olivo!

Don Esteban Gordillo le da a Masaru su tarjeta y se despiden tan amigos.

El japonés arranca y endereza sus pasos hacia PRIEGO, la ciudad de la Fuente del Rey, con más de cien caños de agua, la capital del Barroco cordobés, iglesias, palacios, casas señoriales y el restaurante Los Candiles, donde el viajero llegado del Japón almuerza unas alcachofas a la montillana y un estofado de rabo de toro y bebe Montilla Moriles, el vino que, más que soltar la lengua, suelta el pensamiento. Calmada la gazuza, se da un paseo por el barrio de la villa, se mete por la calle Jazmines, angosta y blanca, las encaladas paredes cuajadas de macetas de colores, y va a salir a la plazuela de San Antonio. Un pintor rubio, con el mandilón lleno de lamparones que parecen más de pringue choricera que de óleo, está recogiendo sus bártulos. Contra la pared tiene un cuadro naif, recién horneado. Masaru lo mira.

—¿A usted le gusta la pintura?

Masaru sonrío y hace un par de reverencias.

—Sí, señor, mucho.

—Pues a mí no me gusta nada, pero de algo hay que vivir. Sergio Machuca, servidor —se presenta.

—Masaru Saito.

Caminan a lo largo del adarve que se asoma a un dilatado panorama de olivares y arboledas en montes calizos y llanos arcillosos.

—Así que viendo olivos —dice el pintor—. Pues si quiere ver los más antiguos de España, y quizá del mundo, olivos de troncos retorcidos como los que pintaba mi colega Van Gogh, vaya a la Campiña Alta, a MONTORO y a LUCENA, mi pueblo, que allí los hay de casi quinientos años. Por cierto, Lucena es el único pueblo donde aún se siguen fabricando velones y candiles de latón y de bronce, una industria floreciente el



*Asociación de Mujeres
Olivar y Género.*

siglo pasado y hoy de capa caída desde que la electricidad y el gas arrinconaron las lámparas de aceite. En fin, Lucena se adapta bien a los nuevos tiempos. ¿Sabe usted que en la Edad Media fabricaba eunucos? ¿Usted sabe lo que es un eunuco? —pregunta, accionando con el canto de la mano como si cortara algo sobre un tajo de carnicero.

—Más o menos.

—Pues en Lucena, en tiempos de los moros, había muchos cirujanos judíos que sabían operar y cuando alguien quería un eunuco lo mandaba allí para que le hicieran el arreglo.

Llegan a la furgoneta del pintor, que huele a pintura y a aguarrás a diez metros de distancia. Masaru ayuda al artista a acomodar sus bártulos detrás. Se despiden. Cuando se queda solo, Masaru se sienta en un banco del parque, no lejos de la estatua de Ganimedes, que mira con sus ojos de bronce el olivar, y consulta el Toshiba:

—La Denominación de Origen Priego de Córdoba abarca treinta mil hectáreas de olivar con predominio de picudo, más de la mitad, y el resto repartido entre hojiblanca y picual, que produce unos dieciséis millones de kilos de aceite al año. Hay tres tipos de aceite según el coupage: picudo, hojiblanca y picual. Cada uno de ellos contiene más de la mitad de la variedad mencionada. En cualquier caso, el aceite de Priego se caracteriza por un frutado intenso con tonos de hierba fragante, manzana y almendra. Son aceites dulces, un punto amargos y picantes.



Candil árabe de piquera, siglo IX.



Fuente y olivos desde Priego.



*Aceituneros, hacia
1905 (Archivo
Núñez Roldán).*

CAPÍTULO 22

Masaru, de nuevo en la carretera, pasa por un puente ferroviario donde una pintada ocupa media pared de cemento: «Marx ha muerto, Cristo ha muerto y yo mismo no me encuentro muy bien últimamente». Masaru discurre entre los cerros subbéticos, los olivares nuevos ganándose el terreno a los pinos y al matorral. A lo lejos, después de salvar un puertecillo, vislumbra ALCALÁ LA REAL, la alta meseta con la alcazaba y la abadía, los muros y las torres recortados sobre el fulgor blanco de Sierra Nevada.

—Además de las bellezas naturales que a la vista están—dice el Toshiba—, Alcalá la Real tiene fama por sus hijos ilustres: Martínez Montañés, el dios de la madera, el Fidiás alcalaíno, autor de tallas memorables; Juan Ruiz, el Arcipreste de Hita, autor del Libro del buen amor...

—Pero ¿el arcipreste era de aquí?

—¿De dónde va a ser? Él mismo dice: «Fija mucho vos saluda uno que es de Alcalá», pero de las varias Alcalás que pueden aspirar a ser su cuna, la candidata más aventajada es esta ciudad fronteriza donde el Arcipreste pudo observar, siendo niño, el folclore de las moras cantoras y los ambientes mestizos que retrata su libro. También era alcalaíno Pepe Ventura, o Pep Ventura, renovador de la sardana, ampurdanés de espíritu, impulsor de la música catalana.

Masaru se da un paseo por las alturas de la alcazaba barrida por los vientos y ve atardecer. Luego baja al hostel del pueblo, se sienta en el comedor para la cena, examina la carta y pide un arroz a la secretaria. El guiso que le sirven contiene de todo menos arroz.

—Oiga, que he pedido arroz.

—Sí, señor, pero el arroz a la secretaria alcalaíno no lleva arroz—le explica el camarero—. En los años veinte, un grupo de amigos, con el secretario del Ayuntamiento a la cabeza, que era muy buen cocinero,



Atalaya de Alcalá la Real, entre olivos.

tronómico de Alcalá, sin cambiar el nombre.

—La verdad es que está para comérselo —reconoce Masaru.

—Pues no se prive usted, hombre.

Tras el postre, el camarero, que ha tomado respetuosa confianza, le pregunta:

—Oiga, ¿usted viene desde Japón por lo de Sara Montiel?

—¿Quién es Sara Montiel?

—La artista de cine, ¿quién va a ser? Mañana le hacen un homenaje en FRAILES, aquí al lado.

—Pues no tenía ni idea.

En su habitación, Masaru teclea en el Toshiba: Olivares, Jaén:

—*La provincia de Jaén es la mancha de olivar más grande del mundo, con gran diferencia. Desde Martos hasta Pozo Alcón, desde Alcalá hasta Guarromán y hasta la Sierra de Segura, difícilmente se encontrará un paisaje que no esté cubierto de olivos, montes, valles, colinas y vaguadas. Durante decenas de kilómetros, la vista se recrea en planos diversos de hileras paralelas de olivos que se pierden en el horizonte corriendo en un sentido o en otro, como pictóricamente dispuestos para un cuadro naif.*

—¿Y a qué se debe esa abundancia?

—*El caso es que este olivar es relativamente reciente. Hace un par de siglos, Jaén producía más trigo y más vino que aceite pero, a finales del siglo XIX, el olivar se extendió a costa de los demás cultivos. Muchos pequeños propietarios, o pegujaleros, que tenían que emplearse en las grandes fincas o en las comarcas vecinas, plantaron olivos que no requerían cuidados continuos y les permitían ganarse la vida por otro lado. La ruina de los viñedos debido a la epidemia de filoxera contribuyó también a la expansión del olivar. Y el último impulso, de quince años a esta parte, ha sido la conversión del olivo en un cultivo especulativo. Antes se plantaba en el monte, al pie de las sierras; hoy también cubre toda la campiña que antes se reservaba al cereal.*



Sara Montiel, 1956.

—¿A qué variedad pertenecen los olivares jiennenses?

—*El noventa por ciento es de olivo picual (porque la aceituna termina en ligera punta), también llamado mar-teño, nevadillo blanco o lopereño. Además hay algo de picudo en esta comarca, precisamente en la Sierra Sur; y algo de royal en la Sierra de Cazorra. Allí muelen la aceituna aparte y hacen un aceite distinto, más dulce. En los Cárcheles tienen algo de manzanilla de Jaén que, al molturarla, se mezcla con picual, al cincuenta por ciento más o menos.*

»*El picual da un aceite ligeramente amargo, picante y recio, de mucho cuerpo. Tiene un tono verde que vira al amarillo dorado en su madurez. Casi todo el olivo nuevo que se pone ahora es picual.*

—¿Y qué ventajas ofrece para que lo prefieran?

—*Es que es un compendio de virtudes: se adapta mejor al terreno y al clima, empieza a dar fruto antes que las otras variedades y, a igual peso de aceituna, produce más aceite. Por otra parte, su aceite es de baja acidez, más estable que los de otras variedades y muy rico en ácido oleico y en polifenoles. El olivo picual es un árbol muy equilibrado de madera y hoja y no es muy vecero.*



*Aceituna picual.
Lámina del profesor
Colmeiro, (1816-1901).
Museo de Ciencias
Naturales, Madrid.*



Olivares de Jaén.

—¿Qué le parece el aceite? —le pregunta el camarero que lo atendió la noche anterior.

—Muy bueno. Superior.

—Pues es del pueblo. Vea usted.

Masaru lee la etiqueta: «Alcalaoliva, fabricado en la aldea de Las Grajeras».

—En Alcalá se hace un picual especial, frutado, más suave, porque lleva alguna aceituna hojiblanca y cornicabra que hay en estos términos o en los limítrofes de Granada y Córdoba.

—Pues está muy bueno.

—Eso que está usted tomando —añade el camarero— es la flor del aceite extraída por el método del marqués de Acapulco. La mayoría de fabricantes prefiere lo fácil, que es calentar la masa de la aceituna y batirla para sacar el



Olivar de verdeo.

máximo rendimiento. El aceite virgen hay que extraerlo en frío para que no pierda un átomo de su aroma. Mientras otros ponen la batidora a 30 o 35 grados, o más, este aceite no está batido ni centrifugado.

—¿Y dice usted que Sara Montiel va hoy a Frailes?

—Sí, señor. En Frailes había solamente una sala de cine que cerró hace cuarenta y cuatro años después de proyectar, durante doce meses, la misma película, *El último cuplé*, con Sara Montiel.

—¿Tanta gente había en el pueblo?

—¡Qué va, si es un pueblo pequeñito! Lo que pasa es que iban autobuses de los pueblos de alrededor y había gente que veía la película seis y siete veces.

—Ya veo que es una película de culto.

—No, señor; de culto, nada: todo lo contrario. En la película no salen curas ni procesiones: lo que salen son las tetas y las caderas de la Montiel, que en aquel tiempo no había cosa igual. ¿Usted sabe el refrán que dice «tiran más dos tetas que dos carretas»?

—No, señor, no lo sabía.

—¿Y el otro que dice, con perdón: «Más tira pelo de salva sea la parte femenina que calabrote de barco»?

—No, señor, tampoco conocía esos términos náuticos.

Masaru pensaba continuar su viaje hasta Granada, donde iba a entrevistarse con un especialista en molinos de torrecilla que podría saber algo del samurai errante, pero decide darse una vuelta por Frailes y ver de qué va la jornada cinematográfica. El Toshiba le indica que Frailes es uno de esos pueblos de gente sencilla y sin malicia que acogen al extranjero con los brazos abiertos, y hasta lo albergan y alimentan aunque sea un aprovechado que, en el fondo, desprecia a sus anfitriones desde su supuesta superioridad cultural y encuentra pintoresco el subdesarrollo.

Masaru se interna por un paisaje ameno de la Sierra Sur, olivares, huertecillos, algún aliozar, campos de cerezos, y atraviesa tres pintorescas aldeas antes de llegar a Frailes, un pueblecito blanco, entre fértiles vegas, atravesado por un río que se alimenta de seis fuentes. Una pancarta cruza la carretera de lado a lado: «Sara Montiel, bienvenida a Frailes». Pasa ante la fuente cantarina que sale de la roca y muestra su pericia de conductor por las calles estrechas y empinadas que conducen al punto más alto del pueblo.

—¿Usted viene a lo de Sara?

—Sí, señor.

—Pues dese prisa, que el cine es por ahí.

En la plaza reina el jolgorio, con todo el pueblo y parte de los cercanos agasajando a la diva. Sara, que ha ganado con los años, como el buen vino, y ahora se muestra apaisada y frondosa, se desliza entre el fervor de la multitud, majestuosa como un trasatlántico, enfundada en un amplio vestido de tul con echarpe de lo mismo y pintada como una puerta. Masaru la contempla al natural y también reproducida en los carteles de la mítica película: hermosa y carnal, con la expresiva sensualidad de sus ojazos, de sus pómulos, de sus labios sugeridores, de su lengua, que levantaron coros de relinchos garañones en los cines de antaño. En la fiesta corre el vino del lugar, muy bueno, y se hacen discursos. El homenaje resulta entrañable.

—Han venido hasta del Japón —comenta una señora al ver a Masaru—



Manolo Ruiz y una reunión de amigos de Frailes y forasteros, entre ellos, Juan Antonio Díaz, Ian Gibson, Santiago Campos, Ignacio Henares, Antonio Carvajal y Francisco Fernández.

—¿A que no se lo preguntas?

—¿Que no? ¡Ahora verás! Oiga usted, señor, y perdone la molestia, ¿usted es chino o japonés?

—Servidor, nipón —responde Masaru, que no quiere contrariar a nadie en un día tan señalado.

—Ya ves —dice la señora—: ni chino ni japonés, nipón.

Al término de la fiesta, don Manuel Ruiz el Sereno, embajador plenipotenciario de Frailes, da la bienvenida al forastero y, al saber que anda de gira estudiando el olivo español, le dice:

—¿Quiere usted ver la fábrica de aceite más pequeña del mundo?

—¿La más pequeña?

—Sí, señor, tan pequeña que cabe en el hueco de una escalera.

Manolo tiene su casa y su huerto asomados al tajo y al paisaje. Manolo Ruiz ha construido en el hueco de su escalera una fábrica en

miniatura en la que la prensa es un husillo rescatado de la chatarra, y la batidora un barril de cerveza cortado por arriba y accionado por el motor de una lavadora vieja. Con estos apaños fabrica el aceite de su gasto y el que obsequia a sus numerosos amigos.

—Tenga usted esta botellita, para que la tome a la salud de Frailes cuando esté en Japón.

Masaru acepta el regalo y piensa que se la entregará a Michiko Tetimona, si reúne el valor necesario.

—Aceite español, Michiko —piensa decirle—; bueno para tu belleza.

—Aceite español —prueba una segunda fórmula—; bueno para la salud.

No, ya veremos lo que le dice. Lo más simple será dejarle la botella con una tarjetita y una flor. Eso es muy delicado.

No, mejor la botella y la flor, sin tarjetita.



*Manolo Ruiz,
en su fábrica.*



CAPÍTULO 23

En estos pensamientos se acerca a GRANADA, la Alhambra roja arriba, las nieves de la sierra detrás, la ciudad ancha y multicolor debajo. En el castillo de la Alhambra, mientras contempla las torres bermejas, la vega inmensa y verde, las turistas que no dejan de pasar en pantalón corto y camiseta, luciendo hermosuras y a veces, también, piernas llenas de pelos, don Facundo Peralejo, el investigador que venía a ver a Granada, le dice a Masaru:

—El ingeniero Cifuentes López y su ayudante japonés estuvieron varios años montando molinos de torrecilla en la zona de Bailén y Jaén, pero el ingeniero murió en 1895.

—¿Y qué fue del japonés?

—Ni idea. El testamento de Cifuentes no lo menciona. La que pudiera saber algo de él es Luisa Martínez, la directora del Museo del Aceite de La Laguna, cerca de Baeza. ¿Usted piensa ir por allí?

—Me parece que sí.

—Pues voy a llamarla para anunciarle su visita. Le gustará charlar con ella. En cuanto al ingeniero Cifuentes, era soltero y muy devoto y tenía un primo dominico que no le quitaba ojo a su fortuna, pero al final parece que los dominicos bajaron la guardia y los jesuitas les ganaron por la mano y se hicieron con la herencia. ¿Qué le está pareciendo la Alhambra?

—Impresiona.

—Si vuelve usted por Jaén y quiere ver panoramas de olivos, vaya a ARJONA, la patria del fundador de la dinastía nazarí que construyó estos palacios. Desde el cerro del pueblo, donde el rey Alhamar tenía su casa y aún queda un interesante aljibe almohade, verá usted uno de los panoramas de olivar más impresionantes del mundo. Además, sin salir de la misma plaza, podrá visitar tres museos: el Arqueológico, el de los Santos Mártires y el de Costumbres Populares. Luego, si baja hasta el patio del Ayuntamiento, verá la lápida templaria, un misterio del mundo que hasta el momento ha permanecido oculto.



*Lechín de Granada
(según Barranco y
Rallo).*

—¿Tienen gazpacho?

—¿No hemos de tener?

—Póngame dos vasos y luego ya veremos.

Masaru viene advertido sobre las virtudes dietéticas del gazpacho, de las que ha leído la correspondiente ficha en el Toshiba:

—Existen tantos gazpachos como gazpacheros, porque, como todos los platos fundamentales, el gazpacho no tiene una sola formulación. Cada cual lo hace a su modo y hay variantes regionales, locales, familiares y hasta personales. Lo esencial de esta alquimia refrescante es el aceite, el vinagre y el pan, que deben ser de calidad.

—Aceite virgen extra.

—Eso por descontado. Fuera de eso, algunos opinan que el aceite de hojiblanca es el pintiparado y otros se inclinan por el picudo o por el picual, eso va en gustos.

—¿Y el tomate?

—El tomate rojo y el pimiento verde se incorporaron al gazpacho en el siglo XVII, cuando llegaron de América. Hoy parecen imprescindibles, pero un gazpacho puro de esos que se hacen (se hacían, ¡ay!) en dornillo de madera, majando el ajo y la sal, añadiendo aceite a chorrito y dale que te pego con la maja de madera en círculo hasta que la emulsión cruja, ese gazpacho primordial no los necesitaba.

—Pero así está muy rico.

Arjona.



—*Ya le digo que sí y hay que estar con los tiempos. Pero, por favor, que el tomate sea sabroso, redondo, maduro y reventón, no esos de pura química que crecen en un invernadero con las raíces en agua abonada, sin catar la tierra.*

Masaru, después del gazpacho y de una tortilla Sacromonte sabrosa y alimenticia, prosigue su camino hacia GUADIX, ciudad afamada por la fruta y el señorío. El japonés entra por la monumental Puerta de San Torcuato y pasea por sus calles admirando palacios, conventos e iglesias; atraviesa el callejón del Ciprés, se da una vuelta por el barrio morisco y visita la notable catedral con la torre renacentista que sostiene un Corazón de Jesús colosal.

—Y dos escaleras de caracol enrolladas como los segmentos del ADN, una para subir y otra para bajar.

—Notable, muy notable.

—Aquí cerca está el olivo santo de san Torcuato, uno de los Siete Varones Apostólicos que, según la tradición, evangelizaron España. San Torcuato se estableció en Guadix, de obispo, y lo martirizaron en tiempos de Diocleciano, en el desierto de Face Retama. Sus devotos lo enterraron allí mismo y sobre la tumba levantaron una ermita y plantaron un olivo que florecía y daba su fruto la víspera del día del santo, un suceso prodigioso que congregaba a multitud de fieles, los cuales, movidos por la devoción, esquilaban tanto el árbol arrancándole ramitas que hubo que protegerlo con un corralillo. Un autor musulmán de principios del siglo x, Abu Bakr al Turtusi, cuenta que, en 917, el Papa envió un embajador a Al Andalus con el encargo de trasladar a Roma los restos de un mártir enterrado junto al olivo maravilloso. En realidad, la leyenda se ramifica y da lugar a otras que sitúan el olivo en diversos lugares: en Lorca, Murcia; en un castillo de Marabayt; en la sierra de la Sagra, al norte de Huéscar y quizá también en Tíscar, cerca de Quesada, en Jaén, famoso santuario con una Virgen Negra. No obstante, el olivo original es este de san Torcuato.

—¿Y todavía existe?

—Sí, señor.



*Masaru y una
aceitunera.*

*Olivo santo
de san Torcuato.*



un humilde edificio de mampostería con un corralillo donde crece el famoso olivo.

—¿Y sigue floreciendo y madurando el día del santo?

—¡Qué va; eso se acabó! Unos aprovechados vendieron el aceite santo y el milagro dejó de producirse.

Masaru regresa al Toshiba, que es como sus pies y sus manos.

—*Te recuerdo que el olivo cristiano es el árbol de la vida: en la liturgia cristiana el Óleo Santo tiene una importancia fundamental para las unciones, en el nacimiento y en la muerte, que es el nacimiento a la vida ultraterrena. La tradición dice también que el olivo es uno de los componentes de la cruz de Cristo y uno de los árboles del Paraíso.*

Masaru pernocta en Guadix. Antes de dormirse pone la tele, que han colocado sobre una repisa, encima de la puerta del aseo. En el programa *Crónicas marcianas* habla un ermitaño que adivina el futuro por los gases.

—Yo escucho un cuesco y sé si ese hombre está saludable o no cardiovascularmente, y por el olor del regüeldo averiguo cómo anda de los bronquios y del sistema nervioso.

Masaru zapea y sólo encuentra a Lina Morgan bizqueando y torciendo las piernas, en su originalísima y popular pose; a Charlton Heston mostrando la dentadura, no se sabe si riendo o simulando esfuerzo, y un anuncio de tampones higiénicos que garantizan la liberación de la mujer después de siglos, milenios quizá, de opresión masculina. Masaru apaga la tele y se queda profundamente dormido.



Cántara de aceite fabricada con una lata de gasolina Shell, hacia 1920 (Museo de Mora de Toledo).

Ánfora olearia romana con su tapadera de cerámica (Museo arqueológico de Córdoba).



CAPÍTULO 24

A la mañana siguiente, después de la ducha templada y el café hirviendo, Masaru toma de nuevo el camino y se dirige a POZO ALCÓN, la sierra del Pozo al fondo. En las vecindades mismas del desierto se extiende el apretado bosque del que salieron los pinos laricios, con cuya madera se fabricaron las carabelas de Colón, la Pinta y la Niña.

—Por San Gregorio, los de Pozo Alcón celebran una romería al pantano de la Bolera, donde oyen misa y besan una piedra que cayó del cielo con la efigie de una cruz. La gente de Pozo Alcón es inquieta y sabe buscarse la vida. Hace siglos se dedicaban a la arriería. Bajaban con sus recuas a Sevilla, a comprar aceite que vendían a los moros de Granada. Hoy seguramente venderían aceite propio porque alrededor del pueblo hay una planicie considerable de olivos. Pertenece a la denominación de origen Sierra de Cazorla.

Antes de proseguir, Masaru interroga al Toshiba.

—*La denominación de origen Sierra de Cazorla abarca treinta mil hectáreas de olivar que producen unas veinte mil toneladas de aceite. Casi un noventa y cinco por ciento del olivar es picual, pero también hay algo de royal que combina muy bien en coupage natural*



Recogida de aceituna en un relieve romano (Museo de Córdoba).



Olivares de Quesada.

heno, manzana verde, higuera y alloza, además de cierto sabor a fruto fresco junto con ligeros amargor y picor.

—Ya afinas, ya.

—Es mi obligación. Soy un banco de datos de lo más exhaustivo.



*Candiles árabes,
siglo IX-X.*

Masaru cruza el olivar, salva un barranco por un puente y se interna en la sierra de pinos y monte bajo, jaras, hierbas de olor, el aire fragante con los aromas que el calor levanta, hasta el puerto de Tiscar, donde está la famosa cueva del Agua, una catarata desplomándose entre las rocas vivas que ella misma ha ido labrando desde que el mundo es mundo, el lugar donde se le apareció la Virgen en 1319 a Mohamed Abdón, rey del castillo de Tiscar.

—Y el moro, ¿qué hizo?, ¿se asustó?

—Imagínese, pero después del susto se convirtió y, a partir de entonces, enmendó sus costumbres y rezaba por la tarde el rosario en familia. Sus antiguos correligionarios, los del turbante, le preguntaban: «¿Y no echas de menos el harén?». Y él les respondía: «¡Qué va, hombre, si ya la mitad de las veces iba forzado, nada más que por cumplir! Ahora, gracias a Dios, me limito a la legítima y estoy la mar de descansado».

Masaru remonta el puerto, deja atrás la atalaya que lo vigila y desciende hacia QUESADA por una carretera que tiene a la izquierda un paredón de piedra y a la derecha un desgalgadero que se asoma a los cerros pespunteados de olivos.

Masaru sabe que en Quesada hay un museo de pintura con cuadros de Zabaleta, un pintor provinciano que ignoraba que era universal. También sabe que en este pueblo se cantan las madrugás. El Toshiba le canta una con su voz metálica y rasgueo de guitarra al fondo:

*Si alguna vez vas de caza
manda a la mujer primero:
ya verás cómo el conejo
buscará su compañero.*

—No lo acabo de entender —objeta Masaru—. No veo la relación.

En el comedor del bar Las Seis Hermanas, que regentan dos de ellas (las otras emigraron a Sant Feliu de Guíxols y a Madrid en los años sesenta), le ponen un plato regional sabroso y alimenticio.

—Podrían darme la receta, si no es atrevimiento.

—No, señor, esto es lo más fácil de hacer del mundo, teniendo buen aceite.

—Dígame usted, que tomo nota.

—El rinrán. Se trocea un kilo de patatas peladas y se ponen a cocer junto con ocho pimientos rojos secos sin pepitas, un trozo de bacalao y un huevo. Una vez cocido, se tritura todo y se añaden aceitunas machacadas y troceadas y un tallo de cebolla picado. A continuación se desmenuza el bacalao, se añade aceite de oliva virgen y se adorna con el huevo cocido en rodajas.

—Veo que es una variante del atascaburras.

—¿A usted le ha gustado?

—Sí, señor, riquísimo.

—Pues, entonces, llámelo rinrán.

Masaru se imagina invitando a Michiko Tetimona a su apartamento y sirviéndole rinrán y champán francés. No, mejor le irá un tinto corpudo de esta tierra.

Se pone colorado.

—Le entran a uno energías con este plato, ¿eh? —dice la hermana menor de las seis, que lo ha notado.

—Sí, señora, que es muy energético.

—Ahora se echa usted una buena siesta y se queda como un rey, pero antes me va usted a comer un pastel de queso perfumado con agua de rosas, también llamado de los siete vientres.



Cazorla.

azúcar, manzanilla, té serrano, hierbaluisa y cáscara de naranja.

A las afueras del pueblo, aparca a la sombra de una arboleda y duerme una siesta abacial, roncadora, un hilillo de saliva escapándole por la comisura de los labios hasta el cuello de la camisa.

La tarde la pasa en CAZORLA, uno de los pueblos más hermosos del sur, con sus dos castillos a uno y otro extremo de la peña gris que cobija la población, casas blancas brotando arracimadas entre las arboledas verdes, fuentes cantarinas que brillan al sol con reflejos plateados o se celan en las umbrías húmedas de los parques, los huertos y los jardines.

—Muchos cazorleños se llaman Consuelo, por el Cristo del Consuelo, pero el patrón es san Isicio, el evangelizador. El día del santo, las casas, las ventanas y las calles se adornan con candilitos de aceite hechos con la concha de los caracoles, como en la película *El paciente inglés*. ¿La ha visto usted?

—Sí, señora, muy buena.

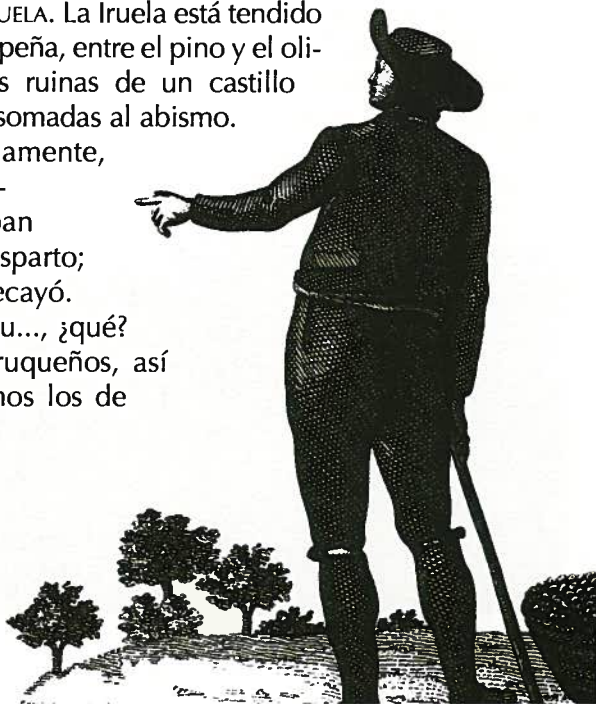
Se le ha hecho tarde. Masaru prefiere aplazar la travesía del parque natural hasta la mañana siguiente. Busca un hostel limpio y confortable y, después de ducharse, sale a dar un paseo por el vecino pueblo de LA IRUELA. La Iruela está tendido al pie de su peña, entre el pino y el olivar, con las ruinas de un castillo templario asomadas al abismo.

—Antiguamente, los ciruqueños trenzaban mucho el esparto; ahora ya decayó.

—Los ciru..., ¿qué?

—Los ciruqueños, así nos llamamos los de La Iruela.

Aceitunero, grabado del siglo XIX.



CAPÍTULO 25

En la radiante mañana, Masaru se interna por el Parque Natural de Cazorla, montes poblados de pino carrasco y madroño, de lentisco y tejo. —Si no viniera por los olivos podríamos visitar el tejo milenario de la sierra de Cazorla, el árbol más viejo de la vieja Europa, tres mil años de edad y nueve metros de diámetro, en el valle de los Tejos, remontando la Cañada de las Fuentes.

—Quede para otra visita.

Masaru, a la vista de tanta belleza, vuelve a imaginar que recorre estos mismos lugares con Michiko Tetimona, que pasea con ella de la mano por la laguna de Valdeazores o por la más romántica todavía de Aguas Negras. En los claros herbáceos, bajo los corpudos árboles, ve tímidos ciervos que bajan a las fuentes, jabalíes hirsutos rascándose el lomo contra los pinos carrascos, elusivos zorros de hermosa cola, pintureras musarañas, lobos...

—¡Menos lobos, que lobos no hay, gracias a Dios! El último que había lo matamos en 1924.

—Está bien. Suprimo lo de los lobos.

En el cielo azul purísimo se dibuja, alta, el águila real, y algo más bajo su pariente pobre, el águila culebrera, o quizá sea un alimoche, o un buitre de pescuezo pelado.

—Se le olvidan los gamos y los muflones.

También ve Masaru gamos y muflones, y en los roquedos, pintados de líquenes y raras hierbas, plantas carnívoras que se alimentan de insectos, y más adentro, en los claros soleados de la espesura, especies de flor tan raras como la violeta de Cazorla.

Y olivos: en los llanetes que el relieve deja, por donde discurre la carretera que atraviesa el parque, olivos viejos y olivos jóvenes, conviviendo alegremente en el bosque.

Masaru pasa por el puente de las Herrerías, construido, según dicen, en una sola noche por montoneros de



Aceituna picudo.

de Cazorla. Tras una curva aparece un panorama de cerros levantados, espesas arboledas y, sobre el más alto de todos, un pueblo blanco rematado por un castillo: SEGURA DE LA SIERRA.

El Toshiba conoce la historia del pueblo:

—Aquí llegó una reina mora huyendo de sus enemigos y cuando vio un monte tan alto se dijo: «Aquí estoy Segura», y de ahí le viene el nombre al pueblo. ¿No es bonito?

—Te estás volviendo muy poético —observa Masaru—. Y del olivar, ¿qué me dices?

—La denominación de origen Sierra de Segura abarca, además de la sierra propiamente dicha, el municipio de Chiclana de Segura: cuarenta y dos mil hectáreas de olivos picuales (con un poco de verdal, royal y manzanillo de Jaén), de las cuales la mitad son de alta montaña y las otras de montaña más suave, con veintitrés cooperativas que molturan sesenta y cinco mil toneladas de aceituna, de las que obtienen poco más de catorce mil toneladas de un aceite amarillo verdoso, con un equilibrio perfecto entre sabores y aromas en su madurez, con ese frutado verde y amargo típico de la aceituna fresca. Un aceite de lo más saludable, rico en ácido oleico, en provitamina A y en vitamina E.

Masaru sube las cuestas y entra en un pueblo pintoresco, limpio, encalado, con fuentes bullidoras, con jardines umbríos asomando por las tapias encaladas. Sigue ascendiendo hasta donde se acaban las casas y se reanudan los pinos, enfila el camino empedrado del castillo y no se detiene hasta que alcanza el recinto militar, el alto nido de águilas. A la sombra de un muro desdentado hay un banco de madera desde el que tres gordos, a los que el médico ha recetado la penitencia de subir todos los días al castillo antes del almuerzo, contemplan condolidos el dilatado paisaje de olivares, pueblos, bosques y montañas.

—¡Lo que se pierden los flacos! —suspira uno.

—No saben lo bueno que es subir aquí, por las piedras, con todo el calor —corroboraba otro.

Masaru saluda y pregunta:

—Oiga, aquel monte tan enhiesto de allí enfrente, ¿cómo se llama?



Segura
de la Sierra.

—Aquél es el Yelmo, el monte que cantó don Francisco de Quevedo.

—Ignoraba que esta tierra fuera tan literaria.

—Es más. ¿Usted ha oído hablar de Jorge Manrique, el autor de las *Coplas a la muerte de su padre*? Pues nació aquí.

Masaru sabe quién es Manrique e incluso conoce de memoria aquellos versos que dicen:

*Nuestras vidas son los ríos
que van a dar en la mar,
que es el morir.
Allí van los señoríos
derechos a se acabar
e consumir.*



Don Jorge
Manrique,
hacia 1470.

—Oiga usted, me ha llamado la atención que el olivar segureño ocupe cuarenta y dos mil hectáreas y sólo produzca catorce mil toneladas de aceite al año.

—Eso pasa porque el olivo serrano rinde solamente entre veinte y veinticinco kilos de aceituna por año, pero el poco aceite que da es exquisito. El olivo de la campiña puede cargar fácilmente con cincuenta o setenta kilos, o incluso más si es de regadío, pero el aceite no es tan bueno, dónde va a parar.

Masaru prosigue su viaje, baja por el olivar donde se yerguen las tres torres de Santa Catalina, antiguas atalayas, y dejando a su derecha ORCERA se encamina a LA PUERTA DE SEGURA, donde los moros hicieron un puente-presa de un ojo que, en caso de peligro, se cerraba para que el pueblo se convirtiera en una isla. Aquí hace un alto para repostar combustible y aprovecha para apuntar una jota de Génave que le oye cantar a un gasolinero:

*Me fui contigo cuando ibas
a lavar a Santa Clara:
subías con la cara alegre
y bajabas colorada.*

Torre entre olivos.



—¿Le gusta?

que, aunque no te lo diga,
es que berreo.

—Me gusta también, muy delicada.

—Este pueblo tiene muy buenas cosas, buenos olivos, buenas mozas y buen folclore. Ahora, eso sí, que si entra usted en un bar, la tapa se paga aparte, no como en otros pueblos que la dan con el vino.

—Bueno, eso va en costumbres. En Japón también se paga aparte. En realidad, en Japón casi todo se paga aparte.

El gasolinero informa al viajero sobre el aceite de oliva virgen ecológico Oro de Génave.

—Cuidando el olivo, sin productos fitosanitarios ni abonos químicos, nos sale un aceite de medio grado de acidez máxima, que nos lo quitan de las manos en Japón y en Alemania para hacer cosméticos.

Masaru está a punto de salir, cuando el gasolinero lo alcanza.

—Oiga, al pasar por ARROYO DEL OJANCO, pregunte por la Oliva de Fuentebuena, la más grande del mundo, que hasta sale en el *Libro Guinness de los Récords*.

Masaru pregunta por la oliva y lo orientan hacia una carreterilla comarcal que al cabo de tres kilómetros

desemboca en un puentecillo sobre el arroyo. Al lado, en el centro de un prado ameno, está la oliva, grande como una encina, frondosa y desparramada, con un tronco de por lo menos cuatro metros de contorno, con la copa redonda y poderosa.

Un pastor que guarda ovejas en el pradillo acude al ver al japonés.

—Oiga, me pongo para la foto —se ofrece.

—Póngase usted.

—Es que, si no sale alguien, ¿cómo van a saber lo grande que es la oliva?

—Lleva usted mucha razón.

—Aparte de que, como yo muy alto no soy, ¿para qué nos vamos a engañar?, de ese modo la oliva parecerá más grande todavía. Esta oliva

es de la variedad medejona. El año pasado vino a verla uno que entiende y dijo que en Túnez hay otra casta de

La famosa
oliva de
Fuentebuena.



olivos igual de grandes, los chemlali, y también le he oído a un cordobés que en su tierra hay olivos alameños de estas fachas.

De vuelta en la carretera, Masaru prosigue en dirección a VILLANUEVA DEL ARZOBISPO entre olivares que se pierden en el horizonte. Pasando el arroyo de la Leche encuentra un olivar inusual: una alfombra verde crece entre las hileras de olivos. Entra por un carril lateral para fotografiarlo y, al llegar a unos arbolillos de sombra, encuentra a una familia celebrando una cuchipanda.

Masaru hace tres reverencias y sonrío, avergonzado de entrometerse en lo que parece una celebración familiar, pero el que dirige la fiesta, un hombre gordo y colorado, sale a su encuentro y le ofrece una bota de vino.

—¿Usted gusta? Venga con nosotros y tome un trago, que hoy es día grande.

—¿Qué se celebra? —pregunta Masaru, por delicadeza.

—Aquí el niño —señala a un hombre delgado y pálido que debe de andar por los treinta cumplidos—, que ha aprobado unas oposiciones de Correos y Telégrafos. Había pocas plazas para un montón de gente y ha sacado la suya como un hombre.

Don Práxedes del Pino es el farmacéutico del pueblo, y su niño, don Eduardo José, es biólogo, pero como la vida está tan achuchada se había apuntado a unas cuantas oposiciones en un noble anhelo por ser funcionario del Estado.

—También había firmado las de policía armada —informa la madre—. Suerte que tiene porque llevaba seis

Olivar de Villacarrillo.



Don Práxedes le explica a Masaru el misterio de las alfombras de hierba:

—Esto es lo que se llama cubierta vegetal, que sirve para evitar la erosión. La olivicultura ha avanzado mucho en los últimos veinte años y ha ido incorporando técnicas sin laboreo o con laboreo mínimo, ruedos permanentes y suelos con cubiertas vegetales. Últimamente incluso picamos la hojarasca sobrante de la poda y la recolección para devolver al campo su propia materia vegetal orgánica.

La señora de don Práxedes, doña Clotilde, le trae a Masaru un plato de lomo de orza.

—Sírvase, buen hombre, a ver si se le entona el cuerpo, que le veo muy mal color.

—¡Clotildita, que este señor es oriental! —le advierte el marido.

—Sí, ¿y qué pasa? —se solivianta ella—. ¿Es que los orientales no pueden tener buen color, que mira el pobre lo pajizo que viene?

Masaru toma una rodajita de lomo con grandes muestras de agradecimiento y efectúa media docena de reverencias. El lomo está riquísimo, que lo ha hecho la suegra de don

Práxedes, una mano prodigiosa para los aliños de la matanza.

—Pues como le decía —continúa don Práxedes—, el olivar que usted ve ahora en sus años mejores también ha pasado sus vacas flacas. Hace como cuarenta años, por enjuagues del Gobierno, nos inundaron el mercado de grasas vegetales de soja, girasol, colza o cártamo, lo que los olivaderos llamamos brillantina comestible, y lanzaron una campaña de desprestigio del aceite de oliva que alejó a mucha gente del consumo. Coincidiendo con este atropello, aprobaron una ley de Reconversión y Estructuración Productiva que pretendía arrancar la mitad de los olivos españoles, o sea, un millón y pico de árboles.



Don Práxedes y doña Clotilde en su viaje de novios. Granada, 1949.

—¿Y los consumidores?

—A los consumidores los engañaron con la publicidad y los convencieron de que las grasas de girasol y de maíz eran ligeras y sanas, mientras que el aceite de oliva era pesado e indigesto. La sinrazón llegó a tal extremo que incluso lo acusaron de aumentar el colesterol malo y de engordar, es decir, justo lo contrario de la verdad. ¡La única grasa vegetal que es puro zumo de fruta, sin química!

Masaru intenta beber de la bota, pero esta vez calcula mal y el chorro le acierta en un ojo.

—No se preocupe, que es vino bueno para refrescar el sistema ocular y no le hará daño —dice don Práxedes, tendiéndole una servilleta de papel. Se vuelve y le dice a un nieto—: ¡Niño, trae un vaso para don Masaru! Pues como le decía —prosigue—, el año 1985 los doctores Goldstein y Brown recibieron el Premio Nobel por sus investigaciones sobre las bondades del aceite de oliva en el colesterol y las enfermedades cardiovasculares. Al mismo tiempo, el profesor Grande Covián y otros famosos dietólogos elogiaron las cualidades depurativas del aceite. La comunidad científica descubrió lo que la gente mediterránea había sabido de siempre: que el aceite de oliva es salud, que es una medicina, además de un alimento saludable y sabroso. Los grandes cocineros, que nunca se habían apartado de él, salieron también en su defensa, y así llegamos a la situación actual, en la que el aceite de oliva está en alza en un mercado de consumidores cada vez más entendidos y exigentes.



Azulejo, 1927.



Masaru posa en un remate.



Olivo en
el Herbario de
Novello de Carrara
(siglo XIV)
British Library.

CAPÍTULO 26

Masarú, tras despedirse de la familia, recorre los pocos kilómetros que lo separan de Villanueva del Arzobispo. A lo lejos, desde la carretera, ve la fábrica de aceite más capaz y moderna de España, la de la Cooperativa San Isidro, casi un millón de kilos de aceituna al día, con una bodega capaz de contener diez millones de kilos, diseño futurista gracias a pirámides y triángulos, con tolvas de cristal y otras innovaciones que sorprenden a propios y extraños.

La tapita de lomo de orza le ha abierto el apetito y es hora más que cumplida de almorzar. Masarú pasa de largo por Úbeda, y sigue hasta el restaurante Juanito, a la entrada de Baeza. Se acomoda ante una mesa y pide un menú degustación ancho y largo en el que figuran unos cuantos guisos populares elaborados con aceite de oliva virgen extra y con sabiduría de fogón antiguo. Cuando está con los dulces variados del postre, se presenta Juanito, gordo y feliz como Buda, con su blusón veraniego:

—¿Quiere usted una copita de licor? —le pregunta.
—¿Me la cambia por otro torreznillo de leche frita?
—¡Niño! —llama Juanito al camarero—: Tráele a este señor más leche frita y un licor para pasarla.

Masarú, contentísimo y medio amodorrado, regresa a ÚBEDA, donde se hospeda, y se toma un café con hielo en el patio columnado del parador, servido por gráciles muchachas disfrazadas con el traje regional. Con la primera cabezada, se despabila y sube la ancha escalinata camino de su habitación, una severa estancia de techos altos y vigas de madera en la que duerme una siesta cumplida, digestiva y feliz.

Se levanta completamente repuesto y toma el camino de la Hacienda La Laguna, el mayor museo del aceite y del olivo de Andalucía, según ha leído en el



*Juanito y Luisa,
cocineros de aceite
de oliva.*

*Hacienda
La Laguna.*



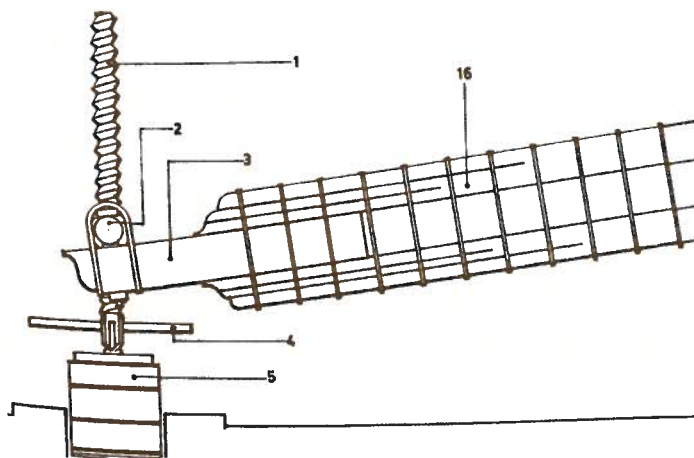
en 1848, concibió la idea de plantar un olivar de cien mil plantas con su propia almazara y bodega, viviendas para los obreros y empleados y una residencia rural para los dueños. El famoso ingeniero polaco Tomasz Franciszek Bartmánski, constructor del ferrocarril de la fresa de Aranjuez, proyectó un complejo sistema de regadío cuyo vaso regulador fue un pantano de veintiocho hectáreas llamado la Laguna Grande. Las instalaciones se convirtieron en una moderna fábrica de aceite con seis prensas hidráulicas, y se inauguraron oficialmente en 1926.

A esta hora de pocos visitantes, Masaru recorre las silenciosas salas del museo en las que se representan distintas clases de molinos desde la prehistoria hasta hoy: el molino movido por un burro peludo; el molino de mano medieval; la gigantesca prensa de viga de la hacienda El Romeral, de Carmona, de mediados del siglo XIX; el molino de la casería de Alorí, en Bélmez de la Moraleda, que prensa el cargo mediante un sistema de ruedas y cadenas que multiplica la fuerza ejercida por el asno que antes hizo girar la muela, etc.

Masaru ha dejado para el final el molino de torrecilla. Cruza un patio en el que se crían más de treinta variedades de olivo y entra en otro edificio.

—¿Don Masaru Saito? —dice una voz a su espalda. Se vuelve y encuentra a una muchacha sonriente.
—Soy Luisa Martínez.

1. Husillo
2. Hembra
3. Horquillas
4. Bigarra
5. Quintal
6. Guiaderas
7. Lavija
8. Torre
9. Capilla
10. Ventana (foramina)
11. Marrano
12. Vírgenes (bijerías)
13. Topes
14. Cargo
15. Regaifa
16. Viga



Masaru hace las reverencias y se pone ligeramente colorado.

—Me temo que me he adelantado un poco.

—No tiene importancia. ¿Qué le está pareciendo el museo?

—Impresionante.

—¿Ha reconocido ya el molino de torrecilla? Es este que tiene delante —señala una torre de cantería rosada que sobresale por encima del tejado.

—Ésa es la torrecilla que hace de contrapeso —explica la muchacha—. En este tipo de molino, la torre contrapeso es móvil; al girar el husillo para apretar el cargo, por la fuerza de acción y reacción, se produce un empuje hacia la torre. Cuando la fuerza del empuje es superior al peso de la torre, ésta se eleva de su asentamiento unos treinta centímetros. Aquellas ruedecillas son las guíaderas, que aminoran los rozamientos sufridos al desplazarse la torre.

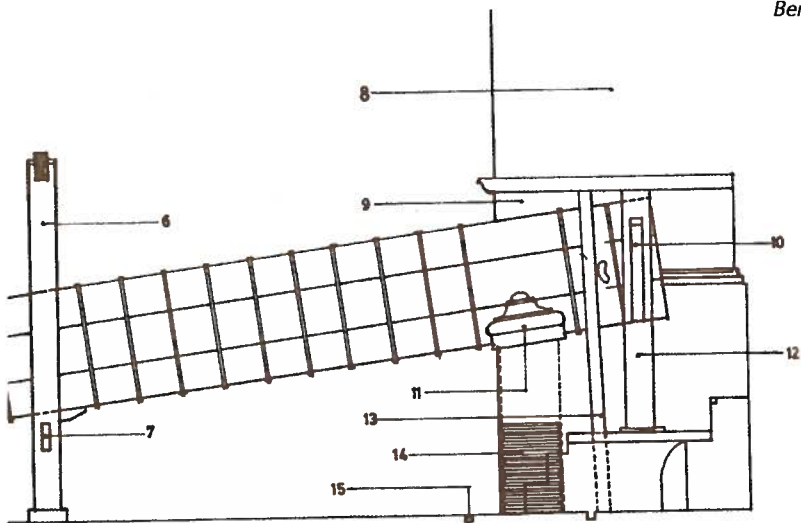
—¿Me está diciendo que esa torre de piedra se mueve?

—Sí. Se levanta poco más de un palmo, lo suficiente para que quede en el aire y luego ejerza su enorme peso sobre la pila de capachos que contienen la masa y el aceite. Este molino pertenecía al cortijo de Las Torres, cerca de Andújar. Por allí hubo más de una



Prensa de viga.

Prensa de viga, según Berges Roldán.



ALZADO

trabajaba con él.

—¿Saben qué fue del ingeniero?

—El ingeniero Cifuentes López murió en un accidente de equitación en 1895. Por esa época comenzaban a divulgarse las prensas de hierro, especialmente la hidráulica, inventada en 1795 por el ingeniero inglés Joseph Brahma, que resultaban más baratas y prácticas que las de torrecilla. Al final, todo el mundo instaló prensa hidráulica y las prensas de torrecilla móvil quedaron obsoletas, algunas a los pocos años de haberse instalado. ¿Ha visto ya la bodega de la hacienda?

—No.

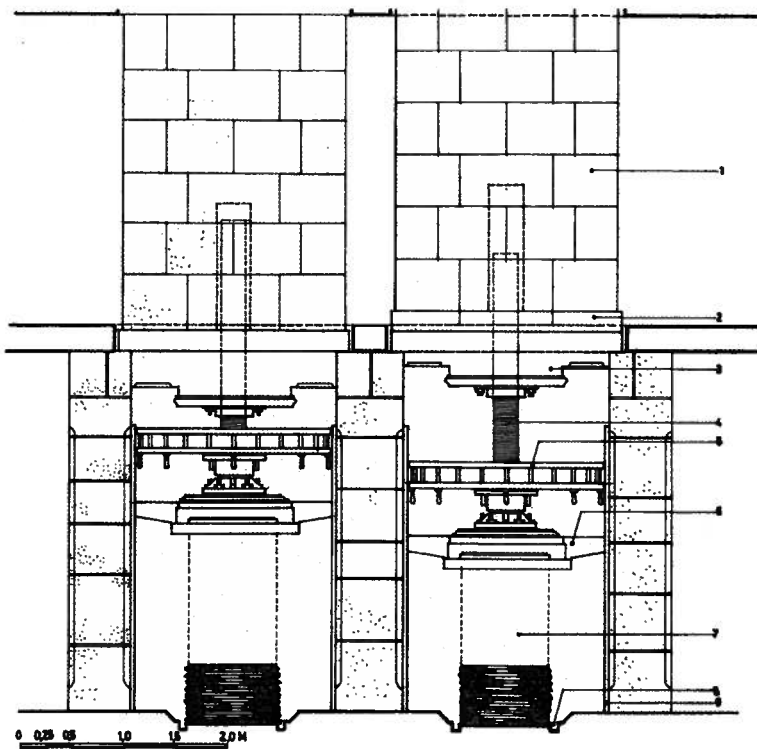
—Pues acompañeme y verá una obra sorprendente, tanto que la llaman la catedral del aceite.

Masaru y doña Luisa vuelven a cruzar el patio de olivos de distintas especies.

—Hubo un tiempo, a principios del siglo xx, en el que convivieron molinos de viga, del modelo más rudimentario, hechos por carpinteros de pueblo, con los

*Prensas de torrecilla
de la casería de
Ochoa, Jaén
(según Berges
Roldán).*

1. Torre
2. Base de la torre
3. Hembra del husillo
4. Husillo
5. Cabeza del husillo
6. Sombrerillo
o marrano
7. Cargo
8. Regaifa
9. Guiaderas



molinos de torrecilla de Cifuentes y con las primeras prensas hidráulicas. El orujo que producían los molinos de viga contenía mucho más aceite que los otros y por este motivo lo apreciaban los fabricantes de aceite de orujo y los que usaban el orujo como alimento para el ganado. Ahora, como usted sabrá, las fábricas de sistema continuo producen una mezcla de alpechín y orujo, el alpeorujo, del que se puede hacer abono o usar como combustible para fabricar electricidad.

La bodega de la hacienda, de dimensiones verdaderamente catedralicias, es un enorme contenedor con un techo sostenido por arcos carpaneles que cubre ocho grandes depósitos de piedra. La terraza volada que los cierra remata en balaustrada barroca. Una serie de arcos rebajados transmite el empuje de los depósitos al terreno, como los arbotantes de las catedrales góticas.

—Ésta es la obra maestra del ingeniero Tomasz Franciszek Bartmánski —le dice Luisa.

—Una obra admirable —reconoce Masaru.

Salen al patio exterior y Masaru se despide de doña Luisa.

—Siento no haberle sido más útil —se lamenta ella—. Quizás en Jaén lo puedan orientar en el Instituto de Estudios Jiennenses o en la universidad. En la universidad hay una licenciatura en Olivicultura y Elaiotecnia, quizás alguien sepa del técnico japonés.

Masaru se despide de doña Luisa y desanda el camino hasta BAEZA. Se siente un poco deprimido. Esperaba dar con la pista del samurai Sepiro. Mirando los cerros



La catedral del aceite.

ciones construyó Sepiro su santuario.

Aparca en la plaza del Pópulo, la fuente en medio con la estatua de Himilce, la princesa de Cástulo, esposa de Aníbal. Masaru conoce la triste historia de esta princesa que, a los pocos días de la boda, ya preñada, se separa del amado y pasa el resto de su vida guardando ausencias, mientras que los correos, cada vez más espaciados, le traen noticias primero de sus victorias en las guerras de Italia, luego de sus derrotas y finalmente de su exilio y de su muerte. Masaru piensa en la esposa del samurai Sepiro, que no volvió a saber de él después de aquella despedida, tras la derrota de Satsuma. Piensa en los grandes amantes de la historia y piensa en Michiko, con la que le gustaría formar una de esas inolvidables parejas cuya fama indeleble perdura para la posteridad, o, bien pensado, mejor una de las infinitas que no dejan huella alguna, amores anodinos que pasan de la pasión al cariño y a la camaradería, que envejecen juntas y se mueren casi al mismo tiempo.

Masaru se da una vuelta por el pueblo, las callejas enlosadas, amuebladas de palacios renacentistas, y entra en la catedral, la de la lechuza que bebía el velón de aceite de Santa María, que recuerda de sus lecturas de Machado. Echa veinte duros en una ranura para poner en marcha el ingenio giratorio que permite contemplar la custodia de plata. En la fachada del Ayuntamiento lee los versos:

*Soy Baeza la nombrada,
nido real de gavilanes.
Tiñen en sangre la espada
de los moros de Granada
mis valientes capitanes.*

Metido en métricas, ya en el camino de Úbeda, anochecido y melancólico, Masaru da en recordar versos de Machado que aprendió en las aulas de Tokio:

*Olivar, por cien caminos,
tus olivitas irán
caminando a cien molinos.*



*Don Ciriaco y su
hija Sinfrosita en el
baile cotillón de
1963.*

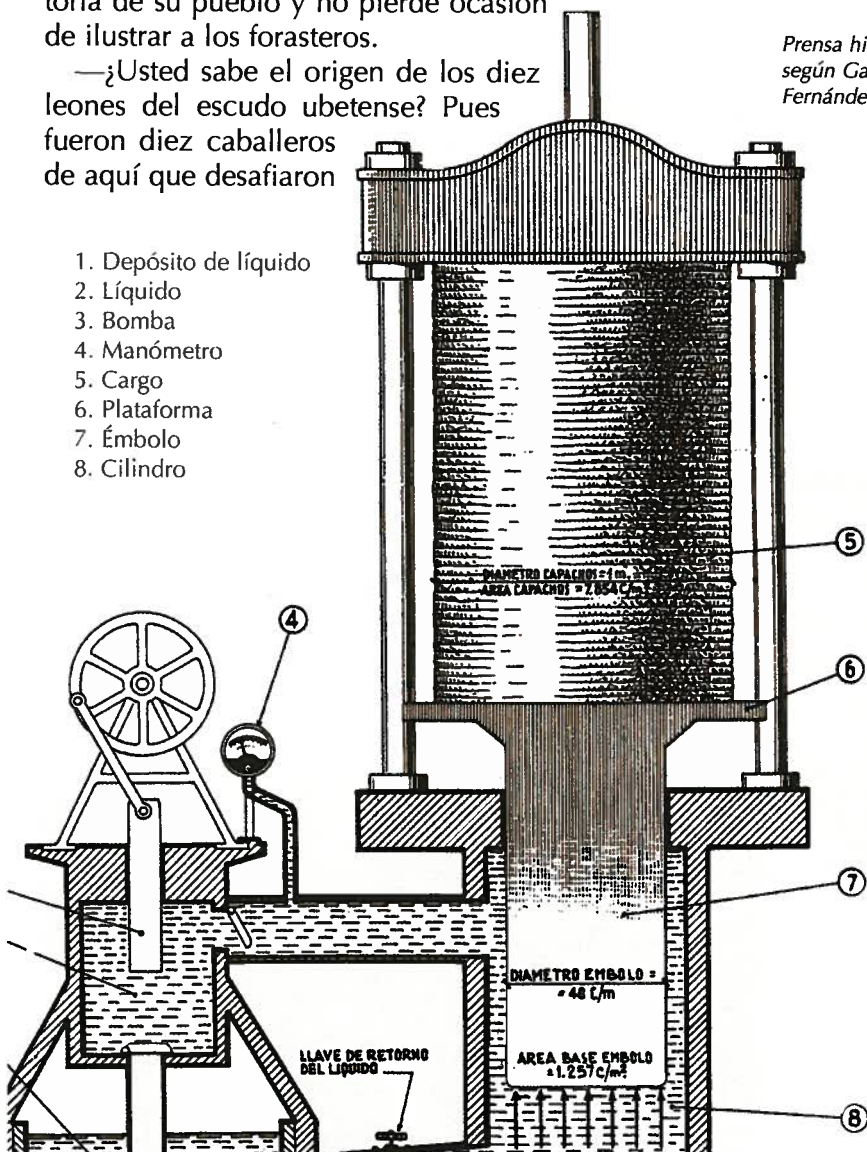
Esa noche, Masaru se acuesta sin cenar.

Al día siguiente se levanta tarde, desayuna y se echa a la calle. Desde el mirador de la plaza contempla las nieblas que ascienden del Guadalquivir, como vellones de lana que se van quedando prendidos en las copas de los olivos. Paseando por la calle Real entra en la mercería de don Ciriaco Morón Agustino a comprar unas cuchillas de afeitar. Don Ciriaco sabe mucho de la historia de su pueblo y no pierde ocasión de ilustrar a los forasteros.

—¿Usted sabe el origen de los diez leones del escudo ubetense? Pues fueron diez caballeros de aquí que desafiaron

*Prensa hidráulica,
según García
Fernández, 1956.*

1. Depósito de líquido
2. Líquido
3. Bomba
4. Manómetro
5. Cargo
6. Plataforma
7. Émbolo
8. Cilindro



hemos destacado por nuestro valor, nuestro esfuerzo y nuestra perseverancia. Usted habrá oído hablar del barbero Zorrica.

—No, señor, la primera vez que lo oigo.

—¡Pero, hombre, si lo suyo fue sonado! ¡Si salió en toda la prensa mundial!

—Pues ya le digo, ni idea...

—Pues este Eduardo Zorrica estuvo abonado a un número de la Lotería Nacional toda su vida y aunque la gente le decía que el número era muy feo, que no iba a tocar nunca, él erre que erre, su número.

—¿Y le tocó?

—¡Vaya si le tocó! El mismo día de su muerte, pero le tocó. Estaba de cuerpo presente entre cuatro cirios, las mujeres de la casa llorando y todo eso, cuando entró el lotero que había cerrado su estanco para darle personalmente la noticia.

—Bueno, nunca es tarde si la dicha es buena —sentencia Masaru, sin mucha convicción.

—Y el que la sigue, la consigue —replica don Ciriaco.

Masaru, de vuelta en el parador, va pensando en el samurai Sepiro, cuya pista ha perdido nuevamente. Quizá le den noticias de él en Jaén. Reconfortado con esta esperanza, se pone nuevamente en camino y descendiendo de la loma atraviesa el Guadalquivir por el pago del León y entra en los dominios de Sierra Mágina.

*Fábrica de
capachos de la
viuda de don
Nicolás Martínez,
Úbeda, hacia
1920.*



CAPÍTULO 27

Aparecen a la izquierda, faldeando el cerro de San Cristóbal, el caserío de JÓDAR y su castillo con dos torres del homenaje. En tiempos de los moros, Jódar era famosa por dos cosas: por el aceite y por el tinte xodari, que llegaba hasta el Japón.

—¡Caramba!

—*Por ese carril lateral se va al collado de Requena*
—indica el Toshiba.

—¿Y eso tiene interés?

—*Tú verás. Requena era un renegado que se encontró en el campo un macho cabrío y le ató al pescuezo un ronzalillo para llevárselo a su casa, pero el animal se negaba a andar. «¡Ah, sí? Pues ahora verás», le dijo Requena, y ni corto ni perezoso se lo echó a la espalda, y después de dos leguas con el bicho a cuestas, ya medio derrengado por el peso, llegando al pueblo, el macho cabrío le preguntó, con voz cavernosa: «Requena, ¿peso mucho?». Porque resultó que el bicho era el mismísimo diablo.*

—Y Requena, ¿qué hizo?

—*¿Qué iba a hacer? Se quedó en el sitio, del susto.*

Los olivares, con su constancia acreditada, rodean la sierra, trepando hasta media altura y llenando el valle y las barrancas. A lo lejos aparece BEDMAR, tendido en la



Olivos desde el castillo de Arenas.

—SIERRA MÁGINA no es una sierra sino un macizo montañoso, cuyo pico destacado es el Mágina (2.167 metros) —dice el Toshiba—. Setenta y dos mil hectáreas de olivos picuales que producen cuarenta mil toneladas de aceite. El aceite de esta sierra tiene la denominación de origen más extensa: abarca dieciocho pueblos, veinticuatro cooperativas y ocho fábricas particulares. La comarca cuenta con tres marchamos de calidad: denominación de origen, producción integrada y producción ecológica. Varios pueblos están prescindiendo de los fertilizantes químicos y vuelven a los naturales, estiércol incluido.

Masaru entra en Bedmar, el pueblo de los buenos espárragos, no tan famosos como otros, pero de mejor calidad, y se detiene en la sede de la Denominación de Origen Sierra Mágina, donde lo recibe el técnico, don Fernando Cotrufe.

—En la actualidad, el negocio del aceite está en manos de grandes operadores que copan más del sesenta por ciento del mercado nacional y se llevan el aceite a Italia para envasarlo y venderlo como propio. Los más grandes, Carbonell, Elosua y Koipe, pertenecen a la multinacional italiana Lessieur-Ferruzzi, o sea, a Ferruzzi Finanziaria, con base en Milán; sólo ella domina ya la mitad del mercado andaluz. Luego están otras como La Masía, que es de la francesa Unilever, cuya marca más famosa es Bertolli. Sólo son españolas dos de las menores: Coosur, que es estatal, y La Española, que es sevillana.

—Parece un contrasentido —observa Masaru— que la región olivarera más potente figure tan poco.

—Así es. Hay tres mercados emergentes que debemos ganar: Europa, Estados Unidos y Japón. Los tres son deficitarios en grasas vegetales y su población, cada vez más informada y más preocupada por la salud, busca alternativas saludables a la mantequilla y a sus grasas tradicionales. En Estados Unidos, el setenta por ciento del aceite de oliva que se vende es italiano. España suministra solamente el dieciséis por ciento, y Grecia otro tres por ciento. Un tercio del aceite que se vende en Estados Unidos es Bertolli, de Unilever, y otro tercio es la italiana Berio, dos compañías que adquieren aceite al por mayor en España.



Aceituneras.
Óleo de Rafael
Zabaleta, 1959.

—O sea, que lo que venden es aceite español.

—Sí. Y griego, tunecino y turco. Compran aceite al por mayor, lo llevan a Italia, lo conjuntan convenientemente, en los *coupages* adecuados al paladar y aspecto que requieren sus mercados internacionales, y hacen el gran negocio. Suelen encabezar los aceites tunecinos y españoles con el griego kalamata, verde dorado. Luego lo envasan y lo venden en Estados Unidos. Pero no nos podemos quejar porque hacen bien. El negocio es el negocio y, si no hubiera sido por ellos, muchos años no habiéramos sabido qué hacer con nuestra cosecha. No sé si conoce usted a Mort Rosenblum, un periodista americano que ha escrito un libro sobre el olivo. —Don Fernando toma un libro de la estantería, busca una página que tiene marcada y lee—: «El molino más grande de Francia, la prensa del siglo xvii de Jean Marie Cornille en Maussane-les-Alpilles, muele mil toneladas de aceitunas por temporada, una cantidad que sólo supone un simple fin de semana de trabajo para la planta de Francisco Gutiérrez López, cerca de Jaén. Pero ¿qué importa?, Jean Marie Cornille vende toda su producción en tiendas especializadas de Estados Unidos, entre ellas boutiques del aceite de Nueva York, y tiene una cartera de pedidos de lo más exquisito. Por ejemplo, manda cada mes tres mil seiscientas botellas a Tokio y otras tantas a Osaka. Y peregrinos procedentes de todo el mundo hacen cola en la puerta de la fábrica para saborear el aceite de Jean Marie Cornille».

Don Fernando cierra el libro y lo coloca en la estantería.

—La enseñanza es que tenemos que mimar el aceite; que más vale poco y bien cuidado que mucho y fabricado a mogollón. Afortunadamente, muchos olivaderos acostumbrados a vender el aceite en bruto se van convenciendo de que hay que embotellar como Dios manda y buscar mercados. La coyuntura es favorable. El mercado potencial del aceite de oliva es el mundo entero. Es un producto prestigiado porque los médicos de todo el mundo lo declaran excelente para la salud, y es el componente esencial de la dieta mediterránea que está de moda entre los gastrónomos y nutricionistas de todo el mundo. Además, el olivo y el aceite son elementos gene-



Aceituna picual.



Lucerna romana.

queda mucho camino por recorrer a esos aceites de cooperativa vendidos en cisternas o en bombonas de plástico de cinco litros, con etiquetas horribles ayunas de todo diseño, catetísimas, que reproducen una vieja estampa de la patrona del pueblo. Hay que conquistar el creciente mercado de gourmets que buscan aceite exquisito. En un libro reciente, los aceites más cuidados del mundo se reparten del siguiente modo: en Italia, setenta marcas; en California, diez; en España, nueve; en Grecia, seis; en Francia, cinco; en Inglaterra, cinco, y dos en Portugal. Las españolas de tres estrellas son Borges, de Lérida; Núñez de Prado, de Baena; Oro de Génave, de Jaén, y Columela, de Córdoba. Esa masiva presencia de Italia indica que los italianos dirigen su negocio mejor que nosotros. Italia ha llevado en su cultura migratoria aceite de oliva, pizzas, mozzarella y una cocina en el fondo pobre, pero muy prestigiada.

Masaru se despide de don Fernando, que le entrega una bolsa con varias botellas de aceite de Sierra Mágina. Don Fernando lo acompaña hasta el aparcamiento. Cuando el Suzuki comienza a rodar le envía un último saludo y le grita:

—¡Cuando esté en Japón y se haga una tostada, acuérdesese de los amigos que deja aquí!

—¡Las haré a su salud! —promete Masaru.

A las afueras de Bedmar, Masaru descubre una estampa bucólica: un pastor joven está apacentando su rebaño de ovejas en un cerrete con el castillo al fondo. Masaru pide permiso para fotografiarlo.

—Haga usted las fotos que quiera —dice el pastor—. ¿Usted sabe qué castillo es éste?

—No, señor.

—El de Bedmar, el que menciona el marqués de Santillana en sus serranillas.

Masaru se queda un poco sorprendido de que el pastor tenga noticias del marqués de Santillana, que recorrió estos caminos hace más de seis siglos. El pastor se pone a recitar:

*Entre Torres y Jimena,
y cerca del Allozar
fallé moza de Bedmar*

sant Julián en buena entrena [...] Preguntéle do venía después que la hube salvado o cual camino facía. Díjome que de un ganado que guardaba en Recena, por coger e varear las olivas de Jimena.



Aceituneras de verdeo celebrando un remate, hacia 1960.

—La cosa es —explica el muchacho— que el marqués se quiere ligar a la moza con el pretexto de ampararla, porque hay moros en la frontera, pero ella, que lo ve venir, le dice que no hay peligro, que ya han salido cristianos a perseguir a los moros.

—¿Y cómo queda la cosa?

—Nada, el marqués sigue por su camino y ella por el suyo. Cada oveja con su pareja. La moza no tenía un pelo de tonta.

Masaru también reanuda su camino y deja a la izquierda JIMENA, el pueblo de los higos, las brevas y las mermeladas, con su famosa Cueva de la Graja, y sus pinturas prehistóricas que representan figuras humanas con los brazos en jarras, toros, cabras y équidos.

—¿Sabes lo que son équidos o te suministro la ristra de sinónimos? —pregunta el Toshiba.

—No lo necesito: caballos o burros.

—Es que como siempre andas titubeando...

Quedan atrás las sierras fronterizas, los pueblos altos encaramados en cerros, al amparo de viejos castillos medio desmoronados.

Por el olivar infinito, que sólo cede ante la montaña viva de piedra y jara, Masaru avista JAÉN, la bella ciudad desparramada en la falda del cerro de Santa Catalina, la dorada alcazaba arriba, las peñas grises de la sierra de Jabalcuz detrás, el caserío largo, blanco y rojo debajo, los barrios medievales en cuesta, los modernos ensanches en el llano.

Masaru llega a la hora de almorzar y se dirige a Casa Antonio, en la calle Fermín Palma, donde le ponen un solomillo succulento.

—Oiga, esta salsa tan rica, ¿de qué está hecha?





antigos que ya fuera en las montañas de Enrique IV y el condestable por Sierra Morena, y que se van recuperando hoy con esfuerzo y devoción.

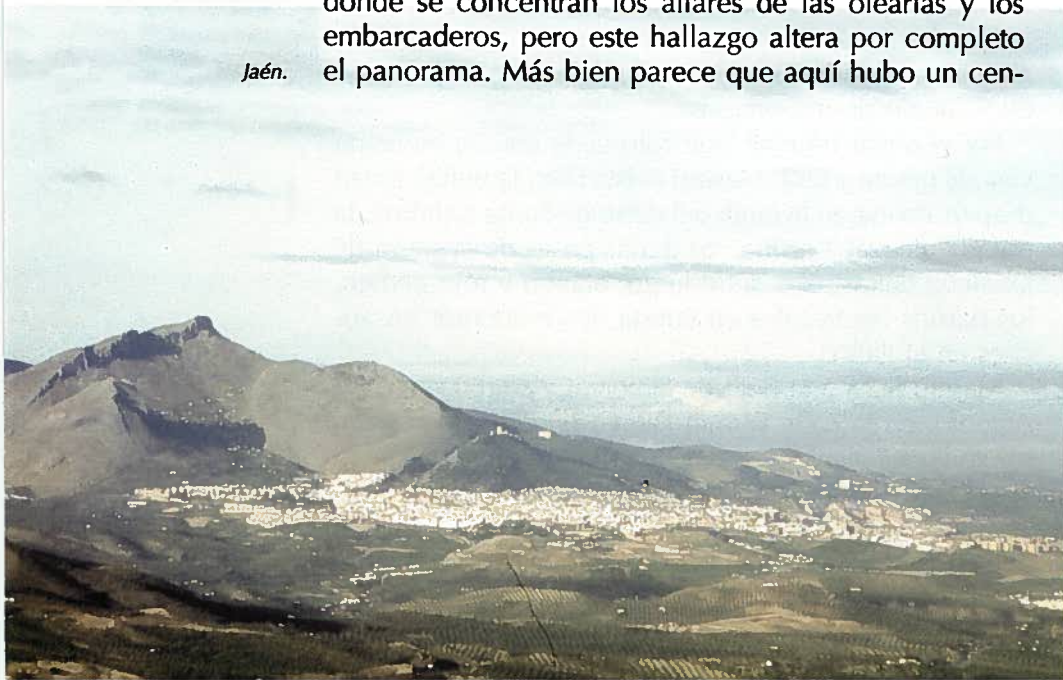
Masaru se hospeda en el parador del castillo de Santa Catalina, el panorama más dilatado de olivar que puede contemplarse en el mundo, el alto nido desde el que la vista abarca medio valle del Guadalquivir, Sierra Mágina y, si el día está claro, los blancos muros de Baeza. Masaru duerme en una habitación confortable, con agua mineral y cesta de frutas, entre los muros venerables de la antigua fortaleza. Cuando la tarde decrece, se despierta, se ducha y pregunta por Marroquíes Altos, a las afueras de la ciudad, donde los arqueólogos de la Universidad de Jaén están excavando unos molinos romanos.

—Deje usted el coche allí, en el llanete, y remonte aquella cuesta. Enseguida verá a los obreros.

El arqueólogo que dirige las excavaciones es Aurelio, el amigo de Pere Figueres al que Masaru conoció en Sevilla. Le muestra los últimos hallazgos: cinco piedras de contrapeso de prensa de viga tan grandes que no se conocen otras semejantes en todo el Imperio romano.

—Hasta ahora creíamos que los olivares de la Bética estaban en las llanuras aluviales de Córdoba y Sevilla regados por el Guadalquivir y el Genil, porque allí es donde se concentran los alfares de las olearias y los embarcaderos, pero este hallazgo altera por completo el panorama. Más bien parece que aquí hubo un cen-

Jaén.



tro estatal de recaudación de aceituna tributaria y que Jaén era ya entonces un gran productor de aceite, aunque luego decayera el cultivo.

De vuelta a la ciudad, Masaru se dirige a una cafetería cercana a la catedral, donde ha quedado con Pere Figueres, que regresa del congreso de Sevilla. Juntos, visitan la catedral.

—Aquí se venera el Santo Rostro —Pere señala la capilla mayor—, el paño de la Verónica en el que quedó impreso el rostro de Nuestro Señor Jesucristo, en el estilo de los talleres bizantinos del siglo xiv. Hay docenas de santos rostros en el mundo, pero el auténtico y genuino es éste.

Y un poco más adelante:

—En ese cajón se conservaba hasta hace un mes la momia del obispo insepulto, don Alonso Suárez de la Fuente del Sauce. Bonito nombre, ¿eh? Se ha tirado cinco siglos en esa sepultura provisional y ahora van y lo entierran. Ya sólo les queda un obispo insepulto.

Paseando por el barrio medieval de la Magdalena, visitan los baños árabes, el Museo de Arte Naif y el de Costumbres Populares, así como el manantial de la Magdalena, la guarida del legendario dragón o lagarto matado por un condenado a muerte.

—¿Y se ganó el indulto?

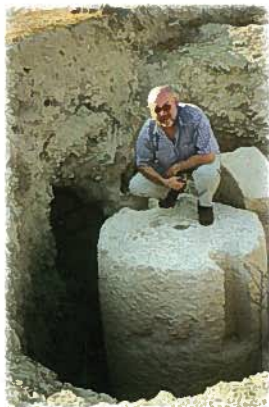
—Natural —dice Pere—. Y sin ayuda de abogados, a puro huevo. ¿Te apetece ahora una visita al Museo Arqueológico, la mejor colección de arte ibérico conocida, o lo dejamos para mañana?

Masaru está reventado.

—Seguiremos mañana.

Desde el castillo de Santa Catalina, el panorama nocturno es subyugante: arriba, la bóveda estrellada en la noche sin luna, cálida y despejada; abajo, las luces de la ciudad, una constelación de barrios que se adentra en los olivares en sombras.

—En la cama, respirando la aromática brisa nocturna que penetra por la ventana abierta, Masaru se adormece recordando los versos de la enigmática coplilla medieval:



*Pesas
romanas
de Jaén.*



y hallábanlas cogidas,
en Jaén.

—¿Me acompañas a un paseo arqueológico? —propone Pere.

—¿Adónde?

—A la sierra de Otiñar, un estupendo espacio natural a veinte kilómetros de Jaén. Mi amiga Giuliana Sluga, de la Universidad de Milán, me ha encargado que fotografíe unas pinturas rupestres.

—Estupendo —responde Masaru—. No tengo nada más que hacer. Mi viaje olivarero ha terminado. Pasado mañana regreso a Tokio.

—¿Quedamos mañana a las ocho, entonces?

—A las ocho.

*Prensa medieval.
Dibujo: Ana Miralles.*



CAPÍTULO 28

Masaru y Pere salen de Jaén en el todoterreno, toman el camino de la Alcantarilla, que conduce a la sierra y a Puerto Alto, y atraviesan los pintorescos parajes del Portón de los Leones, con su camino festoneado de antiguos cipreses y sus olivos viejos de retorcidas ramas. Después de descender el barranco del arroyo de La Molina, la carretera del Puente de la Sierra discurre por el valle al pie de las Peñas de Castro.

Es como una súbita revelación. Masaru, que va conduciendo, desvía la mirada a la izquierda y encuentra un cerro mediano que le pasó desapercibido el día anterior, cuando contempló estos paisajes de olivar desde la explanada del castillo.

—¡Ese cerro...!

—¿Qué?

—¿No te importa que nos detengamos un momento?

—¡En absoluto: tenemos todo el tiempo del mundo!

Masaru aparca a un lado de la carretera. Hay algo familiar en ese cerro con forma volcánica, los olivos trepando hasta media falda y la cúspide de roca viva en forma de tolva.

Con mano trémula, sintiendo un nudo en la garganta, Masaru abre la guantera del coche y rescata el exvoto del samurai Otoko Sepiro. Compara el dibujo con el cerro que tiene delante. Se lo muestra a Pere.

Ese cerro...



que el dibujo no está tomado desde este ángulo.

—¿No te importa si nos metemos por ese carril para indagar más?

—Vamos allá.

Se internan por un carril agrícola que discurre entre olivos centenarios, un carril que va a parar, al cabo de un kilómetro, a las ruinas de una casería.

Masaru aparca en la explanada. Salen del coche y contemplan el monte de aspecto volcánico. Es casi idéntico al del dibujo.

—No cabe duda —señala Pere—. Fíjate por este lado más bajo y aquí la pendiente más abrupta. El dibujo está hecho desde aquí, más o menos.

Entre los olivos suena un tractor. Masaru espera a que se aproxime a la linde y hace señas al tractorista, que detiene el vehículo.

—Oiga, usted perdone, ¿cómo se llama este sitio?

—Esto se llama Uribe.

—¿Y ese cerro de ahí?

—El Zumel.

—¿Es un cerro volcánico?

—No, señor, eso de arriba parece como hueco porque hay un castillejo de los moros. Ahí vivió un ermitaño, un hombre santo, hace tres siglos. Ahora no me acuerdo de cómo se llamaba.

Masaru contempla el monte, las filas de olivos que ascienden hasta media falda, ligeramente agitadas las copas por el viento.

—¡Ea, adiós, yo sigo con mi faena! —dice el tractorista.



—Oiga, usted perdone —le dice Masaru—. ¿Usted no habrá oído hablar por casualidad de un japonés que vivió por aquí hace mucho tiempo?

—¿No será usted familia?

—Sí, algo así.

—Pues sí he oído. Allí delante, al otro lado del repecho, están las ruinas de una casilla que llamaban la Casería del Chino. Yo tengo cincuenta y tres años y no recuerdo haberla visto en pie, pero mi abuelo contaba que la hizo un japonés que vivía ahí cuando él era niño, una especie de monje que sabía mucho de molinos y que les daba cerezas a los niños.

—¿Y no sabe usted cómo se llamaba?

—No, señor, eso no me lo dijo mi abuelo.

—Se llamaba Otoko Sepiro —dice Masaru, y al pronunciar su nombre se le quiebra la voz en la garganta.

Esa tarde, Masaru regresa solo a Uribe y busca las ruinas del santuario que levantó el samurai Sepiro, apenas un cimientito de mampuestos medio disimulados entre la vegetación reseca. Se sienta en una piedra de cara al Fujiyama cubierto de olivos. Entre la veladura de las lágrimas, los ojos nipones vuelven a contemplar la puesta de sol.

De Otoko Sepiro a su maestro Saigo Takamori:

Obedezco cada día y rezo por mi maestro, el que redimió mi juventud y me regaló el esplendor de la vida. En el santuario de la vida eterna, en España, entre olivos que alimentan sus lámparas.

Entre olivos que alimentan la vida.

FIN

El dibujo de Otoko Sepiro.



Carta de Aceites de oliva virgen extra

zona Sierra de Segura **variedad**

Jáen

Picual

denominación de origen/calidad

Sierra de Segura

color Amarillo verdoso - Verde amarillento.

olor Frutado verde, a hierba recién cortada, ligero olor a manzana verde. Aroma limpio, fragante.

sabor Fresco aterciopelado, suave y ligero picor.

Budajoz

Cornuelo - Picual

denominación de origen/calidad

Monterrubio

color Amarillo - Verdoso.

olor Frutado, aromático.

sabor A fruto seco, algo almendrado y ligeramente amargo y picante.

zona Sierra Mágina **variedad**

Jáen

Picual

denominación de origen/calidad

Sierra Mágina

color Verde amarillento-dorado.

olor Frutado verde, agradable olor a hierba fresca recién cortada, ligero olor a manzana. Aroma limpio, fragante.

sabor A fruto seco, denso con mucho cuerpo, ligeramente amargo y picante.

zona Sierra de Cazorla **variedad**

Jáen

Picual

denominación de origen/calidad

Sierra de Cazorla

color Verde amarillento.

olor Aroma fresco, a hierba verde (césped, heno), ligero olor a «alloza».

sabor A fruto fresco, ligero amargo y suave picor.

zona Baena **variedad**

Córdoba

Picudo-Hojiblanco-Picual

denominación de origen/calidad

Baena

color Amarillo-verdoso.

olor Muy aromático, frutado fresco, fragante.

sabor Dulce, al final muy ligero amargo y picante. Muy agradable y redondeado en boca. Deja regusto a almendra fresca, recuerda el sabor de la «alloza».

zona Priego **variedad**

Córdoba

Picudo-Hojiblanco-Picual

denominación de origen/calidad

Priego

color Amarillo verdoso.

olor Frutado suave, a hierba, fragante.

sabor Fresco, suave amargo y ligero picante.

zona Antequera **variedad**

Málaga

Hojiblanco

denominación de origen/calidad

Antequera

color Amarillo oro.

olor Frutado fresco, ligero olor a hierba fresca. Aroma limpio, fragante.

sabor Suave, fluido, muy ligero amargor y picor. Deja regusto almendrado.

zona Montefrío **variedad** **variedad**
Granada Lucio Picual-Hojiblanca
denominación de origen/calidad
Poniente de Granada

color Amarillo-Verdoso.

olor Frutado, fresco, aromático.

sabor A fruto fresco, muy suave amargo y ligero picor. Textura fluida.

zona Estepa **variedad** **variedad**
Sevilla Hojiblanca-Lechín-Manzanilla
denominación de origen/calidad
Sierra Sur

color Amarillo dorado.

olor Frutado, fresco, ligero olor a hierba recién cortada. Aroma limpio, fragante.

sabor Suave, fluido, suave amargor y picor.

zona Olvera **variedad** **variedad**
Cádiz Lechín
denominación de origen/calidad
Sierra de Cádiz

color Verde amarillento.

olor Frutado fresco, verde hoja-hierba.

sabor A aceituna fresca, ligero amargo y picante.

zona Altura **variedad** **variedad**
Castellón Terranosa espadán
denominación de origen/calidad
Alto Palancia

color Amarillo dorado, brillante, transparente.

olor Frutado de aceituna.

sabor Suave, a aceituna, denso, cremoso. Suave amargo y picante.

zona Calaceite **variedad** **variedad**
Toruel Empollre
denominación de origen/calidad
Bajo Aragón

color Amarillo claro, transparente.

olor Frutado suave, almendrado.

sabor Dulce, muy fluido, liso en boca. No aparece el amargo ni el picante.

zona Mora de Toledo **variedad** **variedad**
Toledo Cornicabra
denominación de origen/calidad
Montes de Toledo

color Oro viejo, brillo verdoso.

olor Frutado, muy aromático, suave olor a manzana.

sabor Ligero amargo y picante, denso. A veces recuerda al aguacate.

zona Reus **variedad** **variedad**
Tarragona Arbequina
denominación de origen/calidad
Surana

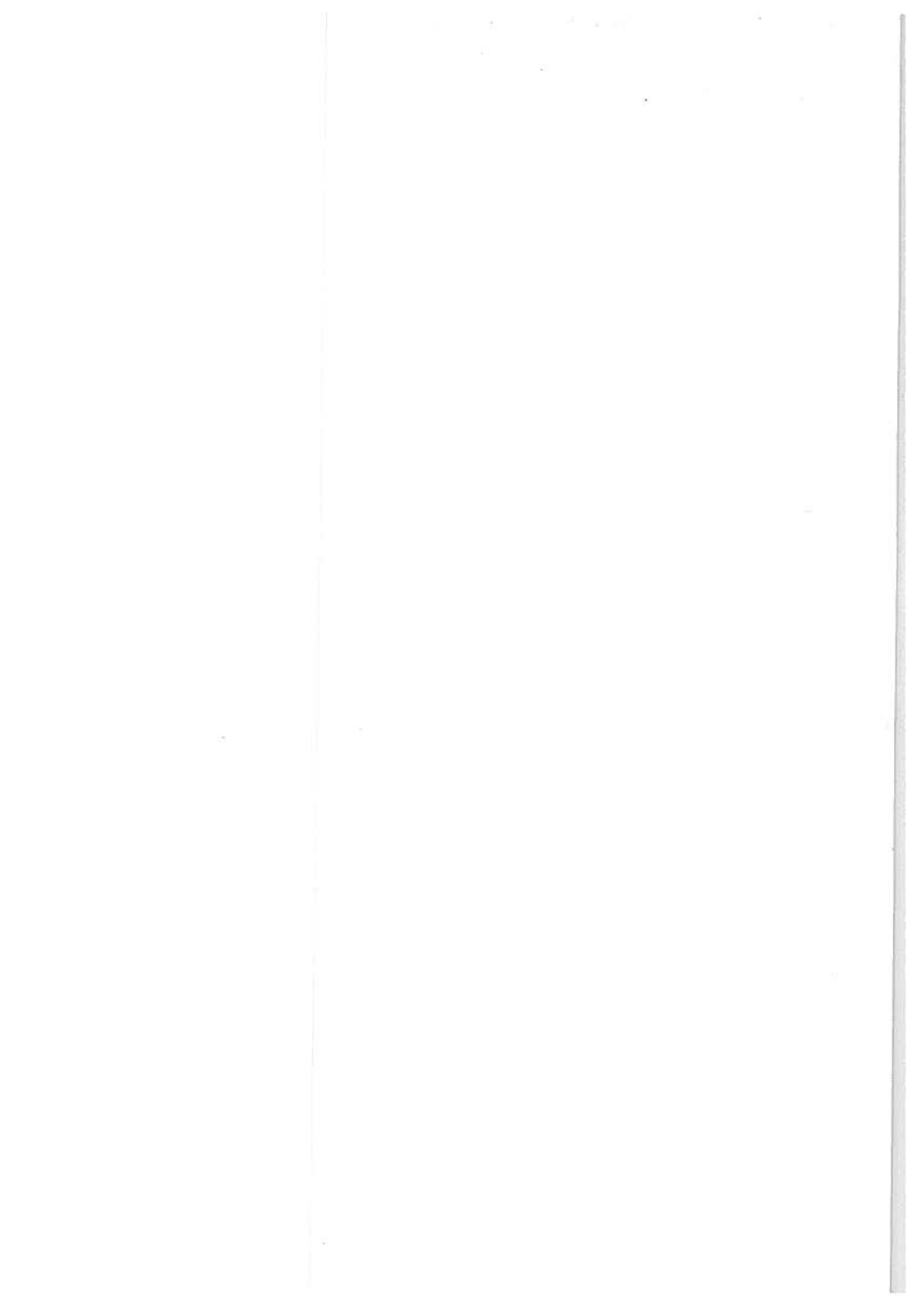
color Amarillo claro, ligero verde, transparente.

olor Frutado suave, a frutas, ligero olor a manzana y otras frutas maduras, deja al final un agradable aroma a almendra madura.

zona Les Garrigues **variedad** **variedad**
Lérida Arbequina
denominación de origen/calidad
Les Garrigues

color Amarillo verdoso, transparente.

olor Frutado fresco, suave almendrado y otras frutas.



Masaru Saito, un joven empleado, es convocado por el director general de su empresa, la Tohitito Corporation, Yakiro Komomoto. Tohitito Corporation tiene una división de cosméticos que, desde hace años, compra aceite de oliva español. La misión de Saito: viajar a España, preparar un informe sobre el olivo y su aceite, pero por encima de todo encontrar la tumba de Otoko Sepiro, bisabuelo del director.

Otoko Sepiro, fue el único samurái del maestro Saigo Takamori que sobrevivió a la rebelión de Satsuma, en 1871. Sobrevivió porque recibió la orden de «vivir, cruzar el mar y construir un jardín en la otra parte del mundo, con vistas al Fujiyama». Durante cuarenta años no se volvió a saber de él. Hasta que un día aparece un dibujo en la tumba de Saigo Takamori en el santuario de Satsuma.

Camino a Europa, Masaru reflexiona. Su misión no es menos extraña que la del hombre cuya sombra tiene que buscar. Otoko Sepiro tenía veinticuatro años cuando salió de Japón, en 1871. Hace al menos medio siglo que ha muerto ¿Se acordará alguien de él? ¿Quedará algo del viejo jardín o habrá desaparecido hace decenios?

Es el de Masaru un viaje desconcertante y entretenido a través de las rutas que conducen a los mejores olivares de España.



Consejería de Agricultura y Pesca



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE AGRICULTORES DEL OLIVO



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE JAÉN



Diputación de Córdoba



Diputación de Málaga



UNIDAD DE RECURSOS EUROPEOS
Diputación de Málaga



EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE ALICANTE



EXCMA. AYUNTAMIENTO



AYUNTAMIENTO



AYUNTAMIENTO