

LAS RUTAS  
DEL

**OLIVO**  
EN ANDALUCÍA

MASARU EN EL OLIVAR

JUAN ESLAVA GALÁN

COLECCIÓN «RUTAS CULTURALES»

© Juan Eslova Galán

© Fundación José Manuel Lara, 2001

© Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía, 2001

© Consejería de Educación y Ciencia. Junta de Andalucía, 2001

Título original: «Las Rutas del Olivo en Andalucía. Masaru en el Olivar»

Diseño, maquetación y portada: Gonzalo Pereira

Compaginación y realización editorial: Factoria Editorial

Coordinación: Juan Antonio Guerrero

Dibujos y mapa de Andalucía: Ana Miralles

Cartografía: Gemma Carbonell

Fotografías de cubierta: Gonzalo Pereira y Juan Antonio Guerrero

Fotografías de interior: Juan Eslova Galán y archivo del autor

Depósito Legal: SE-1276-2001

ISBN 84-931995-0-8

ISBN 84-8474-016-1

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de la información, ni transmitir alguna parte de esta publicación, cualquiera que sea el medio empleado –electrónico, informático, mecánico, fotocopia, grabación, etc.–, sin el permiso previo por escrito de los titulares de la propiedad intelectual.

Libro coeditado por Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y Fundación José Manuel Lara

Printed in Spain-Impreso en España

Impresión y encuadernación: Escandón Impresores-Sevilla

Fundación José Manuel Lara,

Avda. de la Constitución 24, 4ª izquierda. Ed. Cobildo. 41001 Sevilla (España)

LAS RUTAS  
DEL  
**OLIVO**  
EN ANDALUCÍA

MASARI EN EL OLIVAR

**JUAN ESLAVA GALÁN**





## *Presentación*

**E**l paisaje de Andalucía, variado y plural, tiene en el olivo uno de sus componentes más conocidos y emblemáticos. El aceite, alimento tradicional y habitual del hombre mediterráneo, era el eje central del desayuno romano, que consistía en pan con aceite y ajo. También los árabes tenían al aceite presente en sus festines y fue, a lo largo de siglos, objeto de trueque en el comercio de los pueblos mediterráneos.

En el campo alimentario, Andalucía, síntesis de culturas centenarias, comparte con toda la cuenca mediterránea un estilo propio de dieta, cuya trilogía básica está compuesta por el aceite de oliva, el vino y el pan. La Alimentación Mediterránea conjuga Tradición y Futuro, y, más allá de un modo de nutrición, constituye un modo de vida milenario, respetuoso con el medio, reflejo de la cultura de un pueblo.

El aceite de oliva es signo de identidad, fruto de trabajo, sabor y aroma de muchos hogares. Constituye un pilar básico de nuestra alimentación,

considerada por los especialistas como ejemplo de equilibrio dietético y de diversidad nutricional. El aceite de oliva, el único que se obtiene directamente de un fruto, de la aceituna, por presión directa, cuenta cada día con nuevos argumentos científicos ligados a la salud y a la dieta.

Por otra parte, el olivar, unido a la historia y al presente de Andalucía, tiene una enorme importancia económica, social, medioambiental y cultural en nuestra región. Sus producciones representan un tercio de la UE y una cuarta parte del total mundial, y es un elemento clave de la balanza comercial andaluza.

Genera 140.000 empleos, que dan oportunidades y bienestar a gran parte de la población rural y vida a numerosos pueblos andaluces; crea un auténtico bosque, productor de alimentos y de beneficios medioambientales, y constituye el paisaje emblemático de Andalucía; el olivar es, por tanto, un sector estratégico en la creación de empleo y riqueza, y de la cohesión territorial y social. De hecho, representa el mejor programa de desarrollo rural en zonas deprimidas de la UE; hay que mencionar además, que en este momento, el aceite de oliva no sólo cuenta con apoyos de los más destacados investigadores y especialistas en nutrición, sino que también lo tiene de los mejores restauradores mundiales.

No es extraño que el consumo en España de aceite de oliva se haya incrementado notablemente, fruto de un esfuerzo importantísimo en técnicas de cultivo, industrialización, control de calidad, etc. Precisamente, en los últimos años, sector y Administración, estamos haciendo frente a una apuesta decidida por la calidad del aceite de oliva y por desarrollar mecanismos de promoción y comercialización.

El libro de Juan Eslava Galán es, como todos sus trabajos, una contribución exquisita a difundir el olivo, ese símbolo privilegiado de la cultura andaluza, y por ende, mediterránea. Desde estas líneas, vaya mi felicitación por la calidad de su obra y de sus investigaciones. Espero que haga de cada uno de sus lectores un adicto más a este modo de vida que tiene como producto principal el aceite de oliva.

**Paulino Plata Cánovas**

*Consejero de Agricultura y Pesca.*





*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*

Cervantes

*Olivos,  
Van Gogh, 1853-1890.*





Andalucía en un grabado italiano de 1791.

con ese tono brusco con que los japoneses disimulan la cordialidad:

–¿Cuánto tiempo necesita?

–Tres días, señor director general –responde Masaru.

El señor director general sonríe levemente.

–Tres días no serán suficientes para su próximo trabajo. Quiero un informe completo del olivo y del aceite en Andalucía. Tómese más tiempo: tres o cuatro semanas.

–A sus órdenes, señor director general –responde Masaru retirándose entre reverencias y esforzándose por disimular la alegría que le produce la propuesta.

–¡No sé qué tiene el olivo que los vuelve a todos locos! –murmura con su voz ronca el señor director general cuando se queda otra vez a solas en su enorme despacho.



# 21 Diciembre 2000

Masaru, mientras atraviesa la llanura manchega por la autovía Madrid-Cádiz, a bordo de un todo terreno Suzuki, va pensando en lo que ha leído sobre las cualidades del aceite de oliva: armoniza los sabores de los guisos, despierta los 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, o para engrasar los delicados instrumentos de pulir diamantes. Además, alivia la piel irritada mejor que la crema más cara, y sirve de base para cosméticos de gran calidad.

A Masaru le parece natural que las grandes religiones de la cuenca mediterránea consideraran sagrado el zumo de la aceituna. Los jueces de la Biblia y los reyes medievales se ungían con aceite. En el cristianismo ungen a los recién nacidos y a los moribundos: el aceite recibe y despide, además de acompañar al hombre durante su vida. Masaru se conmueve al pensarlo.

El japonés cruza La Mancha abstraído en estos pensamientos, pero al entrar en Andalucía, cuando la carretera se interna por el congosto del río Despeñaperros, entre farallones de cuarcita, contempla gozoso el paisaje arrebatado, las piedras gigantes con pinceladas de musgo amarillo y el lomo hirsuto de la sierra, con su espesura de pinos, carrascas, encinas y alcornoques. Y acebuches, esos bravíos ancestros del olivo.

Masaru, que es licenciado en español y cultura española en la Universidad de Tokio, piensa en los bandoleros que infestaban estas sierras antes de la colonización de Olavide, y aún después, cuando los viajeros románticos las atravesaban en incómodas diligencias con la secreta esperanza de vivir algún percance más emocionante que la rotura de una rueda o una diarrea sin papel a mano detrás de un quejigo, tras almorzar en la Venta Quemada.



▲ Escudo de Jaén  
(Plaza de España,  
Sevilla).

Despeñaperros.  
Grabado de Doré. ▼



Tipo de Jaén en  
semanario satírico.



▼ Castillo Ferral.



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

Al salir a SANTA ELENA, ya en terreno más despejado, Masaru aparca su Suzuki en un altozano y da un paseo para estirar las piernas. Mirando al sur, contempla el bosque ordenado del olivar que tapiza el campo coronando cerros, acariciando lomas, suavizando cañadas. Masaru atisba el horizonte con sus prismáticos: olivos y más olivos, un océano de olivos en disciplinadas hileras que se estrechan hasta confundirse en la lejanía.

Va siendo hora de almorzar. El largo camino ha despertado el apetito del viajero. Masaru entra en el Mesón Despeñaperros y se sienta junto al ventanal del fondo asomado a Sierra Morena.

—Oiga usted, ¿qué castillo es aquel que se divisa a lo lejos?—le pregunta al camarero.

—Eso es Castro Ferral. En 1212, en el tiempo de los moros, se dio cerca de él la madre de todas las batallas, la de las Navas de Tolosa. Imagínese usted, más de un millón de hombres arreándose, que se dice pronto, aunque para mí que ya serían algunos menos.

—¿Y quien ganó?

—¿Quien va a ganar? Los cristianos. Si llegan a perder estaría usted hablando con un Mohamé y no le podría pedir vino ni jamón serrano.

Masaru piensa que el camarero tiene razón y que bien están las cosas como están. Pide, además del jamón, que sea de Huelva, una pierna de cabrito, que le han dicho que aquí la ponen muy buena. Mientras le sirven le consulta al Toshiba. Teclea: *Olivo*. La pantalla se ilumina y Masaru lee:

*El olivo* (*Olea Europaea*). *Su forma silvestre* (*Olea*



Europaea oleaster) existía en el Mediterráneo oriental hace unos 45.000 años. La forma cultivada (Olea Europaea sativa) procede seguramente del Mediterráneo oriental, unos dicen que en Siria e Irán y otros que al norte de Afganistán.

Existen unos ochocientos millones de olivos, repartidos por todo el mundo, pero el noventa por ciento de ellos están en Europa. En Andalucía hay más de ciento setenta y ocho millones de olivos, que ocupan un millón quinientas mil hectáreas, el 61% del olivar español, aunque su producción de aceite es el 80% de la española.

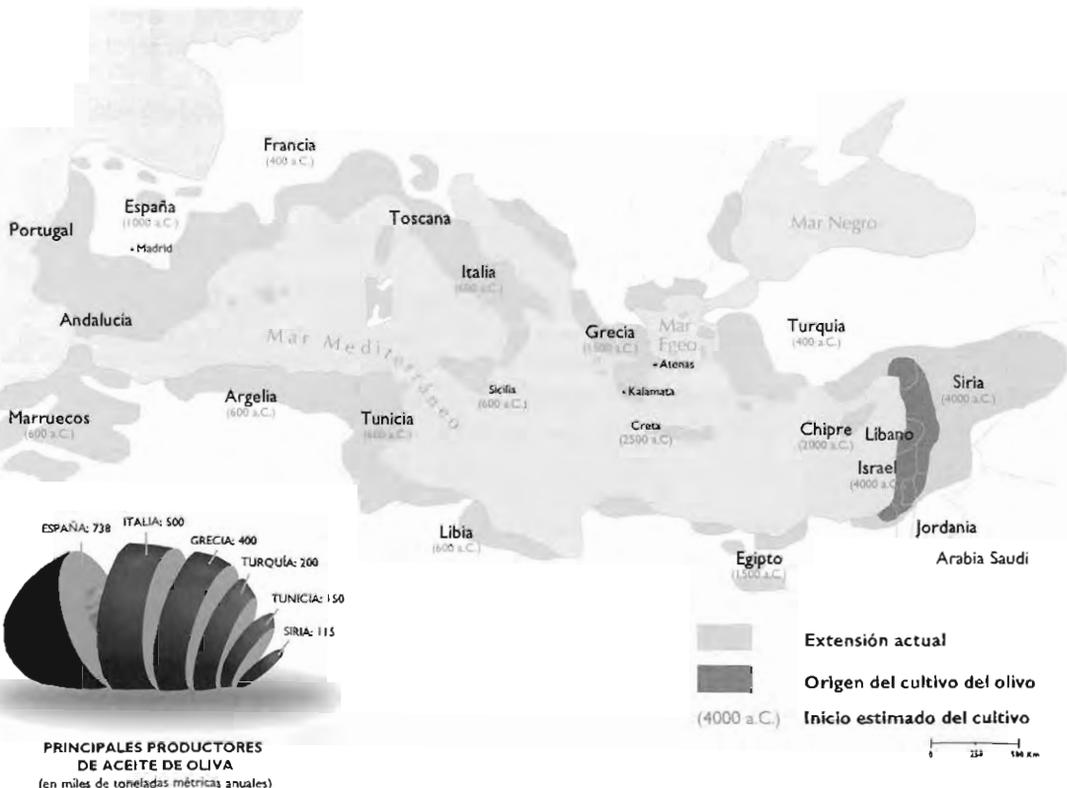
El menú del programa le ofrece una lista de opciones. Masaru escoge al azar *Mitología*. En la pantalla de cuarzo líquido aparece una larga lista de nombres, entre los que señala Hércules.

—Hércules —parpadea la pantalla— *llevó a Grecia el primer olivo y lo plantó en el monte Olimpo, en la morada de los dioses. Este Hércules era muy suyo. El herrero divino, Hefaios, le regaló unas armas de hierro, pero él prefería la clava o estaca de olivo.*

—¿Era un tipo violento? —teclea Masaru.

—*Más bien un gigante bondadoso, con malos prontos a veces —replica el ordenador—. La clava de Hércules es un*

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



Olivo y ruinas del templo de Hércules en Agrigento (Sicilia).



Hércules. Museo de Cádiz.

instrumento de civilización, más que un arma, porque cuando golpea el suelo brota un olivo. La clava peniforme y nudosa es el modo fino que adoptaron los griegos para simbolizar la virilidad y la fecundidad que en tiempos más antiguos se sugerían más explícitamente con un cipote monumental, no sé si me explico.

—¿Y eso qué tiene que ver con el aceite? —indaga Masaru.

—Mucho, porque el aceite favorece el noble ejercicio de la coyunda, abre las ganas y despierta la sangre, ¿captas? Es el secreto del decimotercer trabajo de Hércules.

—¿Cómo el decimotercero? —teclea Masaru, extrañado—. Los trabajos de Hércules ¿no fueron sólo doce?

—No, señor: fueron trece. El de Tespio se silencia pudorosamente.

—¿Y qué le pasó con Tespio?

—Este Tespio era rey de una ciudad cercana a Tebas donde un buen día apareció un león que devoraba al censo. Tespio, alarmado por la mengua de los contribuyentes, le ofreció a Hércules que si mataba al león y lo sacaba del apuro le permitiría yacer, o sea aparearse maritalmente, con su hija Procris durante cincuenta noches. Esta Procris, por si no lo sabes, era de una belleza y de una hermosura tales que los que la veían se quedaban prendados de ella, dioses incluidos. ¿Quieres que te cuente los otros trabajos de Hércules? —termina el Toshiba.

—No, hombre. Termina de contar en qué quedó lo de Tespio.

El Toshiba da un par de relumbrones, que es su manera de reírse, y prosigue:

—Hércules, engolosinado con la oferta, mató al león y Tespio cumplió lo prometido.

—¿Quieres decir que le envió a Procris durante las cincuenta noches siguientes? —teclea Masaru, intrigado.

—Eso creía Hércules, pero Procris sólo durmió con él la primera noche. En las noches sucesivas Tespio le fue introduciendo en la alcoba a sus otras cuarenta y nueve hijas, todas virgenes, y a todas las preñó. ¿Qué te parece?

—Un fiero, el tío, pero ¿no se daba cuenta de que le renovaban la moza cada día? Quiero decir, durante el acto.

—Ni cuenta se dio, ¡cómo iría de encalabrinado!

Llega el camarero con el plato y Masaru cierra el Toshiba.

Masaru da cuenta de la comida con apetito y afición y después del postre, natillas de la casa, consulta el reloj. Las cuatro y cuarto. Buena hora de partir porque

a las seis está citado con su amigo Pepe Valenzuela, el que se va a casar, en la plaza de La Carolina. Pepe Valenzuela es arqueólogo, trabaja en Madrid y no conduce.

En la gasolinera, a la salida del pueblo, se le acerca un autoestopista gordo.

—¿Puede usted llevarme a La Carolina? —inquire educadamente.

—Suba. Allí voy.

La autovía discurre entre un paisaje de suaves colinas salpicadas de bolos de granito, alguna que otra ruina de explotación minera de plomo y plata y el castillo de Tolosa al fondo. El gordo no habla por no molestar, se conoce que el japonés lo cohibe un poco, pero al pasar frente al mesón de Orellana, también dehesa de toros con tentadero y todo, comenta como para sí:

—¡Ay, las perdices!

Se inclina Masaru para mirar el cielo despejado, pero no ve ave alguna.

—No, hombre, en el cielo, no; en ese mesón —indica el gordo—. Ahí ponen unas perdices en escabeche para chuparse los dedos. Y un paté de perdiz, que hasta dan ganas de llorar de emoción.

Masaru promete probar ambos platos a la primera ocasión.

—Pues no se le olvide echar un chorrito de aceite que cubra el fondo del plato para que el paté quede como una isla en medio y va mojando las tostaditas en el aceite antes de untarles el paté —al gordo se le hace la boca agua recordando—. Esa es la manera fetén y sirve, por cierto, para cualquier paté siempre que sea bueno, no sólo para el de perdiz.

—Tomo nota.

—Es que la gente, hoy día no sabe comer, ni sabe aprovechar el aceite —explica el gordo—. Por ejemplo, ¿usted ha comido alguna vez atascaburras?

—No, señor, no he tenido el gusto.

—Pone usted patatas nuevas a hervir y las aplasta hasta que queden como un puré consistente echándole aceite picual, que amargue un poco, al gusto, pero más bien que sobre antes que falte. Luego le mezcla migas de bacalao desalado, lo revuelve con perejil picado y lo presenta rodeado de rodajas de tomate. El perejil y el tomate son por adornar más que nada. Riquísimo y fácil de hacer. La próxima vez que tenga invitados en casa póngale atascaburras.

—Es que, con ese nombre— objeta Masaru



Accite Coosur. ▲  
Vilches.



El paté. ▼

Monumento  
a la batalla  
de las Navas  
de Tolosa.



–Pues llámelo *delicias de pomme du terre au huile de olive de l'Andalusie*.

El autoestopista gastronómico se apea a la entrada de LA CAROLINA, junto al monumento a la batalla de las Navas, tres reyes, un arzobispo de piedra y un pastorcillo de bronce. Masaru aparca en la plaza junto a la iglesia y al palacio del gobernador Olavide, Altar y Trono, que se levantan hombro con hombro y casi confundidos. Haciendo tiempo, el japonés admira los chalecitos historicistas de las calles Jardines y Molino de Viento y pasea por la ciudad dieciochesca, la capital de las Nuevas Poblaciones trazada a cordel por arquitectos ilustrados, con el plano en la mano, y advierte que a los nuevos colonos alemanes traídos a repoblarla no les faltó ni plaza de toros.

–Aquí es que nos volcamos con el de fuera, pero ¿sabía usted que muchos de los que vinieron falsearon las declaraciones y luego resultó que no habían visto una vaca en su vida ni sabían en qué parte del mulo se engancha el arado?

–¡Qué barbaridad! ¿Y qué hicieron?

–Pues joderse. A ver qué iban a hacer.

Cuando regresa al Suzuki, ya está Pepe Valenzuela esperándolo. Masaru se alegra de ver a su amigo e inicia la serie de reverencias de rigor, pero Pepe las interrumpe con un cálido abrazo.

–Estás más delgado, Masaru –observa palpándole los hombros.

–Ji, ji,– sonríe cohibido el oriental, cerrando los ojillos–. Debe ser del trabajo.

–Si no es del vicio, es del trabajo. Fijo –observa Pepe con un codazo cómplice–. Y dime, ¿cuántos días de permiso traes?

–Cuatro semanas.



—¡Hombre, eso está bien: unas buenas vacaciones!

—No, no son vacaciones. Tengo que redactar un informe sobre el olivo y el aceite en Andalucía.

En el coche, camino de Andújar, conversan sobre la institución matrimonial y la felicidad en general. Pepe se casa al día siguiente con una chica de Cazalilla, morena y guapa, funcionaria de Correos, pero esta noche va a celebrar la despedida de soltero, por todo lo alto, en Andújar.

—Vannessa es un encanto, ya verás —promete el novio—. Con decirte que ha cambiado Cancún por Venecia para el viaje de novios... ¿Y tú, cuándo te casas?

—No tengo novia, todavía —confiesa Masaru, algo azarado.

—Pero ¿no hay en la Tohitito Corporation ninguna japonesita tierna, alguna mecanógrafa de muslos largos y pechos valentones que te haga tilín?

—¿Tilín?

—¡Sí, hombre, que te guste! Que cuando la veas te entre un hormigueo en el estómago extensivo a las partes pudendas.

Masaru enrojece violentamente. La hay: Michiko Tetimona, Financiación Exterior, piso cincuenta y cuatro, sección tercera. Masaru le lleva papeles de vez en cuando, en mano, pretextando fallos del correo interno. Una vez, al entregarle un *diskette* de ordenador, le rozó una mano breve, que tenía suave y cálida, cree recordar, pero lo cierto es que nunca se ha atrevido a mirarla directamente, mucho menos a darle conversación. Desde luego le hace mucho tilín, de eso no cabe la menor duda.

—Entonces, ¿nunca le has tirado los tejos? —insiste Pepe.

Masaru niega y se pone otra vez colorado.

—¡Hombre de Dios! —exclama Pepe—. Eso tienes que arreglarlo. A cierta edad, si no tienes pareja eres un desgraciado. Al decirlo, Pepe piensa: «Y teniendo pareja, a menudo, también», pero esto no lo dice por no confundir a Masaru. Ignora el español que en el profundo Oriente son maestros en el arte de armonizar contrarios.

Luego hablan del trabajo de Masaru. Pepe, como es arqueólogo, sabe bastante de los orígenes del cultivo del olivo en Andalucía.

—Cuando era chico, mi padre, que ya sabes que es olivicultor y hombre de ciertas letras, me contaba un cuento del olivo que no iba muy descaminado. Un



*Palacio  
de Olavide.  
La Carolina. ▽*



Nave fenicia  
en un sarcófago  
de Sidón.



Candil de  
Montefrío.



comerciante fenicio llamado Herón que cruzaba el Mediterráneo buscando nuevos mercados para sus telas y sus cerámicas y desembarcaba en una tierra nueva, en Cádiz, y se quedaba pasmado al ver que el bosque natural de aquellas tierras era el acebuche, o sea el olivo silvestre (*Olea oleaster*), asociado al alcornoque y al lentisco. Si esta es tierra de acebuches aquí se tiene que dar bien el olivo, pensó Herón, y en el siguiente viaje se trajo unas cuantas plantas de olivo cultivado (*Olea europaea*) que, en efecto, arraigaron bien y fueron la base del olivar hispano. El cuento tenía su sentido porque los fenicios denominan a Cádiz, Kotinoussa, o sea, «isla del acebuche». Aquel bosque de alcornoques y acebuches que encontraron todavía subsiste en la sierra de Huelva, en torno a Aracena, un ecosistema con su fauna asociada de ginetas, mochuelos, liebres y zorzales.

—Entonces, antes de que los fenicios trajeran el olivo cultivado, los andaluces no habían catado el aceite.

—Hombre, si lo habían catado, con tanto acebuche por todas partes. En Málaga, en la famosa cueva de Nerja, se han encontrado restos de acebuche de hace diez mil años. Pero los restos de olivo cultivado más antiguos encontrados hasta ahora, los del poblado de Los Millares, en Almería, de hace

unos tres mil años, permiten suponer que las primeras plantas del árbol domesticado los trajeron del oriente mediterráneo los fenicios o los griegos. Lo que tardó en extenderse el cultivo del olivo por Andalucía está todavía por averiguar, pero en Montefrío se han encontrado posibles candiles de hace cuatro mil años.

—¿No es seguro que sean candiles?

—Pues no, eso es lo malo. Son una especie de cucharones de barro con el mango muy ancho que muy bien pudieran ser candiles, pero absoluta certeza no tenemos. Algunos creen que el aceite de acebuche se usó al principio para la iluminación, como alternativa a la grasa animal. Los candiles más antiguos claramente identificables como tales son los que se encuentran en las colonias griegas de Ibiza, pero estos son relativamente modernos en comparación con los de Montefrío, porque tienen solamente dos mil quinientos años.

—Por lo que veo, los griegos también apreciaban el olivo.

—Mucho. Los atenienses estaban tan convencidos de la utilidad de este árbol, que el Areopago designó inspectores que velaran por su conservación y prohibieran a los olivaderos arrancar más de dos olivos al año. En realidad todos los pueblos mediterráneos veneraban al olivo. Era, y en cierto modo lo sigue siendo, un árbol sagrado. Te recuerdo que, después del Diluvio Universal, la paloma que soltó Noé, regresó con una ramita de olivo en el pico.

—¿Y eso qué significaba? —inquire Masaru, que no está muy versado en Historia Sagrada.

—¡La paz, hombre!, que Dios, después del mal pronto del Diluvio, cuando se le pasó el berrinche, después de matar todo bicho viviente, porque le parecía que no lo adoraban suficientemente, como tiene tan buen fondo, se reconcilió de nuevo con la Humanidad, o con lo poco que quedaba de ella. Más sagrado, imposible.

En esto entran en GUARROMÁN, el Wadi-r-rumán, o «río de los granados» de los moros, un pueblo antiguo renacido con la colonización de Olavide, como atestiguan los exóticos nombres que abundan en su guía telefónica: Mitelbrun, Bornich, Fischer, Wagner...

Guiado por Pepe, Masaru conduce por las calles rectas y despejadas hasta la confitería.

—Ahora te vas a enterar de lo que son pasteles ricos.

Pepe solicita dos bayonesas, que aquí se llaman pasteles rubios, con su hojaldre tostado relleno, y después dos pasteles blancos, como denominan a los de crema y bizcocho.

—El primer pastelero de Guarromán fue un tal Francisco Bermúdez que aprendió el oficio en Córdoba, haciendo la mili. De eso hace casi un siglo y ya ves cómo ha prosperado, que los dulces de este pueblo tienen fama en todas partes.

—Sí que son buenos —dice Masaru chupándose los dedos. En Japón no se suelen chupar los dedos, pero Masaru sabe que donde fueres haz lo que vieres.

Pepe compra una caja de hojaldres para su madre, doña María, y otra para doña Angustias, su futura mamá política, o sea, suegra.

De nuevo en la carretera, se cruzan con un tractor con el remolque cargado de aceituna camino de la almazara, pasan también coches de aceituneros de regreso del tajo, algunas furgonetas y todoterrenos con salpicaduras de barro. Mientras el sol comienza a bajar, Masaru y Pepe, reanudan la conversación que traían:

—El olivo ha sido sagrado en todo el Mediterráneo y



*Aceite de Guarromán.* ▲



*Rama de olivo en un bajorrelieve egipcio. Hacia 1500 A. d. C.* ▲

*Hojaldres de Guarromán.* ▼





▲ *Fábrica de aceites  
Santa Amalia.*



▲ *Molino de torrecilla  
en Bailén.*

▼ *La guapa de Bailén.*



vivir, y daban peonadas en las grandes fincas o se marchaban de temporeros a las comarcas vecinas, así que plantaron olivos que no requerían cuidados continuos y les permitían ganarse la vida por otro lado. Ahí empezó la expansión del olivar. También coincidió con que la gran epidemia de la filoxera arruinó muchos viñedos y sus propietarios arrancaron las cepas y plantaron olivos. Al final, solamente la tierra llana y cereal de la campiña se quedó en trigo o cebada.

—Pero ¿y todos esos olivares jóvenes que se ven?

—Esos se han plantado de quince años a esta parte, desde que el olivo se ha convertido en un cultivo especulativo, y ha dado tal avance que prácticamente cubre toda la campiña.

Aparcan en la calle Pérez Galdós, junto a la casa principal de Postas, donde paraban las diligencias antiguamente. Por la acera pasa una morena.

—¿Has visto qué mujer tan guapa? —comenta Masaru reverencialmente.

—Es que aquí hay muy buenas mozas. De aquí es Paquita Torres, que si no llegó a Miss Mundo poco le faltó.

Después de dar una vuelta por el pueblo vuelven a la autovía camino de Andújar y pasan ante los establecimientos de la Ruta del Amor, adornados con luces de neón. En el antiguo mesón el Cordobés un letrero anuncia barbacoa y carnes a la brasa, pero no dice nada de la oferta de carnes crudas. Por el carril contrario cruzan camiones despistolados que llevan pescado a los mercados de Madrid. La noche está oscurísima. Pepe pone un *casette* de flamenco. En Linares se cerraron las minas, pero quedaron las tarantas mineras, el canto fuerte, mineral, y queda Carmen Linares, ni gitana, ni morena, más bien con pinta de licenciada en Filosofía y Letras. Carmen canta *El Amor Brujo* en París y en Rotterdam con una voz afelpada y tostaita, que acaricia como el aceite de estos olivos.

Llegan a ANDÚJAR, orilla rumorosa del Guadalquivir, un pueblo antiguo e ilustre, rico y cordial. A la entrada, en la explanada del hipermercado, iluminada con focos como un estadio de fútbol, hay un bullicio de aceituneros estacionales, muchos forasteros, algunos moros, otros sevillanos o granadinos, que acuden a la compra después del trabajo.

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

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

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

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 deposito en Madrid**

Algunos señalan "EL COCINERO", como marca de garantía de alimentos puros, en lugar de comprar las aceites selectivos, tradicionales y refinados que, según sus características, se encuentran también más de las 2500 marcas, el tipo a que pertenece el cocinero.

*Aceite de Andujar  
 anunciado  
 en la revista  
 Blanco y Negro  
 Enero de 1935.*

*abre que soy el moreno,  
 y traigo tres puñaladas  
 en el ala del sombrero*

Pepe deja a Masaru en el hostel donde va a pernoctar.

—Entonces ¿no te animas a venir a la despedida de soltero? Te advierto que te lo vas a pasar bien. Primero vamos de copas y cuando estemos alegres nos llegamos a una sala de niñas, ahora que eso sí, sin ocupación, guardando ausencias.

Masaru, que es de poco beber y, además, japonés, prefiere una velada más tranquila.

—No, yo me quedo en el hotel.

—Entonces te mandaré al Meapilas para que cenéis juntos.

—¿Quién es el Meapilas?

—Ya lo verás, un compañero de departamento al que tampoco le gusta la jarana.

La habitación del hostel es aseada y la calefacción funciona, que va haciendo frío. Masaru se tiende en la cama, enciende el Toshiba y busca «sala de niñas» en el banco de datos. No lo encuentra. Tampoco consigue averiguar el significado de «sin ocupación», ni el de «guardar ausencias».

—¡La madre que parió a la alta tecnología! —suspira Masaru.

En esto lo sobresalta el timbre del teléfono que hay sobre la mesita de noche.

—Diga.



*Carmen Linares.* ▲



*Medida de aceite.  
 Siglo XIX.* ▲

El profesor  
▼ José Remesal.



El monte Testaccio  
en un grabado  
del siglo XVIII. ▼



—¿Don Masaru Saito?

—Al aparato.

—Soy Teodoro Algarinejo, o sea el Meapilas. ¿Está usted listo para la cena?

Van a cenar al Restaurante Madrid-Sevilla, situado en una curva peligrosa de la antigua carretera, hoy pacífica calle.

—¿Así que estás haciendo un estudio del aceite? —dice Teodoro—. Pepe y yo hemos excavado con Remesal en el Monte Testaccio. ¿Te interesa el aceite en los tiempos de Roma, o sólo el moderno?

—No, en tiempos de Roma me interesa muchísimo.

—Pues entonces después de cenar te invito a café en casa y te enseño las fotos de las excavaciones.

En la habitación de Teodoro Algarinejo reina el ordenado desorden de los que se pasan la vida entre libros. Mientras busca las fotos prometidas en una confusión de carpetas y papeles, Teodoro va diciendo:

—Tenemos motivos para pensar que el cultivo del olivar no se desarrolló en Andalucía hasta después de la llegada de los romanos.

—¿Y cómo se puede saber algo así?

—Muy fácil: porque los funcionarios que Roma enviaba a su colonia hispana tenían que traer de Italia el aceite que consumían. Es lo que se deduce del hallazgo en Andalucía de ánforas ole-



Tiestos de olearias  
en el Testaccio.  
FOTO: JOSÉ  
REMESAL.

arias del tipo Baldacci I procedentes de Apulia y Calabria, las regiones italianas productoras de aceite. Estas ánforas fueron fabricadas en el siglo I antes de Cristo, lo que indica que, en esa época, Andalucía no producía mucho aceite y tenía que importarlo. Luego, a partir del emperador Augusto, en la época de Cristo más o menos, se plantaron muchos olivos y el panorama cambió hasta el punto de que, desde finales del siglo I a. de C., Andalucía se convirtió en el principal proveedor de aceite del imperio. Fijate como sería, que en el reverso de algunas monedas de Adriano, (117-138), quien, por cierto, era andaluz, la matrona que representa a España tiene en la mano una rama de olivo y a los pies un conejo.

-Lo del olivo lo entiendo, pero ¿y el conejo?

-España era famosa por la abundancia de conejos. El nombre de España proviene del fenicio *i-shepham-im*, es decir, el país de los conejos.

-¿Y tantos olivos había?

-Hasta ahora se ha dicho que donde más abundaban era en Córdoba, Sevilla y Ecija, en las llanuras aluviales regadas por el Guadalquivir y el Genil, en total unos cinco mil kilómetros cuadrados de olivar; pero hace poco se han descubierto en Jaén, en Marroquíes Bajos, los restos de lo que pudo ser un centro de recaudación de aceituna con cinco piedras de molino de viga tan grandes que no se conocen otras semejantes en todo el Imperio. La magnitud de las instalaciones nos hace sospechar que fuera el lugar donde el Estado molía la aceituna tributaria y que Jaén era ya entonces un gran productor de aceite, aunque luego el cultivo decayera. Probablemente, los embarcaderos del aceite estaban de Ecija para abajo, que es desde donde el Guadalquivir era navegable, y la producción del Alto Guadalquivir llegaría allí en pellejos de cuero transportados en carros por las estupendas calzadas romanas paralelas al curso del Guadalquivir.

Teodoro encuentra una foto interesante. Una especie de pedestal romano con una inscripción.

-Mira, el *Rescriptum sacrum de re olearia* -dice señalando la inscripción de la piedra.

-¿Qué significa?

-Es una Rescripto imperial, o sea, un edicto del emperador, posiblemente-

Moneda de Adriano, con la personificación de Hispania. ▼



▲▲  
Pesas romanas de Jaén.



*El rescriptum imperial.  
Museo de Linares.* ▼



*Navio romano naufragado con ánforas olearias y vinarias.* ▼

te de Adriano, que era de Itálica, al lado de Sevilla. Este pedestal sostendría las planchas de bronce con la normativa legal de la recaudación del tributo aceitero. Los romanos tenían unos difusores o agentes fiscales que se encargaban de esa tarea.

Teodoro encuentra nuevas fotografías en las que aparecen asas de ánforas selladas.

—El material arqueológico prueba que la Bética se convirtió en la principal región aceitera del imperio. El aceite andaluz llegaba a Roma y hasta los confines del imperio

—¿Cómo puede saberse eso? —inquire Masaru.

—Por las ánforas. En la antigüedad el vino, el aceite, las conservas de pescado y hasta el grano se transportaba en grandes ánforas. Sabes lo que son, ¿no?

—Sí, esas grandes vasijas de barro que se encuentran en las excavaciones y entre los restos de los barcos naufragados.

—Exacto. Las ánforas olearias selladas en la Bética se encuentran en puntos tan distantes como Inglaterra y la India, lo que demuestra que el aceite andaluz llegaba hasta los confines del imperio.

Teodoro muestra fotografías de ánforas enteras.

—Básicamente existen dos clases de ánforas —prosigue—: las panzudas, casi esféricas, llamadas olearias porque servían para envasar aceite, y las vinarias o de vino, que son estilizadas y acaban en punta. La punta servía para inmovilizarlas, clavadas sobre el lastre de arena que cubría las bodegas de los barcos. Como el diseño de las ánforas varía según los alfares y, además, evoluciona con el tiempo, podemos determinar la época y el lugar de procedencia de cada ánfora. Esto es lo



Ánfora olearia  
con sus rótulos  
o tituli picti.



que se llama una ánfora olearia, de aceite. Roma necesitaba mucho aceite. Era imprescindible para la Annona.

—¿La Annona? —repite Masaru repasando mentalmente su vocabulario hispánico.

—Es latín, no español —le explica Teodoro—. Así se llamaba la seguridad social romana. Los emperadores se aseguraban la lealtad de la plebe urbana mediante repartos gratuitos de alimentos y también con espectáculos públicos.

—Ah, el *panem et circenses* —recuerda Masaru—, o sea pan y circo.

—Exacto. Al principio la Annona consistía principalmente en trigo, y el aceite aparecía raramente, pero a partir de Adriano comenzaron a repartir regularmente aceite. Las exportaciones de aceite bético alcanzaron su máximo desarrollo durante el reinado del sucesor de Adriano, Antonino Pío.

—¿Y repartían mucho?

—Figúrate. Roma tenía entonces un millón y medio de habitantes. Aunque a cada romano sólo le correspondieran unos doce litros al año, la cantidad era 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. A Marcial le parecía que era insuperable y Plinio decía que sólo lo igualaba el de Histria, una comarca entre Italia y Serbia. Casi toda la

Tituli picti  
y su interpretación,  
según Dressel.





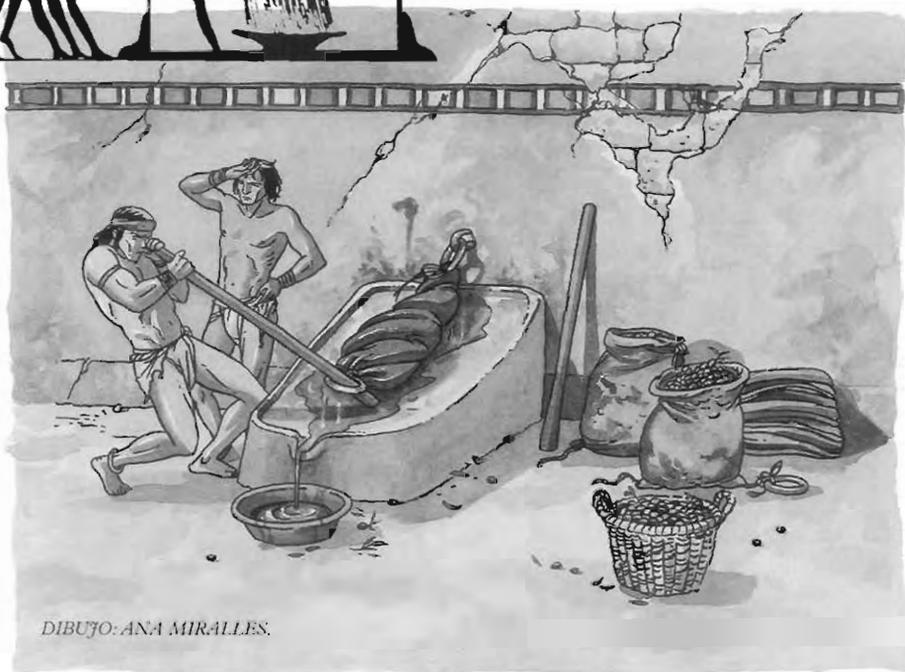
*Moledero de aceituna primitivo, siglo X antes de Cristo. Bar-Zredah, Israel.*



*Molino de mano. Mesopotamia, 5.000 años A. de C. DIBUJO: ANA MIRALLES.*



*Extracción de aceite por torsión de saco. Egipto, 2.000 años A. de C.*



*DIBUJO: ANA MIRALLES.*

## 22 Diciembre 2000

**A**l día siguiente Masaru madruga, mira por la ventana y ve, entre la niebla, los todoterrenos y las furgonetas que llevan a las cuadrillas de aceituneros al campo. Enchufa el Toshiba y teclea «Olivar. Andújar»:

*Al final de la Edad Media, los olivares más extensos del reino de Jaén estaban en Andújar y Arjona, que producían más del sesenta por ciento de todo el aceite del reino de Jaén. No obstante, la producción sólo cubría las necesidades del reino. Los mercaderes que vendían aceite al reino moro de Granada tenían que traerlo de Sevilla.*

Curioseando en la lista de palabras encuentra una copla olivarera y lee:

*Tú cogiendo aceituna,  
yo vareando;  
de ramita en ramita,  
te voy mirando.*

—Muy bonita —aprueba Masaru.

*—El folklore de la recogida de la aceituna es muy rico —informa el Toshiba—. Es que antes (y ahora) la aceituna junta gente de muchos sitios y a veces da espacio para el amor. En el tajo se conocen un mozo y una moza, una mirada, una charla, un día; otra mirada y una charla un poco más larga al otro día y al final pasa lo que pasa. Nadie es de piedra. Unas veces la cosa va a más y hasta termina en matrimonio y otras se queda en agua de borrajas.*

Fábrica de aceite  
en Andújar. ▼





Ánforas en Andújar. ▲

*El querer que te tuve  
fue aceitunero;  
se acabó la aceituna,  
ya no te quiero.*

—Un poco triste ¿no?  
—teclea Masaru.

—Triste, no: como la  
vida. La aceituna propi-  
cia los amores transito-  
rios. ¿Quieres un cantar  
más optimista?

—Vale.

—A mi novia la subí  
a lo alto de un olivo;  
cuando me puse debajo,  
lo que le vi no lo digo.

—Un poco subido de  
tono.

—Pues los hay más subi-  
dos. Fíjate en este:

*Al llegar al olivar  
y agacharme en el tajo  
me atizó con el carajo  
un golpe fenomenal.*

Paniaceite con tomate. ▼



Familia de olivereros  
en el Sanuario de la  
Virgen de la Cabeza,  
1954. ▲

*Aquí se supone que es la heroína la que habla ¿que te parece?*

—Crudo.

El ordenador parpadea, que es su forma de reírse.

Masaru desayuna en un bar cercano, tostada de acei-  
te y café cargadito, con mucho azúcar. En la pared hay  
un cuadro con la Virgen de la Cabeza, patrona del pue-  
blo «morenita y chiquitica, pequeña como una aceituna,  
una aceituna bendita» que dice la copla.

La boda es a las once en la iglesia de Santa María  
Magdalena de CAZALILLA, un pueblo de ilustre pasado  
ibero, visigodo, árabe y cristiano, donde nació el gran  
poeta árabe Abú Umar al Qastallí, que tiene una calle  
en el pueblo. La iglesia por fuera es de diversas hechuras  
porque aprovecha una torre fuerte y redonda del  
castillo medieval como cabecera del templo renacentis-  
ta. Masaru aparca donde puede y al llegar a la plaza de  
la Constitución la encuentra llena de invitados que

acuden endomingados a la iglesia. Hace frío y las cigüeñas del nido de la torre asoman la cabeza mirando al personal.

—¿Usted viene a la boda? —le pregunta a Masaru un transeunte.

—Sí, señor.

—Pues vamos para allá que ya están entrando.

Masaru, como no conoce a nadie, y es la primera misa a la que asiste, se aparta discretamente al final de la iglesia para observar al personal. Al poco rato llega Pepe, vestido de novio, de luto riguroso, del brazo de su madre, doña María. La novia que es morenita y guapa, viste de blanco tul ilusión y va del brazo de su padre, seguidos por doña Angustias, la suegra, entrada en arrobos, que se abocina con ayuda de otra hija para arreglar la cola del vestido de la novia. Detrás entran los invitados, muy compuestos y solemnes, algunas señoras con sombreros, algunos caballeros con corbata de pajarita.

—Y ese chino ¿viene de parte del novio o de la novia? —oye bisbisear a su espalda a una comadre muy compuesta. Y al rato, la misma señora vuelve a la carga:

—¿No nos irán a dar comida china en el convite?

—Pierde cuidado, mamá —le dice la hija—, que la comida va a ser nacional.

La ceremonia discurre lenta y solemne, los contrayentes dan el sí mirándose con ternura e intercambian los anillos. Al darse la paz, uno de los invitados, Eduardo R. Giménez, que no conoce las variaciones litúrgicas introducidas en la ceremonia, se asombra de que su vecino de asiento le pregunte: «¿Qué pasa contigo?» (en realidad: «La paz sea contigo») y le responde: «Pues ya ves, aquí casando a estos chicos, que en buena fecha han ido a poner la boda, con el faenón que tengo en el campo, que tengo la aceituna a medio coger y el tractor un poco descacharrado porque le está fallando el retén y no le entran bien las marchas». El otro, que no lo conoce de nada, porque viene de la parte del novio, se aparta un poco y finge que atiende a la ceremonia mientras piensa: «Hay que ver, la mala suerte que



▲ La torre fuerte y redonda.



▲ Don Eduardo R. Giménez.

▼ La torre con cigüeñas.





▲  
Cántara de aceite  
a partir de una lata  
de gasolina Shell  
(hacia 1920).

Molituración canalís  
et solea. DIBUJO:  
ANA MIRALLES.



tengo: con la cantidad de gente que hay en la iglesia y me he venido a poner al lado de un loco»; Eduardo R. Giménez, por su parte, está pensando lo mismo: «¿De dónde habrá salido el pirado este que en los veinte minutos que llevamos aquí ni me ha mirado y ahora, de pronto, me saluda, me estrecha la mano y me pregunta por mis cosas. Desde luego, no sé cómo estuvieron para cerrar los manicomios porque hay cada pájaro suelto...»

Cuando el cura levanta los brazos y da por concluida la ceremonia, los invitados salen con menos orden que concierto. En la puerta, las amigas de la novia, pizpiretas y nerviosas como gorrión con píojillo, tiran puñados de arroz sobre los recién casados y aledaños, afortunadamente sin llegar a entortar a nadie. A una señora se le rompe un tacón y da con el marido en tierra.

—¡Ay, Jesús y qué inútil eres, Cosme! ¿No veías que me caía? Antes tenías más fuerza.

El marido se levanta y se sacude el traje.

—¡Fuerza tengo la misma! —protesta— Es que tú antes pesabas menos.

El banquete se celebra en un salón de bodas amplio decorado con profusión de escayolas y dorados. Masaru saluda a Teodoro Algarinejo y se sienta con él.

Llegan camareros que van repartiendo platos con entremeses: patatas fritas, almendras, aceitunas rellenas, langostinos, jamón serrano, lomo embuchado y embutidos variados, todos de mucho alimento y deleite.

Después de comentar lo guapos que están los novios y lo felices que se ve a las neosuegras, los dos amigos reanudan la conversación de la víspera.

—La manera más antigua y universal de obtener aceite consiste en meter aceitunas en un saco de trama ancha y pisarlas con un calzado de madera sobre una artesa fuerte de roble. Concluida la operación se rocía el saco con agua hirviendo, se vuelve a pisar y finalmente se exprime sobre la artesa haciendo torniquete por sus dos extremos. El líquido resultante chorrea por un vertedero de la artesa y va a parar a otro recipiente donde se decanta. Este procedimiento, denominado por los romanos *canalis et solea* (o sea canal y zueco), se ha seguido practicando

en Andalucía, por molineros ambulantes, que casi siempre eran mujeres, hasta bien entrado el siglo XIX y aún después. Incluso en la reciente 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 arpillera que luego rociaban con agua hirviendo.

—No está mal —comenta Masaru—, pero supongo que eso cunde poco ¿no?

—Claro. 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 piedra rodadera aplastando aceitunas sobre una balsa (*mortarium*), que aparece en un sarcófago del siglo IV a. de C. No se sabe quién inventó este procedimiento, pero los iberos de estas tierras lo conocían antes de la llegada de los romanos. Seguramente los romanos lo perfeccionaron. En los molinos romanos, la muela o *mola olearia* era una gran piedra cilíndrica plantada en tierra con un eje en el centro en torno al cual gira una piedra en forma de rodillo, la *suspensa*, que aplastaba las

aceitunas. La *suspensa* se graduaba y se podía bajar o subir a voluntad, según la cantidad de aceituna molturada, a fin de que no se rompiera el hueso.

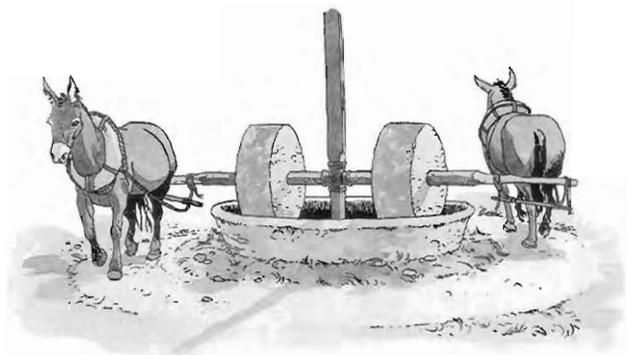
—¿Porqué evitaban romper el hueso?

—Los romanos creían que, si se rompe el hueso, el gusto del aceite se altera. Algo de razón tienen, pero si la masa se prensa inmediatamente no importa que el hueso se rompa. Los iberos también conocían la prensa de viga. Hace unos años se encontró un pie de prensa del siglo IV a. de C. cerca de Huesa, al otro lado de la provincia de Jaén.

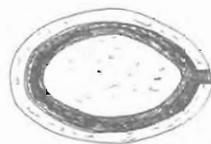
Pasan unos camareros recogiendo los platos de los entremeses y otros repartiendo el primer plato: tomate con bacalao que es una especialidad del pueblo. Los dos elementos se frien por separado y luego se cuecen juntos para que armonicen sus sabores. Masaru y Teodoro atacan el guiso con renovados ánimos. Luego, con el plato rebañado, prosiguen la charla sobre los molinos.



Frasco griego para aceite perfumado. ▲

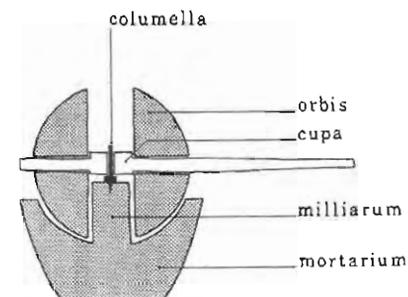


La mola olearia. ▲  
DIBUJO: ANA  
MIRALLES.



Pie de prensa de ▲  
Castellones de Ceal.  
Según Recio.

Partes del trapeto.  
(Adam, 1990).



—El molino romano más característico era el trapeto —dice Teodoro y sacando un lápiz comienza a dibujarlo sobre el mantel, que es de papel. Este molino tenía como base un gran mortero o *mortarium* provisto de un gran eje fijo central, el *milliarium*, en forma de columna, alrededor del cual giraban dos casquetes esféricos, u *orbis*, 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 orbis estaban atravesados por un eje de madera, *columella*, y tenían holgura suficiente para que quedaran separados casi un centímetro de las paredes del mortero. Antes de empezar la molienda se calibraban, mediante discos de madera o metal, aplicados al eje central para que las piedras quedaran separadas. Así se evitaba romper el hueso de la aceituna.

En estas llega el segundo plato, que es lomo con guarnición. Se ve que al mesonero no le ha parecido fino el conejo al galindorro, (con su majadura de ajo asado, asadura de conejo, pimentón y vinagre), el exquisito guiso campero de Cazalilla. Una señora de Moclinejo, provincia de Málaga, señala que en su pueblo se hace un guiso de conejo parecido.



DIBUJO: ANA MIRALLES.

—Si le hicieramos caso a los romanos, mejor nos iría —prosigue Teodoro mientras ataca la carne—. Por lo pronto no mezclaban las calidades de los aceites y los clasificaban según el prensado. El que más apreciaban era el de la primera prensa «el que sale puro con menos esfuerzo de la prensa es mucho mejor que los demás», dice un autor; y después el de la segunda, añadiendo previamente algo de sal.

—¿Con sal?

—Sí. En un texto latino dice «la sal disuelve el aceite y lo separa de todo lo que lo altera». Un romano, Columela, que, por cierto, era de Cádiz, enumera las tres clases de aceite que consumían los romanos. El más corriente era el *oleum viride*, un aceite amarillo oro de la aceituna fresca, procedente de aceitunas pintonas recolectadas en diciembre.

Trapetum  
en Olynthos.



—¿Pintonas?

—Sí, cuando empiezan a ponerse moradas o negras. Luego estaba el aceite de lujo, o sea el *oleum astivum acerbum*, verdoso, algo amargo y aromático. Como lo sacaban de aceitunas todavía verdes, recolectadas antes de diciembre, el rendimiento era bajo y por lo tanto resultaba caro. Finalmente estaba el *oleum maturum*, el más basto, sacado de aceitunas muy pasadas o atrojadadas. Ese era el que consumían los pobres, también se usaba para el alumbrado, o sea, el aceite lampante, como lo llamamos ahora. Lampante viene de lámpara. ¿Has visto las lámparas de barro romanas, las lucernas?

—Sí, he visto algunas en museos.

—Este aceite lampante se usaba en los gimnasios en lugar de jabón, porque los antiguos no conocían el jabón.

—Pues ¿cómo se lavaban?

—Se untaban aceite en el cuerpo sudoroso y recogían el aceite, el sudor y la suciedad con un instrumento de hierro llamado estrigilo.

—¡Ah, sí, creo que lo he visto en algunos libros!

—Los romanos tenían también un aceite extrafino usado en cosmética y perfumería, el *oleum omphacium*, de aceituna verde, molida a mano sin partir el hueso, en cachos nuevos y con mil cuidados. De todas formas, según Columela, el aceite verde cosechado en diciembre trae más cuenta porque los olivereros «sacan más dinero de un poco aceite verde que de mucho malo», que no mezclaban calidades, ya podíamos tomar nota. También aconseja Columela «que el fruto que se coja cada día se muele y se preñe al instante». ¡Tenemos mucho que aprender de Roma!

En esto llegan a la mesa las porciones de la tarta nupcial, una por barba, que los novios están cortando con una espada toledana del zigurat pastelero de siete pisos.

Otro amigo del novio, Juan Eslava, que ha estado atento a la conversación les dice:

—Vosotros sabéis mucho de aceite, pero a que no sabéis que en este pueblo hay una cooperativa con dos palmeras.

—No, no lo sabíamos —dice Teodoro.

—¿Y lo de la pava de Cazalilla?

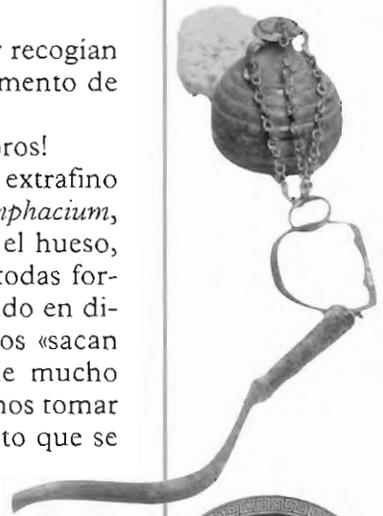
Los invitados reconocen su ignorancia.

—Pues hace cosa de cien años, más o menos, había dos familias enfrentadas y el hijo de una y la hija de

▼ Lucerna romana.



Estrigilo, esponja y recipiente en forma de ánfora olearia. ▼



▲  
Atleta utilizando el estrigilo en una vasija griega del Siglo V antes de Cristo. (Museo Arqueológico Nacional, Madrid)



Cooperativa con ▲  
palmeras.



Trapetum en  
bajorrelieve del  
Museo de Arlés. ▼



otra se enamoraron, imaginarnos el conflicto.

—¿Y qué pasó? —pregunta Teodoro.

—Pues nada, que al final las familias se reconciliaron, casaron a sus retoños y para celebrar la paz arrojaron una pava desde la torre. ¡A ver, qué iban a hacer! La pava simboliza la prosperidad y el que la pilla se considera muy afortunado.

—Como Romeo y Julieta con final feliz —comenta Masaru.

—¡Como debe ser!

Van dando cuenta de la tarta mientras llega el vino espumoso. Los taponazos resuenan en el local entre la algarabía general.

—¡Vivan los novios! —grita un invitado de colorada faz, mientras levanta la copa en un brindis tan desafortunado que salpica el generoso escote de su vecina de mesa. Se ve que el vino helado alcanza los adentros tibios de la dama porque da un repullo y aferra el bolso con la mano, pero afortunadamente se contiene a tiempo y no le propina el bolsazo.

En las bodas, como fuera de ellas, lo importante es tener la fiesta en paz.

El personal corea de buena gana los vivas a los novios, a los padrinos, a los suegros y a san Blas. La señora de Moclinejo se enjuga una lágrima emocionada y le dice al marido que no ha llorado tanto desde que se incendió la iglesia del pueblo, aquel día de san Bartolomé.

—¿Qué incendio? —pregunta el marido—. ¿No fue el día que se hundió el techo?

—¡No, que parece mentira lo tonto que eres; el día que se hundió el techo fue el de la Inmaculada!

El marido se encoje de hombros y desguaza de una dentellada un roscó de vino. Se ve que no le gusta mucho discutir.

Ajeno al bullicio, Teodoro le explica a Masaru el mecanismo de las prensas romanas.

—Una vez obtenida la pulpa de la aceituna, sin romper el hueso, había que prensarla para sacar el aceite. La prensa fue primero de torno y luego de viga, un invento que ha estado vigente hasta principios del siglo XX. La prensa romana constaba

básicamente de una larga viga de madera (*prelum*) ajustada en su cabecera a dos ejes verticales (*arbores*),

por medio de un pasador (*lingula*). Unas prensas de viga funcionaban por cabrestante, otras por contrapeso, otras por tornillo y también las había que combinaban contrapeso y tornillo. Las de cabrestante tenían en el extremo libre de la viga una palanca (*vectis*) que servía para enrollar en un tambor (*sucula*) la soga que rebajaba el extremo de la viga. Al descender, la viga presionaba sobre una plancha circular (*orbis olearius*) que oprimía el cesto o *friscina* donde se colocaba la masa de la aceituna. El aceite obtenido se trasegaba primero a los *labrum* y, después de decantado, se almacenaba en las ánforas (*dollium*).

La sala de bodas es un hervor de gente alegre y achispada. Se forman corrillos, y los amigos se dan bromas, y no faltan los que se esfuerzan en aconsejar sabiamente al nuevo matrimonio.

—¡El novio que no abuse de la bebida, que tiene que dar la talla...!

—recomienda uno, y como le ríen la gracia, se levanta otro que dice:

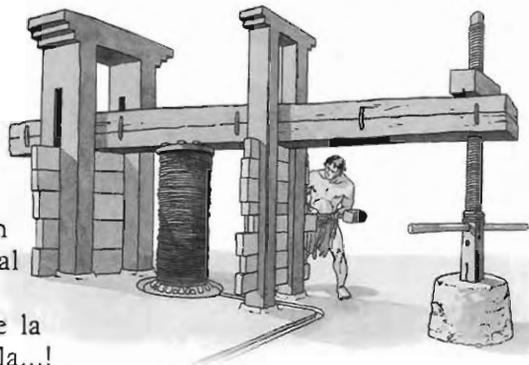
—¡La novia que se alimente bien, por lo que pueda venir...!

Los novios agradecen los consejos, aunque no parecen necesitarlos. Van de mesa en mesa repartiendo puros a los caballeros y frasquitos de perfume a las damas, muchas de las cuales besuquean a la novia y le cuchichean al oído; ella responde con una sonrisa. Muchos invitados entregan a los novios sobres cerrados que la novia va pasando a doña Angustias para que los guarde en un bolso enorme que lleva terciado al costado. Masaru, observa el trasiego de sobres, y se extraña de la afición de los andaluces al género epistolar. En Japón, en cambio, casi todo se dice por teléfono.

Cuando termina el convite, Masaru se despide de los contrayentes y les entrega su regalo de bodas: dos estupendos relojes japoneses en una cajita de jade. Los novios se ponen los relojes y le expresan su agradecimiento. Con estas máquinas de diseño avanzado podrán descender hasta cinco mil pies bajo el agua. Un resorte activa la información sobre la fase lunar y las mareas; otro, el cronógrafo; un tercero, la variación estacional calcula-

Prensa romana.

DIBUJO: ANA MIRALLES.



Los novios.





Cántara de aceite, ▲  
hacia 1930. (Museo  
de Mora de Toledo).

res para que extiendan unos plásticos bajo los olivos.

—Oiga usted, me permite que tome algunas fotos de la recogida de la aceituna.

—Sí, hombre ¿cómo no? ¿Quiere usted que posemos?

—Si no es molestia.

El manijero convoca a la cuadrilla para una foto de familia.

—A ver, venid todos y os ponéis en fila, que vamos a salir en el periódico.

Mujeres y muchachas acuden en alegre algarabía retocándose los peinados; los muchachos, bromeando entre ellos. Las parejitas que están tonteando procuran ponerse juntos o, por lo menos, cerca.

Masaru toma sus fotos y el grupo se disuelve, cada cual de regreso a su faena.

—Oiga mister ¿se ha dado usted cuenta de que lleva el jersey al revés?— observa una muchacha.

En efecto, al revés, con la etiqueta pegada a la nuez. Masaru medio se sonroja, pero decide mantener el tipo.

—Es la moda en Japón.

—¡Ay, qué ilusión! —dice la muchacha— Ya mismo la tendremos aquí.

Llega el manijero y la muchacha corre a ayudar a su compañera que cambia los lienzos.

El hombre sacude la cabeza.

—Esta juventud es que está chalada ¿Echa usted un cigarro?

—No señor, gracias. No fumo.

—Hace usted bien —dice el manijero encendiendo el suyo—. Esto es veneno.

Conversan sobre el cambio de los tiempos. Antes la aceituna era el trabajo más duro del campo porque las criaturitas empezaban a los siete u ocho años recogiendo la del suelo y ya iban creciendo así hasta que los



muchachos eran capaces de manejar una varejona, o sea, la vara de varear. Las mujeres siempre seguían de recogedoras, en el mismo trabajo. Esto estaba mal pagado pero una familia, como trabajaban todos, sacaba para malvivir el resto del año. Algunas veces se pagaba por aceituna recogida y por cada espuerta llena te daban una chapa que ibas ensartando en un alambre y al terminar el día te pagaban según las chapas presentadas. El trabajo de vareador estaba mucho mejor pagado y todavía lo está, pero yo creo que está llamado a desaparecer. Pronto tendremos que desterrar la costumbre de varear los árboles. Los que más saben, no maltratan el árbol. En Francia, en Italia y en Israel, que van a la cabeza en la cuestión del olivar, recogen las aceitunas ordeñándolas, no dándole palos al árbol; aquí, en Turquía y en los países árabes los apaleamos. Probablemente la vecería no sería tan fuerte si en las cosechas medio regulares no apalearan tanto los árboles. Es natural que al año siguiente den poco, si les han quebrado la mitad de los tallos nuevos que son el soporte de la siguiente cosecha. De todas formas se están imponiendo las máquinas vibratoras, que derriban el fruto de manera menos traumática para la planta. Por encima del vareador, sólo hay un oficio que requiera más destreza: el de cortador, el que poda los olivos. La poda antes se hacía a hacha y ahora se hace con motosierra. Por aquí podemos mucho los olivos, para que sean pequeños y frondosos, abiertos a la luz del sol, tan necesaria, con el agua, para dar frutos, árboles sin esos vástagos vigorosos e inútiles que les dejan en algunos sitios.

Masaru se acuerda de unos versos de José Hierro que leyó en las aulas de Tokio:

*Decían: "¡Ojú, que frío!";  
No: "¡Qué espantoso, tremendo,*

*Aceituneros de Jaén  
haciendo cola para  
cobrar las chapas.  
(Barreva, hacia  
1900).* ▼





Cesto realizado ▲  
con varetas de olivo  
peladas.

un aceite de excepcional calidad y otro normal. Hay que volver a la enseñanza de Columela que 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.

Antonio Eslava se extiende en explicaciones sobre los nuevos sistemas de fabricación del aceite.

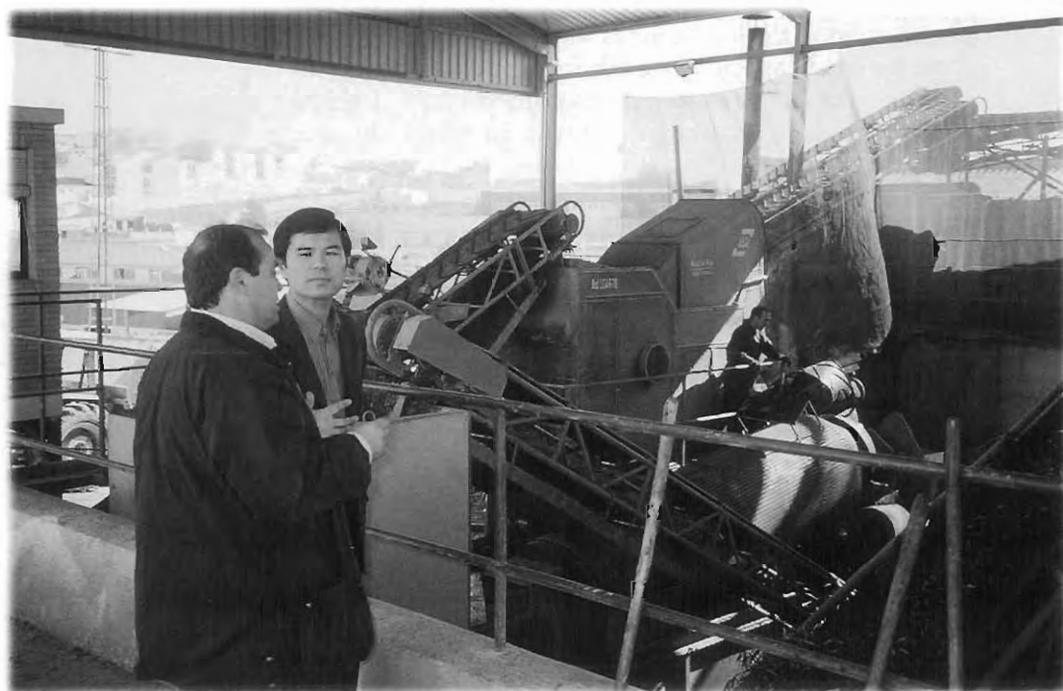
—El sistema de tres fases planteó un problema nuevo y es que necesita una gran cantidad de agua y, por lo tanto, produce una gran cantidad de alpechín, con el consiguiente impacto en el medio ambiente. Afortunadamente, a partir de los años noventa, se incorporó el sistema de dos fases que ha eliminado el alpechín porque consume muy poca agua y produce el alpeorujo.

—¿El alpeorujo?

—Llamamos así a una pasta grasa compuesta de alpechín y orujo. Esta pasta produce a su vez dos subproductos: aceite de orujo y orujillo que sirve de combustible.

Antonio Eslava acciona una palanca y abre una ventanita. Masaru se asoma y ve la negra y fragante masa de la aceituna.

Patio de la  
almazara. ▼



—La aceituna almacenada en tolvas pasa a un molino de martillo que la convierte en pasta y de ahí a una batidora de aspas que homogeneiza la masa. De aquí pasa a una centrifugadora horizontal en la que se le añade agua (menos cantidad que en el sistema de dos fases) mediante centrifugación y por diferencia de densidad se separan los tres compuestos de la pasta, a saber: el aceite, el orujo y el alpechín. Si el sistema es de tres fases cada uno de los componentes salen por un lado; si es de dos fases, el orujo y el alpechín salen juntos. En el sistema de tres fases tanto el aceite como el alpechín pasan a unas centrifugadoras verticales que funcionan a más revoluciones y a las que también se añade agua caliente. Así el aceite pierde las impurezas del alpechín y también se recupera el aceite que ha quedado en el alpechín. En el sistema de dos fases lo que pasa a la centrifugadora vertical es solamente el aceite. En los dos sistemas el orujo sale directamente para la orujera.

—El sistema parece perfecto.

—Si se usa debidamente, pero el abuso del agua caliente puede estropear un buen aceite. Cuando el agua se calienta entre veinticinco y treinta y tantos grados, no está mal. Ese aceite puede considerarse prensado en frío, lo que algunos llaman flor del aceite. El problema es que cuando el agua se calienta por encima de veintiséis grados y medio, se evaporan los aromas volátiles y los sutiles sabores del aceite. El aceite va perdiendo su afrutado característico, y no digamos ya si se pone a más de cien grados, porque el aceite mismo se altera por encima de los ochenta y cinco.

—Y ¿tan difícil es controlar la temperatura?

—No, eso es bastante fácil. Lo difícil es convencer a ciertos maestros de molino que proceden de la vieja escuela, de los molinos de rulos y empiedro. El problema es que estas máquinas necesitan un técnico moderno que las haga funcionar y muchas cooperativas siguen siendo fieles a sus maestros de molino, bienintencionados, pero poco preparados.

—Comprendo.

—Y luego están las centrifugadores verticales —Antonio señala otros aparatos de la sala—. Separan estupendamente el alpechín del aceite, pero cuando las moléculas explotan, al friccionarse a alta velocidad en la cen-



Centrifugadora



Masaru prueba el aceite del año. ▲



Panel de mandos ▲  
de la almazara.

trifugadora, se pierden los matices delicados e imperceptibles del sabor. 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. Un aceite refinado por calor o un aceite de orujo por productos químicos sirven para freír, pero para consumir en crudo, en ensalada, cocción o asados, hay que utilizar buenos aceites vírgenes. Para eso lo primero que tenemos que hacer es cambiar el sistema de recogida, tendremos que aprender a separar la aceituna del suelo, embarrada y sucia, de la del árbol; tendremos que aprender a cogerla con mimo, a mano o con vibradora, no apaleándola, no dándole estacazos que dañan el fruto y quiebran los tallos de la siguiente cosecha; tendremos que aprender a cogerla en su momento justo, cuando esté virando del morado al negro; tendremos que desterrar o moderar el uso de los pesticidas, herbicidas y abonos químicos para conseguir un aceite óptimo.

—He leído que algunos fabricantes de Italia y de Francia han vuelto al sistema antiguo.



-No se fie usted mucho. Algunos tienen fábricas antiguas para enseñárselas a los visitantes y a los turistas, pero la mayor parte de sus aceites los obtienen por centrifugado. Hoy existe mejor tecnología que antiguamente y los materiales por los que pasa el aceite son de acero inoxidable, fácil de limpiar. Antiguamente era muy complicado limpiar el hierro de las prensas, los cachos de esparto y las tinajas de barro. Era casi inevitable que el aceite tomara olores o sabores desagradables.

-He leído que los Nuñez de Prado de Baena usan un termofiltro.

-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 posible. Creo que hay unas cuantas cooperativas que lo usan, así como los Nuñez de Prado de Baena y 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.

-Y aquí es, finalmente, donde almacenamos el aceite hasta que se vende. Algunos olivicultores antiguos piensan que el trabajo acaba aquí y se sientan a esperar a que venga un corredor a comprar el aceite en bruto, pero otros pensamos de distinta manera.

-¿Qué piensan?

-Que aquí es donde empieza lo realmente difícil del trabajo. Buscar mercado y vender el producto



▲ *Recolección. Dibujo de Gherardo Cibo (finales siglo XV). Biblioteca Británica. Londres.*

*La bodega de la almazara.* ▼





Lata para el transporte de aceite, hacia 1940. (Museo de Arjona).

embotellado como Dios manda, o sea, recoger la plusvalía en lugar de dejar que se la lleven otros que no cultivan ni fabrican.

Cuando salen de la fábrica es ya de noche. Afuera aguardan turno para descargar una larga fila de tractores con remolque a la luz amarilla de las farolas que iluminan el amplio patio.

—¿Qué plan tiene usted ahora? —pregunta Antonio Eslava.

—Pensaba seguir para Martos, pero me parece que voy a tener que hacer noche aquí. ¿Sabe usted de algún hostel de confianza?

—No le hará falta. Yo tengo mucho gusto en invitarlo a mi casa.

—Es usted muy amable, pero no quisiera molestar.

—¡Quite, hombre, no es molestia! Aquí nos encanta recibir a los amigos del olivo y del aceite.

Antonio saca el móvil y llama a su mujer.

—Mili, dile a María que ponga un cubierto más en la mesa y que prepare la habitación de invitados, que tengo aquí a un amigo japonés que se va a quedar con nosotros.

Antonio Eslava lleva a Masaru a su casa y le presenta a Milagros. Acuden a saludar al forastero el padre de Antonio y su hijo, el tercer Antonio, que acaba de cumplir dieciséis meses y comienza a caminar y a romperlo todo.

María Requena, la Tata, la cocinera, es como de la familia y en atención al invitado prepara unas croquetas de pollo de campo para chuparse los dedos.

—¿Qué le está pareciendo el olivar? —pregunta Antonio padre.

—Impresionante. Me habían dicho que era como un mar de olivos, pero más bien veo que es un océano. Lo que no acierto es a distinguir las variedades, porque tengo entendido que hay más de cien y a mi me parecen todos iguales.

—Eso es porque todo lo que usted está viendo son picuales —ríe Antonio padre de buena gana—. En Jaén el olivo picual ocupa el noventa por ciento de la superficie. Se llama así porque la aceituna termina en ligera punta, pero también se la conoce por marteño, nevadillo blanco o lopereño. Casi todo el olivo nuevo que se pone ahora es

picual.

—¿Y qué ventajas tiene para que lo prefieran?

Masaru con Antonio junior.



-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, da más aceite. Por otra parte el aceite que da 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.

-¿Vecero? -se extraña Masaru.

-Sí, hombre, que da una cosecha media regular, al contrario de otras variedades que un año la tienen buena y al siguiente flojean. Por otra parte, la aceituna no tiene mucho porcentaje de caída antes de la recolección, y es apropiada para derribo con vibradora. En cuanto al sabor, el aceite de la picual es ligeramente amargo, picante y recio, de mucho cuerpo. Hasta el color es agradable: tiene un tono verde que vira al amarillo dorado en su madurez.

En la sobremesa, después de las gachas con tostones del postre, salen los dos amigos a dar un paseo por el pueblo. Antonio le explica que en Arjona nacieron el rey Alhamar, fundador de la dinastía nazarita de Granada y constructor de la Alhambra y el duque de la Torre, que desvirgó a Isabel II, y ello no fue óbice ni ápice para que después, nobleza obliga, derrotara a la monarquía en la batalla de Alcolea. Pasan la larga calle dedicada al duque de la Torre y van a salir a la plaza de los coches, presidida por una reproducción en piedra artificial de la fuente de los leones de la Alhambra. Dos escalinatas ascienden por sendos lados de la plaza y se juntan arriba en una tercera que conduce directamente a la confitería de Campos. No tiene pérdida. Antonio se acuerda y pregunta:

-¿Tienes familia en Japón, Masaru?

-No, me temo que estoy soltero.

-¿Y no tienes novia?

Masaru piensa en Michiko Tetimona. Si se hubiera atrevido a decirle algo, desde hace un año que lleva fijándose en ella, lo mismo eran ya novios, pero con esta cortedad suya.... En fin, agua pasada no mueve molino.

-Pues, no. Novia, tampoco.

-Bueno de todos modos te vas a llevar dos cajas del surtido de mantecados, una para ti, para el camino, y otra para Japón, para que invites a los amigos.

Van a la confitería de Campos y Antonio compra las dos cajas para Masaru, amén de unos cortadillos para comerlos a pie de obra.



*Aceituna picual.* ▲  
Lámina del profesor  
Colmeiro, 1816-1901.  
Museo Ciencias  
Naturales, Madrid.



**TODO EL MUNDO PREFIERE  
EL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL**

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

**M**añana toca MARTOS. Antes de dormirse, Masaru le echa un último vistazo al banco de datos del Toshiba:

*El símbolo de Martos es su peña, un famoso peñasco calcáreo de mil metros de altura que cobija la ciudad, la tercera columna que plantó Hércules, según autores antiguos. ¿Te cuento la leyenda de los Carvajales?*

–Vale –teclea Masaru.

*–Dos hermanos a los que el rey Fernando IV de Castilla condenó a muerte por un asesinato y, para que sirviera de escarmiento, los despeñaron desde lo alto de la Peña dentro de una jaula de hierro. Los Carvajales se proclamaron inocentes y emplazaron al rey al tribunal de Dios en el plazo de un mes. Efectivamente, al mes justo, el rey se acostó a dormir la siesta y se lo encontraron frito como un pajarito. En lugar donde se detuvo la jaula de hierro de los Carvajales se levantó una columna que todavía existe: la Cruz del Lloro.*

–¿Y qué me dices del olivo? –teclea Masaru.

*Martos se tiene por capital histórica del olivo. En el informe general de Antonio Escobedo y Moreno se lee: «donde quiera que en Martos se plante, el olivo prospera, crece y fructifica con mayor fuerza que en los demás países de*



Cestero de la Sierra ▲  
de Huelva.

Martos, entre olivos. ▼



Ruinas de la  
fábrica Virgen  
de la Cabeza. ▼



▲ La fábrica en 1940.



Don Mauricio  
Cascales, 1975. ▲

*Andalucía, y su duración es tan considerable que pasan algunos siglos antes de envejecerse».*

Al día siguiente, Masaru, después de las jeringas mojadas en el tazón de café con leche, se despide de la familia arjonera y se mete en el campo neblinoso para cruzar los olivares de Arjona y ESCAÑUELA, pequeña de población, pero grande de corazón. Al salir a la carretera comarcal, la niebla se levanta y deja ver, al fondo de una cuesta, las ruinas de una antigua fábrica de aceite. A Masaru, que es un romántico, le gusta visitar ruinas y evocar la vida que se fue. Recorre la nave de la fábrica con sus molinos de granito y sus prensas hidráulicas de hierro y sale por el almacén, oxidados depósitos de chapa, con fuertes remaches y cifras desvaídas en las que consta la capacidad de cada depósito. Luego prosigue su andadura y dejando Torredonjimeno a la izquierda llega a Martos y aparca en la plaza.

Un viejo se le acerca y le dice:

–Llega usted veinte días tarde.

Masaru pone cara de no entender.

–Si hombre, que la Fiesta de la Aceituna fue el día cuatro ¿No es usted de los japoneses que vinieron de Shodoshima?

–No, señor, que yo vengo por libre.

–Ah, usted perdone. Como son todos iguales... De todos modos, si usted me lo permite, lo convido a un café.

Acepta Masaru complacido y se meten en la cafetería Galaxia. El viejo se llama don Mauricio Cascales y hasta su jubilación fue gerente de una fábrica.

–Antiguamente llegó a haber cincuenta fábricas de aceite, pero hoy se han quedado en nueve y dos orujeras, que muelen más que molían las antiguas, para que vea usted. Entonces medio pueblo era molinero y la otra mitad aceitunero. Los ricos y los pobres no vivían más que del olivo.

–Es que hoy la vida ha adelantado que es una barbaridad.

–Ahora un encargado de fábrica apretando botones muele más que cincuenta molineros de antes.

–Menos mal que todavía quedan aceituneros ¿no?



—¿Aceituneros? Ya veremos a ver lo que duran. Esto de que el olivo debe ser un cultivo social está bien, pero no sé en qué va a quedar. Mire usted, el trabajo de la aceituna es muy malo y nadie lo quiere, que los días son cortos y las criaturas tienen que amanecer en el campo escarchado cuando estás tan arrecidito de frío que no puedes ni hacer el huevo con los dedos. Por lo pronto este año escasea la mano de obra.

—¿Y eso?

—Pues ya ve, que muchos cogedores que venían de otras provincias, han llamado para decir que no vienen. Se comprende porque, como el año es bueno, tienen trabajo allí.

—¿Y los de aquí?

—Los de aquí escasean cada vez más porque muchos se están colocando en la industria, en las carpinterías de los pueblos y de albañiles en la construcción, en la costa que hay mucha, en Málaga, en Fuengirola, por todas partes.

—¿Y qué van a hacer los olivaderos?

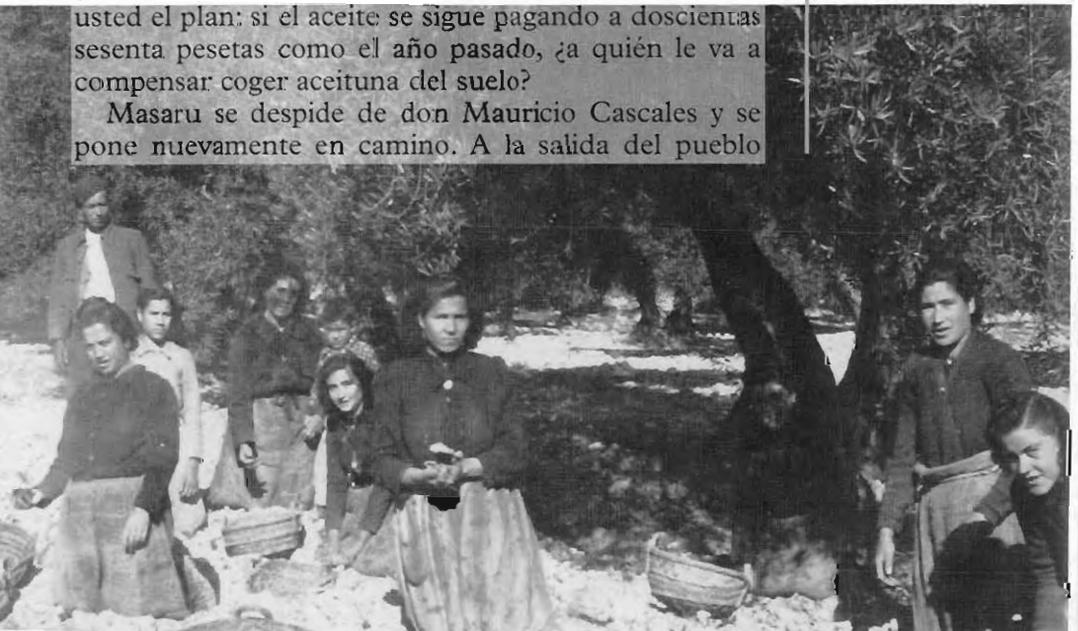
—Echar mano de lo que haya, de moros y hasta de rusos y lituanos. El otro día vinieron unos ucranianos, gente con buena pinta, oiga, que buscaban trabajo, porque habían terminado de recoger la fresa. Lo que pasa es que no saben el oficio, pero si no tienes cuadrilla no tienes más remedio que cogerlos. Además, los olivaderos tienen que plantearse si les conviene tener aceituneros. Yo creo que a la vuelta de muy poco no los va a haber, que se va a coger con máquinas lo que se pueda y lo que esté en el suelo se va a dejar. Ya me dirá usted el plan: si el aceite se sigue pagando a doscientas sesenta pesetas como el año pasado, ¿a quién le va a compensar coger aceituna del suelo?

Masaru se despide de don Mauricio Cascales y se pone nuevamente en camino. A la salida del pueblo



Niña con cesto  
de varetas. ▲

*Aceituneras, 1940.*  
FOTO: ROSELLÒ



hubiera tenido treinta, para que vea usted, pero desde que murió mi mujer, la pobrecilla, he perdido la afición y los regalé, que no quiero alegrías en mi casa –se queda pensando tristemente y añade: –una mujer limpia y decente como ella sola, una mujer que se fue de esta vida, o sea murió, sin enterarse de lo que es un bidé.

Paga Masaru la primera copa, que a la segunda ha invitado la casa, regresa al Suzuki y pone rumbo a CABRA por la carretera que discurre al piedemonte del Macho, que con sus 682 metros de altura, tampoco es que justifique mucho el nombre. Si en lugar del Macho hubieran tenido el Fujiyama, que alcanza los 3.776 metros, tendrían que haberle puesto Garañón.

Masaru rememora el Romance Sonámbulo de Lorca que recitó de memoria en sus años universitarios, en Tokio:

*Compadre, vengo sangrando  
desde los puertos de Cabra,  
¿no es la herida que tengo  
desde el pecho a la garganta?*

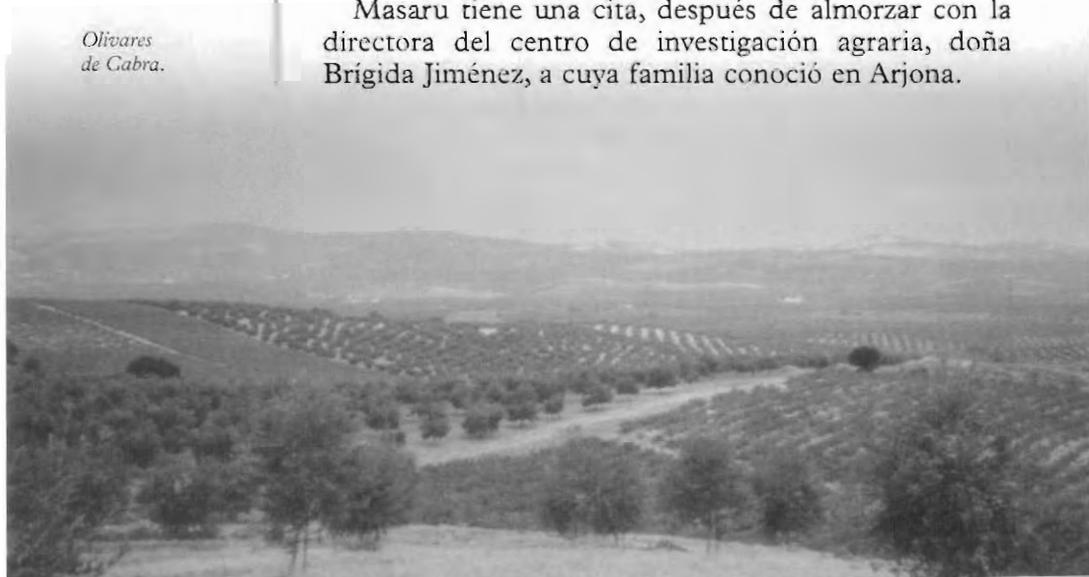
También, ya puestos en plan literario, se pregunta dónde estará la famosa sima de Cabra, a la que el caballero del Bosque bajó por capricho de Casildea de Vandalia.

–¿Y se la tiró luego?

–Eso no figura en el Quijote. Hay que pesar que la señora algo le daría en premio, aunque algunas no son muy suyas y ni eso.

Masaru tiene una cita, después de almorzar con la directora del centro de investigación agraria, doña Brígida Jiménez, a cuya familia conoció en Arjona.

*Olivares  
de Cabra.*



Como ya va siendo hora de darle alimento al cuerpo, Masaru entra en CABRA, se dirige al restaurante «La Laguna» y mientras le sirven la comida consulta su banco de datos. La pantalla se ilumina:

–Cabra, la patria del escritor Juan Valera, el mejor estilista español del siglo diecinueve, que era de familia olivarrera ¿Te digo algo del olivo en su obra?

–Si no es mucho...

–Pues en Pepita Jiménez se lee: «Todas o la mayor parte de las casas de los ricachos lugareños de Andalucía son como dos casas en vez de una, y así era la casa de Pepita Jiménez. Cada casa tiene su puerta. Por la principal se pasa al patio enlosado y con columnas, a las salas y demás habitaciones señoriales; por la otra, a los corrales, caballeriza y cochera, cocinas, molino, lagar, graneros, trojes donde se conserva la aceituna hasta que se muele; bodegas donde se guarda el aceite, el mosto, el vino de quemar, el aguardiente y el vinagre en grandas tinajas...» ¿Notas algo irregular?

–No caigo –teclea Masaru.

–Hombre, que atrojaban la aceituna en casa, como si nada. Hay que pensar en que cuando llegaba al molino iba más que fermentada y así salía el aceite que salía.

–Es verdad –reconoce Masaru.

–También menciona la novela una finca que tiene más de ciento veinte fanegas de viña vieja y majuelo, todo bajo una linde; y otro tanto o más de olivar «habla del tiempo de arar los olivares y cavar los pies de los olivos». En otra novela, en Juanita la Larga, sale un don Paco propietario de «quince aranzadas de olivar, cuyos olivos no eran ningunos cantacucos, sino muy frondosos y que llevaban casi todos los años abundante cosecha de aceitunas, siendo famosas las gordales, que el hacía aliñar muy bien y que, según los expertos en esta materia, sobrepasaban a las más sabrosas aceitunas de Córdoba, tan celebradas ya en La Gatomaquia de Lope de Vega.»

Masaru busca en el diccionario cantacuco: *Olivo escaso de ramaje y desmedrado. Los cantacucos «afean el olivar y son un descrédito para su dueño».*

En Cabra, además, hay un instituto-colegio famoso que fue fundado en 1610 para alumnos

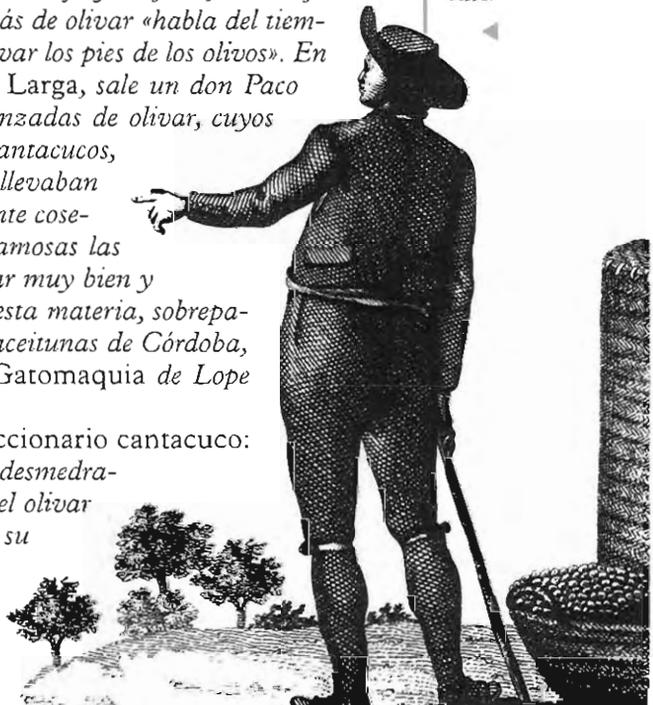
Don Juan Valera. ▼



Plaza de Cabra. ▼



Acetitnero cordobés.  
Grabado del siglo  
XIX.



más amplio de doce por doce metros, lo que permite que los olivos sean más grandes. En general, el Centro ocupa cien hectáreas de olivar de las que treinta y cinco son de olivar tradicional, con mil quinientos olivos, y el resto de olivar joven con trece mil quinientos olivos. La desproporción es consecuencia del marco: la plantación nueva es intensiva, de marco estrecho a siete por siete metros, mientras que el olivar viejo está en un marco mucho más ancho, de doce por doce metros y hasta de catorce por catorce. Por eso el nuevo parece mucho más espeso, un verdadero bosque.

—¿Y qué edad tienen estos olivos? —pregunta Masaru.

—Los jóvenes entre tres y veinte años; los más viejos son centenarios. Por ejemplo aquel chorruto de abajo tiene más de doscientos años y el siguiente es un picudo de la misma edad más o menos.

Paco López detiene el coche cerca del olivo centenario. Muestra el árbol casi con orgullo.

—Es un hermoso ejemplar ¿eh? Ahora bien, en Lucena los hay de más de quinientos años. Los olivos más antiguos de estos pagos están en Montoro y en Lucena, en la campiña alta. También los hay muy viejos en Sevilla.

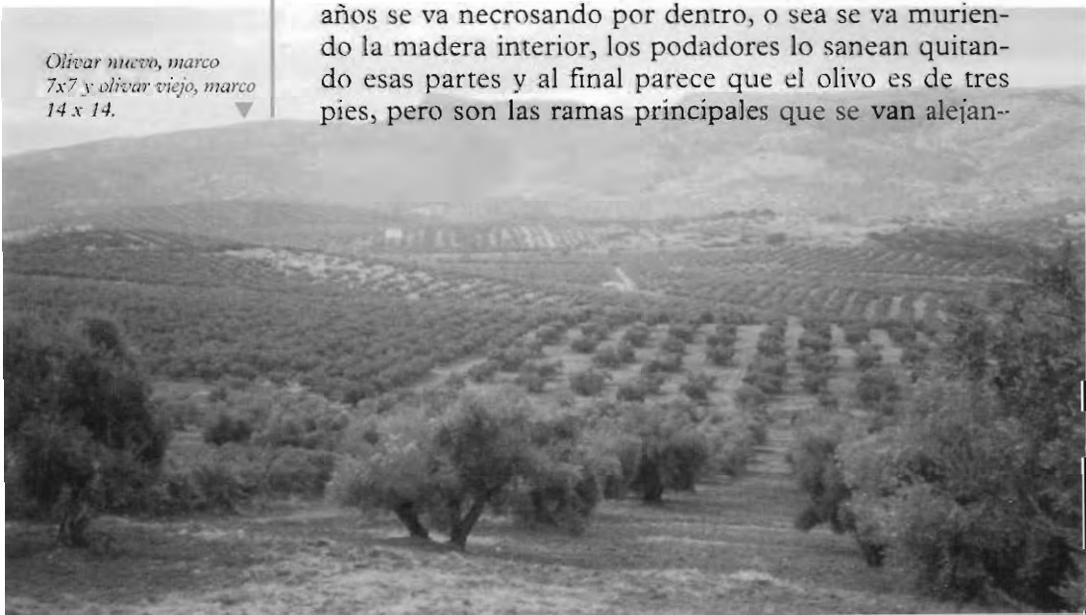
Paco López se acerca al olivo y se introduce en su tronco hueco y abierto.

—¿Ve usted? El olivo va engrosando un poquito cada año. Primero es de un pie, pero, al engrosar, la parte interna del tronco se lignifica y las ramas principales se van haciendo cabezas independientes. Cuando con los años se va necrosando por dentro, o sea se va muriendo la madera interior, los podadores lo sanean quitando esas partes y al final parece que el olivo es de tres pies, pero son las ramas principales que se van alejan-

*Olivo picudo de unos  
150 años.*



*Olivar nuevo, marco  
7x7 y olivar viejo, marco  
14 x 14.*





*Cribando aceituna.  
Mancha Real, 1905.  
ARCHIVO DE  
D. FRANCISCO NÚÑEZ  
ROLDÁN*

*D. Francisco López  
en un olivo centenario.*



do porque en la parte interior no hay crecimiento. Hay olivares viejos con olivos abiertos en los que el diámetro sobrepasa los dos metros.

—Y la poda ¿sigue algún orden?

—La poda debe seguir un orden. De todas las faenas del olivar es quizá la más delicada porque debe equilibrar el crecimiento del árbol y su fructificación y para ello tiene que conseguir el equilibrio de la hoja, la madera y la raíz del árbol. Aquí también formamos a los podadores, por eso nos interesa mantener olivos de muy distintas edades. Normalmente en la poda de renovación se van cortando ramas en el sentido de las agujas del reloj, o sea, van podando los tres patas por turnos, con lo que el olivo se rejuvenece y muda las ramas principales entre seis o diez años. Otra labor importante es desvaretar o quitar las varetas o brotes que nacen en la peana del olivo y le restan fuerza al ramaje y a la aceituna. Por eso hay una copla que dice:

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

Desde el olivar se ve, a lo lejos, el tendido de una vía ferroviaria invadida de yerbajos.

—Aquel era el ferrocarril del aceite —señala Paco— Iba de Puente Genil a Linares atravesando las zonas olivares de Jaén y el sur de Córdoba. Hace veinte años que



*Tronco de olivo, ▲  
lignificado.*

*La corta. ▼*



El robot Titrador. ▼



es decir, evaluamos el aceite obtenido de aceitunas sanas, en el momento óptimo de madurez y molidas adecuadamente y lo comparamos con el aceite que obtienen las almazaras de la zona. Comparando observamos en qué fase del proceso se está perdiendo calidad y de esta forma realizamos las recomendaciones oportunas.

Sobre una mesa hay un extraño artilugio.

—Esta es la joya de la corona —indica doña Brígida—. Es el robot Titrador, capaz de hacer mediciones analíticas por volumetría. Las diferentes muestras se colocan en vasos que van girando y analizándose automáticamente. Todo se programa por ordenador, y los resultados aparecen en pantalla y se imprimen

Masaru, de nuevo en la carretera, ya declinando el día, pasa cerca de CARCABUEY, el pueblo de los buenos quesos, donde hay una macrocooperativa, la Virgen del Castillo, en la que se cuida mucho la calidad, que da muchos servicios.



Aceite Mueloliva. ▼



A los pocos kilómetros llega a PRIEGO DE CÓRDOBA. Antes de entrar se para a un lado de la carretera y consulta el ordenador.

—Priego: la capital del barroco cordobés, un pueblo con iglesias suficientes para alhajar a cinco ciudades. Se conoce que la industria textil que floreció en el siglo XVIII daba para eso y para más. En Priego hay mucha riqueza y no falta gente que vive a la antigua, en cortijos del campo capaces de autoabastecerse, donde no faltan los cochinos, que matan en su momento y les aseguran una buena despesa, ni las hortalizas ni las frutas incluyendo las manzanas camuesas que tardan mucho en madurar y membrillos que duran todo el año. Es natural al vivir tan aislados en zonas donde incluso nieva.

Masaru aparca en la plaza, junto a la iglesia de la Asunción y paseando por el interior, lo deja boquiabierto la exuberancia rococó del Sagrario. Al salir le llama la atención una enorme campana que ha hundido el suelo del porrazo.

—¿Qué le parece a usted? —le dice un señor con pinta de sacristán, enteco, traje ajado y gafas de miope.

—¿Que ha pasado? ¿Se cayó del campanario? —pregunta Masaru mirando el destrozo del techo, donde también hay un agujero de considerables proporciones.

El otro asiente solemnemente.

—Sí señor, ¡un verdadero milagro que no matara a nadie! El día del Pilar, mire usted, con la iglesia llenita de gente. Menos mal que habían salido de misa y no había nadie, porque el sitio en el que cayó es donde las madres ponen a los niños en los cochecitos.

—¡Qué barbaridad!

—Ya le digo, un milagro. Si me permite meterme en lo que no me llaman, ¿puedo formularle una pregunta? ¿Usted es turista?

—No, señor. Yo vengo informándome sobre el olivar.

—Pues ha dado usted con el sitio adecuado, porque aquí se fabrica el mejor aceite del mundo, en Mueloliva, que este año ha ganado el Primer Premio Nacional, y tenemos hasta Consejo Regulador ¿En Japón usan aceite de oliva?

—En la cocina, poco. Todavía.

—¡Mal hecho! —censura el vejete—, porque el aceite de oliva es lo más saludable que hay. Si lo consumieran ya verían como se les iba el color pajizo ese que tienen.

Salen al atrio de la iglesia y el cicerone se presenta.

—Servidor se llama Anastasio Beas Zancajo, para servirle, jubilado de la administración local. Viudo. Tres hijas: una en Barcelona, otra en Valencia y la benjamina, Charito, la que me prepara las sopitas calientes, aquí en el pueblo. Como se ha puesto de acuerdo con el médico para no dejarme fumar, yo me dedico a la historia y a la antropología ¿sabe usted lo que es antropología, o sea que es cosa distinta de la antropofagia?

—Sí, señor; más o menos.

—Ya se ve que es usted una persona de estudios, aun-



*El campanazo.*

*Zona de la Denominación de Origen Priego de Córdoba.*



*Aceite de Carcabuey.*

*Don Anastasio Beas casando a su hija Charito.*



## 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	Inspido	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, realzan ensaladas y salsas, consiguen unas frituras doradas y limpias			Frituras Conservas	Frituras Industriales

## 24 Diciembre 2000

Cuando Masaru abre los ojos, Dios amanece detrás de los cristales escarchados con esa buena voluntad navideña que siempre se agradece. Masaru se pregunta si, con este frío, se habrán helado los cien caños alegres de la Fuente del Rey. El cielo está panza de burra, que no sabe si llover. Los aceituneros miran al cielo, indecisos, ¿salimos o no?, dándose ánimos o desánimos antes de aventurarse en la mañanita fría con el barro helado y traidor. Resuenan broncos los motores de los tractores calentándose.

Masaru, después de desayunar en el comedor solitario del hostal sus dos cafés y su doble tostada de pan de pueblo con aceite de Priego y su doble tostada de pan de pueblo con aceite de Priego, se lanza a la calle a dar un paseo, antes de que levanten las banderas del día.

Masaru se pierde por las callejas del barrio de la Villa, la ciudad morisca asomada a un precipicio, casitas humildes, otras no tan humildes, encaladas las más, con estupendas rejas en las ventanas, con puertas vetustas, con llamadores de forja, con ateridas macetitas de geranios y otras flores, plazuelas de San Antonio y de Santa Ana. Desde el adarve, Masaru contempla como los pájaros los dilatados olivares que rodean Priego, recorre el prolongado balcón hasta el parque y admira la insólita estampa, bajo la pérgola, de un Ganimedes de bronce que coquetea con el Águila que es Zeus, o sea Júpiter, con un fondo de olivares infinitos.

Pasa un aceitunero joven cantando:

*Tres veces dormí contigo.  
Tres veces infiel me fuiste,  
morena, conmigo mismo.*



Plazuela  
de San Antonio. ▲



Ganimedes. ▲





Interior de  $\Delta$   
la abadía.

partida por la mitad es la torre del Faro. Se llama así porque mientras hubo moros en Granada lucía en ella un farol para orientar a los cautivos cristianos que se escapaban de las mazmorras del moro y querían llegar a tierra cristiana. La torre estaba bien, pero los franceses, cuando lo de Napoleón, la volaron al retirarse de Alcalá. Una pena ¿verdad usted?

Masaru reconoce que es una pena, porque la torre cuadrada por fuera y ochavada por dentro parece que es de mucho mérito.

—Aquí nació el arcipreste de Hita, Juan Ruiz, ¿Ha oído usted hablar de *El Libro del Buen Amor*?

—No sólo he oído —dice Masaru—, sino que lo he leído varias veces, pero creía que era de Alcalá de Henares.

—No señor. Cuando dice «fija mucho vos saluda uno que es de Alcalá» se refiere a esta Alcalá la Real que usted pisa. Los historiadores lo han demostrado ya sobradamente. También era de aquí el escultor Martínez Montañés, que hacía unos Cristos que parece que sufren de verdad, aunque sean de palo. Usted ya me imagino que será budista o de alguna religión de esas raras que hay por ahí. Le tiene que chocar mucho esto de que aquí adoremos Cristos azotados y crucificados y Vírgenes con el pecho traspasado por media docena de puñales, como acericos, las pobres...

—Pues sí, algo choca... —reconoce Masaru.

—Es lo que yo digo. Cosa de la costumbre, aquí como estamos acostumbrados, a los Cristos, a la sangre y a los toros... ya ni miedo les da a los niños.

Masaru se despide del guarda y volviendo a la carretera enfila la del pueblecito serrano de FRAILES, entre fértiles vegas, huertas y olivares, donde tiene un buen amigo, Manolo Ruiz López que lo ha invitado a pasar en familia la Nochebuena, esa entrañable fiesta española en la que las familias se reúnen a ponerse morados de comer mientras se recuerda a los difuntos. Manolo Ruiz

tiene la fábrica de aceite más pequeña del mundo, una fábrica en miniatura en la que la prensa es un husillo rescatado de la chatarra y la batidora es un barril de cerveza cortado por arriba y accionado por el motor de una lavadora vieja. Con estos apaños y mucho amor a lo bien hecho, Manolo fabrica un aceite honrado a carta cabal para el gasto de su casa y para regalar a los amigos, con aceitunas de sus olivos, que recoge y selecciona personalmente.



Azulejo en  $\blacktriangle$   
Fuente del Rey, 1927.

Llegando a Frailes, Masaru percibe la música navideña que los altavoces municipales difunden por el pueblo y sus alrededores. Al son del villancico, interpretado por la rondalla local, Masaru pasa ante la fuente cantarina que brota de la roca y muestra su pericia de conductor por las calles estrechas y empinadas que conducen al punto más alto del pueblo donde Manolo tiene su casa y su huerto asomados al tajo y al paisaje.

Manolo no está en casa, porque ha ido de compras a Granada, así que Masaru decide hacer tiempo visitando la aldea cercana de la Hoya del Salobral. En las alturas de la Hoya del Salobral está el santuario del Santo Custodio, al que sus fieles peregrinan en una romería anual. Masaru, deja el coche en la explanada y se asoma al tajo a contemplar la sierra. En el mirador hay un hombre de edad, que se apoya en un bastón, y se vuelve a mirar al recién llegado.

—Mire usted qué pena de paisaje —le dice.

—Yo lo encuentro bonito —objeta Masaru.

—Sí, bonito es, pero lo están estropeando con tanto olivo. Mire usted todos esos cerros cubiertos de olivillos. Están arrancando el bosque autóctono con tractores y excavadoras para poner olivos. Y no se vaya usted a pensar que lo hacen por amor al olivo: lo hacen por codicia, por aprovechar las subvenciones comunitarias, para especular. De veinte años a esta parte, Andalucía se está poblando de olivos, hay una especie de fiebre por el olivo sin precedentes.

—¿Y eso no es bueno?

—Es bueno y es malo. Porque el olivo debe ocupar la tierra donde le es propicia. En esos cerros medio pedregosos nunca puede ser productivo, entre otras cosas porque habrá que sacar la aceituna a lomos de mula y eso es inaceptable. Por otra parte, algunos eco-



Frailes. ▲

Manolo Ruiz, en su fábrica. ▼



Hoya del Salobral.



—Mal día tenemos, ¿eh?

—De lo peorcito. Si sigue así se nos va a echar a perder la cosecha. Ganas me dan de probar lo de mi abuelo.

Masaru lo mira interrogante y él se anima a explicar lo de su abuelo

—Pues mi abuelo era persona de mucha iglesia, muy devoto. pero también tenía malas pulgas y le gustaba coger pronto su aceituna, así que cuando se presentaba un día como hoy miraba al cielo y decía: «Mira, Dios, yo sé que en el pasado hemos tenido nuestros más y nuestros menos, pero dos días sin parar de llover es ya mala leche, vamos a dejarlo en una arroba de aceite para las lámparas de la iglesia, tu escampas, yo cojo mi aceituna y lo arreglamos con buena voluntad.»

—¿Y escampaba? —pregunta Masaru.

—¡Vaya si escampaba: al rato!

Masaru deja a su pasajero y cruza la carretera principal para ir a ÍLLORA, otro castillo fuerte que defendía Granada de los cristianos, en la ladera del Morrón, mirando el rico valle del Veila, lugar de romanos, de suevos, de visigodos y no digamos de musulmanes, que la llamaban «el ojo derecho de Granada».

Masaru hace un alto para evacuar aguas menores y aprovecha para inquirir sobre Íllora en el Toshiba. Se ilumina la pantalla:

*¿Cómo llevamos el hartazgo de anoche, caballero del sol naciente? —parpadea la pantalla de cuarzo líquido—. En Íllora, si no estuvieras tan amodorrado por la digestión laboriosa, te recomendaría que visitaras la fuente de Madrid, las canteras de ágata y el molino del rey, donde los descendientes del general Wellington heredaron la finca de Godoy, el Príncipe de la Paz. Subiendo a Paparanda se crían buen aceite y buenas habas.*

—Buena combinación —teclea Masaru— Paniaceite con habas y bacalao seco, del lomo.

De pronto deja de llover y prueba a salir el sol. Masaru deja la sierra de Montefrío a su derecha y pasa por Alomartes y El Tocón, olivos nuevos y viejos, carreteras regulares con torterones de barro que dejaron ayer los tractores, va un rato parejo con el Genil acompañando sus aguas frías que bajan de la sierra, hasta que sale a la flamante autovía que lo lleva, como en volandas, a LOJA, ribera verde entre su sierra, o sea la de Loja, y el monte Hacho. La ciudad antigua y sabia tiene en medio un peñasco que le sirve de peana al castillo.

En la fuente de los veinticinco caños hay un hombre llenando unas bombonas de agua. Masaru saluda y



Íllora. Iglesia de la Encarnación. ▲



Loja. ▲

llena su botella. Bebe y chasquea la lengua.

—¿Es rica el agua, eh? —le dice el otro.

—Bien rica, sí.

—En mi casa, no bebemos otra, pero esta la llevo para los aceituneros del tajo.

—Usted perdone —le dice Masaru— ¿por qué llaman a Loja la rosa entre espinas?

—¿No ve usted lo bonita que es, pero que está entre peñascos? Pues por eso.

—¡Ah!

—También los cristianos, cuando había moros, la llamaban «la malganada», porque para ganarla murieron muchos buenos caballeros, entre ellos el doncel de la catedral de Sigüenza. Al pobrecillo lo apiolaron en una escaramuza, aquí cerca.

El hombre acaba de colocar las bombonas en la furgoneta y se dispone a partir.

—¿Y los moros? —pregunta a Masaru— ¿Sabe usted cómo llamaban a Loja los moros? Pues la llamaban Madinat Daqyus o sea, la ciudad de

Decio, ¿sabe quién era ese Decio?

Masaru desconoce la leyenda.



Es que sin el Toshiba está perdido.

—Pues era un emperador romano que emparedó en una cueva a siete niños y a un perro y cuando los encontraron habían pasado doscientos años y reinaba Teodoro el Joven.

—¿Y eso pasó en Loja?

—Pasó aquí cerca, en un paraje de la ribera del Genil al que llamamos Los Infernos por los roquedales que hay. Es digno de verse, con muchos árboles y un salto de agua la mar de aparente, la Cola del Caballo. Allí los moros encontraron una cueva con siete jóvenes muertos, seis boca arriba, uno de costadillo, y un perro, intactos como si se acabaran de morir. Y como pensaron que era milagroso, iban allí a rezarles y a hacerles sus zalemas, con mucha devoción. Ahora, con el tiempo, no se sabe bien dónde está la cueva, pero seguro que está en Los Infernos.

—Ahora voy con más prisa, pero a lo mejor vuelvo.



Masaru  
y don Raimundo.

El doncel de Sigüenza.



Después de despedirse, se vuelve y pregunta:

—Y los roscos y los bollos de aceite, ¿los ha probado?

—No señor.

—¡Hombre de Dios!, No se le ocurra irse de Loja sin probarlos y si tiene señora llévele una docena de cada, que ya verá cómo se lo agradece, con lo golosas que son.

Masaru piensa en Michiko Tetimona. Deambulando por Loja pasa por un par de confiterías dudando si comprarle los dulces. Al final decide que mejor la trae a comerlos aquí, una razón más para armarse de valor y decirle algo. Como prueba de fidelidad y sacrificio decide no comerlos hasta entonces y sale de Loja sin probar los dulces, el tímido *samurai*.

La autovía discurre entre sierras poderosas, con cerros y llanos de olivar joven, camino de ARCHIDONA. Masaru, antes de entrar en el pueblo, sube al cerro que lo domina, con el castillo y la ermita de la virgen. En la antigua mezquita sostenida por nobles columnas salomónicas Masaru conoce a don Dimas Rus Arbejo que ha venido a traerle flores a la Virgen.

—¿Viene por la Virgen?

—No señor, más bien por el paisaje.

—¡Hombre! tenía que haber subido en primavera y no con este tiempesito neblinoso, que no se ven tres en un burro.

Masaru tiene que explicarle su interés por el aceite.

—¿Qué me dice usted? Yo he sido toda la vida contable del molino de las Nieves.

A don Dimas, sentado a la puerta de la ermita, se le nublan los ojos al recordar la fábrica de su juventud.

—Antiguamente se molía sobre un empiedro o solero en el que giraba un rulo o rollo cilíndrico que despachurraba la aceituna sin desgarrarla. Luego se empezó a moler con rulas o rulos, piedras troncocónicas, entre una y cuatro, que aplastaban mayor superficie y por lo tanto machacaban mejor la aceituna. Eso ha durado hasta hace pocos años.

—Algunas he visto —dice Masaru, pero ya están en ruinas.

—Las estamos dejando perder —dice don Dimas melancólico— Así de desagradeci-



Ermita de la ▲  
Virgen de Gracia,  
antigua mezquita.

Archidona, ►  
en un dibujo  
del siglo XVI.



dos somos con todo lo que pasa. Entonces la fábrica era un mundo. Piense que 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 atrojadadas, una verdadera marranada. Así salían los aceites, con nueve o diez grados algunos, y hasta de veinte y treinta, lo que se llamaban aceites lampantes porque sólo servían para las lámparas y los candiles.

Masaru recuerda algo que leyó anoche en el banco de datos, unas páginas del libro de Fontenell, publicado en 1852, donde se comenta la fabricación de aceite en España: «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 después, (...) todavía he visto fabricar en Junio con las olivas cogidas en Octubre del año anterior; el aceite que resulta es de color verdoso y gusto fuerte, que los españoles prefieren al aceite dulce, porque se necesita menos para dar sabor a los alimentos. Si el aceite en España se fabricase con algún cuidado sería delicioso.»

—Sepa usted que en el momento en que la aceituna se coge del árbol ya empieza a perder calidad y a ganar acidez. Por eso hay que procurar molerla el mismo día de la recogida. Quitando eso, yo me crié en un molino y tengo muy buenos recuerdos. El maestro de molino era soriano y se llamaba Ataulfo Romeral. No sé por qué, en aquel entonces, los maestros de molino solían venir de Castilla, de Cuenca también eran muchos, pero luego los oficiales eran de aquí, el contraamaestre o ayudante y varios cagarraches, como se les llamaba a los peones. Éstos hacían diversos oficios: husillero, para manejar las bigarras; un peón de patio, que cargaba las espuelas en el troje; un atizador, que arrimaba las aceitunas a la piedra moledera; el tolvero, que llenaba la tolva del empiedro; el mulero... Durante meses, en el molino lo único que se oía era el run-run de los rulos, día y noche, la masa o vianda iba saliendo fuera de la piedra y cuando el maestro decidía que estaba hecha, el cagarrache ponía el primer capacho en la regaifa y



▲ Don Dimas, en una feria de ganado, 1962.



Mesa de contable ▲  
de molino.  
Siglo XIX.



Patio de trojes  
de una almazara,  
1940.

FOTO: ROSELLÓ





*Moledero francés.  
Siglo XIX.* ▲

vertía un cubo de masa para que el maestro lo extendiera homogéneamente sobre el esparto. El conjunto de capachos de una presión era el cargo, pero también, según los sitios, lo llamaban pie, cabezada, o tarea. También variaban los cargos según las prensas. En las antiguas se decía que el cargo no debía subir más de una vara menos dos dedos, pero en las más poderosas podía llegar a sesenta capachos, según altura del mecanismo, y contener más de seiscientos kilos de vianda.

Comienza a caer la tarde y el horizonte va tomando el tono violeta que precede a la oscuridad. Don Dimas mira al cielo con un poquito de aprensión:

—Parece que va siendo cosa de irse, que a mí me queda mucho camino.

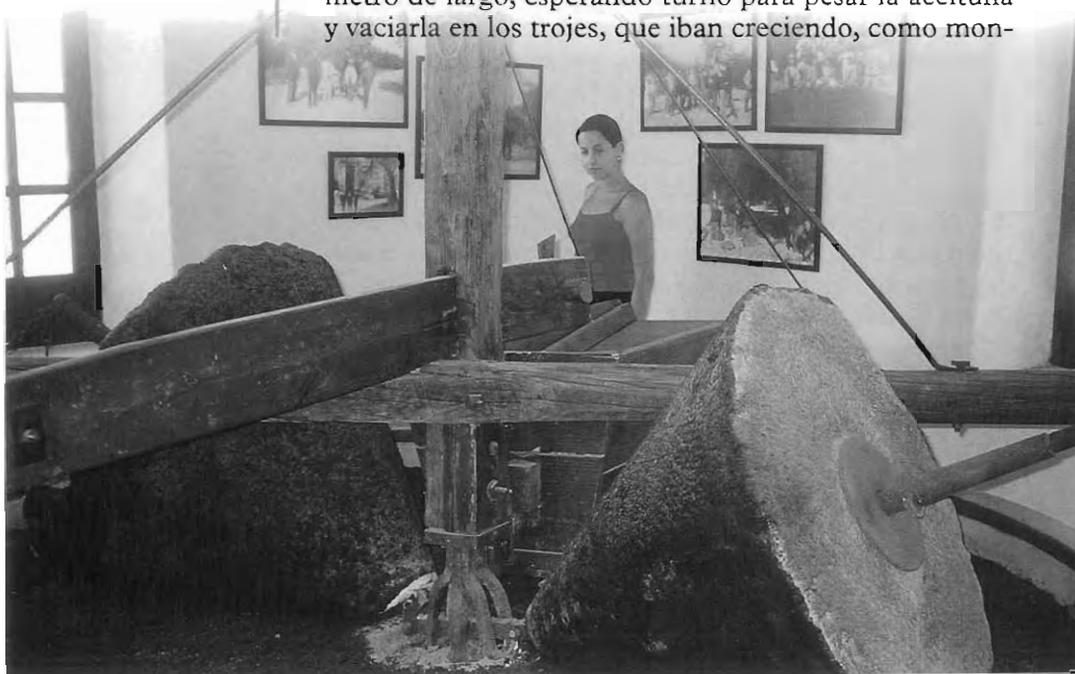
—Por eso no se preocupe —le dice Masaru— véngase conmigo que yo tengo todavía que buscar posada.

—Yo lo llevaría a mi casa, si no fuera porque vivo recogido con una hija que está un poco de los nervios, pero lo llevaré a un hostel cercano que es de un amigo y le dará una buena habitación.

En el coche, bajando la cuesta considerable del castillo, al entrar en el pueblo se cruzan con varios tractores que traen la aceituna al molino.

—En mis tiempos no había tantos tractores ni camiones y la aceituna se transportaba en sacos de esparto, a lomos de mulas. Había un montón de acarreadores que no paraban de recoger aceituna en los tajos. Luego en el molino se formaban colas de recuas de hasta un kilómetro de largo, esperando turno para pesar la aceituna y vaciarla en los trojes, que iban creciendo, como mon-

*Moledero en el  
Museo de La  
Laguna (Baeza).* ▼



tañas negras, hasta alcanzar diez o quince metros de altura porque, con los malos apaños de las fábricas de entonces, no se daba abasto, aunque trabajaran en turnos, día y noche. Con decirle que el maestro de molino y los principales ayudantes vivían en la misma fábrica... la ventaja que tenía era que dormía calentito, al lado de la caldera, mientras que los ayudantes tendían sus camastros cerca de la puerta para vigilar la fábrica.

Masaru siguiendo las indicaciones de su guía, aparca ante un hostel de nueva construcción. Mientras toma habitación y deposita el equipaje, don Dimas lo espera en el vestíbulo.

—¿Me permitirá que lo invite a un vinito? —dice don Dimas.

—Con mucho gusto.

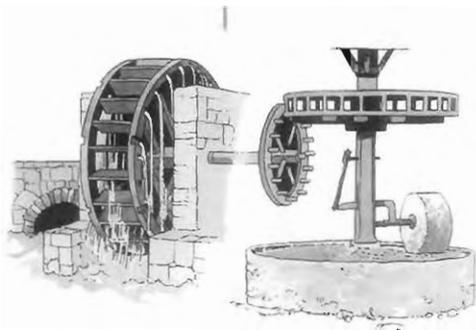
Se dirigen a la taberna de Justiniano y ante un plato de caldereta prosiguen la charla.

—La aceituna traída del campo se atrojaba en tornas o cajones de madera que se cubrían con esteras de esparto, de allí pasaba al alfarje o rueda de piedra donde la molía la piedra corredera, un rulo troncocónico que giraba alrededor de un poste (peón) mediante tracción transmitida por una viga horizontal (mayal), de la que tiraba un animal. Una vez molida, la pasta resultante pasaba a la prensa de viga, que apretaba la pila de capachos de esparto (tarea) contra una piedra solera (regaifa), circular, con un canal en su entorno que vertía el aceite escurrido sobre el regatillo del 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 calentada por un horno o padilla.

*Capacha de transporte de aceituna. ▼*



*Acarreador, 1940.  
FOTO: ROSELLÓ.*



Molino fluvial. ▲  
DIBUJO: ANA  
MIRALLES



Caldera de almazara. ▲

Los capachos de cada tarea, y la encapachadura, se lavaban y limpiaban después de cada muda y se renovaban como mínimo una vez al mes. El aceite que flotaba en la poza se retiraba con ayuda de grandes cucharones metálicos.

—¿Era buen aceite?

—Para los niveles que hoy se exigen, no. El que se consumía normalmente tendría entre un grado y dos de acidez en la primera presión.

Aparte, había varias clases de aceites: el aceite desprendido de la propia molienda se consideraba de primera; el que procedía 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 normal hacía ocho moleduras 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 borreras, del mismo modo que había tinajas maquileras. Muchas tinajas tenían una cerradura y su llave, para evitar sustracciones o fraudes.

Masaru sabe, por su banco de datos, que en cada ciudad había un patrón oficial, por lo general media arroba, custodiada por el funcionario encargado de examinar y aprobar, con sello oficial, las medidas de la aceituna y del aceite. En Baeza era obligatorio que fueran de barro, pero en Jaén era obligatorio que fueran de cobre. Las medidas eran la media arroba, la panilla y el jarrillo.

Entonces el aceite dejaba mucho que desear. Un ilustrado de Jaén, el Deán Mazas, escribía en 1794: «veinticuatro o veinticinco molinos de aceite hay dentro de la ciudad (...) por el poco aseo de los trojes que suelen estar al descubierto, por la mezcla de varias castas de aceitunas, por el polvo, tierra, hojas y otras inmundicias no sale el aceite tan limpio y delicado como debía».

Es un lugar común que los viajeros extranjeros por España en el siglo XIX echen pestes del aceite. «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 es de la misma opinión: «El aceite es infecto y tienen una horrible manera de freirlo (...) para obtener doble cosecha dejan enranciar las aceitunas; estas comunican a los aceites un insoportable hedor a podredumbre y lo mismo he podido comprobar en los aceites de Grecia, Siria y Egipto».

—Seguramente estaban cargados de razón —comenta don Dimas—. Es que además de la poca higiene y del atroajo hasta que la aceituna se pudría, tenían la atroz costumbre de arropar el aceite.

—¿Arropar el aceite?

—Sí, en muchas bodegas, las tinajas estaban empotradas en el suelo hasta la mitad y la otra mitad se colmaba con orujo y remoleduras que al fermentar calentaban el aceite de las tinajas y favorecían su decantación pero también le comunicaban sus malos sabores y olores de podredumbre por bien tapadas que estuvieran. Ya sabe usted lo delicado que es el aceite. Tan difícil resultaba encontrar entonces un aceite decente o que tuviera menos de tres grados que los primeros productores nacionales de conservas en lata, los hermanos Agustí y Víctor Curbera, en 1861, se vieron obligados a importar de Italia y Francia el aceite de oliva que usaban en su fábrica enlatadora de San Fausto de Chapela.

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

—Es evidente. En el siglo XVIII, en Italia, el aceite se clasificaba en varias categorías: 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.

Don Dimas mira el reloj.

—Parece que se va haciendo tarde. ¿Qué le parece si lo invito a cenar?

—Hombre, yo no quisiera molestar ¿qué va a pensar su hija?

—No, si no digo en mi casa. Digo en una casa de comidas muy aparente que hay aquí cerca. Ya verá, para que pruebe usted la porra de Archidona.

A Masaru la porra de Archidona le parece un plato



*Prensa de sangre. ▲  
Siglo XIX. Museo  
de La Laguna  
(Baeza).*

*Bodega de tinajas  
en Baena. Año 1795.*





▲  
Cántara  
de vendedor  
ambulante con sus  
medidas. (Museo  
de Nigüelas,  
Granada).

▶  
Vendedor  
ambulante  
de aceite.  
Siglo XVIII.



Masaru no conoce esos oficios.

—Los panilleros eran vendedores ambulantes de aceite que iban por las casas o lo pregonaban por las calles y lo medían con la panilla.

—¿Y los bejineros?

—Los bejineros arrendaban la bejina o alpechín ¿usted sabe lo que es el alpechín?

Masaru se excusa por su ignorancia.

—Pues el alpechín es el agua vegetal que contiene la aceituna una vez separada del aceite. Es un líquido muy contaminante. Antiguamente servía para muchas cosas. Mezclado con yeso, cal y polvo de ladrillo formaba una mezcla muy segura para tapar los agujeros de los graneros, para enlucir las cámaras del trigo y las eras donde se trillaba el trigo. Aislaba de la humedad y alejaba a ratones y hormigas. Y si se mezclaba con cal apagada, servía de abono.

—¿Y hoy, siguen haciendo todas esas cosas?

—se interesa Masaru.

—Hoy no —suspira don Dimas— en pocos años pasamos de ocho mil almazaras a dos mil y con esa concentración aumentó el problema del alpechín que contaminaba los arroyos y los ríos. Ahora se almacena en balsas de evaporación, que afean el paisaje y corren siempre el riesgo de las filtraciones y las roturas, aunque después, cuando se evapora, el residuo restante se diluye en agua y puede servir para abonar olivos.

Se postrean con sendos flanes de la casa y se despiden tan amigos. Masaru, en la cama calentita, piensa que quizá se está excediendo en las comidas y hace propósito de enmienda. A partir de mañana, dieta ligera.



## 26 *Diciembre 2000*

*Aceituna de verdeo.*

Masaru se levanta sin prisas, que el día es largo, y sale al campo desayunado, café y media tostada, y dispuesto a comerse el mundo. Hace ya algún tiempo que pasó el tropel de coches y tractores camino del tajo, pero tres aceituneros jóvenes hacen autostop en la gasolinera y los sube.

—¿Qué pasa, se les han pegado las sábanas? —pregunta desenfadado y de paso usa por vez primera una expresión coloquial que aprendió la noche de antes en el Toshiba.

—¡Qué va, hombre! es que nos ha fallado la combinación, que al que nos traía en el coche se le ha puesto mala la suegra y hemos tenido que traerla al pueblo.

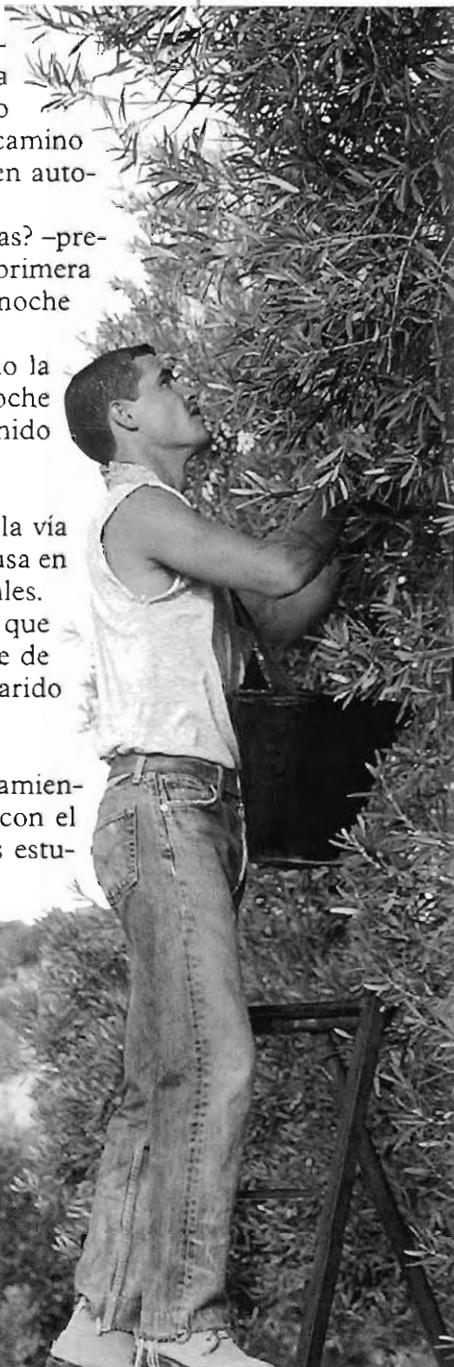
—¡Vaya por Dios!

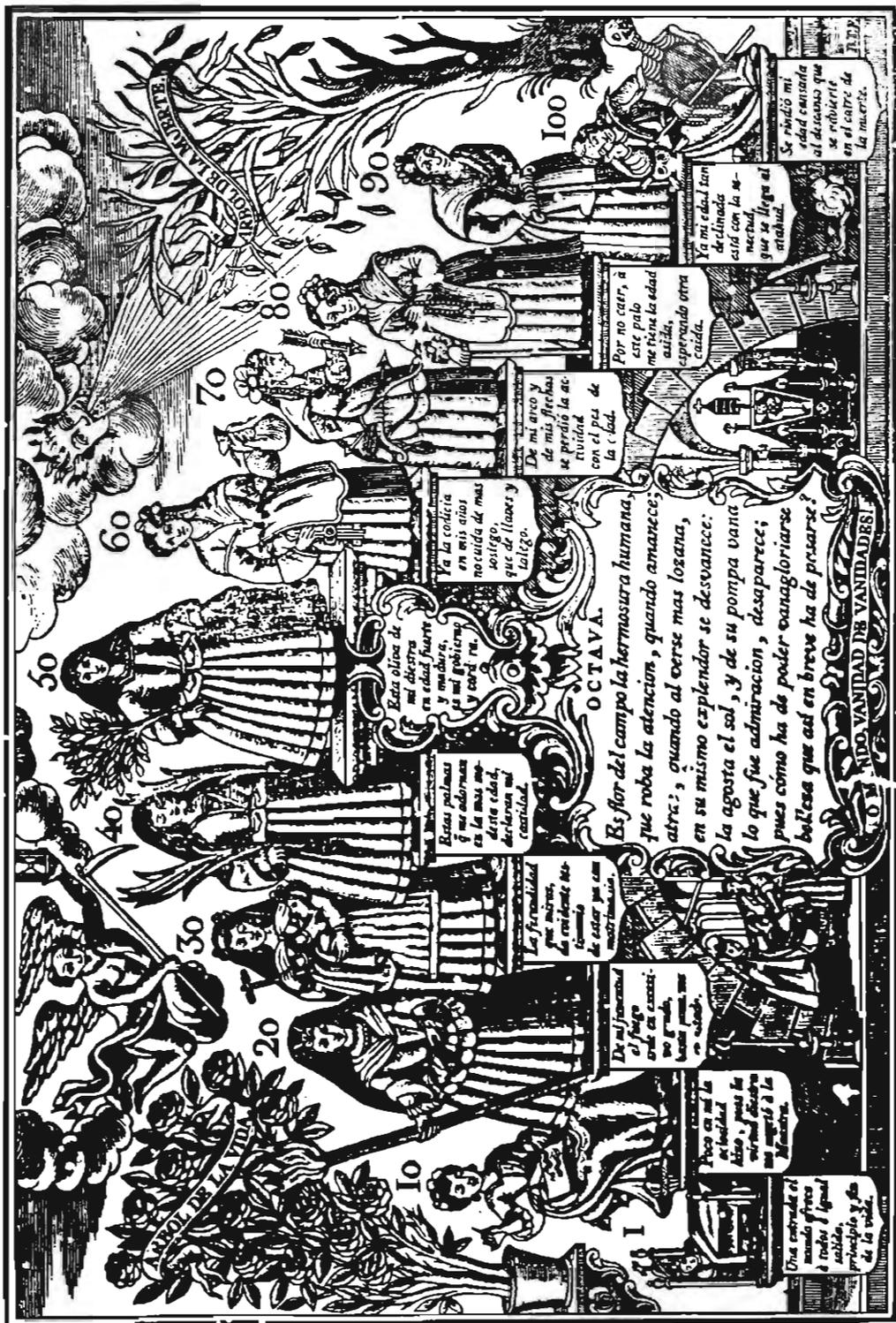
Se suben y Masaru los lleva al tajo por la vía de servicios paralela a la autovía, la que se usa en el trajín aceitunero, entre charcos y barrizales.

—Pues ya le digo, el pobre Abundio, que tiene recogida a la suegra, porque es pobre de solemnidad, que lo único que le dejó el marido es el mejor nicho del cementerio.

—¿Y eso?

—¡Ea! que como era secretario del ayuntamiento, le tocó repartir los nichos y se quedó con el mejor, en todo el centro y con unas vistas estupendas.





Las edades de la vida. Litografía del siglo XIX. El olivo simboliza la fortaleza y la madurez.

**M**añanita fría. Masaru se levanta en la media luz del amanecer y se toma su café doble acompañado solamente de media tostada con aceite virgen extra 1881 en rama, o sea, sin filtrar, porque la otra media se la va a tomar en la PUEBLA DE CAZALLA, lugar de peregrinación de los flamencólogos japoneses, una de las cunas del flamenco, la patria de *la Niña de la Puebla*, que tiene allí un monumento en bronce con sus gafas de sol y todo. En la Puebla, en cuanto se escarba, salen piedras romanas o más antiguas. El gentilicio es «moriscos», Masaru supone que será porque los moros hicieron el castillo de Luna y el pueblo creció a su amparo.

—¿Y el aceite?

—El aceite, de lo mejor. En la Cooperativa San José molemolemos lechín, verdial, manzanilla, arbequina y hojiblanca y nos sale un aceite dorado claro que envasamos como Pueblaoliva.

Pasando por delante de una puerta, Masaru oye cantar con pausa y entonación:

*Le pegué un tiro a una liebre  
detrás una mata escondía;  
hice mala puntería,  
pero le di en una pata...  
pero le di en una pata,  
al perro que más quería.*

En la Puebla, además de cazadores buenos y malos, como en todas partes, hay cooperativas de alfareros, de algodoneros y de olivicultores, amén de un centro cultural recreativo denominado Las Virtudes Artesanas y una Unión de Canaricultores, que aquí hay mucha afición al canario y a todo lo que cante.

—También hay mozalbetes dando la barrila de noche con las motos.

—Eso, mire usted, como en todas partes. Eso hay que llevarlo con resignación.

Masaru hace un alto a las afueras, en la hacienda la Fuenlonguilla, al pie de la vereda de la plata o



Torre contrapeso ▲  
de molino de origen  
medieval en la  
hacienda Los  
Graneros, Sevilla.

Monumento a la  
Niña de La Puebla.





Monumento al gallo ▲  
de Morón.

*Celebrando  
el remate. Siles,  
1920. (Obsérvese  
el caballero  
de la derecha).  
FOTO: JOSÉ  
BLANCO ▼*

—Morón fue cabeza de un reino moro entre 1018 y 1066, y después de la conquista por Fernando III, quedó fronterizo mucho tiempo, criando gente bragada.

—A lo mejor por eso hay en el escudo un caballo espantado, con las riendas rotas.

—Pudiera ser ¿usted sabe lo del gallo de Morón? Pues en el siglo XVI un recaudador de impuestos se puso chulo y lo apaleamos y se quedó el pobre sin plumas y cacareando. Ahora, ya no, ahora como Hacienda cobra con mejores modos pagamos sin rechistar, qué se le va a hacer. ¿En Japón hay impuestos?

—La tira.

—¿Es verdad que pagan hasta por respirar?

—Por respirar todavía no, pero todo se andará.

En Morón hay dos conventos de monjas, a cual más dulce. Las clarisas hacen crema de batata, frutitas de almendra, angelinas de cidra y tortas de yema con masa real, mientras que las jerónimas hacen tocinos de cielo, suspiros de merengue, mostachones y magdalenas. Masaru compra un surtido de cada, para no discriminar, y coge carretera y manta, rodeando la Sierra de San Juan y la de las Harinas, la del Tablón queda a la izquierda.

En la radio hay un programa cultural sobre villancicos y cantos profanos propios de la recolección. Masaru presta atención:



*Debajo de mi ventana  
tengo un tarrito de miel;  
no se lo digas a nadie  
que nos lo hemos de comer.*

La ventana se ve que inspira mucho porque a continuación cantan otra ventanera que dice:

*Toda la noche me tienes  
arrecio en la ventana  
y no eres para decirme  
toma una tetica y mama.*

Canta, con fondo de bandurrias, una brusca voz masculina. Responde otra femenina, cantarina y alegre:

*El pimiento ha de ser verde;  
el tomate, colorao;  
el pepino largo y tieso;  
el higo, negro y rajao.*

A Masaru le parece que más que aceitunera, la copla debe ser huertana, puesto que de aceitunas no habla. La siguiente copla viene a confirmar sus sospechas cuando dice:

*No hay especia como el ajo,  
ni fruta como el madroño,  
ni mujer que no se ria  
cuando le tocan el moño.*

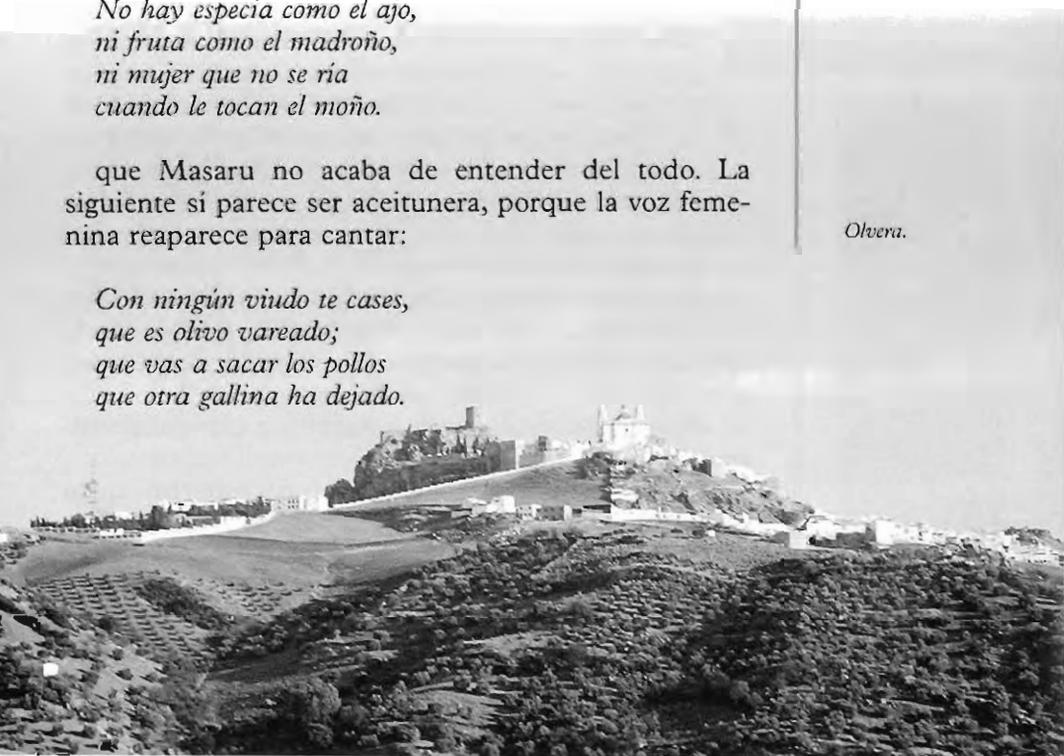
que Masaru no acaba de entender del todo. La siguiente sí parece ser aceitunera, porque la voz femenina reaparece para cantar:

*Con ningún viudo te cases,  
que es olivo vareado;  
que vas a sacar los pollos  
que otra gallina ha dejado.*



*Aceitunas  
partias.*

*Olvera.*



Verdiales. ▼



blo que brota, como el moscatel, en el término de Frigiliana, por tierras malagueñas. El diccionario llama verdial a una variedad de aceituna que no olvida, ni aún madura, su color verde; en Andalucía también se dice verdial a la fruta verdal y a su árbol, y a la sembradura que todavía *verdea*, y, por los olivares de Utrera y Sevilla, al olivo que da la oliva del aceite. En plural, como el pueblo donde lo inventaron, es un fandango alegre y saltarín que *ni emociona ni molesta*».

Vengo de los Verdiales,  
de los Verdiales vengo;  
Vengo de echarme una novia,  
De echarme una novia vengo.

Se le cierran los ojos. Apaga el ordenador, se cepilla los dientes y se acuesta. Buenas noches, Masaru.



Cartel ►  
publicitaria.  
Hacia 1932.

## 28 Diciembre 2000

Clareando el día Masaru le dice adiós a Ronda. El trayecto hasta ALGODONALES tiene menos curvas y ondulaciones de las que el paisaje serrano prometía: montes de pinos y encinas, algunos pelados, cerretes, monte bajo, faldeos de olivar y algún que otro barbecho de trigos antiguos, pradillos con vacas rojizas, de carne, inmóviles como los animalitos de un belén. Entre las nieblas que cruzan a retacillos la carretera, Masaru distingue unos aceituneros que se están agarrando a trabajar en un olivar joven. Para a hacerles una foto. Un vareador joven, con un cigarro entre los labios, le da palos a un olivo viejo mientras canta entre dientes:

*A las seis de la mañana,  
con la lunita en la cumbre  
hay más mujeres contentas  
que pucheros en la lumbre.*

Tres olivos más allá, dos aceituneras viejas que están extendiendo un lienzo se cuchichean algo al oído y



Escudo de Cádiz ▲  
(Plaza de España,  
Sevilla).

Olivar de  
Algodonales.

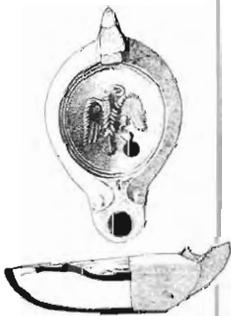


jertos de olivo en acebuche, que eran práctica corriente. Columela tenía un tío olivicultor con el que adquirió los primeros conocimientos, después viajó por Siria, una de las patrias más antiguas del olivo cultivado, solar de los antiguos fenicios. Quizá las variedades de olivo más antiguas que se pueden señalar con cierta seguridad pertenezcan ya a la época musulmana, cuando Abu Zacarías escribe su tratado: la lechín sevillana, la zarzaleña. Se cree que muchos olivos se injertarían, por el método del escudete, sobre el acebuche autóctono. Los árabes de Arabia



▲  
*Candiles almohades  
de Medina-Sidonia.*

añadieron a la tradición agrícola naba-tea, muy diestra en regadíos, las técnicas romanas que adquirieron en las tierras del antiguo imperio. Además estudiaron a Columela, al que ellos llaman Junius. Es evidente que en el mundo antiguo se produjo un intenso intercambio cultural y mucho trasiego de variedades y técnicas de cultivo. Incluso hubo árabes sirios, los del *yund*, que se establecieron en Medina Sidonia. El olivar de la cora (o provincia) de Medina Sidonia, o sea de Jerez a Trebujena, fue muy importante, quizá tanto como el del Aljarafe, y su aceite se exportaba al oriente por Trebujena, donde estaba probablemente el Portus Tarbissana (o sea, Xeres-Bussein). Parte de ese olivar, casi todo el que había entre Trebujena y Jerez, pasó a la orden de Calatrava después de la conquista cristiana. Las ordenes religiosas, especialmente los jesuitas, procuraron controlar la producción y el comercio del aceite que requería, como ahora, buenos contactos y redes de distribución. Muchos de estos grandes olivares pasaron a manos de potentados con la desamortización. Si pasas por Puerto Serrano no dejes de ver el molino de Sire.



*Lucerna  
romana.*

—Tomo nota.

—Volviendo a los moros, hay que decir que domesticaron el olivo en torno a las ciudades y además lo hicieron árbol de huerta y lo incorporaron a la tetralogía de los árboles domésticos: olivo, palmera, almendro e higuera, los árboles árabes por excelencia. Y esa domesticidad que los conquistadores cristianos respetaron pasó a América. Por eso en las ruinas de misiones o haciendas españolas suele haber olivos e higueras.

El gaditano hace una pausa para beber un sorbo de manzanilla y prosigue:

—En aquel tiempo es probable que los cultivos sólo

alcanzaran hasta una legua o cosa así de las poblaciones. El resto del campo sería bosque y acebuchal. De hecho un documento del siglo XV menciona las arboledas de aceitunos, o sea, de acebuches.

—¿Y qué ocurrió con los olivos cuando llegaron los cristianos? —inquire Masaru.

—De esta época queda mucho por estudiar. Alfonso X al repartir la tierra conquistada dio a sus señores y caballeros aranzadas de calma y de olivar, bastante olivar. En Jerez se hacían lotes de seis aranzadas de viña, dos de huerta y quince de olivar, la proporción da una idea de su importancia, y si nos fijamos en las ilustraciones de las *Cantigas* de Alfonso X el Sabio, cuando habla de Jerez, vemos que al otro lado de las murallas se extienden los olivares. Yo creo que el olivo es más colonizador porque fija al colono a la tierra, en la conquista y repartimiento. No obstante también hay que tener en cuenta que muchos colonos procedían del Norte, donde se usaba más la grasa animal, propia, como sabes, de los pueblos bárbaros, que el aceite, característico de los pueblos cultos y mediterráneos. En cualquier caso, el aceite tenía otros usos además del culinario.

—¿Qué usos?

—Se usaba para alumbrar, como medicamento y para hacer jabón.

—¿Hacían jabón?

—Las almonas o fábricas del jabón eran industrias importantes desde la época árabe, los conquistadores cristianos las mantuvieron y las acrecentaron copiando la fórmula de los marseleses, que hacían un jabón célebre con grasa animal. El aceite andaluz era un primor y una importante fuente de ingresos. Las almonas del Puerto de Santa María, de Puerto Real, de Tarifa, de Conil, de Sanlúcar de Barrameda,... eran monopolio de la casa de Medinaceli, (incluso las pertenecientes al duque de Medina Sidonia). En la región costera gaditana abundaban los dos elementos necesarios para fabricar buen jabón: por un lado el aceite de altísima acidez, debido a las plagas que padecían los olivos de la costa especialmente la mosca del olivo, favorecidas por la humedad del mar; por otro lado, los almajos de las marismas...



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

*Fábrica de jabón. Hacia 1920.*





Almajo. ▲



La Almona de  
Sanlúcar de  
Barrameda. ▲

—¿Qué son los almajos?

—El almajo es una planta autóctona abundante en las marismas. Su ceniza es un alcali poderoso que combina con la acidez del aceite para producir un buen jabón blando. Mientras prosperó el comercio con América, las almonas del jabón fueron un estupendo negocio con el que los duques embolsaron sus buenos ducados, pero después de la pérdida de las colonias el negocio decreció y las almonas fueron desapareciendo. Todavía subsisten los edificios de algunas almonas, dedicados a otros usos, como el de la de Sanlúcar, que fue hospital de sangre en la Guerra Civil y ahora es bodega.

—Entonces sólo había aceite malo, para jabón.

—No, hombre, había aceite para todo. Domingo Bohórquez, un historiador chiclanero, señala que, entre 1550 y 1700 *grosso modo*, se plantaron muchos olivares nuevos en toda la Bahía de Cádiz, hasta apurar el piedemonte de los cerros. Probablemente eran injertos sobre el bosque de acebuches que continuaba señoreando la comarca. El olivo se extendió hasta las faldas de los cerros. Piensa que en 1765 el mayorazgo de la familia de los Vándalo de Chiclana incluye trescientas aranzadas de olivar. En el catastro de Ensenada, siglo XVIII, se dice que el olivar ocupa en Chiclana el 31% de lo cultivado; en el Puerto de Santa María, el 17% de los cultivos; en Puerto Real y Rota, el 8%; en Sanlúcar de Barrameda, el 6 % y en Jerez había más olivar que viñedo, a pesar de la fama del vino. El aceite abastecía al mercado

americano, a la flota de Indias, que tenía su base aquí y consumía mucho, y a la población de la bahía que aumentó mucho en el siglo dieciocho. El aceite que se enviaba a América se envasaba en botijuelas, unas cantarillas de barro sin asas que se colocaban por capas sobre el lastre de los navíos.

—Eso me recuerda las olearias del comercio romano —señala Masaru.

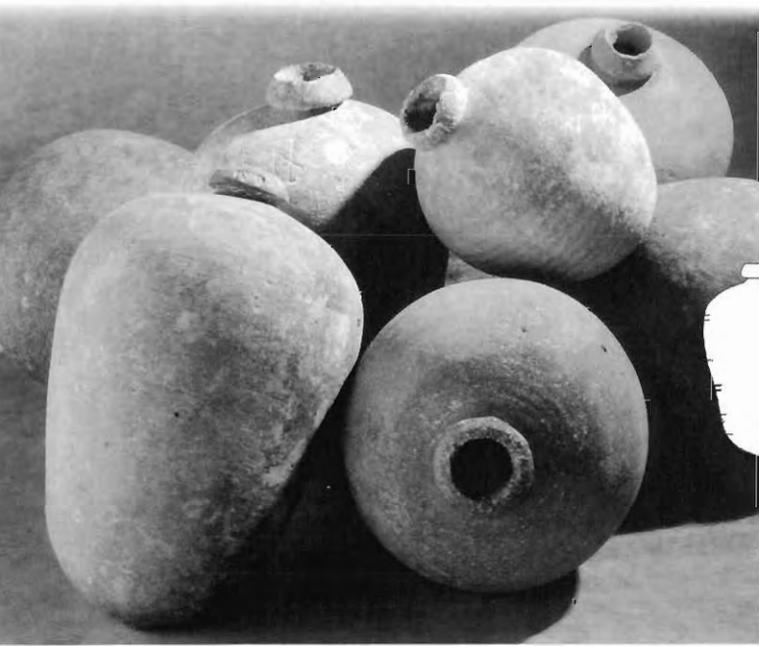
—El comercio era bastante similar, puesto que las botijuelas también eran envases no retornables. La diferencia estriba en que las botijuelas son mucho más pequeñas que las olearias y en que el aceite no va de la colonia a la metrópoli, sino al revés. También llevaron plantones de olivo, que no existía en América. Los primeros cien olivillos los llevó a Perú Antonio o Nicolás de Ribera, llamado El Viejo. El mejor aceite, entonces, se consideraba el de Morón, cuyos términos eran más

extensos que ahora, pues llegaban hasta Puerto Serrano. En el siglo XIX las botijuelas se sustituyeron por cántaras, en cajas de madera.

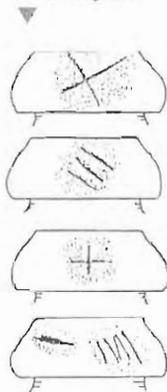
—¿Y cómo es que ahora apenas quedan olivos en el golfo de Cádiz?

—Quizá por las plagas y por el régimen de vientos del levante que impedía la polinización. Lo cierto es que el olivar costero, plantado mayoritariamente en los dos siglos anteriores, y por lo tanto muy envejecido ya, decayó atacado por la humedad de la bahía y debilitado por el levante. De hecho, la línea del olivar gaditano comienza ahora donde termina la influencia del levante. En 1740 un cultivador se queja «los olivos se pasan cuatro o cinco años sin dar cosecha de azeite por razón de que las nieblas del mar quitan los frutos de los árboles (...) y los perjuicios de los lebantes fuertes». Desde 1757 los comenzaron a arrancar y a carbonear con ellos por «enfermos e ynfructíferos» y los sustituyeron, en muchos casos, por viñedos, especialmente en Jerez. El golpe definitivo lo asestó la ocupación napoleónica. Entonces los mayorazgos, patronatos y vínculos de la aristocracia, asentados sobre grandes haciendas oliveras, (nunca sobre viñas), se mantuvieron fieles a Fernando VII. El gobierno bonapartista confiscó los olivares y los soldados franceses usaron como leña muchos olivares e incendiaron en su retirada otros que habían sobrevivido, entre ellos el famoso Olivar de las Monjas, en Medina Sidonia.

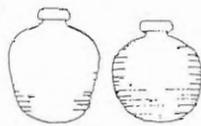
—O sea que desaparecieron los olivos de Cádiz.



*Marcas de alfarero en las bocas de las botijuelas.*



*Botijuelas procedentes del naufragio del galeón «San Diego».*



20 CM

-No exactamente. Fue como si los olivos emigraran tierra adentro porque, a medida que el olivar costero decaía, iba surgiendo otro en la presierra del cuadrante noroeste de la provincia, en Espera, Arcos, Bornos, Villamartín, en un principio un olivar de pegujalero, con fincas pequeñas, pero después, con el concurso del capitalismo sevillano y las desamortizaciones, también surgen las grandes haciendas. Villamartín era un puro olivar y Espera llegó a tener siete mil aranzadas de olivar.

-¿Y cuál es la situación actual?

-El olivo gaditano sigue los altibajos del sector a nivel nacional. En los años veinte el Gobierno intentó protegerlo con la creación de una oficina del aceite, y la Segunda República legisló a favor del olivar y de la comercialización del aceite. Ya más recientemente, en los años sesenta y setenta, el olivar padeció una gran crisis debido al encarecimiento de la mano de obra, que no se correspondió con una mejora de los sistemas productivos. Al propio tiempo, la introducción de otras grasas vegetales y una oscura campaña que intentó desacreditar el aceite de oliva, contribuyeron al enrarecimiento del ambiente. En consecuencia, muchos propietarios arrancaron sus olivos entre el 57 y el 72 para dedicar el suelo a cultivos más rentables.

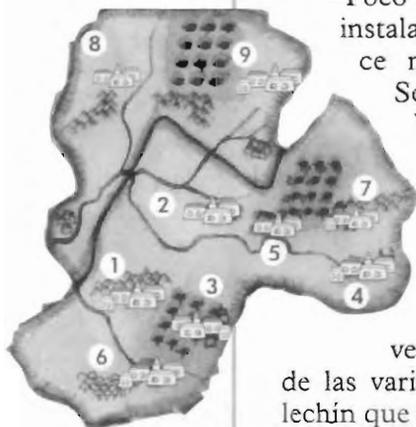
-¿Y desapareció el olivar de Cádiz?

-Poco le faltó. Sobrevivió el olivar no especulativo, instalado en tierras marginales, entre doce y quince mil hectáreas, por Olvera, Algodonales, Setenil, Zahara, Puerto Serrano, Alcalá del Valle, prolongadas por la Sierra Sur de Sevilla y la serranía de Ronda, en Málaga. En los años setenta se siguen arrancando olivos, pero ya se inicia una lenta recuperación que se acelera a partir del año 86, con la incorporación a la Comunidad Europea. Hoy en Cádiz existen entre quince y veinte mil hectáreas de olivar, especialmente

de las variedades hojiblanca, manzanilla, zorzaleño y lechín que van en aumento con las nuevas plantaciones de olivar especulativo en las grandes extensiones de la campiña jerezana, a costa de tierra calma, donde antes se sembraba el girasol. Hay que consignar, no obstante, que el capitalismo jerezano ha sido casi siempre el más innovador en los sistemas productivos: los primeros tractores y el primer molino eléctrico se usaron en la finca la Mariscalá, en Mesas de Asta, a catorce kilómetros de Jerez.



Comarca de la  
Denominación  
de Origen  
Sierra de Cádiz.



1. Algodonales
2. Olvera
3. El Gastor.
4. Setenil.
5. Torrealbaquime.
6. Zahara de la Sierra.
7. Alcalá del Valle.
8. Coripe.
9. Pruna.

A la hora de despedirse Masaru intenta pagar, pero Pepe Cabral no se lo consiente.

—Ni hablar, que estamos en Cádiz y es mi territorio.

Masaru ve en el mostrador una enorme botella de Metaxa griega, con su grifo y todo.

—¿Y esto se bebe mucho por aquí?

—¡No lo permita Dios! —dice el tabernero—: Es por adornar. Esa botella, ahí donde la ve usted, se la compré al artista Tomatito Puñalá, de la compañía Varietés Habaneras, en la feria de 1968. El pobre Tomatito no tenía ya salud para bebérsela porque hacía pareja prematrimonial con la artista Fulgencia Holgado, una gallega de Betanzos más conocida por el nombre artístico *La Mulata de Fuego*, que lo tenía más chupado que la pipa de un indio.

Masaru vuelve al coche y se interna por la alegre y agreste orografía de las serranías de Lijar y la de Santa Lucía, por los pueblos blancos, con sus aires puros y fríos, sus montes de encina, pino y olivo, incluso de pinsapos: *Pinsapo* —ha leído en el Toshiba— *abeto circunmediterráneo que sólo se da aquí y en el norte de Marruecos. El pinsapar más extenso son las cuatrocientas hectáreas del Puerto de las Palomas, en la sierra del Pinar. También hay bosques de alcornoques, quejigos, encinas con sus pajés correspondientes que son los leñiscos, algarrobos, madroños brezos y jaras.*

—¿Y acebuches?

—También. Muchos. Y mucho sotomonte, y mucha flor, en los verdes valles y en los grises roquedos en los que se buscan la vida la capra hispánica y el venado, el hirsuto jabali y el sufrido conejo, y buitres leonados y águilas perdiceras y reales.

Va Masaru tan contento. De vez en cuando se cruza con un tractor cargado de aceituna negra y brillante. Cuando ve los olivares jóvenes y empinados, de difícil recolección, sobre tierras rojizas hurtadas al monte, el ejecutivo japonés piensa en cómo sobrevivirán cuando falten las subvenciones.

La Venta «El Cortijo» fue fábrica de aceite, de las de viga, aún subsiste su torre, pero ahora es salón de bodas. Masaru, mientras le sirven su segundo café de la mañana, curiosear en los expositores donde se ofrecen navajas de distintas hechuras, muñecas de porcelana, vasos adornados con los escudos de clubes de fútbol: Barcelona, Betis, Sevilla, Madrid, También llaveros de bellotas. En la pared hay varios pasquines que anun-

Fulgencia Holgado,  
«La Mulata  
de Fuego».



Pinsapo.



San Roque. ▲

Preparadoras de  
aceituna de mesa,  
1905.

ARCHIVO DE DON.  
FRANCISCO NUÑEZ  
ROLDAN. ▼

Masaru se mira y en efecto, por encima del pantalón le salen unas abundancias que no trajo de Oriente. Como tampoco es cosa de hacerle un feo al aceite, decide dejar las tortas de manteca para otra ocasión y se da una vuelta por el pueblo. Se detiene a fotografiar un azulejo de San Roque que hay en la fachada de la iglesia del santo.

—A ése no le tiran piedras —dice un hombre que pasa. Masaru pone cara de no entender. Sonríe.

—Es que en la ermita de San Antonio, ¿sabe usted? hay otro azulejo de San Antonio y las mocitas le tiran chinitas para que les salga novio. No es forma de tratar a un santo, pero es la costumbre.

—Yo, la verdad, como no soy de aquí, prefiero no meterme.

—¿Es usted chino o nipón?— pregunta el transeúnte

—Más bien nipón, afirma Masaru con una sonrisa al tiempo que hace un par de reverencias.

—Servidor, español —dice el otro tendiéndole una mano franca— Arbidio Matamoros, para servirlo, de Marchena, como José Perea.

—¿José Perea? —pregunta Masaru sin acabar de entender.

—¿No ha oído usted hablar de José Perea, *el Niño de Marchena*, el divulgador de los palos fáciles del flamenco? ¿Usted entiende eso de los palos?

—Sí señor, que lo entiendo.

Don Arbidio no acaba de quedar convencido.

—Los palos, son como las coplas. No tiene nada que ver con el golf.



Masaru asiente y sonrío.

—Lo digo porque yo no hace mucho que aprendí que a las cayadas esas del golf las llaman palos, ¿sabe? Un sobrino se empeñó en que jugara al golf, que es muy elegante y descansado, pero a la primera sesión lo dejé porque las únicas dos pelotas que golpeé bien fueron mis cataplínes cuando pisé un rastrillo detrás de la caseta de los retretes.

—¡Vaya por Dios!

—Nada hombre, esos son los gajes de la vida, por merterme a moderno. Y usted, entonces, ¿qué anda haciendo por aquí si no es mucho preguntar?

—Pues ya ve: viendo los olivares.

—¡Entonces con mayor razón, tiene que ir a mi pueblo! ¿No sabe usted que los moros lo llamaban Marchena de los Olivos, por lo bien que se crían en sus alrededores, sin desmerecer al trigo? Mi nieto Agapito, que es ingeniero forestal, dice que es a causa del clima mediterráneo subtropical, que es bueno para el cereal y para el olivo. ¿A usted le gustan los pájaros?

—Hombre, yo como de todo, pero ¿no son especies protegidas?

—No, si digo para verlos. En Marchena tenemos un paraje natural con dos lagunas, Sevilla y Ojuelos, donde hay pájaros raros, algunos en trance de desaparecer, como el tarro canelo o la focha cornuda, que aunque se llame así es una lástima que se pierda ¿no le parece a usted?

Masaru conviene en que no se debe perder la focha cornuda, y en que podían haberle puesto otro nombre más simpático al animalito, como ave de Samarkanda o gallina imperial.

—Es que no es gallinácea —objeta el marchenero.

—¡Ah, usted perdone!

—En Marchena hay media docena de iglesias de mucho interés, entre ellas la de San Juan, alhajada con piezas góticas y renacentistas de mucho mérito y siete zurbaranes, que así llaman a los cuadros que pintó Zurbarán ¿a usted le suena Zurbarán?

—Sí, hombre, el pintor de los frailes.

—Era algo meapilas, sí —conviene el marchenero—, pero no se puede negar que pintaba bien el condenado. También tenemos conventos y una plaza ducal de las mejores de España, con ayuntamiento y todo. Y una asociación de mujeres que se llama La Muralla, no porque vaya con segundas sino por la muralla del pueblo.

—Me están entrando ganas de ir.



*Cribando aceituna.* ▲



*La focha cornuda  
(o moruna).*

la foto a Masaru.

—Pero está usted de espaldas...-objeta el nipón.

—¡Hombre! ¿Y para qué me quiero de frente, con lo feo que soy? La que tiene que estar de frente es la Silvia Pinal. Ya ve usted qué monumento.

—La catedral casi no se ve con el gentío —observa Masaru.

—¡La Silvia Pinal digo, hombre de Dios!

Don Arbidio Matamoros se despide con la corrección de un caballero de antaño, pero antes de dar dos pasos se vuelve y dice:

—Y si quiere usted ver un molino antiguo, de viga, vaya al restaurante La Romera, en Carmona.

—Muchas gracias.

Masaru, recorre las calles limpias y acicaladas de El Arahál, con sus casas de blanco y albero, pasa delante de un jardín municipal, cuyos árboles soportan con paciencia que les claven tapaderas de latas de pintura con el aviso «No cortar Flores». La Agroaceitunera, Aceituna de Verdeo, tiene sus puertas abiertas y deja ver una explanada llena de barriles de plástico negro en los que se curan las aceitunas. El bar «La Última Peseta», especialidad

en desayunos y tapas variadas, está cerrado, se ve que hoy es día de descanso, pero delante del Restaurante «Los Faroles», donde mejor se come, hay una furgoneta de la que asoman una docena de patas de puerco momificadas. Ante la siniestra visión de aquellos despojos, que un día correataron alegremente por el encinar de Huelva en busca de la pinturera bellota, o de la succulenta trufa, Masaru siente que la boca se le hace agua y el retortijoncillo de hambre le mueve las tripas. Entra, toma asiento y pide un revuelto de espárragos trigueros amargos y un solomillo de cerdo con patatas.

—¿Le pongo unas aceitunitas mientras llega la comida? —ofrece el camarero gesticulando mucho por si el extranjero no entiende.

—Venga.

—Aquí tiene usted: unas gordales legítimas, gordas como huevos de paloma —alaba el género al depositar el platillo con las tres aceitunas junto a Masaru —¿Qué le está pareciendo El Arahál?

—Muy bonito. Y las aceitunas muy ricas...

El mozo sonríe complacido

—De El Arahál, el cura Pedregal.

—¿Cómo dice?

—Que de aquí era el cura Pedregal, ¿no han oído



Don Arbidio ▲  
Matamoros, bailando  
con Silvia Pinal,  
1959.



Aceituna gordal. ▲  
(Según Barranco  
y Rallo)

hablar de él en Japón?

—Pues no caigo.

—Antonio Pedregal Guerrero, un cura liberal que en la Gloriosa Revolución, allá por 1868, creó una cooperativa obrera y fue diputado.

—Pues no tenía idea.

—Es natural. Luego se torció la cosa y cuando restauraron a los borbones tuvo que exiliarse y murió en la ruina.

—¡Vaya por Dios! Y usted ¿cómo sabe todas esas cosas?

—Es que soy doctor en historia.

—¿Y está de camarero? —se extraña el japonés.

—Es porque la vida está achuchada. Si viera usted al pinche que está picando la cebolla en la cocina, ése es físico nuclear.

Otro cliente reclama la atención del camarero. Masaru se queda considerando las paradojas del país. Está todavía en ello cuando el camarero regresa y le pone el solomillo de cerdo sobre la mesa.

—Aquí lo tiene usted, donde esté un cochino cuerdo que se quiten las vacas locas ¿verdad usted?

En el postre, la opción está menos clara porque hay flan y natillas, los dos de la casa. Masaru se decide al fin por las natillas primero y después el flan: siempre hay que ir de lo menos dulce a lo más dulce, y remata con una copita de cazalla.

Masaru, satisfecho y colorado, sale a explorar el pueblo de las aceitunas y callejeando se topa con un grupo de jóvenes de uno y otro sexo que se afana en convertir en jardín un descampado. Es la Escuela Taller Casa de Oficios Santa María Magdalena, que está construyendo el parque del Manzanillo.

—Oiga ¿y por qué se llama del Manzanillo?

—Porque es la casta de olivo predominante en El Arahál.

—¿Y hace buen aceite?

—¿Aceite? No hombre: aquí va todo a aceituna de mesa. La manzanilla, se llama así porque se parece a una manzana pequeña; la hay de Sevilla, de Huelva, de Jaén; también son buenas para la mesa la manzanilla prieta, la gordal (porque es gorda), y la morona (por Morón de la Frontera), pero hay más.

Masaru se da un bardeo por el pueblo y entra en un bar a tomarse un cafelito. Presidiendo el local hay un escudo del Betis y una foto dedicada de Curro Romero de la que penden un par de medallas rocieras.



Medidas de aceite. ▲  
(Museo de Mora  
de Toledo)



▲  
Alumnas de la  
Escuela Taller  
en el parque  
El Manzanillo.



*D. Fulgencio  
y su esposa, 1952.*



la momia de San Fernando, la ha visto usted?

—Ah, pero ¿hay otra momia?

—Si, hombre, la de San Fernando, en la capilla mayor de la catedral, el rey que le quitó Sevilla a los moros y que cuando lo amenazaron con demoler la Giralda antes de entregar la ciudad les advirtió: «Como le quitéis un solo ladrillo os capto a todos».

—¿Y qué contestaron?

—¿Qué iban a contestar? Ellos quedaron enteros, las moras tan contentas, y la Giralda ahí sigue más bonita que una flor. Ya notará usted que en Sevilla lo único que es único es la Giralda, como tiene que ser, porque todo lo demás se despacha a pares: dos Sevillas, ella misma y Triana, con el río por medio; luego, dos Virgenes y dos Cristos; dos equipos de fútbol sanamente rivales, dos fiestas locales que son universales, la Semana Santa y la Feria... hasta hubo dos plazas de toros, aunque la de san Bernardo no prosperó y ahora sólo queda la Maestranza. ¿Ha subido usted ya a la Giralda?

—No, señor, todavía no.

—Pues suba mañana, hombre, bien desayunado y cátese con esa torre virginal que es como una hurí del paraíso, que por más que le zumben siempre está virgen, no sé si me entiende...

Masaru no tiene cara de entender mucho. Don Fulgencio se arma de paciencia:

—Digo que la torre, esa dama hermosísima, alegre fina y rubia, como la llama Juan Ramón, es también la más sobada y magreada musa de los poetas, como la llama don Camilo, y con todo no pierde el porte señorial ni se aja la belleza, como las damas antiguas que parían catorce hijos y estaban como sin estrenar.

—¡Ah!

—¿Y la catedral? ¿qué me dice de la catedral?: darle la vuelta en taxi sale por más de quinientas pesetas; esto es lo más grande que se ha hecho en el mundo. ¿Usted sabía que cuando se juntaron los del cabildo para edificarla uno dijo: «Construyamos tal templo que los que lo vieran nos tengan por locos»?

—No, no lo sabía.

—Pues ya ve usted el rumbo y el tronío que se gasta Sevilla.

Don Fulgencio quisiera seguir, que tiene cuerda para rato, amén de una biblioteca de más de mil volúmenes con la palabra Sevilla en el tejuelo, pero tiene que interrumpir la disertación porque su señora ha comprado los dulces y el deber lo reclama. Masaru los ve alejarse,

don Fulgencio empequeñecido por el gran tonelaje de la dama enfundada en un abrigo acampanado de piel de tigre, de quince tigres por lo menos, que le da un aspecto de carpa de circo o de estadio metropolitano con los toldos puestos.

Al salir del convento, Masaru toma un taxi para ir al centro monumental, al mejor celemín de tierra de España, donde se agrupan los alcázares, la catedral, el Archivo de Indias, y el palacio donde habita el señor arzobispo.

—¿Quiere usted que lo lleve a «El Quejío Desgarrao», un tablao flamenco muy bueno, arte legítimo del de verdad, sin mixtificaciones ni palos espúreos, que frecuentan mucho los turistas japoneses y ponen unos montaitos de jamón y unos soldaitos de pavía más ricos que la Raquel Güelch esa?

—No, señor, yo no estoy de turismo. He venido a estudiar los olivos.

—¿Los olivos? —dice el taxista examinando a su pasajero por el retrovisor—. Hombre, mire usted, yo soy de Gillena que tiene muy buenos olivos y mejor aceite. ¿Ha oído usted hablar del olivo de la huerta de Gorete?

—No, señor, la primera vez que lo oigo.

—Pues antiguamente había un acebuche injertado en gordal en un sitio al que decimos la vega del Ribera del Huelva, detrás de la estación del tren, que un año con otro daba hasta cinco fanegas de aceituna. Usted fijese como sería el olivaco que cobijó a las tropas de Fernando III cuando vinieron a conquistar Sevilla. En tiempo de mis abuelos, como estaba tan viejo ya, lo hicieron leña. Entonces no se les daba a estas cosas la importancia que se le da ahora.

Se detienen en un paso de cebrá y cede el paso a una señora que aguarda en la acera.

—¡Pasa, hija, pasa, que estás para matarte a polvos, como a las curianas! —murmura el taxista.

La señora está, en efecto, buena, con el abrigo entallado mostrando prominencias pectorales y glúteas y unas piernas torneadas y carnosillas, como gustan a los del ramo del palaustre y a los del volante. Más tarde, Masaru buscará curiana en el diccionario (*Curiana: insecto ortóptero*) y seguirá sin saber lo que quiso decir el taxista.

—Pues si usted quiere ver olivos —prosigue el conductor— vaya a ver los acebuches de Coria del Río, ahora

La Raquel Güelch,  
1979.



Olivio gordal  
de la Huerta de  
Gorete (Guillena,  
hacia 1924).



Aceite de Sevilla. ▲

Luego de cuajados los sutiles fideitos, sutiles como pendejitos de querubín impúber, los desenredan en agua bendita y modelan la yema con más almibar.

—Es muy sutil.

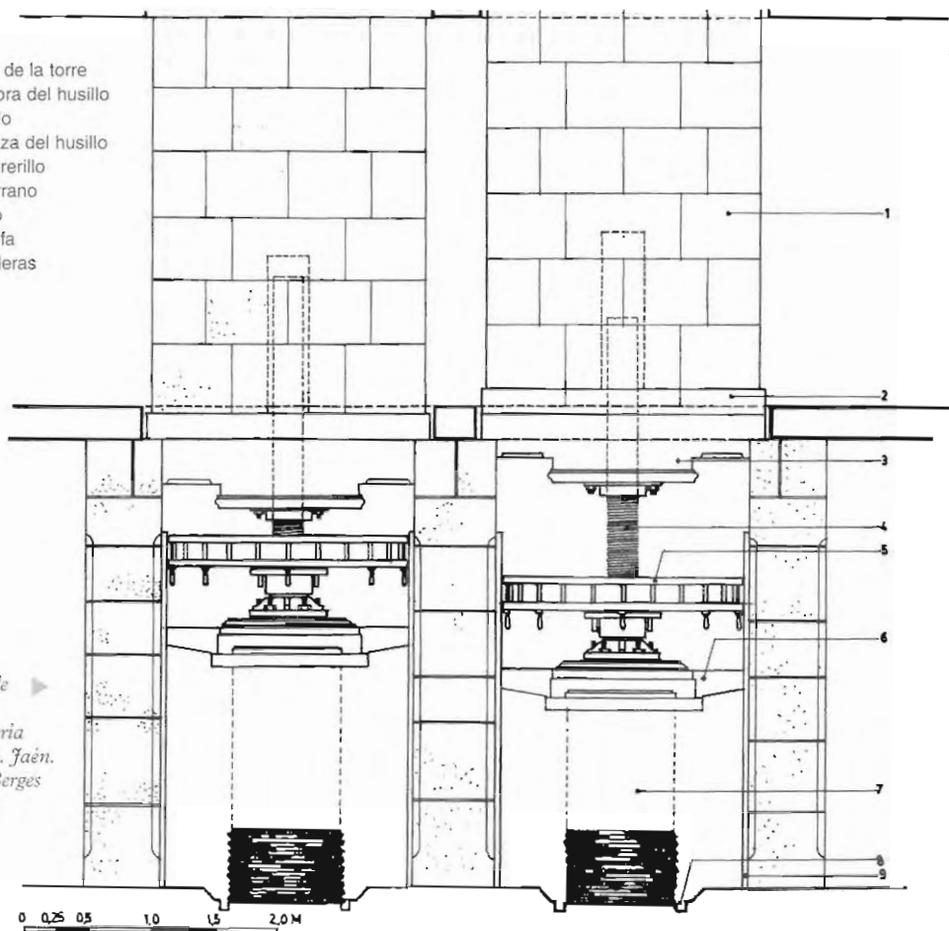
—Cosa antigua, ya digo —corroboró el Toshiba—. Eso ya sólo se puede hacer en un convento, entre suspiros y ansias virginales, caritas blancas, composturas blandas, estiletitos bajo los hábitos.

—¿Cree usted que las monjas son navajeras? —teclea Masaru, espantado.

—¡No, hombre, qué barbaridad!: aludo a los cilicios y disciplinas.

Masaru, imaginando las carnes blancas lacradas por la penitencia, se pone colorado y lo asalta, de pronto, la imagen de Michiko en la ducha, la piel suave, tierna y nacarada, con algún matiz más íntimo y oscuro, rosa en el adentro, apenas entrevisto entre la nube de vapor.

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



Prensas de torrecilla de la casería de Ochoa. Jaén. (Según Berges Roldán).



Amanece un día radiante, con el cielo despejado y azul, soleado y pajarero. Masaru madruga, se ducha, se compone, se toma su café doble con tostadas y aceite. Ha soñado con Michiko Tetimona, un sueño largo y deleitoso que interrumpió el despertar en el mejor momento. Masaru, despierto sobre la cama tibia, en la habitación caliente, se siente invadido del legendario valor de sus ascendientes, los samurais y, sin pensárselo dos veces descuega el teléfono, llama a Interflora y envía un gran ramo de flores a Michiko Tetimona.

—¿Qué texto le ponemos, jefe? —pregunta el dependiente.

—¿Texto?

—Sí, en la tarjeta que acompaña a las flores.

Masaru no había pensado en esa eventualidad. Con las flores hay que decir algo, algunas palabras, una explicación. En fin, de perdidos al río. Se lía la manta a la cabeza y dicta:

—En esta bella tierra andaluza, Spain, tu grato recuerdo me acompaña y me ilumina. Respetuosamente, Masaru.

Masaru, contento de su decisión, aunque nota también que las piernas le tiemblan un poco, sale a pasear Sevilla. Saluda a los cuatro naranjos de la placita de Santa Marta, satisface estipendio a tres perseverantes y greñudas morenas de verde luna que proveen al turismo de ramitas de romero, entra en la catedral y recorre con admiración la armónica caverna. Ante la Virgen de Martínez Montañés, en la capilla de la Inmaculada, un sacerdote que acierta a pasar por allí, le pregunta:

—Es bonita la Virgen ¿eh? Ahí donde la ve usted es una de las mejores tallas de Martínez Montañés. El pueblo, como es tan ocurrente, la llama *la Cieguecita*, porque tiene los ojitos entornados. En otra iglesia hay un Cristo *del Peo*, con perdón, debido al escorzo de cintura y muslos. ¿A usted le interesa la imaginería?

—Sí, señor, pero lo que más me interesa es el aceite.

—Hombre, pues la catedral tiene también algo que



▲ *La cieguecita.*

de Dios con la humanidad no es el ave, sino la ramita de olivo que lleva en su pico después del tropiezo del diluvio, lo que pasa es que los poetas modernos, como son unos indocumentados, ayunos de escritura, las confunden. El olivo es también el árbol de la misericordia en el Paraíso, por eso Set le lleva una rama a su padre Adán en el lecho de muerte.

Don Eutiquio acompaña a Masaru hasta la puerta y se despide de él con un firme apretón de manos.

—Por cierto, ahora cuando pase ante la Giralda, fíjese en el ara romana que hace esquina, una lápida votiva fechada el año 166, reinando Adriano, que le dedican los barqueros hispalenses a Sexto Julio Posesor, un funcionario que controlaba el comercio oleícola.

Masaru ve delante de la piedra a dos gentiles muchachas que le regalan flores a los turistas.

—¿Quieren posar para una foto?

Las muchachas se miran, se ríen y posan. Masaru les da las gracias y se despide entre reverencias, un poco azarado.

Masaru sale a la avenida de la Constitución y mira el reloj: las doce menos diez. Se abre paso entre los compradores navideños, y se encamina hacia la Plaza del Duque, donde tiene una cita con don Gelasio, fabricante y exportador de aceites. La gente entra y sale en los grandes almacenes, atareada con las compras navi-

*La lápida votiva al pie de la Giralda.*



deñas. Encima de una tarima, un paje negro y una paja blanca reciben las cartas de los niños a los Reyes Magos.

En una cafetería cercana, delante de sendos vasos de manzanilla y de un plato de aceitunas de las que don Gelasio exporta a USA, hablan sobre el mercado y sus avatares.

—Hasta los años cincuenta, casi todo el aceite se consumía a granel y era bastante mediocre, con los atrojadados y la fabricación descuidada —reconoce don Gelasio—. Pero a partir de los años sesenta aumenta el número de consumidores exigentes que piden buen aceite, con lo que se empieza a valorar gastronómicamente y a usarse como elemento fundamental en la fritura andaluza y en la cocina vasca.

—¿Y hoy, cómo anda la cosa?

—Los cosecheros tenemos que asumir que el mercado del aceite es cosa nuestra. Tenemos que asociarnos para vender, igual que nos hemos asociado para producir. Tenemos que comercializar el aceite, tenemos que llevarlo directamente a las tiendas y a los supermercados si queremos ganar su plusvalía y tenemos que aprovechar la coyuntura europea. Europa es un mercado abierto deficitario en grasas vegetales y con una población cada vez más preocupada por la salud, una población que comienza a aborrecer la mantequilla y otras grasas animales por los problemas de salud que acarrearán. Por eso los olivares tenemos que ir directamente al mercado y captar una clientela, al margen de las grandes marcas multinacionales.

—Las perspectivas no parecen malas —observa Masaru.

—Lo que perjudica el mercado del aceite son los malos hábitos. Los jóvenes tenemos que convencer a los menos jóvenes de que hacen falta gerentes, economistas, agentes comerciales, de que es imprescindible invertir en publicidad. Los cosecheros antiguos, acostumbrados como están a lo de siempre, o sea a vender toda la producción a granel, no alcanzan a comprender esa complejidad y no se atreven a hacerle la competencia a las multinacionales. Creen que es meterse en terreno ajeno.

—¿Y no lo es?

—No tiene por qué serlo. Se trata de ocupar el terreno que ellas, por su propia magnitud, descuidan. Se trata de ofrecer a los consumidores entendidos, que cada vez son más numerosos, un aceite virgen que po-



Los pajes. ▲



Don Gelasio, ▲  
1945.

Sidonia (a la que pertenecía el famoso conde-duque de Olivares, que administraba las fincas a Felipe IV) y finalmente a la casa de Alba. En el archivo de Indias consta que en 1520 se llevaron de aquí cincuenta estacas de olivo y mil doscientas varetas a Cuba y a Puerto Rico, que fueron de los primeros olivos que pasaron a América. ¿Usted sabe que ahora hay muy buenas plantaciones en Argentina, Perú y California?

Masaru, siguiendo el consejo de Paco, entra en Olivares y admira la plaza dilatada y bella, así como la fachada del palacio ducal flanqueada por dos arpas. De allí, pasando por Villanueva del Ariscal, por Espartinas (donde existe una urbanización denominada A Cuerpo de Rey) y Gines, entre plantaciones de olivar y naranjales, cruzan por CASTILLEJA DE LA CUESTA, en cuya Calle Real paran a comprar tortas de aceite en el antiguo obrador de Inés Rosales. Mientras come una de las tortas, exquisita y fina como oblea, Masaru contempla un caserón muy aparente en la acera opuesta.

—Ese es el palacio de Hernán Cortés —le dice Paco.

—¿El que conquistó Méjico?

—El mismo. Hernán Cortés murió aquí en 1547. Ahora es un colegio de monjas y está muy cambiado por dentro. Se dice que en el jardín está enterrada su yegua Estrella, a la que tenía en mucho aprecio. De este pueblo era el padre de Rita Hayworth que, como sabes, se llamaba Margarita Cansino.

—No, no lo sabía.

—Sí, hombre, era una bailarina del montón hasta que al

*El obrador de Inés Rosales hoy y en 1915.*



final encontró el encaje como mujer fatal, de muslos largos, mirada lánguida y todo lo demás: una verdadera hermosura.

Se terminan las seis tortas del paquete, a tres por barba, y se dirigen al coche, nuevamente.

—También es de aquí —añade Paco—, el dibujante y pintor Nazario, uno de los más cabales intérpretes del folklore religioso de esta tierra. ¿Tú conoces la rociera de Nazario, o sea la señora peregrinando al Rocío?

—Pues no caigo —admite Masaru.

—¡Ah!, pues te la enviaré en una carta. Ya verás qué graciosa y qué exacta es.

A casi un tiro de piedra de Castilleja está BORMUJOS, un pueblo de vid y olivo donde Masaru quiere ver unas cuantas haciendas interesantes: preguntan por la Hacienda Belén y se encuentran con que, como ha quedado dentro de la población, la están demoliendo para hacer pisos.

Todavía aciertan a ver una fila de tinajas enterradas que los destierros

han dejado al aire y la torre del contrapeso de una viga adornada en el remate con un soldadito a caballo. Masaru se asoma, al pozo ancho y antiguo, con brocal.

Buscan otra hacienda famosa, «la Peregrina», donde en 1927 se instaló la primera prensa hidráulica, que lucieron en la Exposición Iberoamericana de Sevilla. La encuentran a dos kilómetros del pueblo, con sus dos airosas torres mirador que fueron contrapeso de sendos molinos de viga y su cancela en la que se lee, en números de forja; 1894. La hacienda, abandonada y en ruinas, sólo la frecuentan los gamberros y los enamorados furtivos.

—¡Suspiros tristes, lágrimas cansadas...! —evoca Paco ante las rústicas pintadas de corazones que pueblan los muros todavía blancos de las naves desiertas. Paco es proclive a la poesía, pero, después, murmura, pensando en otras cosas—: el perdón de las damas es condicionado, difícil y muy transitorio.

Masaru comprende que ha llegado la hora de almorzar. Regresan al pueblo y Paco lo guía hasta la bodega «Casa Girón», un amplio cobertizo construido con bloques de cemento sin enfoscar, con unos treinta barriles escalonados en hileras a lo largo de las paredes, cin-

Dibujo de Nazario.  
988.



▲ Rita Hayworth.



▲ Tinajas de la Hacienda Belén.



El mosto  
del Aljarafe.

Torre contrapeso  
de molino en  
la Hacienda  
Torrequemada.



cuenta jamones colgando del techo y quince mesas en medio, la mitad ocupadas por una ruidosa parroquia de alegres bebedores y comedores. Los dos amigos, como vienen ateridos del campo, dan cuenta del menú racial y variado: una degustación de platitos de garbanzos con bacalao, potaje de acelgas, cocido con calabaza, caldereta de venado y, de entrante, un tomate aliñado con sal gorda y aceite de oliva espeso y fragante. Masaru y Paco están sentados en el mismo lagar donde se exprimió, hace tres meses, el mosto que están bebiendo. En las paredes, sobre sus cabezas, hay carteles de El Mani, de Pleamar, de Los Romeros de la Puebla, de La Blanca Paloma. En un barril, escrito con tiza, Masaru lee:

*El mosto ha llegado  
arriba la alegría  
bebamos con pasión  
nuestra ración de cada día,  
este liquido apreadado  
como siempre en casa Girón.*

A pocos kilómetros, por un carril que serpea a la izquierda, entre olivos viejos y no tan viejos, van a la Hacienda Torrequemada, con su enhiesto abeto que despunta por encima de las tapias. La portada, resguardada por dos cañones clavados y pintados de negro muestra la fecha del edificio: 1708. Masaru y Paco rodean la hacienda para contemplar las dos torres gemelas de contrapeso de sendos molinos de viga. Paco, por mirar las alturas, se mete en un barrizal, al tiempo que Masaru le pide que pose al pie de la torre.

—Preñada me ves y doncellez me demandas —protesta.

Vueltos a la carretera, a pocos kilómetros dan en BOLLULLOS DE LA MITACIÓN donde, según los papeles de Masaru, había dos haciendas, San Clemente y la Marquesa, con miradores que servían de contrapeso a sus molinos aceiteros, pero ya han desaparecido, como están desapareciendo todos los antiguos molinos. Lo que todavía queda en pie es un pueblo de arquitectura ecléctica con muchas fachadas alicatadas de azulejo de baño y mucha carpintería de aluminio. Los viajeros entran en la bodega Rumbo para seguir almorzando y toman asiento bajo un barril en el que han escrito con tiza: «se venden cebollinos».

En la barra dos parroquianos comentan la noticia del día. Se ha descubierto una empresa que mezclaba acei-

te de soja con aceite de orujo y lo vendía como aceite de oliva legítimo.

—Es que el consumidor debía comprar como antiguamente, en los molinos, donde hay confianza —protesta uno.

—De todos modos a los maleantes se les va a acabar el negocio. En el Instituto de la Grasa han dado con un método de análisis que detecta hasta un cinco por ciento de aceite de avellana en la mezcla. Antes era difícil detectar hasta un veinte por ciento y en muchos lugares de Europa metían aceite de avellana turco en el legítimo de oliva.

Masaru y Paco rematan su almuerzo itinerante en la bodega El Caimán. Mientras sirven la presa de solomillo ibérico, Masaru lee un cartel pegado con celo en los azulejos de la pared: «Asegúrate una buena romería de Cuatrovitas. Asegura tu caballo por sólo 5.808 pesetas. Llámanos e iremos a visitarte». También hay un artístico azulejo enmarcado en filigrana de rejería, que dice:

*Si por fiar tengo amigos  
y los pierdo por cobrar,  
para evitarme enemigos  
lo mejor es no fiar.*

Hay otro azulejo con una sabiduría no menos densa que el anterior:

*Si quieres alargar la vida  
no abandones la bebida.*

Cerca del pueblo está la ermita de Cuatrovitas, antiguo morabito almohade, entre prados y olivares, donde el día de la romería se come pollo y arroz de función y algunos asistentes descuidados dejan una tremenda cantidad de basura. En la Hacienda Cuatrohabitan,



*Piedras de molino. ▲  
(Museo de  
La Laguna, Baeza).*

*La ermita  
de Cuatrovitas  
entre olivos.*





La torre  
contrapeso. ▲



Castilleja  
de Talhara. ▲



Aceituneros, 1965. ▲

1963, según su azulejo, recogen, en su tiempo, mucha aceituna de verdeo.

Carretera y manta, Masaru y Paco se dirigen a Umbrete. Sólo paran cerca de BENACAZÓN, para fotografiar la torre contrapeso de una prensa de viga con remate de almena babilónico.

—Los de Benacazón tienen fama por lo bien que adoban las aceitunas —dice Paco

—Yo creía que eran los de El Arahal.

—En El Arahal son más industriales, así como en Morón, pero en Benacazón son más artesanos.

Atraviesan Benacazón, y su capilla con adornos barrocos y van a salir al despoblado mudéjar de Castilleja de Talhara, entre naranjos y olivares, con una ermita medieval en ruinas y un palacio rural decimonónico que disfraza de torreones heráldicos los contrapesos de la antigua almazara.

UMBRETE, pueblo famoso por su palacio, segunda residencia del arzobispo de Sevilla, del siglo XVII, casi un Vaticano en pequeño, con una iglesia a la que llaman la catedral del Aljarafe. Por estas tierras el olivo y la viña se dan la mano. Las tres haciendas de olivar, Lopaz, Quitapesares y Virgen del Rosario no son tan famosas como los buenos mostos que dan estas viñas.

En Umbrete, mientras toman café y hablan del olivar, un cliente del establecimiento tercia en la conversación y los invita a visitar su pueblo, PILAS, que es también muy olivarero.

Masaru recuerda los datos del Toshiba: *Pilas creció en torno a una qubba o tumba de un santón musulmán. Cuando lo conquistaron los cristianos tenía un buen higueral y un olivar cuidado.*

—¿Por qué se llama Pilas?

—*Porque los cristianos, como eran ganaderos, le pusieron unas pilas para abreviar el ganado. En 1502 tenía tres calles, veinte vecinos y una almona que fabricaba jabón para América. Hoy tiene tres polígonos industriales, con unas cuantas envasadoras de aceitunas.*

Masaru y Paco pasan ante una

fábrica.

—Ahí trabajan en cueros —dice Paco.

—¿En cueros vivos? —se sorprende Masaru.

—No, hombre, en cueros, o sea que hacen cuero artificial o polipiel.

-¡Ah!

-Aquí, en verano, se toma mojaillo, una variante del gazpacho consistente en añadir al poso del gazpacho sobrante del almuerzo aceite, pan y pescado frito. Se toma después de la siesta.

-¿Pero se levantan con hambre?

-Hombre, unos sí y otros no. Hay gente de mucho comer -dice Paco pasándose la mano por la panza incipiente.

En la calle Miguel de Cervantes pasan ante una residencia de ancianos llamada La Legión de Jesús y ante una asociación de mujeres llamada Isabel II.

-A eso llamo yo poner bien los nombres.

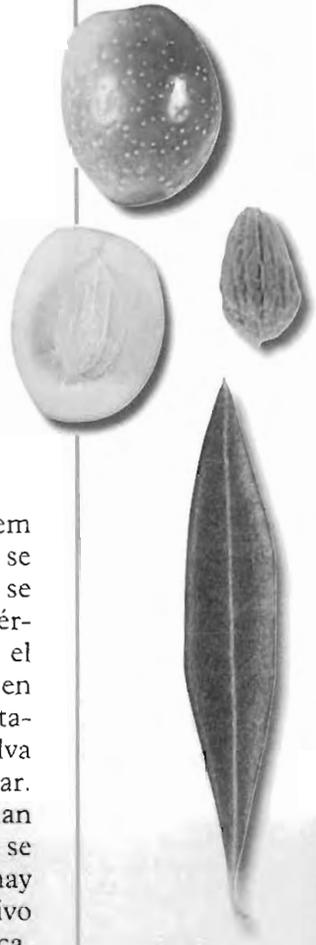
El último pueblo, donde Paco va a quedarse, es HÚEVAR.

-¿Te has fijado que en el escudo de este pueblo aparece un olivo rodeado por las herramientas de su cultivo?

-Y eso, por qué.

-No sé. A lo mejor porque su tierra arenisca serosem es muy apropiada para el olivo. El caso es que aquí se ha dado el olivo muy bien de siempre. Alfonso X se reservó unos trescientos sesenta mil olivos de este término para su Almacén Real. Este olivar subsistía en el siglo XV y aún después, cuando los jesuitas tenían en su hacienda de El Saucejo molino y capilla muy notables. Una de las variedades del olivo, propia de Huelva y Sevilla, se llama precisamente la verdial de Huévar. La verdad es que hoy día los agricultores no la aprecian porque es poco productiva, muy vecera y además no se desprende del árbol ni con agua caliente. También hay una verdial de Vélez Málaga. En fin, variedades de olivo hay muchas: la farga, en Levante y Aragón; la morisca, en Badajoz; la aloreña, en Málaga; la blanqueta, en Levante y Murcia; la cornicabra, en Castilla-La Mancha; la arbequina, en Cataluña... Y, en el extranje-

Verdial de Huévar (según Baranco-Rallo).



Escudo de Huévar; olivo y herramientas.





Ruinas  
de la almazara  
La Motilla. ▲

ro cada país tiene sus variedades: en Italia la *coralina*, la *frantoio* y la *moraiolo*; en Portugal la *galega*; en Francia la *picheline*; en Grecia, la *coronaiki* y la *kalamata*; en Marruecos, la *picholine* marroquí y hasta en California tienen la *misión*.

En esa conversación están cuando entran en el pueblo y Masaru aparca a la sombra de la iglesia de la Asunción, siglo XV, puerta fortificada con dispositivo de rastrillo, donde se guarda un Niño Jesús atribuido a Martínez Montañés. Al lado está la hacienda de la Motilla donde subsisten dos torres contrapeso de molino de viga, y pasando ante un horripilante chalet de estilo gótico hindú, al otro lado del pueblo, el molino del marqués de Villabelviestre, donde dicen que se conserva intacto el molino de viga.

Después de visitar el pueblo, Masaru y Paco se despiden con apretones de manos y reverencias orientales y Masaru, otra vez solo, regresa a la autovía en dirección a la provincia de Huelva,

*La provincia más ignorada de España* —dice el Toshiba—, *porque sólo se acordaron de ella, cuando el desarrollismo de los años sesenta, para instalarle industrias contaminantes, es una princesa vestida de harapos que ahora vuelve a despertar joven y bella. En su regazo duerme Tartessos, leyenda o ciudad. Huelva es sencilla, amable y humilde, sin grandes monumentos que proclamen un rutilante pasado, pero ¿que más protagonismo cabe que haber alumbrado a los hombres y a las naves que descubrieron América? Tampoco tiene grandes especialidades gastronómicas, pero ¿qué más se le puede pedir a la costa de la gamba blanca, succulenta como el meñique de una quinceañera, de la deliciosa fresa de Lepe y del inenarrable jamón de Huelva, antes Jabugo? ¿quién da mas?*

—Y ¿qué me dices de Lepe, el pueblo de los tontos?

—Si, tontos... *la renta per cápita más alta de Andalucía (junto con El Ejido almeriense), un pueblo tan inteligente que organiza una Semana del Humor para reírse de sí mismo.*

Cruzando el arroyo Alcarayón, Masaru ve muchos olivares jóvenes que empiezan a dominar un paisaje que antes ocupaba el eucalipto. Por CHUCENA, otro pueblo de olivar, pasa un arroyo del mismo nombre, que va dejando encinas a la derecha

Chucena  
entre olivos. ▼



y eucaliptos a la izquierda, y un poco más adelante viñas y olivares enfilando la carretera de NIEBLA, la ciudad amurallada, que tiene a la entrada la fea estampa de una humeante fábrica de cemento. También hay dos cooperativas oleícolas.

—¿Entramos en Niebla o no entramos? —se interroga Masaru—. Entramos —decide al fin. Sube una cuesta y pasa una puerta de la muralla y recorre una calle de paredes blancas, rejas negras y macetas verdes. A mitad de la calle, en una plazuela, hay un fraile de piedra que sostiene un libro y, sobre el libro, un higo.

Masaru se para para fotografiarlo y una señora que pasa le advierte:

—Ese santo es San Walabonso.

—¿Y por qué tiene una fruta en el libro?

—Yo pienso que es porque su fiesta es en junio, que es tiempo de brevas, pero tengo un hijo que dice que es porque el libro es el breviario. Yo creo que nos toma el pelo, pero con esta juventud tan leída nunca se sabe.

—¡Ah!

Masaru callejea un poco por Niebla, la ciudad que un día fue reino, cuyos dominios se extendían hasta el Algarve portugués. La encuentra como un precioso fruto que tiene roja la corteza y blanca la dulce pulpa. Las murallas que la abrazan son rojas; el río Tinto, que baña sus pies y tiñe de óxido sus ribazos, es rojo; el revoltillo de tomate, que las cocinas de Niebla preparan como nadie, es rojo. Blancas y limpias son sus casas; sus placitas encaladas y frescas (sin más lunar que algunas fachadas alicatadas hasta el canalón en deplorable azulejo cuartobañero, un abuso bastante común en Andalucía). Masaru pasa ante la iglesia de San Martín, partida en dos por la calle, y ante el imponente castillo de los Guzmanes, y sale de Niebla por la carretera de Candón y Beas.

Una cuadrilla coge aceituna en un olivar joven plantado en tierra serrana y pobre.

—¿Va usted para el pueblo? —le pregunta un muchacho con pinta de aledado.

—Sí que voy.

—¿Me puede llevar? Es que voy a un mandado.



▲ Escudo de Huelva.



▲ San Walabonso.

Niebla.

-Sí hombre, sube.

Cuando va a subirse lo llama el manijero de la cuadrilla:

-Ven para acá, que te vas sin la propina.

El muchacho regresa, obediente y sumiso. El manijero se acerca para que el turista japonés presencie la gracia que va a hacer. Se saca del bolsillo tres monedas de quinientas pesetas y una de veinte duros y las muestra en la palma de la mano.

-Anda, Alfonsito, coge una -dice, y le dirige a Masaru un guiño cómplice.

Alfonsito se queda mirando las monedas, como reconociéndolas, y finalmente coge la de veinte duros.

El manijero y la cuadrilla se parten de risa.

-Venga, ya te puedes ir, Alfonsito, y no tardes.

A Masaru le da lástima el pobre tonto de la baba. Ya en la carretera le pregunta.

-Oye, ¿por qué has cogido la moneda de veinte duros? ¿No sabes que las de quinientas valen más?

El tonto se ríe con su risa boba.

-¡Claro que lo sé! pero esto me lo hacen todos los días. Yo me finjo más tonto de lo que soy y así me voy ganando mi dinerillo. El día que coja una moneda de quinientas se me acaba el chollo.

-¡Coño, con el tonto! -piensa Masaru.

Cruzan el arroyo Candón y al otro lado avistan el pueblo.

-¿Usted sabe quien es Tomás Hobbes? -pregunta Alfonsito.

-Pues no, no tengo el gusto.

-Da igual. Es un filósofo inglés, materialista y pesimista. En su *Tratado de la Naturaleza Humana* dice que «los hombres se rien de las desgracias de los demás debido al deleite que les produce la revelación de alguna superioridad». Los del tajo se rien de mí porque creen que son más listos.

-Pues yo no los veo tan listos.

-Sí, hombre, son más listos. Yo es que soy un poco corto de entendederas y como no valgo para trabajar me paso el día leyendo. Lo leo todo y como tengo un memorió, algo retengo.



*Olivar nuevo  
en Niebla.*



Alfonsito se apea a la entrada del pueblo.

—Ea, maestro, muchas gracias.

—No hay de qué —responde Masaru y se queda mirándolo con ternura mientras se aleja.

Masaru cruza CANDÓN donde la Cooperativa Nuestra Señora del Reposo fabrica con esmero un aceite de oliva virgen extra. En el despacho un operario vende aceite en botellas de a litro o en bombonas de cinco. Una lápida de mármol perpetúa los nombres del consejo rector y la fecha de inauguración de la cooperativa: octubre del 98.

—¿Qué variedades muelen aquí?

—Aquí de todo, sobre todo picual y verdial, pero este año también viene algo de arbequina, de las plantaciones jóvenes. Lo estamos moliendo junto y sale un aceite virgen extra muy sabroso, pero estamos pensando sacar el de arbequina y venderlo aparte si lo pagan más caro. ¿Usted sabe lo que es la arbequina?

—No mucho —reconoce Masaru.

—Es una variedad de olivo que se llama así por el pueblo de Arbeca, en Lérida, pero está extendida por toda Cataluña. Allí tienen dos denominaciones de origen Les Garrigues (antes Borjas Blancas) y Siurana. Da un aceite suave, dulce, con matices de frutos secos y almendrados en su madurez. La arbequina también se da en el Bajo Aragón, aunque allí y en el valle del Ebro es más frecuente la variedad empeltre, alargada, de paladar suave y ligero y tonos almendrados. La pega es que se cae mucho al madurar, pero aún así algunos la prefieren porque le ven buen porvenir. Darse, se da tan bien como las demás.

—¿Y muelen mucho ustedes?

—Un año con otro, millón y medio de kilos.

Masaru prosigue su camino hasta la vecina BEAS, municipio hermanado nada menos que con Clarines, Venezuela. Aparca en el patio de la Cooperativa San Bartolomé.

—¿Da usted permiso para sacar una foto? —le pregunta al encargado.

—Eche usted todas las que quiera.

Los de Beas son francos y directos. Hay un supermercado que se llama «El Jamón». Le podían haber puesto «El petit Suisse», o sea, «el Petisú», pero se llama



Olivo de Candón. ▲



Arbequina ▲  
(lámina  
de Colmeiro).



Embarcadero  
de mineral.  
FOTO:  
FRANCISCO  
DURÁN AGUDO

reproducción de los frescos de Vázquez Díaz en el claustro del convento. Desde la ventana, si no fuera noche cerrada, contemplaría los estuarios de los ríos Tinto y Odiel y el mar. Masaru enciende el Toshiba y pasa un rato consultando:

—En la Universidad de Huelva están investigando para transformar en papel el material sobrante de los olivos.

—Hombre —exclama Masaru—, no está mal, eso remediará algo la deforestación

del planeta.

—Aparte de eso —añade el Toshiba por su cuenta—, Diesel vaticinó en 1912 que algún día la grasa vegetal sustituiría al petróleo.

—¿Qué quieres decir?

—¿Tú no sabes que ese aceite usado que sobra en sartenes y freidoras puede convertirse en combustible para los coches y las calefacciones? En Austria lo recogen y producen gasóleo ecológico, el biodiesel, catorce pesetas más barato que el corriente. También lo hacen en China, en USA, en Chequia, y hasta en Japón.

—¿En Japón?

—Si, hombre en tu país, en el país del sol naciente, en el país de Michiko Tetimona.

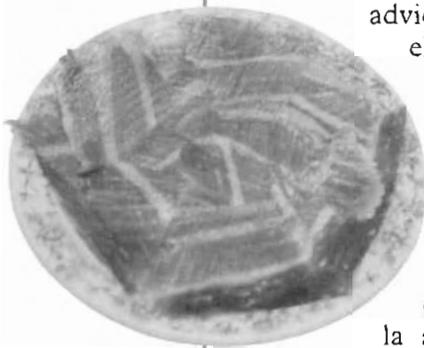
La mención de Michiko lo enternece y casi no advierte que el Toshiba le está explicando que el gasóleo procedente de aceite usado produce mucho menos dióxido de carbono contaminante que el del carburante normal.

Después de ducharse, como el hambre aprieta, baja a cenar. El jamón, aunque es de tercera corta, resulta ser Huelva legítimo; las gambas, frescas y casi crudas como debe ser, pertenecen a

la afamada congregación de la blanca de

Huelva; el rodaballo es de la parte buena, con la piecicita acaramelada untada de salsa, y su salteo de anchoas y alcaparras, divino manjar, piensa Masaru, si se le perdonan las espinas, que las tiene, inevitables, como la rosa; de postre, hubiera pedido unos fresones rojos que se cultivan a las espaldas del monasterio, pero como no es el tiempo se conforma con una cazuela de natillas y unos cuantos dulces de sartén, sin llegar a la media docena, que le parece que está engordando.

No, no le parece, es que está engordando.



Jamón de Huelva  
(antes Jabugo).

**M**añanita brumosa, mañanita fría. Masaru se abriga con bufanda y anorak, desayuna tostada con aceite de Gibraleón, exquisito, paga la cuenta y sale a dar un paseo por La Fontanilla, el brocal del pozo donde hicieron aguada las tres carabelas. Luego regresa a Huelva, aparca en la Avenida de Martín Alonso Pinzón, uno de los Hermanos Pinzones que acompañaron a Colón, y da un paseo por la calle Concepción, peatonal, que es un excelente museo de escultura al aire libre, y por la plaza de las Monjas. Allí, en el café Alameda tiene una cita con la doctora María Luisa Fernández, directora de la Fundación Española del Corazón, que sabe mucho de las cualidades saludables del aceite de oliva.

—Usted conoce que la primera causa de muerte en las sociedades occidentales son las enfermedades del corazón —explica doña María Luisa—. El colesterol excesivo se deposita en las paredes de las arterias en forma de acúmulos que se denominan placas de ateroma. Estas placas estrechan el calibre de la arteria dificultando el paso de la sangre a las células del corazón y produciendo el infarto. Los científicos señalaron que las placas de ateroma que endurecen las arterias se forman a causa del colesterol, una sustancia que contiene la grasa de la sangre.

—Me temo que no sé mucho de grasas —reconoce Masaru.

—Todas las grasas que consumimos —explica doña María Luisa—, sean vegetales o animales, contienen distinta proporción de tres clases



*Dra doña María  $\Delta$   
Luisa Fernández.*





Aceite de Huelva. ▲



Aceite de oliva  
en el cuadro  
«Concierto  
de los ángeles»  
(1510, Museo  
de Unterlinden). ▲

regula la composición y la secreción biliar, regula la evacuación de la vesícula biliar, regula el tránsito intestinal, previene las úlceras, es emoliente y queratolítico, o sea que se puede utilizar en las limpiezas de costras de recién nacidos o enfermos de piel, detritus, secreciones, ulceraciones y, finalmente, constituye un poderoso contraveneno para fenoles y derivados, álcalis cáusticos, previene el envejecimiento de los tejidos, es beneficioso contra el cáncer de mama, 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.

—¡Es extraordinario!

—También sirve 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, la cosmética confiaba mucho en un compuesto casero, conocido a veces como leche de Cleopatra, que consistía en aceite de oliva y zumo de limón. A nuestras abuelas les dejaba 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.

Hablan de los usos medicinales del aceite. Los médicos y ginecólogos han recetado durante siglos aceite de oliva para aliviar la sequedad vaginal y ahora vuelven a hacerlo los naturalistas.

—En conclusión —termina doña María Luisa—, el aceite de oliva es recomendable a todas las edades y en todas las condiciones para ayudar a prevenir las enfermedades cardiovasculares. ¡Hay que volver a la sabiduría de los antiguos!

La segunda cita de la mañana la tiene Masaru con don Ponciano Menéndez, corredor de aceites retirado, aunque uno nunca se retira del todo, porque siempre te tira la afición, también soy filatélico de sellos del tema olivarero, que casi todos los países olivareros los tienen, menos España que sigue siendo diferente, qué le vamos a hacer.

Mientras espera a don Ponciano, pasa al lado de la mesa una madre joven, de buen ver y moderna, las tetillas empiringotadas, que ha entrado a que el niño mee

en los servicios del establecimiento, pero, por lo visto, después de ponerlo, el niño no ha echado ni gota. La madre, que ha descubierto un desgarrón en los pantaloncitos, sale riñéndole al niño:

—¡Como te vuelva a ver subido en un árbol, te arranco los huevos!

Ve que un turista japonés la está escuchando, le sonríe encantadoramente, y prosigue su camino más aplacada.

—Hace cosa de treinta años —se pone a recordar don Ponciano—, los enteraillos del gobierno, que creo que los llamaban tecnócratas, movidos por vaya usted a saber qué intereses, o a lo mejor solamente forzados, porque España debía andar a remolque de los americanos, obligaron a vender grasas vegetales de soja, girasol, colza o cártamo, lo que los olivares llamamos brillantina comestible. Eso hizo mucho daño al olivar porque apartó a mucha gente del consumo del aceite, y ya es casualidad que al mismo tiempo se sacaran de la manga una Ley de Reconversión y Estructuración Productiva que pretendía arrancar la mitad de los olivos españoles, o sea, un millón y pico de árboles.

—Y eso ¿cómo pudo ser? —se extraña Masaru— ¿No sabían que el aceite de oliva es superior a todas esas grasas?

—A la gente la engañaron con la publicidad. Empezaron a decir que la grasa del girasol y la de maíz eran ligeras y sanas y que el aceite de oliva era pesado e indigesto e incluso lo acusaron de aumentar el colesterol malo y de engordar, es decir, justo lo contrario de la verdad. ¡Qué barbaridad, decir eso de la única grasa vegetal que es puro zumo de fruta, sin química! Menos mal que en los años setenta y ochenta diversos congresos internacionales pusieron las cosas en su sitio. En 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. Luego Grande Covián y otros dietólogos elogiaron las cualidades depurativas del aceite y 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 inigualable. Después vinieron los reconocimientos, el apoyo de los grandes cocineros (que mientras tanto habían estado empleando en sus guisos aceite de oliva, sin hacer mucho caso a la publicidad),



▲ Don Ponciano Menéndez, 1953.





Don Domingo  
Alfonso  
y familia.

Menéndez, que así se llama el olivicultor, ha plantado una fila de picuales entre dos de verdiales viejos aprovechando el marco ancho antiguo.

—¿Cómo va la cosecha?

—La cosecha, floja, pero algo se coge.

En Beas, otra vez, Masaru reposa gasóleo en una gasolinera donde también venden miel y polen.

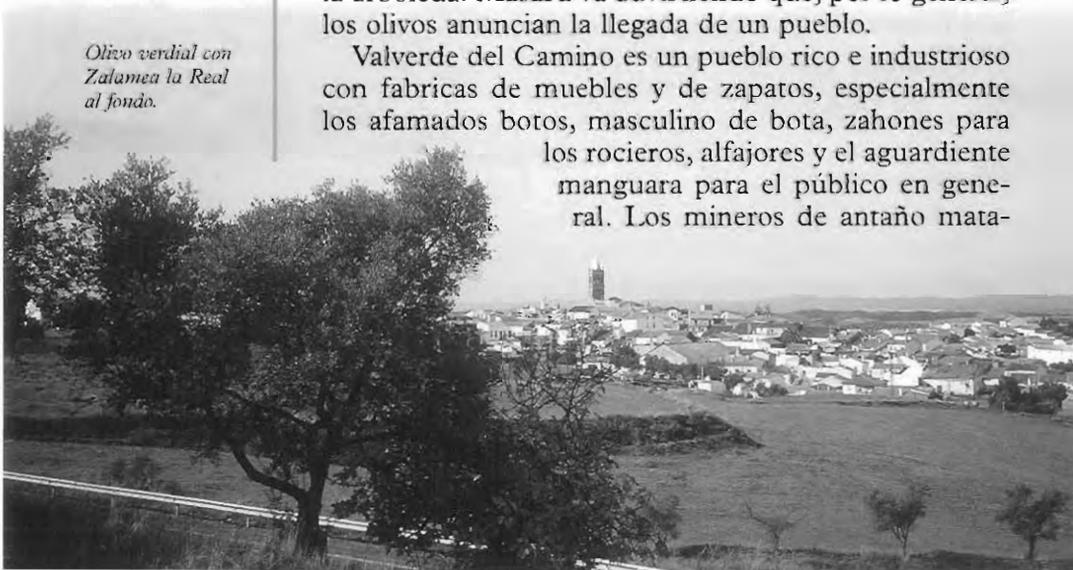
Masaru prosigue su camino entre olivares jóvenes que crecen entre vides viejas. Se ve el cambio de la producción, cómo el olivar gana terreno. Alejándose de Beas, camino de Valverde, hay dehesas de alcornoques, alguna encina, algún pino, pero el olivo va escaseando. Adelanta a un ciclista entrado en años y en arrobos que le hace un saludo con la mano. Se ve que está bien desayunado y quiere comerse el mundo.

Masaru entra en un relieve más quebrado, con plantaciones de eucaliptos, que abundan en Huelva, aunque cada vez menos. Masaru tiene oído que el auge de la minería en estas tierras aparejó el abandono de la agricultura, pero ahora que la minería flojea, la agricultura resurge con renovados ímpetus y con un espléndido futuro.

Pasa kilómetros de sierra de alcornoques antiguos y pinos repoblados. También ve naranjos en torno a casitas de recreo. A dos kilómetros de VALVERDE DEL CAMINO vuelven los olivos, un mínimo campito ganado a la arboleda. Masaru va advirtiendo que, por lo general, los olivos anuncian la llegada de un pueblo.

Valverde del Camino es un pueblo rico e industrioso con fabricas de muebles y de zapatos, especialmente los afamados botos, masculino de bota, zahones para los rocieros, alfajores y el aguardiente manguara para el público en general. Los mineros de antaño mata-

Olivo verdial con  
Zalamea la Real  
al fondo.



ban el gusanillo con un escopetazo de manguara y ya tenían calor para el resto del día en el tajo. Pasado Valverde del Camino el paisaje se torna más serrano y se arrancan los eucaliptos para replantar pinares nuevos, no encinas, alcornoques y acebuches, como sería lo suyo, como al principio de la historia, cuando las ardillas podían atravesar la península saltando de árbol en árbol. Masaru entra en una sierra vieja, de colinas redondeadas, cubierta de pinos y jaras. En la mañana despejada y luminosa el verde claro del pino resalta sobre el gris casi oscuro del monte bajo. Así recorre bastantes kilómetros hasta que avista ZALAMEA LA REAL, un pueblo pintoresco rodeado de olivos viejos, verdiales. Masaru lo está fotografiando cuando pasa un campesino caballero en una mula parda.

—Eso se llama el olivar de Gálvez —le dice, deteniendo la caballería—. ¿va usted a las minas?

—No señor. Es que estoy viendo olivares.

—Por aquí no hay muchos; antes había más, para el apaño del pueblo mayormente. Pero si quiere usted retratar las minas, están cerca y son dignas de ver.

—Pues habrá que ir.

—Siga usted la carretera, que no tienen pérdida. ¿Usted sabe que estas minas se explotaban ya en tiempos de los fenicios?

—Pues, no señor, no tenía idea.

—Fijese usted que el nombre de este pueblo, Zalamea, viene de Solomea, o sea la hija del rey Salomón que se vino a vivir aquí, con sus esclavas, para vigilar las minas del padre, que eran de oro y cobre, eso es lo que dice la leyenda y a lo mejor hay algo de verdad, porque las mujeres de estos pagos son muy bonicas, mejorando lo presente. Si va a Ríotinto no deje de asomarse a la Corta Atalaya, que se va a acojonar: un agujero que dentro cabe el Japón con todos sus chinos.

Masaru toma nota del consejo y, de nuevo al volante, toma la desviación de Ríotinto, pasando por El Campillo. En una parada, aprovecha para consultar el Toshiba:

*Ríotinto. Las minas más antiguas del mundo. Más de cincuenta explotaciones de época romana que vuelven a intensificarse a partir del siglo XVIII. La compañía inglesa Rio Tinto Company Ltd. compra las minas en 1873, moderniza la explotación, construye el ferrocarril hasta Huelva, pero no resuelve los crecientes problemas sociales que culminan en 1888, conocido como El Año de los Tiros porque los*



▲ España produce el mejor aceite de Oliva. Anuncio de Rafael de Penagos, año 1934.



▲ El puente Salomón, 1901.

empresarios reprimieron brutalmente a los mineros en huelga. En 1907 comienza el desmonte de la mayor explotación minera a cielo abierto del mundo, la Corta Atalaya, que atrae a una muchedumbre de mineros de todos los puntos de España y de Portugal.

Por aquí hay pocos olivos, apenas una finquita en el término de NERVA.

Masaru se asoma a la Corta Atalaya, enorme agujero, montaña invertida, tolva helicoidal que se distingue desde la luna, socavón enorme que han ido excavando entre 1873 y 1954, la Corta Atalaya, minera es un cráter de casi medio kilómetro de profundidad, con bajada en espiral para las excavadoras.

—Acojona, jeh?

—¡Vaya si acojona!

Luego curioseas por Bella Vista, el pueblo que albergaba a los técnicos de la colonia inglesa, detrás de un muro que los aislaba de los indígenas: su Iglesia Presbiteriana, su hospital, su cementerio, sus escuelas, su estación de ferrocarril, su club y su campo de cricket y sus calles de casas manchesterianas donde mayordomos ingleses servían el té de las cinco y las damas se ponían de tiros largos para cenar *roast beef* y verduras excesivamente cocidas. Ve también la Casa Consejo, residencia del director de la compañía, Mr. Walter J. Browning, entre 1908 y 1927, un hombre tan poderoso que deponía a su antojo a los diputados provinciales, al que le bastaba descolgar el teléfono para que el primer ministro, don Antonio Maura, se pusiera obsesivo al otro lado del hilo.

Hoy los grandes tiempos de la mina pasaron, pero la mancomunidad de Municipios de la cuenca minera se esfuerza en alentar nuevas empresas turísticas con el reclamo del paisaje, de la gastronomía y del interesante patrimonio arqueometalúrgico de la comarca.

En la puerta del Museo Minero hay unos niños jugando a los extraterrestres y a Rambo, mientras sus padres deciden si vale la pena visitar el museo. Uno de los niños, un cabezón rubio que desatiende por Iván, sale desmelenado huyendo del coronel marciano y le da un cabezazo a Masaru al lado de sus partes, un poco más centrado y lo desgracia. La mamá de Iván, una treintona rubia con mechas y vaqueros, dirige una mirada homicida al japonés que ha interferido en la trayectoria lúdica del rey de la casa.

Masaru recorre el interesante museo minero. En una sala se expone el lujoso vagón de ferrocarril fabricado

La Corta Atalaya. ▼



Mister Browning. ▲

para albergar a la reina Victoria en su proyectado viaje a la India, en 1892. El vagón está dividido en dos salas, una para hombres, con asientos reclinables que se convierten en tumbonas, y otra para mujeres con asientos que no se tumban. Masaru admira las persianillas mosquiteras del coche, así como el retrete de la reina Victoria, la artística bacinilla que una vez sostuvo entre traqueteos el poderoso rulé de la emperatriz de la India. Sin poderse reprimir se le escapan dos o tres reverencias, pero cuando se da cuenta de lo que acaba de hacer se pone colorado como la grana y mira a un lado y a otro, por si lo ha visto alguien.

Ya es hora sobrada de almorzar y Masaru se mete en el restaurante Galán, cerca del museo, donde come maravillosamente

Después del postre regresa al coche. Pasa delante del provocador Gimnasio 2000, mantenimiento y culturismo. Se mira la pancilla incipiente. «No sé si Michiko notará que he engordado», se dice. Después piensa: «¿Pero cuándo te ha mirado a ti Michiko, so desgraciao?», y se esfuerza en ponerse triste, sin conseguirlo. Ha comido bien, el cielo está azul, los pinos verdes y no tiene motivo alguno para quejarse de la vida. ¡Huelva bonita!

Masaru, otra vez en la sierra brava de pinos y bosque autóctono, sigue una carretera, por lo más fragoso de la sierra, dejando atrás el embalse de Tumbales: *aguas ácidas, prohibido bañarse* y una sierra pelada con matorral bajo y aires purísimos. Atraviesa por puente el embalse de Gossan y avista CAMPOFRÍO, con sus alcornoques y encinas, pero también con sus poquitos olivos verdiales que miran pasar la vida y las cigüeñas que anidan en la torre de la iglesia, sobre la ondulada cúpula a la portuguesa. Entra en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche,



El vagón de la reina Victoria. ▲



El retrete de Su Majestad. ▲



▲  
Olivos y Campofrío.



Espadaña de Alajar. ▲



Arias Montano. ▲

GRABADO:  
FRANCISCO  
PACHECO.



Estalagmitas en  
la Gruta de las  
Maravillas. ▲

donde el paisaje cambia a eucaliptos, pinos y jara en montes aterrazados. Desde un altozano aparece, al fondo, ARACENA, con su monte pelado donde se alzan el castillo templario y la iglesia. En torno a Aracena crecen grandones verdiales y el monte autóctono. Masaru, toma la carretera pintoresca, entre plátanos dorados, que conduce, después de muchas curvas, a ALAJAR, la Peña de Arias Montano, el sabio más sabio, el bibliotecario de El Escorial, el impulsor de la Biblia impresa, que se retiró a este lugar misterioso para proseguir sus estudios mágicos después de haber asombrado al mundo y a Felipe II. Una mujer descalza, con calcetines de tenis, sube la cuesta pedregosa para cumplir una promesa. Masaru, desde el peñasco tallado en forma de barca, en la alta gruta que se asoma al dilatado paisaje, contempla el bosque de alcornoques, encinas y acebuches, miles y miles de acebuches hasta el horizonte, subiendo y bajando montes y pechos: ahora se explica por qué en la heráldica de Huelva aparece el acebuche. Después, Masaru recorre los tenderetes de la feria pía que hay a un lado de la peña. Cae la tarde en torno al santuario y los curas que fletaron autobuses para traer a sus feligresas se cercioran de que no dejan ninguna atrás antes de ordenarle al chófer que cierre las puertas. Masaru pasa delante de los tenderetes que empiezan a cerrar: Hay pan de pueblo, hay jalea real, le dice una vendedora sin mucha convicción. También hay botijos con cabeza de tricornio y el pipote en forma de cipote erecto, ideales para encima del televisor, sobre pañito de encaje.

En Aracena, queriendo anochecer, Masaru visita la Gruta de las Maravillas, kilómetro y pico de pasmo en piedra, encajes, celosías, primores, también estalacitas carajiformes de notable prestancia que se exhiben con gran éxito de crítica y público.

Cuando sale de la cueva es ya noche cerrada y hora de recogerse, que hace frío y el cielo se ha anubarrado y no deja ver las estrellas. Masaru busca hostel, se ducha caliente, se abriga y va a cenar al restaurante Sierra de la calle Mesones, un tenedor: sopa de verduras, que miga de pan antes de meter cuchara, y un mayestático sanjacobito. Al terminar se palpa un poco la andorga, que está aumentando y decide suprimir los postres de hoy en adelante, pero, para celebrar la decisión, se mete, al otro lado de la plaza, en la confitería de Rufino, donde, reprimiendo gulas, se circunscribe a dos pasteles: un bibaporú y un vitoria.



▲ *Candiles árabes, siglo IX-X.*

La noche del último día del milenio, Masaru duerme como un bendito ajeno a calendarios, cotillones y desenfrenos consumistas, mientras la calle es una fiesta de luces y corrillos errantes y ateridos que se imponen la pesada obligación de sentirse felices a plazo fijo.

—¿Qué me dice usted, que en Japón no se toman las uvas?

—No señor, ni en Japón ni en ninguna parte. Esa inmemorial costumbre española la inventaron los viticultores catalanes en 1907, para darle salida a un cosechón de uvas.

—Me deja usted de piedra. ¿Y qué hacen en Japón?

—Irnos a la cama, calentitos.

A la mañana siguiente amanece en Aracena, y Masaru todavía con el pijama, aparta los visillos para mirar a través de los cristales escarchados, a la luz turbia del amanecer, la calle desierta, que está como si hubiera pasado un tornado con los desechos de la fiesta. Vuelve a la cama calentita sin quitarse las legañas y, al encender el ordenador, el corazón le da un vuelco: ¡hay un e-mail de Michiko Tetimona!

*El honorable señor presidente de la Tohitito Corporation le agradece las flores. Las he puesto en su antedespacho. Por cierto que la tarjeta que las acompañaba se había mojado y era ilegible, pero he deducido que homenajean al honorable*

*Olivos de Aracena.*





Candil siglo XIX. ▲

señor presidente ya que cumple sus años en esa fecha. Espero haber interpretado sus deseos correctamente, señor Masaru.

En el borrador Michiko había añadido: *son muy bonitas*, pero le pareció un comentario personal atrevido e impropio con el que el señor Masaru se podría sentir vejado, por lo que, al final lo borró. Michiko sabe que el señor Masaru la mira mucho y el día en que le rozó la mano al entregarle un *diskette* de ordenador vio que se puso colorado como la grana, pero estos indicios no la autorizan a pensar que el señor Masaru pueda albergar hacia ella un sentimiento distinto del afecto y la cortesía normal entre dos empleados de la misma empresa.

A dieciocho mil kilómetros de Michiko, sintiendo su ausencia más que nunca, Masaru, ignorante de los indicios de afecto que el mensaje original contenía, saca el Suzuki del aparcamiento, arranca el motor, pone a tope la calefacción y estudia un momento su mapa de ruta, donde la noche anterior subrayó una serie de lugares de nombres sonoros, Zufre, Santa Olalla, El Real de la Jara, Almadén de la Plata. Masaru se pone en movimiento y enfila la carretera neblinosa, piedemonte de la Sierra del Rincón, entre encinas, eucaliptos y aceitunos, camino de la Sierra Norte sevillana. Piensa el explorador nipón en la húmeda soledad del bosque y la turbia mañana que si llevara a Michiko Tetimona en el asiento de al lado le iría tarateando la *Chiclanera* de Carlos Cano. Ensimismado, comienza a tararearla mientras mira con nostalgia el asiento vacío. Toma el desvío de la carretera de ZUFRE y recorre varios kilómetros abstraído en sus pensamientos hasta que reaparecen olivares manzanillos y gordales para avisarle de que se está acercando a Zufre. El pueblo





aparece arriba, en un cerrete, con la ladera de manzanillos grandes y con la iglesia y el castillo al fondo. En una dehesa, media docena de toros de carne, rubios y melancólicos, ven pasar el Suzuki madrugador. Cruza Masaru la cola del pantano Ribera de Huelva, mendicante y escurrido de aguas, y se mete en el encinar entre el monte Cucharera y la sierra de Santa Ana, camino de SANTA OLALLA DEL CALA, dejando a su izquierda un cerro bastante elevado, en cuya pina ladera se agarra a la vida como puede, sin descomponer las filas, una compañía de olivos jóvenes y subvencionables. Por la sierra de Galaperosa, con sus collados y sus navas toriles, con sus jaras pringosas, su brezo y sus madroñeras, con sus quejigos consumiditos en la duda de sin son o no árboles de hoja perenne, pasa Masaru ALMADÉN DE LA PLATA, la vieja mina al pie del monte Calvario, donde cocinan el salmorejo de conejo con aceite de la Cooperativa Olivaden, y se para a preguntar a unos cazadores si va bien para Cazalla de la Sierra.

—Usted siga la carretera y al llegar al Olivar del Cura toma la desviación de la izquierda.

—Más bien habría que decir el Olivar de la Hija del Cura —apunta el otro cazador, que debe ser un cachondo.

—Oiga —se extraña Masaru— pero ¿los curas se casan?

—El cura que digo no estaba casado, pero tenía una sobrina de lo más carnal, ¿sabe usted? Tenga usted en cuenta que los curas son hombres como nosotros, que cuando ven una tía buena se les pone el pito como el pescuezo de un cantaor.

Masaru, nuevamente al volante, encuentra la desviación que buscaba y se mete por una carretera aceptable en la que adelanta a un pelotón de ciclistas pintureros, con trajes reflectantes, ninguno de ellos gordo. El monte Acebuche lo acompaña amablemente por su derecha y se despide cuando lo deja a la vista de

Y que hay una asociación de Mujeres que se llama «Brío del Sur».

-Lo pongo también.

Al llegar al pueblo, Masaru se detiene a tomarse un café en Los Alamos y arrima la hebra con el del bar.

-¿Es usted periodista?

-No señor, turista japonés.

-Ya me parecía a mí, pero no se lo he querido decir por delicadeza. ¿Y qué, dando un garbeo por la sierra?

-Sí, señor.

-Pues sepa usted que este pueblo es la patria chica del editor Lara ¿sabe usted el chiste? Es el único pueblo del mundo donde había más editores que lectores, porque hace años aquí llegó a haber tres editores, y como antiguamente se leía muy poco... También tenemos un museo del aceite.

Siguiendo por el monte y el olivar Masaru llega a CONSTANTINA, pueblo medieval, en cuesta, con un castillo en lo alto del cerro, un barrio moruno, llamado la Morería, en la falda y una parte nueva, burguesa y costeadada, al piedemonte, con calles anchas y casas de mucho lustre en las que se manifiesta la pujanza agropecuaria y la industrial del corcho y la madera. Hay también una cooperativa, Virgen del Robledo, que molitura la aceituna del término, un poco de todo: tempranas, zorzaleñas, verdiales y marteñas, como llaman por aquí al picual.

Masaru pasa por la calle Mártires, donde hay una lápida dedicada a un capitán de la legión muerto en la batalla del Jarama, y aparca donde se lo permiten las ordenanzas municipales. Buscando donde tomarse el tiento de media mañana, que a todo lo bueno se acostumbra uno, desciende la calle Escalerilla de los Cojos y deja atrás la iglesia con el tejado lleno de palomas que

ESCALERILLA  
DE  
LOS COJOS

*Olivares de  
Constantina.*



se despulgan al sol. El bar Cambio de Tercio tiene buenos vinos de Montilla y de Cádiz, que acompañan estupidamente a las setas de la zona.

Cuando vuelve al coche y a la faena, Masaru repara en la lápida que adorna la fachada de una casa solariega: *En esta casa nació don Manuel Cabrera Cabezas, Alférez de Infantería muerto por la patria en servicio voluntario de protección entre la posición de Jorges Norte y la de Dann Raes, el 31 de agosto de 1924.* Se ve que el pueblo produce héroes. «La falta que haría —piensa Masaru— que ese muchacho fuera a morir, en plena juventud, en los secarrales de Marruecos, donde no se le había perdido nada».

Masaru sale del pueblo y buscando encuadre para una foto se mete en una dehesa y se hace un siete en el anorak con un alambre de espino. Desde una laderilla, un burro asiste al estropicio sin descomponer su característica seriedad, pero al darle la espalda cree escuchar una risilla bronca. Se vuelve rápidamente y sólo ve al burro, tan serio como antes. Esto de andar siempre solo, es lo que trae, que uno acaba figurándose cosas.

A las afueras del pueblo, dos hombres jóvenes extienden lienzos y varean olivos zanquilargos, mientras sus mujeres rebuscan aceituna, casi al tacto, bajo la espesa alfombra de trébol que tapiza la finca.

—¿Son buenos estos olivos?

—No se portan mal —responde el jefe de la cuadrilla. En el campo, con estiércol y agua, en lo alto de una piedra crías.

—¿Y este yerbazal que tienen?

—Antes se arreglaban más, pero la dueña es una viuda que no gasta. Cuando vivía él, era otra cosa.

—No somos nadie —comenta Masaru.

—Ni «micobrios».

Masaru, de nuevo en el coche, mira el mapa y consulta el Toshiba. Por Constantina pasaba la antigua ruta de arriería que enlazaba con Extremadura, dejando a un lado las Minas del Cerro del Hierro, por San Nicolás del Puerto, Alanís y Guadalcanal.

El Toshiba, deseoso de intervenir, parpadea: *En SAN NICOLÁS DEL PUERTO nació San Diego de Alcalá, un franciscano andariego que curaba casi todos los males con el aceite santo. Los leprosos y los llagados acudían a él y les decía: Mete la mano en el aceite tibio de una lámpara de la Capilla de la Antigua y te untas la llaga. Alcanzó gran fama de santidad y anduvo por el Madrid de los Austrias,*



*tan reconocido por la nobleza como por el pueblo. Hoy al aceite curativo lo dispensan las monjitas de Sor Angela de la Cruz.*

—¿Y de GUADALCANAL, qué me dices?

—Allí, entre la sierra del Agua y la Sierra del Viento, hay una cruz del aceite así llamada porque los arrieros que iban a Extremadura pagaban el peaje piadoso de encenderle una lamparilla, lo que les aseguraba un buen viaje. Está al lado del santuario de la Virgen de Guaditoca. También está la Cooperativa Olivarera San Sebastián.

Por la carretera, entre monte y dehesas de hierba y toros, cruzando arroyos, Masaru llega a la PUEBLA DE LOS INFANTES, recostado en la falda de un cerro en cuya cumbre se elevan dos torres gemelas, restos del castillo que dio nacimiento al pueblo.

Masaru aparca en la plaza, mira el reloj del ayuntamiento y ve que ya es hora de hacer algo por la vida, así que entra en un bar, pide un vaso de vino y sucesivas tapas de chuletas empanadas, guisado de venado, la seta llamada faisán, revuelto de espárragos y tagarninas con habas y otro guisado de venado, que sea lo que Dios quiera. Después se postrea con dulces navideños de sartén, dos fritos en aceite y bañados en miel y otros dos espolvoreados en azúcar.

—¿Le pongo una copita de cazalla?

—¿Hay coloraíllo?

—¡No ha de haber!

—Pues que sea coloraíllo.

Masaru, en la sobrebarra, conversa con un parroquiano.

—Antes había muchas huertas —le dice el otro— pero ahora va habiendo más olivar. Tenemos una cooperati-



Campanario  
de Puebla de  
los Infantes.



va que muele un aceite muy bueno. Ya ve usted los resultados –dice señalándole el plato rebañado.

–El guiso no podía estar más rico –conviene Masaru.

–Lo que pasa es que viene usted en mal momento, con el agua y el frío. Tenía usted que venir en la feria de agosto o en febrero para las candelas, que eso sí que es una fiesta.

–Todo se andará –responde Masaru–. Hay más días que ollas. Por ahora, y aunque no sea fiesta, no voy descontento.

De nuevo en la calle, Masaru se para a fotografiar la gárgola de un canalón. Un viejo que regresa de los mandados le dice:

–¿Le gusta, eh? Pues tenía que ver los primores que hace Francisco Atalaya, el herrero.

Sonríe Masaru al puebleño, le hace un par de reverencias y regresa al coche. Toma por la carretera vieja del castillo de Almenara hasta que encuentra un clarete herboso y soleado, aparca bajo un copudo alcornoque, echa para atrás el asiento y decabeza una siesta roncadora. Si fuera primavera percibiría, por la rendija de la ventanilla, el multiplicado trino de la pajarería.

Un poco más adelante la sierra se termina casi abruptamente. Desde el último cerro de la carretera, Masaru contempla la extensa llanura aluvial, ubérrima, regada al alimón por el Guadalquivir y el Genil que confluyen entre los naranjales de Palma del Río.

El siguiente pueblo es PEÑAFLOR, al pie de la campiña, orilla rumorosa del Guadalquivir, con su muelle antiguo (algunos dicen que fenicio, ver pág. 26) donde los romanos embarcaban el aceite bético en panzudas ánforas olearias.

Haciendo el camino de Córdoba por la carretera que discurre al pie de la sierra, Masaru ve a su derecha plantaciones nuevas de olivar y de naranjos a las que en POSADAS se suma un campo

de rosas,  
varias  
hectáreas  
de rosales perfectamente ordenadas, entre las que deambulan tres damas como por un jardín.

Masaru hace tres reverencias,



Francisco Atalaya. ▲



Aceite de Palma del Río. ▲



Aceitunas en un óleo de Osias Ben (1580-1624). ▲



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

una por dama, y pide permiso para hacer una foto. Las señoras son de Posadas, el pueblo de al lado y da la casualidad de que se llaman Rosa María, Ana Rosa y Rosita. A Masaru se le viene a la memoria aquel cantar antiguo que dice:

*Tres morillas me enamoran  
en Jaén:  
Aixa, Fátima y Marién;  
tres morillas tan garridas,  
iban a coger olivas  
y hallábanlas cogidas,  
en Jaén.*

*Ninfas  
en Peñaflo.*



Con la duda de si serán aceituneras o ninfas, prosigue Masaru su camino algo distraído pensando en que va siendo hora de juntar valor para decirle a la Michiko Tetimona de Tokio lo que le tiene que decir. Trazando dónde se lo dirá y cómo y con qué palabras, aparece a lo lejos un cerro con un castillo en la cima, como en los cuentos de caballeros y dragones, sólo que el bosque que lo rodea es de disciplinados olivos. Para a repostar en una gasolinera cercana y pregunta.

—Oiga ¿ése qué castillo es?

El gasolinero es un muchacho arrecido, con la nariz colorada y gotosa medio hundida en una bufanda, a través de la cual exhala una voz friolenta:

—El castillo de ALMODÓVAR. En la cuesta de la subida cogieron los rebeldes al rey al-Bayasi, reyezuelo de Baeza, y lo mataron de mala manera. En Almodóvar hay una calle de Homero y una casa de comidas, La Taberna, en la que se come estupendamente carne o pescado, y un paté de la casa escabechado en aceite de oliva.

Antes de Córdoba, Masaru se desvía hasta las ruinas

*Rosas en Posadas.* ▼





Castillo de Almodóvar.

de MEDINA AZAHARA, donde tiene una cita con Emilio Domínguez Beas, arqueólogo y medievalista, amigo de Paco Núñez. Emilio Domínguez es un muchacho culto que habita un piso de Córdoba con dos retretes, en uno tiene el *Oráculo Manual* de Gracián y en el otro a Montaigne. Atravesó también una etapa de Cavafis y Kerouac, pero ya se le pasó.

—Así que, buscando olivos. Pues aquí tenemos unos pocos, ¿qué le parece aquél?

Masaru contempla un enorme acebuche que crece en el escarpe de la ladera, junto al museo.

—Un soberbio ejemplar.

—En los jardines de por ahí abajo también hay unos pocos lechines, la variedad que más apreciaban los andalusíes. No se trata sólo de poner árboles decorativos en los jardines. Es también un reconocimiento a la olivicultura hispanomusulmana. Los hispanomusulmanes eran excelentes agricultores. Figúrese que el injerto de escudete figura ya en los tratados de agricultura del siglo X.

Confundidos con los escasos visitantes, mayormente extranjeros habituados a katiuskas y paraguas, Masaru y Emilio recorren las ruinas.

—Todo esto es obra del califa Abderramán III, que en la cumbre del poder del califato, quiso levantar una ciudad palaciega que superara las de Oriente. Para eso contrató a los mejores arquitectos y artesanos de Da-



D. Emilio ▲  
Domínguez.



Acebuches de ▲  
Medina Azahara.





Torre de  
la Calahorra. ▲



Capitel califal  
de la Mezquita. ▲

Torrecillas  
del molino de  
La Rambla  
y azulejo  
commemorativo. ▼

de porcelana antigua que dice: *Si quieres que tu dolor se convierta en alegría no pasarás, pecador, sin alabar a María.*

Callejeando, Masaru se asoma a los patios oscuros que huelen a verde vegetal hartado de agua, pasa por la plaza del Potro, dobla un par de esquinas y llega a las Bodegas Campos, casa fundada en 1908, donde se toma un vaso de montilla y curiosean los barriles firmados por Rocío Dúrcal, la Duquesa de Alba, Fraga Iribarne, el alcalde de Teherán, y el Dúo Dinámico. Casi ninguno le suena.

Luego regresa a la mezquita y cena en *El Caballo Rojo*.

—¿Qué va a ser? —le pregunta don José García Marín, investigador de la soberbia cocina que esta casa ofrece desde 1972.

—Lo que usted quiera, pero me da de cenar de manera que me vaya contento de Córdoba.

Masaru sabe que la soledad no se combate con manjares, pero también es cierto que los duelos con pan son menos y las alcachofas y el cordero mozárabe que allí ponen no se olvidan fácilmente.

De noche, ya en la cama, Masaru no deja de pensar en Michiko Tetimona que estará acostándose a estas horas en su apartamentito de veinte metros cuadrados del centro de Tokio. Algunas mañanas, cuando se la imaginaba en la ducha, entre el vapor y el esmeril del cierre acristalado, le parecía que la pilosidad de Michiko sería tan sutil que tiraría a meca (o sea sin matojillo en su sitio), pero ahora, al representársela en cueros, antes de ponerse el pijama, lo imagina pobladito, prieto y afelpado como una macetica de albahaca.

Al pobre Masaru le sube tal sofoco que tiene que destaparse hasta que se le pasa.



# 1 Enero 2001

El primer año del milenio amanece turbio e invernal con palomas mojadas en los aleros de la mezquita. Masaru desayuna fuerte y se echa a la calle. Lo primero, la mezquita. Delante de él una turista jamona, con unos tejanos tan ajustados que parecen pintados sobre los cuartos traseros, acusa el impacto civilizador del monumento y dice en inglés:

—¡Oh, God, es tan grande como un hipermercado!

Sus 856 columnas proceden del expolio de edificios romanos, visigodos y hasta bizantinos —ha leído en el Toshiba—, una mancha en una de ellas es el aleph, el lugar mágico y terrible donde confluye la energía el universo. En el esplendor del califato, las lámparas de la mezquita de Córdoba gastaban mil arrobas de aceite al año, es decir, unos doce mil kilos.

A media mañana, después de un paseo por el casco antiguo, Masaru va a una cafetería de la plaza del Gran Capitán donde ha quedado en tomar el aperitivo con Emilio Domínguez, el arqueólogo de Medina Azahara.



Lâmpara ▲  
de mezquita.

◀  
El olivo de  
la Mezquita.

—¿Qué, has visto las olearias y el relieve de los aceituneros en el Museo?

—Sí, muy interesantes.



Recogida de aceituna ▲  
en un relieve  
romano. Museo  
de Córdoba.

—En tiempos de Roma, Córdoba debió tener un buen olivar. Todavía quedan olivos notables. Al salir de Córdoba, en el cruce de Nueva Carteya, cerca de la gasolinera, camino de Baena a mano derecha, hay un campito de alameños grandísimos, de cuatro patas,

de los que llaman «de cinco sacos» porque son capaces de producir doscientos cincuenta kilos ellos solitos. Son poquitos y los cuida el dueño

—Y por el norte, en la sierra, ¿hay algo de olivar?

—¿Algo? Hay bastante. Ahí tienes los Pedroches, un valle sin río, en la penillanura abierta al pie de Sierra Morena, por donde pasaba, en tiempos de los califas, la antigua vía del Calatraveño que iba de Córdoba a Toledo.

Masaru recuerda una serranilla del marqués de Santillana, la de la vaquera de la Finojosa, que aprendió en las aulas de Tokio, aquella que dice:

#### *Faciendo la vía del Calatraveño*

Se le va el santo al cielo, pero enseguida regresa y escucha lo que le está diciendo Emilio:

—Valle de los Pedroches proviene del árabe *fast al-bollut* o valle de bellotas, por las encinas, pero también tenía sus cortijos de olivar. Tiene dos capitales: la antigua, Pedroche, y la moderna, Pozoblanco. En los Pe-



Olivares de  
Pozoblanco. ▼



droches hay tres cosas dignas de verse: la iglesia de Hinojosa del Duque por fuera, la de Dos Torres por dentro y la torre de Pedroche. En Pedroche la patrona es la Virgen de Piedras Santas y muchas niñas se llaman Piedrita.

–Es un bello epíteto –comenta Masaru.

–Cerca de Sevilla hay otra Virgen de Aguas Santas y las niñas del lugar se llaman Agüita; como en Jaén se llaman Capilla; en Andújar, Cabeza; en Lebrija, Castillito y en León, Camino. Los nombres de las vírgenes dan mucho juego en España para nombrar niñas y cooperativas aceiteras.

Emilio se lo piensa mejor y añade otra belleza a los Pedroches:

–Quizá debes apuntar también el castillo de Belalcázar, que procede de bello alcázar, y su torre con garitones que sostienen las armas de los Sotomayor labradas como de encaje en la piedra. El olivar de los Pedroches ocupa unas veinte mil hectáreas y data mayormente del siglo XIX, aunque el bosque autóctono era de alcornoques y acebuches. Los alcaldes de las siete villas del valle acordaron, mediando el XVIII, repartir parcelas a los vecinos para que las roturaran. Entonces se plantaron muchos olivos en las mejores zonas y arraigó mucho la cultura del olivar y el amor a la aceituna, a pesar de que no es el cultivo principal porque en los suelos, que son pobres, los olivos medran poco y sólo dan diez kilos de media. Sin embargo la gente del valle es emprendedora y está rentabilizando el cultivo al convertirlo en ecológico. En Pozoblanco la cooperativa olivarera Los Pedroches fabrica un aceite ecológico muy bueno. La faneguería, como se le llama allí a las cuadrillas de aceituneros, ha dado muchas coplas al folklore. Por ejemplo, en Pozoblanco hay una jota que dice.

*Los amores de la sierra,  
son amores de fortuna:  
que te quiero, que te adoro,  
mientras dure la aceituna.*

Belalcázar.



Aceite de ▲  
Los Pedroches.

Aceite de ▼  
Córdoba.





Don Antonio  
Carbonell Llacer,  
1867. ▲



Aceite Carbonell. ▲

Aceituneros,  
hacia 1905. ►  
ARCHIVO:  
D. FRANCISCO  
NUÑEZ ROLDÁN

–Muy bonita –declara Masaru–. Yo pensaba que todas las coplas aceituneras eran bordes y ya veo que no.

–¡Que va hombre! Hay de todo. Las hay hasta románticas. Mire esta:

*¡Ay quien fuera aceitumilla  
de mollar o de ecijano  
para que mi aceitunera  
me cogiera con sus manos!*

–¿Y Córdoba –se interesa Masaru–, mantiene algo de su tradición aceitera?

–Mucho. Aquí tienes la empresa Carbonell, fundada en 1866, con su famosa etiqueta de la lozana andaluza sentada bajo un olivo, que quizá sea la más antigua, pues se empezó a usar hace ciento treinta años. Carbonell hace un *coupage* de arbequina, cornicabra y picuda. Está también Castelanotti que envasa arbequino andaluz, más suave y perfumado que el catalán. También está Aceites Fuencubierta, desde 1917, y Columela», de Anphora Quality que ponen en





sus *coupages* una variedad rara, la ocal, muy suave y aromática. Y en Oleicola El Tejar le dan una salida ecológica y provechosa al alpeorujo sacando de él fertilizantes y carbón activo y el residuo no aprovechable lo queman y lo transforman en electricidad.

A media mañana Masaru se despide de Emilio, recoge su hato y sale de nuevo a la carretera, que esta vez es una flamante autovía, camino de Écija, entre campos de pan llevar verdes y aterciopelados por las recientes lluvias. Por el carril contrario pasan camiones a todo trapo que transportan género a Madrid. Masaru conecta la radio y salta de tertulia en tertulia y de flamenqueo en flamenqueo hasta que encuentra una copla. A Masaru le gustan mucho las coplas.



Acete de Cabra. ▲

◀  
Almuzara  
de Montorn.

*Llorando te lo pedí,  
no me lo quisiste dar;  
¡quiera Dios que se te pudra  
y lo tengas que tirar!*

A Masaru le han dicho que ÉCIJA, la Astigi romana, el pueblo más importante de Sevilla, incluso sede episcopal en sus tiempos, la llaman «la sartén de Andalucía» porque al estar en un llano rodeado de colinas, el sol pega en verano sin misericordia, que ni el Genil que pasa tranquilo, ancho y patriarcal acierta a refrescarla. A Masaru, que desciende de la estirpe de los samurais, que se crecen ante el castigo, le hubiera gustado venir a mediados de julio, para comprobar si es verdad lo del calor, pero se conforma con venir en enero, en un día anubarrado que no sabe si llover. El Toshiba dice que Ecija era un pueblo ilustre y rico desde antes de que



Acete de Córdoba. ▲

◀  
Écija, a principios  
del siglo XVIII.

## TIERRAS DEL SUR



►  
Aceite  
de  
Écija.

Roma la hiciera capital de Andalucía central, desde Cartago, y aún antes. Cuando llegaron los moros el engrandecimiento de Córdoba le restó fulgor, pero hoy sigue brillando como el sol heráldico de su escudo, en torno al cual se lee: *Civitas solis vocabitur una*, o sea «Sólo una se llamará ciudad del sol».

Veintiún iglesias y una docena de buenos palacios avalan su patrimonio y su noble prosapia.

—Se ve que es un pueblo rico.

—¿Rico? Descontando las tierras calmas, que son las mejores, tiene siete mil hectáreas de olivos, entre secano y regadío, que producen más de un millón de toneladas de aceituna. En la Cooperativa Agropecuaria Industrial, CAPI, se fabrica el aceite Molino de la Merced y en la finca Los Abades la familia Cárdenas cría caballos de raza entre olivos antiguos y muele aceitunas ecijanas y jiennenses para hacer el aceite Tierras del Sur.

A lo lejos, desde un alto, Écija le ofrece a Masaru el espectáculo de su belleza: llana y respunteada de torres barrocas. Masaru aparca donde puede, cerca de la plaza mayor, aquí llamada el Salón, donde se agrupan cuatro palacios, y se da una vuelta por el pueblo. En la iglesia mayor de la Santa Cruz, Masaru se sobrecoge al contemplar un lienzo de Villegas Marmolejo en el que un Cristo emerge de una fuente renacentista, echando chorros de sangre por todas sus heridas. En torno a la fuente de sangre se agrupan, en extraña ceremonia, media docena de graves personajes mitrados, curas y cardenales que hacen acopio de plasma en cálices y jarras. Debajo espera beber una sedienta muchedumbre de fieles. Toda una alegría de los intermediarios.



Masaru piensa que el sobrecogedor cuadro merecería estar en algún castillo de los Cárpatos.

Masaru entra en una cafetería y pide un café.

—¿Quiere usted un dulce, que es Navidad?

—Póngalo, qué le vamos a hacer.

—¿Usted no es de por aquí, verdad?

—No, señor, que soy forastero.

—Entonces permítame que le diga que los mejores dulces del mundo los hacen aquí las monjas marroquies. Unos confites rellenos de lo más fino que entra en boca.

—¿Tienen ustedes monjas musulmanas? —se extraña Masaru.

—No señor, que son cristianas legítimas: se llaman marroquies porque el convento lo fundaron las hijas de don Cristóbal Marroquí.

Entra otro parroquiano que solicita una copita de anís. El camarero se lo sirve, regresa junto a Masaru y vuelve a la carga:

—¿Usted ha oído hablar de los Siete Niños de Écija, los bandoleros más famosos de toda la bandolería y de sus siete caballos caretos?

—Algo tengo oído, sí.

—Don Fernando Villalón, el poeta y ganadero, los puso en verso para que a nadie se le olvide cómo se llamaban:

*Tragabuches, Juan Repiso,  
Satanàs y Mala Facha;  
José Claudio y el Cencerro  
y el capitán Luis de Vargas.*

De Écija a Puente Genil, el pueblo de la carne de membrillo, va Masaru por lomas de olivares y tierras calmas, surcadas por el arroyo Salado y sus cien arroyuelos tributarios que vienen sacando pecho con la escorrentía de las últimas lluvias.

Masaru entra en PUENTE GENIL, pasa por el puente de Hernán Ruiz, con su gran arco de ladrillo, y aparca en la plaza al lado de un grupo de jubilados que toman el sol mañanero, tan rico.

—Esta mañana ha dicho la radio que la carne de membrillo es un poderoso afrodisíaco —comenta uno.

—¡A buenas horas mangas verdes! —replica otro que combina fatal un abrigo verde cazador y un sombrero de ala ancha.

Como va siendo hora de almorzar, Masaru se mete en un restaurante y pide un salmorejo de primero. El



*Bandolero.* ▲  
DIBUJO:  
G. DORÉ



*Don Juan Sosa.* ▲

conocimiento de causa, debe saber los rudimentos del aceite. Tiene que saber, por ejemplo, que el de arbequina, de Huelva o de Córdoba, como es tan suave va bien a la mayonesa, a la dulcería y a las ensaladas que contengan fruta, especialmente las de frutas exóticas. Casi lo mismo cabe decir del empeltre y del hojiblanca, que con ser un poco más densos que el arbequino, son igualmente dulces y frutados y añaden un ligero amargor que los hace perfectos para gazpachos y ajo-blancos. Yo se lo pongo mucho a las ensaladas de lechuga y tomate, pero igualmente van bien para pescados y carnes.

—¿Y el cornicabra? —inquire Masaru exhibiendo su conocimiento de las variedades.

—El cornicabra es bastante equilibrado entre lo dulce, lo amargo y lo picante y sabe potenciar los sabores, por eso es el rey de los asados castellanos.

—¿Y qué me dice del picual?

—¡La salud por un tubo, el más rico en polifenoles, el que más engrasa el corazón! Este es denso, muy frutado, de amargor intenso, sabe a hojas verdes, a tallos, a madera. Es muy estable para guisos, para todo lo que sea de cuchareo y para las frituras. Cuando uno se acostumbra a su fortaleza es el que más personalidad le da a las tostadas. ¿Usted le gusta desayunar tostadas?

—Natural.

—¿Y les restringe ajo?

—Un ajo morado de los de Jamilena, hasta que se me queda en nada.

—Usted sí que sabe.

Masaru toma de postre carne de membrillo con queso fresco. Está delicioso. Se acuerda de Michiko, a la que presume golosa.

—Oiga ¿dónde podría comprar carne de membrillo para un regalo?

El mesonero le indica un comercio donde encontrará mucha variedad.



Ajos de  
Jamilena. ▲



Pan y aceite. ►

En la tienda sólo hay un cliente, el jubilado del abrigo verde y sombrero cordobés que vio en la plaza.

–Pónme dos kilos de carne de membrillo, Ambrosio  
–le está diciendo al dependiente.

–Pero, don Heliodoro, que se le va a poner dura  
–objeta el tendero.

–¡Que sean cuatro kilos!

Masaru compra solamente un kilo, y prosigue su viaje. Por tierras de olivar y viñedos de Moriles, deja atrás LUCENA, la luminosa y sabia, la de los vinos, los velones de bronce y las tinajas, la ciudad de los judíos, que en la Edad Media brilló por sus médicos, sus hombres de ciencia y sus poetas, con el santuario de la Virgen de Araceli en la cumbre de un cerro bravo rodeado de viñedos y olivares picudos y hojiblanco, y sus fabricas de aceite Ole-Subbética y La Burguitas. La carretera pasa por Encinas Reales, donde acaban las tierras de Córdoba y comienzan las de Málaga, y deja a la derecha la Sierra del Humilladero para meterse en el llano camino de ANTEQUERA, la ciudad española con más iglesias por metro cuadrado, treinta y tres. En una de ellas el padre Tomás dice misa por internet. Teclea en el Toshiba:

*Antequera está estratégicamente situada en un cruce de caminos y en el centro geográfico de Andalucía. Sus tierras son feraces y bien regadas; su vega, rica; su valle, extenso. El pueblo tiene castillo, veinte palacios, ocho conventos, la mar de iglesias, una colegiata y varios dólmenes, entre ellos el de Menga con sus lajas de piedra de hasta cien toneladas.*

–Y lo de salga el sol por Antequera ¿de dónde viene?

–En el año 1411 don Fernando, infante de Castilla, asaltó la ciudad y cruzó el Rubicón del arroyo de las Yeguas diciendo: «Que nos salga el sol por Antequera y que sea lo que Dios quiera». La ciudad cayó y, efectivamente, el sol salió allí, y a él lo llamaron, desde entonces, Don Fernando el de Antequera. También era de allí Romero Robledo, prócer de la Revolución de 1868.



Plaza Nueva ▲  
de Lucena.

Romero ▼  
Robledo.



Olivos jóvenes ▼  
en Antequera.





Torre de  
San Agustín. ▲



Don Deodato, ▲  
1965.

Antequera,  
a principios  
del siglo XVIII. ►

Masaru deja el equipaje en un hostel aseado y céntrico y sale a pasear la calle principal que está muy animada, la alcazaba al fondo rojizo del atardecer, las luces navideñas encendidas. La gente entra y sale de los comercios, de los supermercados, de las paqueterías, de las ferreterías, de las tiendas de juguetes, de las confiterías.

—¿Confiterías?

Masaru entra en una confitería y se queda embobado ante la vitrina mostrador donde se alinean bandejas de bienmesabe, del merengue que llaman teta de vaca, de hojaldres, de tuétanos, de milhojas, de sultanas, de pastas de té.

—¿Qué va a ser?

Masaru mira a la confitera, una señora de armoniosas hechuras, de las de antes, guapa y sonriente. Y salada, aunque se pase la vida entre dulces.

—Déme lo mejor que tenga.

Todo lo que tiene la señora está rico, pero al turista le da el más famoso dulce antequerano, el bienmesabe.

Mientras saborea el dulce, Masaru deambula por la plaza de San Sebastián, con su colegiata de San Agustín de armoniosa portada. El San Sebastián de la hornacina central está hecho una pena, imberbe y asaeatadito como lo pintan, peor le fue a San Bartolomé, al que despellejaron. Piensa Masaru en la cantidad de torturas, martirios, llagas, tetas cortadas, ojos saltados, muelas arrancadas, santos asados, fritos o cocidos, cabezas decapitadas, crucifixiones, flagelaciones, desmembramientos, descalabros, lapidaciones, y demás desgracias santorales que lleva vistas en las iglesias que visita, ese submundo siniestro con el que la verdadera religión pastorea a sus feligreses. Sobre el campanario ve la figura airosa y arrecida del Angelote.

Entra en un bar a tomar un par de tapas que le sirvan de cena. Traba conversación con don Deodato Corneja Santisteban, del comercio, ramo lencería, que



está algo piripi después de descalabrar una botella de Montilla-Moriles con acompañamiento de gambas a la plancha. El Año Nuevo pone contentos a los lencereros, que se hartan de vender bragas rojas.

—Salió en la tele el payaso ese del camión con lentejuelas, el Rapel, diciendo que las bragas rojas traen suerte y ya lo ve; más de cien llevo vendidas en dos días. Es que la tontería de la gente ¿sabe usted? a veces favorece el comercio, ¿qué se le va a hacer? Mejor así —se echa una gamba a la boca e inquiere—. ¿Y usted es viajante por un casual?

—Algo así. Me envía mi empresa para que informe sobre el olivo y el aceite.

Don Deodato se pone serio y mira a Masaru como si lo viera por vez primera.

—Joven, en confianza, le voy a decir una cosa: aquí en Antequera se fabrica el mejor aceite del mundo. En esos llanos y en esos cerretes que usted ve de aquí a Campillo, y más allá, se están plantando buenos olivos, unos con riego asistido por goma y otros a palo seco. Cuando eso se ponga a dar cosecha, ríase usted de la Toscana. ¿Usted ha probado un buen ajoblanco con el aceite suave y aromático de la hojiblanca? Ya veo que no: pues no se lo pierda.

Don Deodato pela con maña la última gamba, se la lleva a la boca y la mastica aplicadamente.

—Si viniera usted más despacio podía ir al Torcal, una ciudad encantada cincelada por el agua y el viento sobre la blanca roca calcárea. Pemán la definió como «Gozosa intención escultórica y figurativa del Creador» ¿Usted conoce a Pemán?

—Me temo que no.

—Tenía sus cosillas, pero escribía bien. ¿Usted está casado? si se me permite la intromisión.

—No, señor, que ando soltero y solo en la vida

—Es una pena. Pero si se casa y viene de viaje de novios al Torcal, contemple con su mujer la puesta de sol desde el Mirador de las Ventanillas, que no se le va a olvidar nunca: es lo más romántico —se lo piensa mejor y añade—, claro que si viene con el kimono ese que ustedes se ponen, dando saltitos, no sé como se las va a arreglar.

Masaru se imagina a Michiko con kimono, la cara blanca de polvos de arroz, la boquita pintada de rojo sangre y sonríe. Sólo la ha visto con el traje de chaqueta de secretaria, tan seria.



Riego por goma. ▲  
Obsérvense  
las gomas  
en el centro  
del olivo.



Hojiblanca ▲  
de Antequera.

## 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 oléico 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 oléico 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 oléico 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 oléico 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 oléico 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 oléico no puede superar el 1.5%.

## 2 Enero 2001

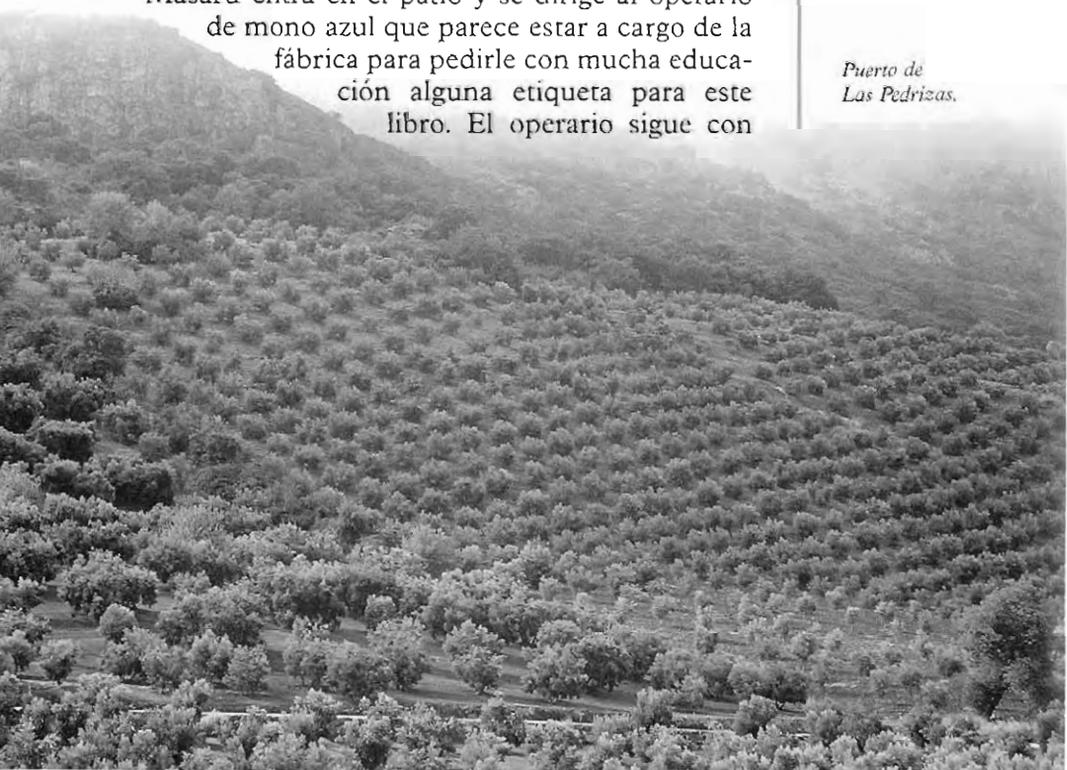
Día ventoso y húmedo, día desagradable como una rata muerta entre dos rebanadas de pan, día anubarrado e indeciso, que no sabe si solamente llover o diluviar. Masaru madruga, sale por la autovía de Málaga que atraviesa la sierra de las Cabras y al remontar el puerto de las Pedrizas, cerca de la fuente de la Yedra, de aguas limpias y claras, tuerce a la izquierda para VILLANUEVA DEL ROSARIO, entre nieblas bajas que dejan ver un retazo de olivares jóvenes como naciendo del cielo. Acercándose al pueblo está la venta «Las Tres Piedras» y entre los olivos viejos y nuevos van surgiendo chalecitos muy aparentes, algunos en construcción, con la obra parada porque los albañiles están en la aceituna, otros, terminados, cada uno de su hechura, muchos de ellos de inspiración versallesca, con una escalera para subir y otra para bajar. En la ribera del Cerezo hay una cooperativa que vende aceite de oliva.

Masaru entra en el patio y se dirige al operario de mono azul que parece estar a cargo de la fábrica para pedirle con mucha educación alguna etiqueta para este libro. El operario sigue con



Villanueva  
del Rosario. ▲

Puerto de  
Las Pedrizas.



cielo, por lo que hay muchas cooperativas agrícolas de hortalizas, mucho tomate y muchos alcauciles, tan ricos con arroz o cocidos con su chorrito de aceite virgen extra. Masaru toma una desviación, entre almendros, para Ventas de Zafarraya, donde hay una rambla arbolada que cruza el pueblo, con puentecitos altos como en jardín japonés, y una calle que se llama Defensor de Granada.

—No se vaya usted a creer otra cosa. Es por un periódico antiguo que pidió ayudas para el pueblo cuando el terremoto. ¿Usted ha oído hablar del famoso terremoto de Andalucía?

—No, señor.

El hombre se queda pensando, desconcertado.

—Bueno, ahora que caigo, usted es japonés y allí tienen los maremotos esos. Pues aquí, hubo un terremoto muy vistoso el día de Navidad de 1884 que no dejó piedra sobre piedra. Mire usted cómo sería que no habíamos nacido ninguno y todavía se nos encoje el forro de los huevos solamente de recordarlo. ¡Como si se cerraran los mundos!

—Sí que tuvo que ser, sí —pondera el nipón.

—¡La rehostia!

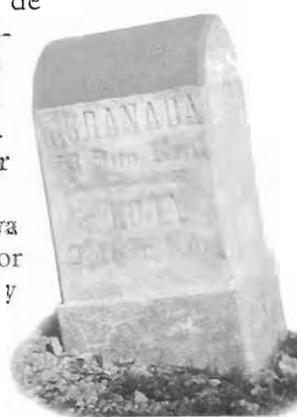
Masaru se despide y toma la carretera de la venta de Alfarnate, del siglo XVII, que está a tiro de piedra, como quien dice, por la carretera indicada como «Ruta del aceite y los montes». Fuera hay azulejo que reza: *El 21 de abril de 1850 fue robado en esta venta el correo que iba a Málaga por una partida de doce hombres armados. Los bandidos demostraron especial empeño en apoderarse de un paquete de causas procedente de la Chancillería de Granada y los pliegos del Gobierno.* O sea, más claro, el agua. El texto está orlado de dibujos de trabucos y un legajo de libros que representan la delincuencia y la jurisprudencia, respectivamente.

Masaru se asoma al vecino pueblo de Alfarnatejo, y desandando el camino toma el de Zafarraya después de mearse, cuidando de que no lo vea nadie, detrás de la antigua piedra kilométrica donde pone: a Granada 73,900 km. A Loja 20,870 km. A Torredelmar 48,260 km.

Subiendo al boquete de Zafarraya hay un coto de setas protegido por alambre de espino, almendros y muchas encinas. Masaru ve, entre



La venta. ▲



las basuras, a un lado de la carretera, la funda de un violoncello. De pronto termina la cuesta y se divisa recogido en el dilatado horizonte de las montañas, con sierra Nevada al fondo, la fértil vega hortifrutícola. Masaru saca el Suzuki de la carretera para contemplar el panorama a su sabor. Respirando aquel aire limpio y frío, tan saludable, siente, de pronto, el hormiguillo del hambre, que va siendo hora de almorzar. Emprende la bajada entre hazas de almendro y olivos nuevos, casi adolescentes, que movidos por una migaja de brisa parece que despiden al viajero.

Como la tierra es buena y el agua abunda, allí se cría de todo y la «Cooperativa Nuestra Señora de las Tres Marías» muestra un semblante feliz de matrona satisfecha, mientras por sus portones abiertos no paran de entrar y salir camiones de alcauciles y fruta. En uno de ellos Masaru lee: «Con la ayuda de Dios vamos tirando». En el dorsal de otro, «Manzanas El Tesoro, un tesoro de sabor.»

De la panadería-pastelería «La Niñilla» sale un hombre con una talega bordada en la que se lee *Pan*. Masaru para a su lado y le pregunta:

—Oiga usted ¿sabe de algún sitio por aquí donde se coma decente?

—¿Le gusta a usted el cocido?

—Sí, señor, una cosa mala.

—¿El cocido de garbanzos, o sea, que no es de arroz?

—insiste el taleguero, incrédulo.

—¡Si, hombre, de garbanzos, ya lo sé!

—Pues entonces está usted de suerte: tire usted por esa calle y al fondo tiene la antigua estación. Allí dan de comer.

Masaru tira calle arriba y aparca en la explanada de la antigua estación, donde hay una casa de comidas que se llama precisamente «La Antigua Estación».

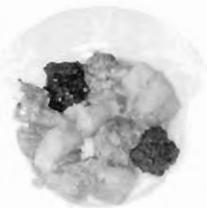
—¿Tienen cocido?

—Sí, señor. Aquí hay de todo.

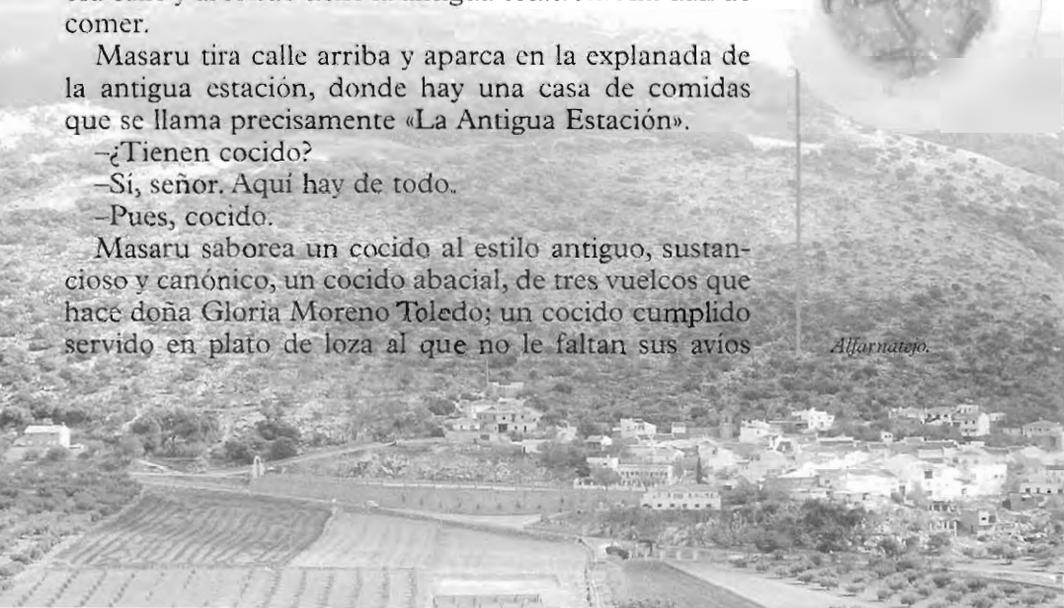
—Pues, cocido.

Masaru saborea un cocido al estilo antiguo, sustancioso y canónico, un cocido abacial, de tres vuelcos que hace doña Gloria Moreno Toledo; un cocido cumplido servido en plato de loza al que no le faltan sus avíos

*El majestuoso cocido y sus avíos.* ▼



*Alfarnatejo.*





*Cantarilla, hacia ▲  
1940.*

cista y habilitado de clases pasivas en activo y, cogiendo nuevamente el camino se dirige a Granada, después de atravesar el río Cacin, de aguas heladas y limpias, y de dejar a su derecha el pantano de los Bermejales, con sus cañaverales verdes, pasa La Malahá y Armilla, las verdes vegas surcadas de acequias y cazes, agua oculta que llora bajo el cemento de las urbanizaciones, y entra en GRANADA con los pies cansados y el alma ensanchada y jubilosa.

Masaru se ducha calentito y lento, se seca con la toalla tibia y áspera que le levanta la sangre y un color saludable, se viste de riguroso invierno, bufanda, gorri-lla y guantes, y sale a darse un garbeo por los entornos de la catedral y la alcaicería, con sus tiendas de cachi-vaches turísticos y sus mercaderías menudas.

Contra las losas del pavimento se estrellan unas go-tas, no más de media docena, pero bien gordas. Masaru levanta la vista a los nubarrones oscuros. La noche avanza fría y ventosa.

—Va a llover más que cuando enterraron a Zafra —escucha murmurar a un jubilado que regresa a su casa con un pan bajo el brazo.

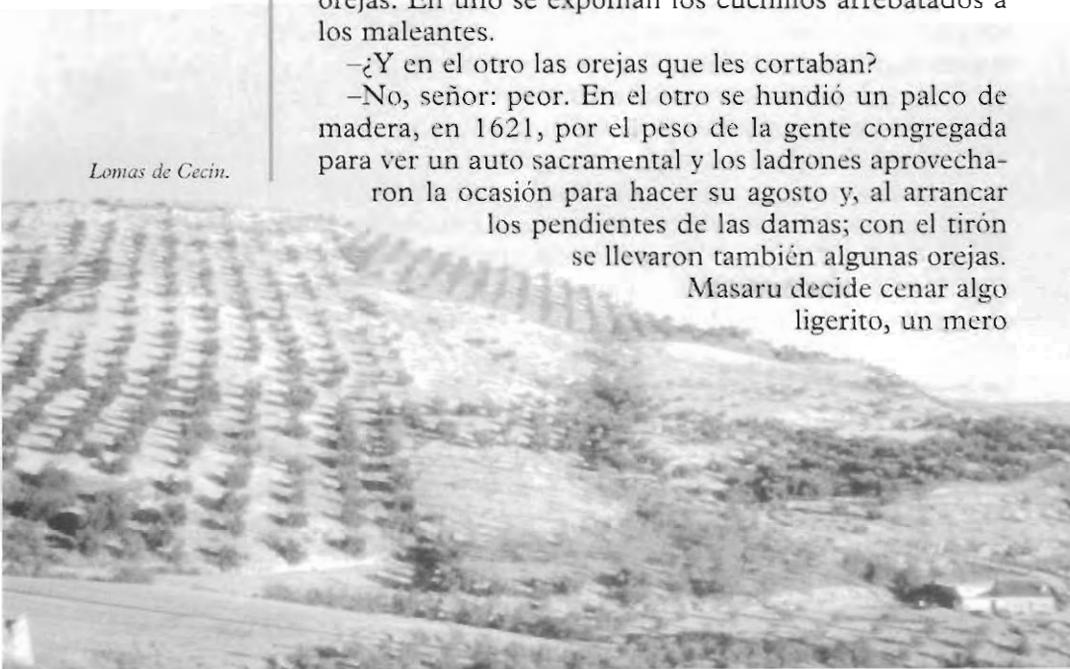
Mientras descarga el chaparroncete, Masaru recorre la catedral, la armónica montaña de Siloe, con su potente girola y sus tumbas de los Reyes Católicos. A la salida ha escampado y se da una vuelta por la plaza Bibarrambla, con sus tiendas de flores, y sus farolas; sus urinarios y los arcos, el de los cuchillos y el de las orejas. En uno se exponían los cuchillos arrebatados a los maleantes.

—¿Y en el otro las orejas que les cortaban?

—No, señor: peor. En el otro se hundió un palco de madera, en 1621, por el peso de la gente congregada para ver un auto sacramental y los ladrones aprovecharon la ocasión para hacer su agosto y, al arrancar los pendientes de las damas; con el tirón se llevaron también algunas orejas.

Masaru decide cenar algo ligerito, un mero

*Lomas de Cecin.*





◀ *Vista de Granada en Civitates Orbis Terrarum, 1563.*

trámite, por no acostarse en ayunas. Sentado a la mesa, con mantel de cuadros, de un restaurante albaicinerero, ve en la carta la olla de San Antón, el plato nacional de Granada, pero recelando que va a ser mucho se decide por una tortilla al Sacromonte: «Una tortillita y a la cama», se dice.

Le traen la tortillona al Sacromonte, del tamaño de una plaza de toros, gruesa como un tomo del Aranzadi, con su meollo interior de sesos, criadillas y tuétano. Masaru, sangre de samurai, en lugar de achantarse, se faja con ella y la va trasegando a base de pan y vino de la costa, recio y asperillo. De postre, Masaru piensa, de perdidos al río, y se mete a base de cuchara un pastel de la Encarnación, el pastella magrebí que se quedó a vivir en Granada cuando los moros se fueron, ahora cristianizado por las benditas manos de sor Ignacia, clarisa franciscana, Dios la bendiga.

No hay mucha clientela, que es temprano, y el mesonero se sienta a compartir un licor de guindas con el voraz japonés.

Volviendo por las calles desiertas se detiene junto a la verja de un jardín umbrío y escucha una remota voz femenina que canta a un niño desvelado la nana de la lechuga, del poeta Ramírez Lozano:

*La lechuga tiene mucha  
ganita de estornudar.  
Y se está quieta en la rama  
del olivo, como un hito,  
hasta que ya la le  
hasta que ya la le*



▲ *Alhambra y nieve.*



*hasta que ya la le  
jchu!  
sa estornuda  
y pone blanca de luna  
la noche del olivar.*

Vuelto al hotel, al desnudarse, sorprende su imagen en cueros frente al espejo. Se ve más gordo.

—Esto hay que pararlo —murmura para sí mientras se agarra dos pellizcos mollares en la cintura mantecosa.

Ya en la cama, enciende el ordenador para revisar el trabajo del día siguiente, pero se le cierran los ojos sobre la pantalla. El licor de guindas. Apaga el Toshiba, apaga la luz y se deja dormir. Mañana será otro día.

Olivo en  
el Herbario de  
Novello de Carrara  
(siglo XIV).  
BRITISH LIBRARY



El día de Santa Genoveva Virgen, la que se alimentaba de ayunos, agua y legumbres, Masaru se levanta resacoso de la cena, pero junta ánimos para echarse a la calle y coger un taxi:

—¿Quiere usted que lo suba al marco incomparable del Mirador de San Nicolás, donde Clinton, el presidente de USA, declaró que se ve la mejor puesta de sol del mundo?

—¿Eso dijo?

—Vaya si lo dijo. Y ahora dicen que los americanos se quieren llevar la puesta de sol.

—¿Cómo quiere usted que se lleven la puesta de sol? —se extraña Masaru.

—Mire usted: cosas más grandes se han visto. Sin ir más lejos, la televisión.

Masaru, perplejo, se queda pensando. La verdad es que da que pensar.

Desde el alto mirador, si el día fuera claro, que no lo es, Masaru podría contemplar la vega, las cien urbanizaciones, la uralita y los polígonos industriales que han sustituido a los cien pueblos deliciosos, cien amenas quintas, cien torres doradas por el sol, cien ríos y mil espejeantes acequias en un mar de verdura, que enumeró un romántico. Eso que lleva ganado porque el japonés, bajando la cota a donde las nieblas no estorbaban, esparce la mirada por las manchas oscuras de los jardines, tras de los muros encalados, donde se crían flores de exóticos nombres: dulía, azufaifa, acerola, almecina, yerbaluisa, albahaca, macasar...

La vega alta, entre las riberas del Monachil y del Dílar, de la que Juan de Dios Rada y Del-



Capitel de la Alhambra.  
Dibujo de Calvert (siglo XIX).

Olivos de Granada.



Don Ambrosio  
Tocino en la Feria  
de 1943. ▼



gado escribió en 1868: *el verde de espesos olivares contrasta con el brillante color de las vides y las pajizas mazorcas*. La marea de asfalto acabó con los antiguos olivos, pero afortunadamente en la vega de Huétor todavía quedan algunos, así como parrales, patatas y cultivos bajos.

El taxista se llama Ambrosio Tocino Matamoros, pero cuando tiene un cliente musulmán, que hay muchos y no vea usted las propinas que dejan, dice llamarse Ambrosio Pérez García. Antes de meterse en esto del taxi, fue portero de la ya extinta Sala de Fiestas «El Rey Chico».

—Allí, sin moverme de la puerta, siempre en mi obligación, ¿eh?, he visto de todo. Pues un día oigo a dos estudiantes pelanas, allí al lado, quejándose de la vida: «Que si mi padre me manda poco dinero, que si no tengo para unas cervezas», y les dije: «¿Mala vida? ¡Vosotros sois unos señoritingos que no sabéis lo que es la mala vida! Para mala vida la mía: me visten de verde y con gorra de plato; de vez en cuando tengo que pegarle un tortazo a uno que no me ha hecho nada y cuando llega una pareja tengo que saludar, buenas noches, señorita, ¡y si sabré yo que son putas!»

En el castillo de la Alhambra Masaru no encuentra ciego alguno bajo el azulejo que dice:

*Dale limosna mujer,  
que no hay en la vida nada  
como la pena de ser  
ciego en Granada.*



Postal, 1950. ▲



Pero en la torre de la Vela, con un ventarrón de mil demonios, que hay que agarrarse a las cejas para que no se lo lleve a uno, Masaru encuentra a dos compatriotas, de luna de miel que le solicitan una foto. Masaru se la hace y se despiden con nueve reverencias, tres por cabeza.

En la parte de los palacios nazaries, Masaru se asoma al mirador de la sala del trono y observa el hormigueo bullicioso de la acera del Darro y la plaza de Santa Ana, con sus turistas metidos en impermeables de colores y sus viejos de pelliza, tomando el sol en los poyos, agarrados a la vida.

Si por él fuera, Masaru se quedaría en Granada un par de días, pero tiene apalabrada una visita al molino

de Nigüelas para la tarde y como es tan cumplido, se pone nuevamente el camino, esta vez la ancha autovía del Sur, y se dirige al fértil y deleitoso valle de Lecrín. Algo lleva aprendido del banco de datos:

*Lecrín. El Valle es una estrecha y profunda fosa por la que discurren los ríos Dúrcal y Torrente, que nacen de las nieves de Sierra Nevada. Antes tenía más gracia, con sus quimientas curvas y sus acequias y sus casas de comidas, así llamadas porque en cuanto te sentabas a la mesa te comían las moscas y las avispas. Ahora, con los insecticidas, casi no queda ganado menudo. Es que la gente se ha hecho tan fina que es que ya no aguanta una pedrada en un ojo.*

Remonta Masaru, medio lloviznando, el puerto del Suspiro del Moro, donde se supone que Boabdil volvió la vista para ver por última vez Granada cuando iba al destierro y su madre en lugar de consolarlo le dijo: «Llora, llora como mujer por lo que no has sabido defender como hombre». Para madres como esa, mejor huérfano, piensa Masaru, que es huérfano desde niño y no pierde ocasión de consolarse. A los pocos kilómetros toma la desviación que va a DÚRCAL, el pueblo de las buenas fuentes frías y calientes, el del vistoso puente de hierro sobre el cauce del río Dúrcal, por donde traqueteaba, hace años, un tranvía amarillo con aldeanos que iban a la capital, de médicos, o con una cesta de huevos, bajo el banco de madera. Hoy ya no discurre nada, pero todo el mundo tiene coche y el puente hace bonito e industrial. Pasado el puente, por una umbria que en verano tiene que dar gusto, hay un cartel que dice: Bienvenido a la Ruta de los Molinos. Atraviesa Masaru el pueblo laborioso y rico que vive de los cítricos y las huertas, donde se crían tomates y patatas ecológicos, así como del olivo, del almendro y de la viña y pregunta dónde almorzar. Lo envían al molino de Purita Vicuña donde se come unas papas a lo pobre y un choto al ajillo de primero y unas habas con jamón de segundo y una leche frita digna de la mesa de un canónigo. Al pagar, la mesonera le pregunta:

*Aceite de Granada.* ▼



*Valle de Lecrín.*



vestigación del patrimonio cultural de Nigüelas que se ha ofrecido a enseñarle el molino.

Pasan a una nave alargada donde hay dos enormes prensas de viga, una a cada lado, con la caldera del agua caliente en el centro, empotrada en un núcleo de albañilería.

—La prensa de viga se conocía en Grecia y Roma —explica Adrián—. Había diversos modelos: los más antiguos y simples constaban de una viga que tenía un extremo empotrado en un muro al pie del cual se ponía la pila de capachos con masa de aceituna y al otro extremo de la viga se ponía un peso para que la viga hiciera palanca sobre los capachos y exprimiera el aceite. En otros modelos había un cabrestante y, finalmente, los más evolucionados eran similares a este que, como verá usted, tiene en el extremo libre de la viga un tornillo que levanta un contrapeso de piedra.

Estas vigas se accionaban a sangre, o sea, varios hombres hacían girar el husillo mediante palancas de madera para que bajara la viga y apretaba el cargo. Se funda en la palanca de segundo género (o sea con la resistencia entre el punto de apoyo y el punto donde se aplica la potencia). En este caso el punto de apoyo es la cabecera de la viga, que está sujeta a unos palos verticales clavados en el suelo.



CAPILLA

VIRGENES

TRABÓN

RECAIFA

MARRANO

CAPACHOS

Este husillo se dejaba luego con un peso inferior, una piedra de grandes proporciones, que mantenía la presión. A medida que se fueron construyendo vigas más grandes, que exprimieran mejor el cargo, hubo que fortalecer las cabeceras de esas vigas empotrándolas en una pesada torre de mampostería.

Adrián le muestra a Masaru la viga detalladamente.

—Observe usted: la cabeza, que es la parte más gruesa de la viga, se aloja en dos grandes troncos de encina (*las vírgenes*) y todo el conjunto está dentro del hueco llamado *capilla*, abierto en la base de la torre. En las fábricas antiguas había una especie de ventanuco detrás de la capilla, la *puerta del diablo*, por la que se introducían en la nave los troncos

de la viga cuando había que renovarlos.

—¿Y estos agujeros? —señala Masaru unos orificios en los árboles que sostienen la viga en las vírgenes bajo la capilla.

—Sirven para introducir las *cuñas* o *trabones* que son los que transmiten el empuje de la viga a la torre —explica Adrián—. Y esta circunferencia de granito es la *regaña* donde se apoyan los capachos para formar el cargo. De la regaña sale este canalillo



Torre contrapeso del molino de Aguilar, Ecija, 1777.



TUERCA

que va a pa-

rar a un depósito subterráneo de decantación llamado *la bomba*.

HUSILLO

VIGA

En el otro extremo, Masaru examina el *husillo*, o tornillo helicoidal sin fin, que también es de madera.

—El husillo se untaba bien de jabón para que corriera mejor. Es la pieza fundamental de este tipo de pren-

BIGARRA



Prensa de Nigüelas. DIBUJO: ERNESTO RODRIGUEZ

QUINTAL



Barranco  
del río Torrente. ▲

pared de una casilla ruinososa han escrito con pintura y brocha: *Si eres flojo y quieres ser bribón pasate a la insu-misión.*

Masaru, como descende de samurais y de gente de sable, no se espanta de que haya gente aficionada a la sujeción de las armas. La verdad es que hay gente para todo.

Por el valle fértil, entre almendros y olivos viejos, se ven algunas plantaciones de olivos jóvenes. Pasa la rambla del Torrente, que un poco más abajo se embarranca en un hondón considerable, aunque de fondo plano y cultivado, y luego atraviesa el barranco del Pleito entre montes abiertos en canal por el trazado de la nueva autovía, que por esta parte tiene todavía tramos en construcción. Entrando en LECRÍN hay setos de chumberas y campos de almendros, también obras detenidas por la lluvia y bumpers en el suelo para evitar que los vehículos crucen las calles despendolados. A las afueras Masaru encuentra nuevamente naranjos y limoneros, así como olivos tan altos y desgarrados que parecen encinas. Por todas partes hay fuentes. Masaru se mete por la antigua carretera de BEZNAR a la sombra de los corpudos plátanos que vieron pasar diligencias, y a las afueras del pueblo fotografía un olivo grande y dos perrillos.

Masaru atraviesa el barranco de Tablate por carreteras modernas entrecortadas por las máquinas de la autovía y se mete por el ramal secundario de LANJARÓN, que discurre paralelo a un barranco poblado de olivos. A los pocos kilómetros de subir cuestras, entre

El enorme  
lechín  
de Lecrín.



Los perrillos. ▲



olivos enormes, con alguna que otra curva, y una casa pintada de rosa con el letrero «Club Nevada» en la fachada, Masaru se detiene a un lado de la carretera desde el que se divisa una bella vista de Lanjarón y los montes del entorno. Más abajo, en un allozar, hay un hombre de edad cabuceando los almendros. Hace un alto y al ver al japonés, lo saluda:

—¡A la paz de Dios!

Masaru responde con la misma fórmula, una reverencia y una sonrisa oriental, tan enigmática.

—Usted dispense que me entrometa —dice el de la azadilla—, pero si va usted al centro budista, va desca-minado.

—¿Es que hay por aquí un centro budista? —se extraña Masaru.

—Sí, señor, lo llaman *O. Sel. Ling*, que por lo visto en la lengua de ellos, o sea de ustedes, quiere decir el lugar de la luz clara. No es feo el nombre, ¿verdad usted?

Masaru conviene en que es un nombre bonito.

El aldeano mira al suelo y se queda pensando.

—Pues entonces, una de dos: o viene usted a Pitres, a la fabrica de zapatillas de baile o a Lanjarón, a tomar las aguas.

—Ni lo uno ni lo otro. Vengo a ver los olivos de las Alpujarras.

—¡Hace usted bien en venir en invierno, porque en verano hay unas moscas que más que picar, muerden! Estos olivos son del tiempo de los moros, ¿sabe usted? Aquí antiguamente había poco personal. Primero vi-nieron los moros cuando los echaron de Granada, hasta que también los echaron de aquí. —el hombre se queda mirando al vacío, pensativo, como si la expulsión de los moros le pareciera un caso reciente, y añade:— es lo que trae la mala administración. Los moros es que se administraban mal. Si viene usted de Granada habrá visto el ciprés de la sultana, en la Alhambra.

—No, señor, es que he deja-do la Alhambra para otra vez.



El labrador. ▲



◀  
Olivos aterrazados con Lanjarón al fondo.

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



–No sé si usted sabrá –dice uno– que en Órgiva están los olivos más grandes del mundo.

–Pues no, no lo sabía.

–En la finca de Rivas, o sea, en Sortes, en tiempos de mi tatarabuelo, había un olivo injertado en acebuche del tiempo de los moros que medía catorce varas de circunferencia y daba más de treinta arrobas de aceite. Como sería, que el duque de Montpensier hizo un viaje con su mujer, la infanta María Luisa, para verlo. Y el ayuntamiento le ofreció 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 a usted?

–Todo un detalle.

–Aquí es que somos así de tiraos palante.

–¿Y de la infanta qué fue?

–De la infanta nunca más se supo. Es lo que pasa con estas cosas.

–¿Y el olivo?

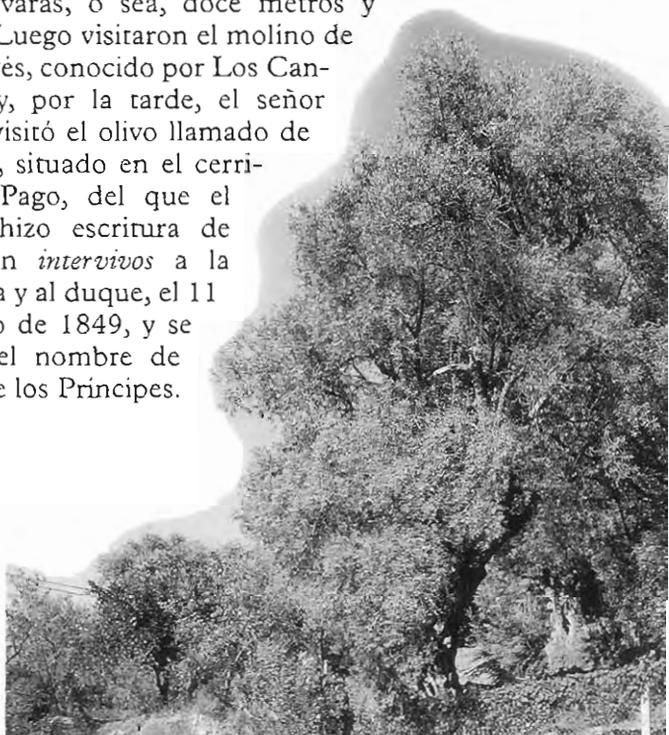
–Muy decaído, el pobre, como todos nosotros. Es lo que trae la edad.

De regreso al hostal, Masaru le pregunta al Toshiba por el olivo de Órgiva: al olivo de Torna de Santos, pago de Benisaltes, lo visitó la princesa Luisa Fernanda de Borbón, hermana de Isabel II, esposa del duque de Montpensier. La princesa midió el tronco en contorno: quince varas, o sea, doce metros y medio. Luego visitaron el molino de Benisaltés, conocido por Los Cancones; y, por la tarde, el señor duque visitó el olivo llamado de Montes, situado en el cerrillo de Pago, del que el dueño hizo escritura de donación *intervivos* a la Princesa y al duque, el 11 de junio de 1849, y se le dio el nombre de Olivo de los Príncipes.



Torre contrapeso  
de la hacienda  
La Cabra, Sevilla. ▲

Olivo de Órgiva. ►



Masaru, desde la ventana escarchada, mira clarear el día y comprueba que ha escampado y que el cielo da muestras de querer despejarse con la mejor voluntad. Atraído por el estimulante olor de un buen café, baja a la cocina donde arde una buena lumbre de palos.

-¿Cómo ha dormido?

-Como un tronco.

-¿Ha pasado usted frío?

-No señora, que la calefacción tira que da gusto.

-Pues siéntese a ver si le gustan estas tostadas de pan de pueblo con aceite y miel.

Masaru, repuesto y alegre, se despide de la amable familia de la pensión y vuelve al camino que sigue con sus curvas y sus cuestas arriba y cuestas abajo entre hermosos olivos y algún que otro almendro lindero, todos guardados con muretes de piedra, hasta el río Guadalfeo, de aguas limpias y heladas que dejan ver los



*Torviscón.*



oscuros cantos del fondo. Luego la carretera remonta salvando barrancos por una sierra de pinos repoblados y más arriba sierras peladas con monte bajo. Masaru hace una parada y vacía la vejiga con mucho deleite y aplicación dirigiendo el chorro, que sale humeante a la mañana fría, primero a una lata de sardinas, luego a una botella de pvc y finalmente a un vasito de yogur, tres envases de los muchos que se ven entre las basuras que decoran nuestras carreteras nacionales. Cumplida la necesidad, Masaru prosigue por el lomo Norte de la Sierra de Contraviesa llega a TORVIZCÓN, otra vez con olivos, y se detiene a llenar la botella en una fuente, cerca de un pastor con sus ovejas.



Almegíjar. ▲

-¿Qué pueblo es aquél de enfrente, oiga?  
-¿Aquél? Almegíjar.

En Torvizcón, cruzando la rambla, hay un azulejo municipal donde se representan las tres crianzas del pueblo: olivo, castaño y vid. Masaru prosigue su camino, primero ve muchos olivos, luego, a medida que se aleja, muchos almendros, por todas partes el bosque ordenado, sea de olivos o de alozas, incluso hay un pueblo que se llama Cuesta de los Almendros. La carretera de Lanjarón a Almería discurre más cerca del cielo bajo del invierno que del fondo de los barrancos que atraviesa. Los olivos anuncian el pueblo de CÁDIAR, blanco y pintoresco, como la media docena de pueblitos que lo acompañan encaramados en estos montes de Belén navideño. En Cádiar, el ombligo de las Alpujarras, Masaru se toma un café en una casa de comidas de mucha reputación que hay al amparo de unos castaños de indias. Cádiar, tan famoso cuando la rebelión morisca, lo es hoy por sus fiestas de otoño, del Cristo de la Salud. Ese día, las cooperativas vitivinícolas instalan una fuente de vino de la que llenan y repostan propios y forasteros.



Candil múltiple, ▲  
siglo IX-X.



Cádiar. ▲

-¿Y no agarran cogorzas?

-Algunas, pero muy pacíficas, que les da por trovar trovas. ¿Sabía usted que esta es tierra de buenos trovadores?

Como el japonés no anda pronto al quite, el otro se arranca:

*Trovar es rápido invento  
cuya misión es unir  
la rima y el fundamento  
y en cinco versos decir  
lo que siente el pensamiento.*

Ahí lo tiene usted.

—Muy bueno —aplaude Masaru.

Masaru atraviesa BÉRCHULES con sus olivos y sus hazas de cereal, y se para un par de veces para fotografiar un puente antiguo, a lo mejor romano, en el fondo de un barranco al que llegan los olivos corpudos. Hay un hombre poniéndole plásticos a las colmenas.

—¡Vaya olivos grandes que gastan por aquí! —le dice Masaru, para justificar la parada.

—Sí que son grandes —responde el colmenero—. Pero a los nuevos que plantan ahora no los dejan crecer tanto. Eso va en modas, como todo.

Pasando el barranco del YEGEN está el pueblo, con sus ristras de pimientos rojos en las ventanas que contrastan con el blanco de la cal, con su secadero de jamones y sus restaurantes y casas de turismo rural, una de las cuales se llama «El Rincón de Yegen». Masaru para a tomar un café en un local lleno de humo y de cazadores vestidos de camuflaje como si fueran a la guerra que hablan de los pedos que se tiraron la noche antes en el albergue comunal y compiten campechanamente por la autoría del cuesco más sonoro.

—¿De qué me suena a mí Yegen? —le pregunta Masaru al Toshiba.

—De qué va a ser: de Gerald Brenan, el escritor anglofollá, que vivió aquí entre 1920 y 1934. Y le repite un texto de



Terraos de  
Las Alpujarras.



Don Gerardo  
Brenan, 1922.



Bérchules.



Monumento al aceite en Válor. ▲



Don Eustaquio Palomeque, 1948. ▲



Rebelión de moriscos y olivos. ▲

Paco Izquierdo: *«llegó al pueblo apacible y barato después de tantear precios en otros lugares y se quedó porque era estreñido de bolsa».*

Unos kilómetros más adelante, en VÁLOR, Masaru ve un monumento al aceite hecho con unos rulos de granito y una maquinaria de molino. Lo fotografía y traba conversación con un barbero ilustrado, de los de antes, que se llama don Eustaquio Palomeque Carcabell, con dos eles, porque mi bisabuelo, por parte de madre era catalán o valenciano, se vino huyendo de su insaciable esposa, a reponerse con los buenos aires de la sierra y el jamón de Trevelez y cuando se enteró de que por fin, había enviudado, se volvió a casar con una moza de aquí, bien guapa, y ya no se movió del pueblo.

—¿Usted sabe quién fue Aben Humeya? —le pregunta don Eustaquio al japonés.

—¿El dueño de la discoteca? —aventura el nipón que recuerda haber visto la discoteca Aben Humeya a la entrada del pueblo.

—No, hombre. Aben Humeya es el personaje más ilustre de la historia de este pueblo. Aguarde un momento que la tengo aquí escrita. Entra en su establecimiento y vuelve a salir con un fascículo revistero en la mano. Se lo tiende al visitante:

—Lea, lea y hágalo en voz alta, por favor, a ver si, de camino, desasnamos un poco a este personal joven que no respeta a nadie —dice aludiendo a un cliente adolescente que acaba de entrar a que le rapen la cabeza al cero, a la moda.

El texto, de Francisco Izquierdo, explica que en el caserío morisco de Válor surgió el caudillo de la rebelión Fernando de Válor, noble hacendado del lugar que disgustado por problemas en la Chancillería de Granada, se sumó a la rebelión morisca y la acaudilló. Animado por el entusiasmo de los fauques que lo designaban como descendiente de Mahoma y encarnación del Caballero Verde de cierta profecía liberadora, Fernando de Válor se con-

virtió al islamismo de sus antecesores y lo proclamaron rey y le llamaron Muley Mahamete Aben Humeya. La crónica dice que lo «hicieron rey estando en el campo debajo de un olivo», donde le pusieron un dosel de seda del ajuar de los reyes nazaríes que habían conservado

como una reliquia. Después, se hizo confirmar como rey en el lugar de Andarax bajo otro olivo. Y nuevamente, bajo otro olivo en Narila. De los aceitunos de Béznar y Andarax no hay rastro, pero sí del olivo de Narila, bastante raquíptico porque hace unos años lo partió un rayo. El antropólogo Federico Olóriz retrató en 1894 el olivo del rey Chico de Narila.

—¡Hay que joderse, qué cultura! —exclama el barbero al terminar de leer.

—¿Y cómo quedó el asunto de los rebeldes? —pregunta tímidamente Masaru.

—¡Mal, muy mal! Al pobre Aben Humeya lo estrangularon con una cuerda mientras dormía en su casa de Laujar.

Masaru se despide de don Eustaquio y como ya le aprieta el hambre se desvía por una carretera curvosa, entre olivos grandones, para almorzar en UGIJAR, junto a la rambla del río Nechite, donde le han recomendado el «Salón Viraña». Si fuera piadoso visitaría el santuario de la Virgen del Martirio, patrona de las Alpujarras.

El «Salón Viraña», un bajo diáfano de una casa de pisos, híbrido entre comedero y garaje, con un coche aparcado en medio, quizá no sea un prodigio de decoración. Las paredes son azulinas y en las ventanas hay cortinas alpujarreñas, de listas de colores, pero ha ganado la medalla de oro por sus platos regionales. El plato del día es arroz liberal, pero Masaru que ya trae visto el arroz de Japón se decanta por unas migas con tropezones de magrillas, chorizo, cebolla y hasta asadura que va bajando con ayuda de un tinto robusto de Torvizcón, criado en cuba de castaño. Después, helado y café.

En la mesa contigua comen dos parejas y una pálida dama desaparejada y sola, gafas, nariz y pechitos respingones, que viste negro viudo. La atractiva dama agarra la media perdiz escabechada con entrambas manos, sin dengues, aunque, eso sí, rizando los meñiques, y sonajea las pulseras al arrancar la pechuga de su encaje natural con menudas y blancas dentelladas. Sin embargo, se enjuga con elegancia cada vez que bebe vino. La dama, advierte Masaru, come mucho. En una ocasión se rasca con delicadeza en el hombro, quizá coqueta e innecesariamente, sólo para que Masaru, que no puede apartar los ojos de ella, vea lo torneados y blancos que



▲ *El olivo del Rey Chico en Narila (Fotografía del doctor Olóriz, septiembre, 1894).*



▲ *El olivo del Rey Chico, hoy.*



Puente romano ▲  
de Cádiz.

tiene los hombros. Está Masaru en el helado de turrón cuando la dama de negro se levanta para ir a empolvarse la nariz, circunstancia que el nipón aprovecha para verla de cuerpo entero: tal como sospechaba no es de mucha alzada, pero tiene los andares elásticos y el culito respingón: por eso lo tiene embobado, es que le recuerda a Michiko Tetimona.

Desde las alturas de Ugíjar se divisa una dispersión de pueblecitos blancos. En las laderas de las montañas, en los lechos de los torrentes, hay olivos. Saliendo del lecho, almendros pequeñitos. Más allá, pasada MECINA BOMBARÓN comienzan las ramblas anchas y secas, con naranjos en las bandas húmedas. Masaru tuerce su rumbo y enfila el Norte para atravesar Sierra Nevada por el antiguo Puerto de la Ragua, a dos mil metros de altura, tierras altas ateridas, arboledas espesas, navas de charcos cuajados. Va a salir, después de dos horas de camino, primero, subiendo; luego, bajando, a LA CALAHORRA, el pueblecito entre cerros minerales cobijado al amparo de un mogote pelado que tiene en su cumbre el castillo renacentista, adusto por fuera y palaciego por dentro, un retalito de Italia trasplantado al desierto meridional. Acomete el Suzuki animosamente la cuesta agria del pésimo carril que conduce a la alta meseta perpetuamente barrida por los vientos en cuyo extremo se alza, masiva e imponente, la fortaleza. Masaru aparca al amparo de sus muros, se acerca a la puerta ferrada del castillo, que encuentra abierta, empuja y entra. Dentro, en una especie de zaguán que lo ampara de los elementos, hay un hombre con cara de frío arrebujado en una pelliza.

-¿Viene usted a ver el castillo?

-Si se puede...

-No se va a poder. Ahí lo tiene usted -el guarda se pone serio y recita de corrido-; sepa que lo construyó don Rodrigo de Mendoza, un hombre de armas tomar que había destacado en las guerras de Italia y en la de los Comuneros. Construyó el castillo como regalo de bodas para su segunda



Galería del castillo. ▲



Castillo de La Calahorra.

esposa, doña María de Fonseca, por eso verá usted que en el patio pone «Munus Uxoris» o sea, regalo de la esposa. El tal don Rodrigo era un viudo muy corrido y fogueado y se encaprichó de un pimpollito de diecisiete años, a la que doblaba la edad, María de Fonseca, hija del marqués de Coca, que estaba interna en un convento de Valladolid y la raptó contra el parecer de la familia de ella y hasta de los reyes.

—Como el Tenorio —observa Masaru.

El guarda termina su recitado y, más francamente, añade:

—El castillo es bonito, ¿no le parece?

—De lo más bonito.

Ríe el guarda bajo el bigotillo cano, con distensión de los musculos faciales entumecidos del frío.

—¿Y sabe usted de donde sacó los euros para hacer el castillo?

—Ni idea.

—De la dote de su primera mujer, doña Leonor de la Cerda, que había muerto de un berrinche porque el pichabrava de don Rodrigo andaba montando a unas y a otras y a ella la tenía en ayunas.

—¡Vaya pájaro!

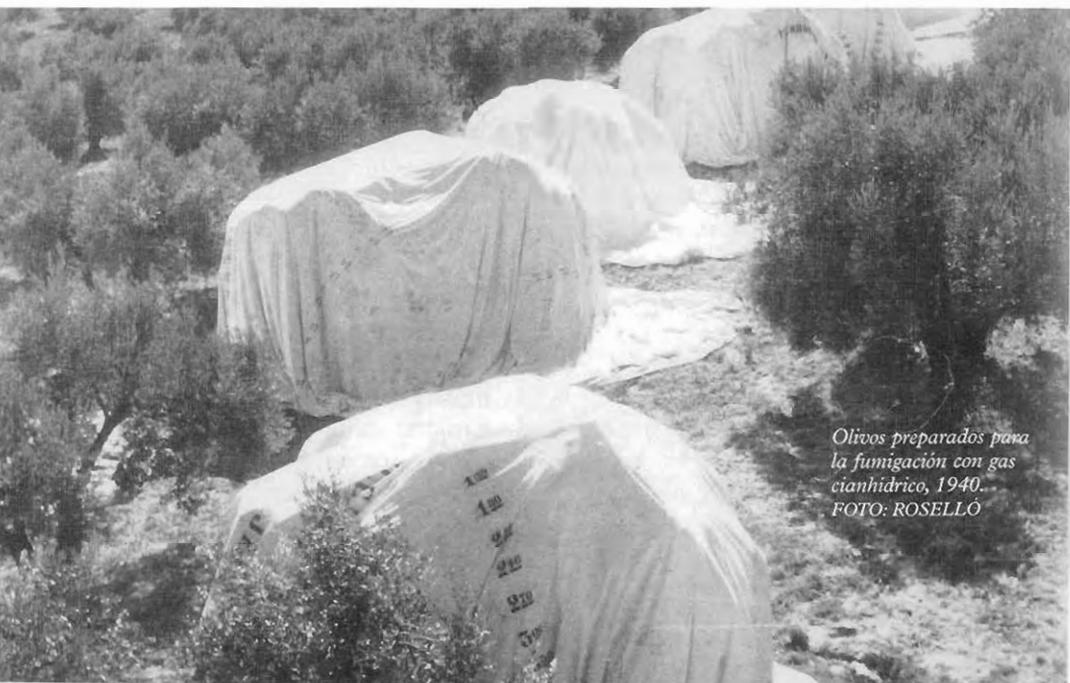
—Ya le digo que mantenía a raya hasta al propio rey. Por eso puso en la puerta del castillo un cartel que decía: «Sirva esta fortaleza para defensa de los caballeros a quienes sus reyes quisieran agraviar». Ya no está, que con estos turbiones el aire se lo lleva todo, que un



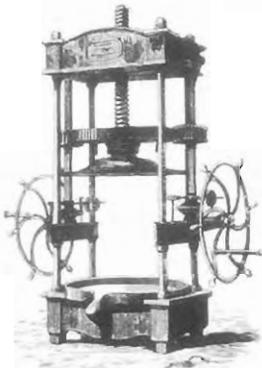
Don Rodrigo. ▲



Trojes de la almazara de Nigüelas. ▲



Olivos preparados para la fumigación con gas cianhídrico, 1940.  
FOTO: ROSELLÓ



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

*Alcazaba  
de Guadix.* ▼



día se va a llevar hasta las piedras. Bueno como usted es de confianza vaya por ahí y visite el monumento a su gusto.

Masaru agradece la confianza con un par de reverencias y camina hacia dónde el guarda le indica.

—¡Ah! —le advierte— Y si ve usted a una señorita vestida de blanco hasta los pies no se asuste.

—¿Es que hay una visitante?

—No, ésta que digo vive aquí. Es el fantasma de doña Mencía, una hija de don Rodrigo que le salió erasmista y más bien mística. La pobre no se mete con nadie y parece que se resigna, pero es persona de poca compañía. Cuando hay gente es raro que salga.

Masaru, después de visitar el castillo, torna a la carretera que cruza el Marquesado del Zenete, las montañas de la Hoya de Guadix, con sus cerros arañados por la erosión y las minas a cielo abierto de Alquife, y se dirige a GUADIX, la antigua Acci, donde algunos dicen que Ánibal se casó con Himilce, la hija del alcalde. Otros opinan que la muchacha era de Cástulo, o sea, de cerca de Linares, en Jaén, vaya usted a saber. Guadix tiene un barrio de cuevas, que son calentitas en invierno y frescas en verano. Como es ciudad episcopal, tiene una magnífica catedral renacentista, una plaza porticada y varias sin porticar; una alcazaba y varios palacios. Se está echando la tarde cuando Masaru llega a Guadix y entra en un bar a tomar café y hojaldre.

A esa hora no hay mucha clientela y el del bar platica con el visitante.

—Hace frío, ¿eh?

—Bastante.

—Pues si quiere saber lo que es frío vaya a Dólar, el pueblo con nombre de moneda.

—¿Por qué?

—Porque allí hace tanto frío que ni se nota.

—¿Usted es de Dólar? —pregunta Masaru. En la universidad le enseñaron que los españoles son sociables y agradecen que se les hagan preguntas personales de carácter general.

—No, señor, yo soy de GRAENA, que está aquí cerca. En mi pueblo hay unos baños famosos, del tiempo de los moros. En unas or-

denanzas de 1495 se lee que «las moras que allí van a bañar son vistas y miradas, de donde se sigue deshonestidad», por eso los Reyes Católicos, que eran muy mirados para la cosa de las buenas costumbres, pusieron un portero que cobraba por entrar.

—¿Y eso acabó con los mirones?

—Eso no lo aclaran las ordenanzas. Yo creo que no, que lo que pasó es que los mirones tuvieron que rasarse el bolsillo y pagar por ver a las moras.

—Un abuso.

—Según se mire, oiga. Más abuso es subir la gasolina.

Paga Masaru el café y se dispone a salir cuando el cafetero, en un raptó de generosidad, lo invita a una copita de aguardiente navideño y un mantecado, y siguen la conversación.

—Pues verá, mi mujer es de LAPEZA, que está también cerca. ¿Usted ha oído hablar de Lapeza?

—No señor, yo, fuera de las capitales de provincia, tengo pocos conocimientos.

—Lapeza viene en los libros, ¿eh? Es el pueblo de Manuel Atencia, el carbonero alcalde, que se enfrentó a los franceses con un cañón de madera, cuando Napoleón.

—¿Y qué pasó?

—Explotó el cañón y la cascó medio pueblo, pero los gabachos se retiraron. Se ve que les entró aprensión.

Purullena: parada y fonda, perdices estofadas y conejo con tomate, venta de cerámica, cuevas con chimeneas blanqueadas y antenas de televisión.

Masaru va a dormir a PAULENCA, anejo de Guadix, a dos kilómetros, en un antiguo molino rehabilitado para alojamiento rural. El dueño se llama Juan Miguel Giménez Miranda, y es guitarrista flamenco.

—¿No vendrá usted por el libro *Fandango*?

—No señor, yo vengo por los olivos.

—Es que de vez en cuando vienen japoneses que han visto el molino y el pueblo en el libro *Fandango*.

Juan Miguel le enseña un libro de fotos artísticas en las que la famosa modelo japonesa Yoko Hoshi sale como Dios la trajo al mundo, en diversos lugares del pueblo y del molino.

—¿Usted ha tenido el gusto de conocer a esta señorita? —inquiére el posadero.

—De vista, solamente de vista.

Cuando Masaru baja a cenar, Juan Miguel le enseña la antigua fábrica, ahora convertida en bar con mostrador y mesas.



Yoko Hoshi. ▲  
FOTO: JAVIER  
SIERRA CON  
CARRETE DE  
JUAN SOL



▲ Aceite del valle del Almanzora.

hecho brotar una gruesa fuente de agua caliente y salu-  
tífera.

Se conoce que ha sido siempre un lugar de mucho aprovechamiento porque por aquí abundan los dólmenes. Masaru ve unas cuantas piedras de molino árabe que ahora son mojonos. En la distancia se ven olivares jóvenes que trepan animosamente por las laderas de montañas peladas. Con esto regresan a Benalúa y Masaru, después de despedirse de Teodoro, prosigue su jornada, desandando el camino del día anterior, deja a su derecha el castillo de La Calahorra sobre su mogote pétreo y prosigue autovía adelante, tan ricamente, en dirección a Almería. Masaru recuerda unas palabras de Juan Goytisolo: «Por eso me gusta Almería. Porque no tiene Giralda ni Alhambra, porque no intenta cubrirse con ropaje ni adornos. Porque es una tierra desnuda, verdadera...»

Recuerda también su lectura, en las aulas de Tokio, de *Bouías de Sangre*, el drama lorquiano, inspirado en un suceso real que ocurrió en Almería: en el cortijo del Fraile, cerca del lugar de Los Albaricoques. La noche en que Paca Cañada iba a contraer matrimonio de conveniencia con Casimiro Pérez, la raptó su primo Paco Montes que se la llevó a caballo, amor secreto. Un hermano del novio burlado mató a Paco mientras huía.

Los almerienses son gente inquieta y andariega, gente emigrante a donde sea menester para buscar el sustento que la tierra antes les negaba, antes del milagro de los cultivos bajo plástico.

*De Nijar me fui a Almería,  
y de Almería a Orán,  
y de Orán a Andalucía  
y no he podido encontrar  
un zapato a mi media.*

De pronto, Masaru comienza a ver nuevamente oli-  
vos e intuye que se está aproximando a FIÑANA.

► Acueducto de Alicún de las Torres.



El empleado de la gasolinera se lo confirma: Sí, señor ¿ve usted aquel castillo? pues ese es el castillo de Fiñana, la llave del camino de Granada, con su aljibe y su baño. Y detrás del cerro tiene usted la vega de Fiñana, el río Hueneja por medio, con sus buenas moreras que hicieron famoso al pueblo por sus pañuelos de seda, los alfiñame. Ahora hay menos moreras, menos gusanos, menos seda y menos pañuelos, pero queda la grandeza de la vega, en la que se cría de todo. ¿Ha visto usted la mezquita?

—¿Tienen mezquita en Fiñana?

—Bueno, mezquita no. Ahora es la ermita de Nuestro Padre Jesús, pero antes, cuando los moros, fue mezquita. Es una obra de mucho mérito.

Masaru se desvía para verla. Es un edificio vulgar por fuera, pero por dentro sus tres naves separadas por pilares octogonales, arcos de herradura, los finos estucos con atauriques de relieve, forman un conjunto de belleza sobrecogedora. Masaru encuentra muy musulmán este celamiento de la belleza. Desde su hornacina, Jesús con la Cruz a cuestas parece indiferente al esplendor islámico que lo rodea.

Un poco más abajo está ABRUCENA o Labrucena, como decían antes, encima de un cerrete, al cobijo de Sierra Nevada. Un aire delgado y puro como un estilete sopla nieve abajo, pero los almendros y los olivos aguantan heladas. Abrucena es del tiempo de los romanos.

—¡Qué va, hombre: más viejo! ¿Ve usted el castillo, allí, a la izquierda?, pues en la cuesta que baja se han encontrado hachas neolíticas. ¿A usted le interesan las hachas neolíticas?

—Un poco sí —casi se disculpa Masaru— pero principalmente lo que me interesa son los olivos.

—Para olivos las tres villas, o sea: Ocaña, Doña María y Escúllar, aunque ahora están poniendo muchos más abajo. En esta tierra el olivo no se da mal.

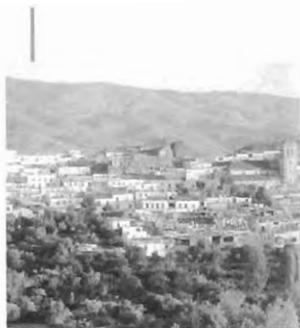
Hay una finquita de olivos cerca de la carretera. Masaru se detiene a fotografiarlos y escucha unas voces:

—¿Eh, el de las fotos, gusta usted de unas migas camperas?

El que da voces es un hombre fornido detrás del cual cuchiorean y rien cinco o seis aceituneras.

—¿Migas? —inquire Masaru irresoluto.

—Sí, manduca, para comer —le aclara uniendo la acción con la palabra en una convincente representación mimica de la comida.



Fiñana. ▲



Cántara ▲  
del siglo XIX.

La verdad es que va siendo hora de almorzar y Masaru sabe que cuando ofrecen lo hacen de corazón, así que acepta con mucho agradecimiento y media docena de reverencias. Sus anfitriones son una familia numerosa que forman cuadrilla reforzada con algunos primos.

—¿Usted sabe lo que es cucharada y paso atrás?

—Sí señor, que di un curso de gastronomía social española en la universidad de Tokio.

—Pues entonces agarre esta cuchara y no se nos quede atrás, que en cuanto nos descuidemos estos pollancones nos dejan sin migas.

Se ponen a comer y Masaru, como ellos, coge una cucharada y da un paso atrás. También bebe varios vasos de vino, los que le dan. Circulan platos de loza con rábanos pelados, aceitunas, trozos de bacalao desalado, onzas de chocolate, chorizos y morcillas, todo en abundancia.

Después de dejar la sartén como un espejo, aplacada la gazuza, la cuadrilla echa un cigarro y seguidamente se agarra a trabajar. El padre acompaña a Masaru al coche:

—La gente joven lo que necesita es trabajar. Ya ve usted, la fuerza que tienen y lo poco que protestan. Pero si los hubiera criado con más regalo ahora los tendría por ahí hechos unos mandrias y unos perdidos. A los jóvenes hay que atarlos corto porque si no les da por pijar y pijar, que yo comprendo que eso da un gusto espantoso, pero no es plan.

—Lleva usted mucha razón.

Masaru, con la barriga apretada y agradecida, se despide de su benefactor con varias reverencias y prosigue autovía abajo, entre vehículos despepitados, hasta cru-

La comida  
campestre.



zar el cauce del Andarax. Allí, antes de llegar a Gergal, ve a un paisano haciendo auto-stop al resguardo del indicador del Centro Astronómico de Calar Alto. Sube al viajero, que va a Gergal.

–Eso del Centro Astronómico ¿qué es, maestro? –dice por romper el hielo.

–Cuatro astrólogos, de esos que miran las estrellas, que han montado un telescopio alemán, que según dicen vale mil millones, ya será menos. Por lo visto Almería es el sitio de Europa con mejores condiciones para observar las estrellas, por eso lo han puesto aquí. Desde aquí se han descubierto dos galaxias nuevas que se llaman Calar Alto I y II.

–No se han quebrado la cabeza bautizándolas –comenta Masaru.

–Ya ve usted. Yo, si me hubieran consultado, les habría puesto la tetica de Bacares, por el monte de ahí enfrente, pero no me consultaron.

–La tetica de Bacares no está mal –conviene Masaru– pero ¿y a la otra galaxia?

–La otra tetica, claro. ¿Usted sabe que en la Alcarria hay también dos montes que les llaman las tetas de Viana?

–No, no lo sabía.

–Hace muchos años, cuando Franco, se estrelló allí un avión y los periódicos dijeron que el accidente había sido en los pechos de Viana.

–Je, je.

–Y en Burgos, en Covarrubias, hay dos cerros gemelos que se llaman «las mamblas». Mamblas es como si dijéramos tetas, ¿sabe usted?, pero les dicen mamblas por fineza.

–Ya veo, ya...

–Y en Sicilia, cerca del volcán Etna, hay también dos montes que se llaman Las Tetas de la Loren. Por Sofia Loren, la artista ¿sabe usted?

–¡Caramba! Lo veo a usted muy puesto en geografía –alaba Masaru.

–¡Que va, hombre, a mi la geografía no me interesa lo más mínimo! ¡A mí lo que me interesan son las tetas!

El hombre tiene unas olivillas que todavía sólo dan media cosecha y las recoge con ayuda de sus tres hijos y un par de cuñados, éstos cobrando. Tiene otro hijo, el menor, que no hay manera de echarle el lazo para que arrime el hombro.



Las tetas ▲  
de la Loren.



Escudo de ▲  
Almería.



El moro Aben ▲  
Humeya.

-Un gamberro. Un perdido. La única vez que ha madrugado fue cuando vinieron los peliculeros a rodar la película *Patton*, como si esto fuera Francia. Ahí sí arrimó el hombro y hasta se medio ennovió con una peluquera que tenía una delantera estupenda, pero ahora anda sin oficio ni beneficio. Además es un guarro, que no se lava, aunque ahora dice la madre que debe estar enamorado porque lleva unos días duchándose.

El hombre es de ALCOLEA, tierra de buenos higos y de buenos aceites, y le habla a Masaru con ternura de los olivos de su tierra.

-Por la sierra de Gádor todo está pelado menos algunas plantaciones nuevas de almendros, no se ve mucho olivo, si acaso algún acebuche que otro, pero bajando más se ven los olivos entre las viñas, en terrazas, unos olivacos muy grandes plantados en el escalón que forma la terraza. Ahora que para olivos grandes los que había en Lucainena de las Torres, en tiempos de mi abuelo, que daban hasta ocho fanegas de aceituna. Y en el anejo de Polopos había uno que daba el aceite necesario para la manutención de la familia del dueño, hasta diez arrobas de aceite. Era tan viejo que dos ramas estaban sostenidas con machones de mampostería. Y en el mismo término, cerca de la Venta del Pobre, estaba la cañada del olivo de los cinco pies, un olivo tan viejo que en su hueco cabía una yunta de mulos.

-¿Y qué ha sido de él?

-Se perdió hace casi cien años. En mi pueblo también tenemos olivos grandes, pero sin exagerar. ¿Usted no ha estado en Alcolea?

-No, señor.

-Pues la gente va a ver el mirador de la ermita y la iglesia de San Sebastián, de hace trescientos años lo menos. Cerca está LAUJAR donde se forma el río grande de Adra, un sitio muy histórico porque allí tienen el palacio del moro Aben Humeya. Por lo visto era un jabato y tuvieron que juntarse unos cuantos para ahogarlo con paños, mientras echaba la siesta.

Masaru recuerda algunas otras cosas que leyó la noche anterior en el banco de datos: *Laujar fue corte de El Zagal, el otro candidato al trono de Granada, al que los Reyes Católicos ayudaban para debilitar el reino. En la cercana aldea de Fuente Victoria, que en tiempo de moros se llamaba Cobizas, residió Boabdil. Todavía sigue en pie su palacio. A un kilómetro está FONDÓN, en las estribaciones*

de la sierra de Gádor, la de la gran fuente. En el camino de Fondón hacia Canjáyar, a mano izquierda, se va al cortijo de las Paces, donde se firmaron las paces de la guerra morisca, en mayo de 1570. Trescientos escopeteros moriscos dispararon una salva de arcabuceria en honor de don Juan de Austria, su vencedor, y le rindieron armas y bandera.

—Antes había miles, que digo miles, millones de bestias en el campo. Luego llegó el tractor y desaparecieron en pocos años, bueno no desaparecieron, nos las comimos, hechas salchichón para qué nos vamos a engañar, todos los españoles hemos comido alguna vez burro, mulo o caballo.

El hombre enciende un cigarro y evoca tiempos antiguos.

—Yo he conocido recuas largas de borriquillas negras, con aguaderas de esparto. En los secanales de Sorbas, en Nijar, donde ahora solamente se escucha la chicharra cansina, rebuznaba un burra enamorada y le respondían al momento cuarenta vozarrones de burros salidos de cuarenta corrales, un coro potente y prometedor, o en la Baja Alpujarra de Almería donde la gente de la uva tenían todos borrico.

—¿La uva?

—Sí, la famosa uva de Almería. La cultivaban en parrales aterrazados. Antes esas uvas se embarcaban y llegaban a medio mundo, pero ahora han decaído. La gente nueva sólo piensa en los cultivos bajo plásticos ¿Sabe usted de qué le hablo?

—Algo tengo oído.

—El milagro de esta tierra. Entre el clima suave y el agua del subsuelo, nos hemos convertido en la despensa hortifrutícola de Europa. Kilómetros y kilómetros de invernaderos sobre arena, con riego por goteo, que dan hasta tres cosechas al año de productos fuera de estación: tomates, pimientos, calabacines, berenjenas, melones, sandías, habichuelas, pepinos, claveles y gladiolos. Es la única obra humana que ven los astronautas junto con la muralla china.



▲ Aceite de Canjáyar.



◀ Canjáyar, desde su cooperativa aceitera.



Antes Tabernas tuvo fama por los caballos, los mulos, la carretería y las fraguas. Ahora ganan más con la agricultura. Consiguen vender el litro de aceite del olivar del desierto al doble que otros. Masaru, empieza a comprender por qué estos parajes son reserva geológica: ve la profunda rambla que discurre como una cicatriz por en medio del paisaje desértico. En los altos no hay más que matojos, pero en las ramblas húmedas se ven naranjos, chumberas, cañaverales, adelfas y algún pinar repoblado. Lo que no puede ver es la sanjuanera, que echa flores por San Juan, ni el pájaro camachuelo trompetero azulón que con estos fríos ni asoma. «Cada cosa, —piensa Masaru— tiene su tiempo. Hasta las personas». Y se hace el propósito, una vez más, de decirle a Michiko esta boca es mía en cuanto vuelva a Tokio.

En la desviación de Tabernas, pasado el cartelón que anuncia «Mini-Hollywood. Ven al mundo de la aventura» divisa, sobre una loma, una ciudad del Oeste americano, con fachadas formando calles, sin nada detrás, que construyeron los pelicularos en los años sesenta, cuando el desierto almeriense se convirtió en un Hollywood en miniatura.

En Tabernas, lo primero que ve Masaru es el castillo musulmán, encaramado en la peña por cuya falda se extiende el pueblo, el castillo que Almanzor reconstruyó, el castillo que fue residencia de El Zagal, último caudillo de la guerra de los moriscos, el castillo donde Aben Humeya, el rebelde alpujarreño, se casó con la hija del alcaide.

Masaru pasa de largo, sabedor de que el olivar que busca está en el llano, pasado el pueblo, a unos kilómetros de distancia, por una carretera recta. Masaru pasa la Venta del Compadre y deja a su izquierda la discoteca Macro, en forma de castillo. Se abre el desierto de Tabernas, con sus olivos y sus granados, con su retama, «amarga hiel de tus leñosas venas», que dice el poeta.

El viajero aparca donde le parece conveniente y da un paseo. El olivar adolescente ocupa la llanura hasta perderse hacia la cadena montañosa que cierra el paisaje por el Norte. Viene una brisa del desierto largo a enredarse en las ramas de los olivos tiernos.

Masaru recuerda una metáfora del poeta Ibn Safar, almeriense del siglo XII: «suena el murmullo del río debajo de sus ramas». De regreso se detiene en el pueblo, aseado y pujante, para repostar en la gasolinera.

—¡Mala época ha escogido usted para hacer turismo,



Extras «mejicanos» en el filme *Agáchate, maldito*, 1970. ▲



Castillo de Tabernas. ▲

maestro! –le dice un tractorista mientras esperan.

–No, si yo no vengo de turista. Es que he venido a retratar los olivos de Tabernas para un informe.

–¿No será usted de los periodistas esos que lo lían todo y escriben que en El Ejido hay doscientos bares, ciento cincuenta casas de putas, cien sucursales bancarias, cincuenta peluquerías y sólo una librería?

–No señor, que yo no soy de esos.

–Pues yo le agradecería que pusiera usted también que Almería es la puerta por donde entra la cultura en Europa. Aquí servidor, aunque me vea mal ataviado, porque vengo del trabajo, tiene el capricho de leer la historia de su tierra para enterarse de quiénes somos. Por aquí, en esta tierra que pisamos, vino a Europa la civilización occidental: fenicios, griegos, cartagineses, romanos, todos pasaron por aquí. La prueba es Pechina, que es mi pueblo.

Masaru no acaba de comprender.

–Pechina, patria de Vicente Ferrer –insiste el ilustrado tractorista.

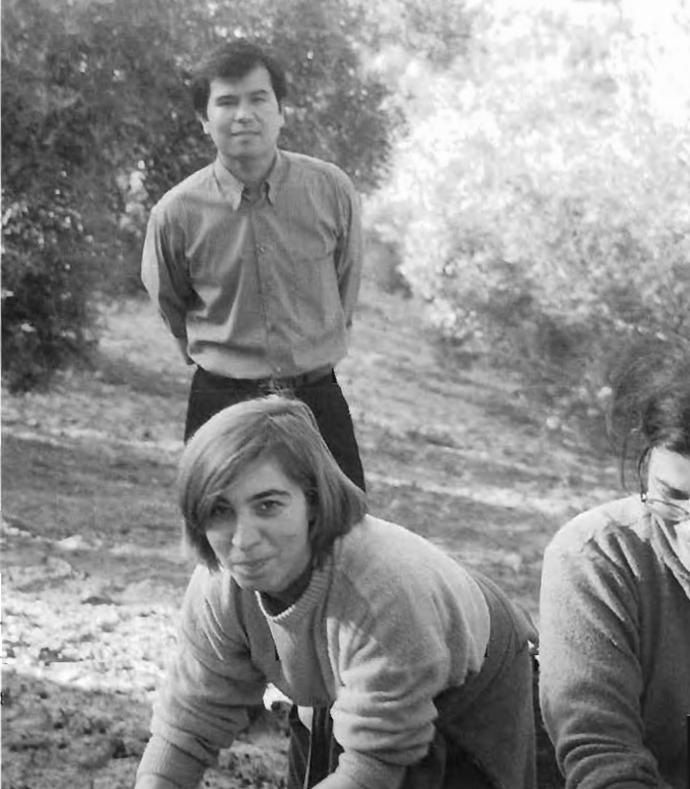
–¿El santo?

–No, otro más moderno. Vicente Ferrer Vicente, trovero, pintor y sepulturero, que le ganó un pulso a trovas al famoso trovero murciano Marín ¿No le suena?

Masaru admite que no le suena.



*El tractorista.* ▲



Don Nicolás Salmerón,  
presidente de la Primera  
República española. ▼



▶ Aceite de arboquina  
almeriense.

—¡Vaya, hombre, pues sí que está usted enterado!  
Se arranca a cantar una vieja trova que dice:

*Dos boticas, cinco estancos  
y cuatro carreterías;  
y una casa y otra no  
taller de alpargatería.  
Puestos de vino, un montón.*

—Y de Ibn Hazam, autor de *El Collar de la Paloma*,  
¿ha oído usted hablar?

De ese sí —afirma Masaru tan contento—: el autor de  
un tratado erótico amatorio ¿era también de aquí?

—No, señor, de aquí no era, pero cuando Córdoba se  
puso de capa caída, sus discípulos emigraron aquí y  
establecieron una academia mística. ¡Las vueltas que  
da la vida! Y Nicolás Salmerón, ¿ha oído usted hablar  
de él?

—¿El presidente de la Primera República española?

—El mismo, el primer europeísta de Europa, que  
renunció a su cargo por no firmar una sentencia de  
muerte. Ese era de Alhama de Almería, de aquí al lado.  
Si va usted, pida que le enseñen la Silla de Salmerón, un  
cerrete donde se sentaba a ver caer la tarde, los pueblos  
blancos y el valle verde, donde juntan sus aguas los ríos  
Andarax y Nacimiento. Y no se vaya a ir del pueblo sin  
probar las rosquillas de aceite.

—Tomo nota —dice Masaru—. Oiga y ¿por qué se llama  
Tabernas este pueblo?

—Porque a los griegos que llegaron con el ejército  
romano les llamó la atención la abundancia de tiendas  
para la tropa o *thabernax*. Lo más interesante es la igle-  
sia de la Virgen de las Angustias, la imagen dicen que  
es de Salzillo, bajo el castillo, y la ermita de San  
Sebastián, construida sobre una sinagoga en el barrio  
de la Terrera. Y si le gustan las novedades vaya usted a  
la Central de Energía Solar, que es una Universidad del  
Sol, un bosque de espejos parabólicos, en el llano  
donde más pega Lorenzo.

—¿Quién?

—El sol, hombre; el sol.

El mozo acaba de llenar el depósito, paga y se despi-  
de. Masaru corresponde con un par de reverencias.

Cae la tarde. Masaru pone rumbo a Almería y vuel-  
ve a atravesar las ramblas de Tabernas, en las que se  
han rodado más de doscientas películas, un árido pai-  
saje que lo mismo sirve para un roto que para un des-



cosido, y que sin mucha imaginación lo mismo pasa por desierto de California, por Cañón del Colorado, por los Santos Lugares, o por los arenales de Libia correteados por el Afrika Korps entre nubes de arena. Un poco más abajo, en las playas de Carboneras, John Lennon, el Beatle, compuso en 1966 su canción *Strawberry Fields for Ever*.

—¿Y qué se le había perdido por aquí?

—Fue cuando vino a rodar escenas de desembarco en una película de Richard Lester.

A todo esto, Masaru ha dejado Sierra Alamilla a la izquierda, con su balneario salutar y su Cerro del Oro, y cruza cerros pelados y ramblas apretadas de naranjos camino del mar. Ya se huele la sal y el yodo y entre los celajes de la noche, que cae rápidamente, cree distinguir el fulgor flotante de algunas gaviotas que navegan tierra adentro, pero cambian de idea y regresan al amor de la mar salada.

Almería, guardada por su alcazaba y sus fuertes murallas que suben y bajan cerros, tiene una memoria antigua y fresca de cuando fue, sucesivamente, fenicia, cartaginesa, griega, romana, árabe y antes, en la más larga prehistoria, fue asiento de una cultura del Bronce temprano en El Argar y antes aún, de una cultura neolítica avanzada que construyó las primeras murallas de Europa en Los Millares, donde se han encontrado huesos de oliva anteriores a la colonización fenicia,

Almería es una de esas ciudades antiguas del Mediterráneo que, arrebujadas en sus bahías, ven pasar tranquilamente la historia. Almería ha sido siempre muy versificada y Masaru, que sabe algo de versos, recuerda aquellos de un poeta musulmán: *Valle de Almería, cuando te contemplo vibra mi alma como vibra*



John Lennon en ▲  
Almería. 1966.



Almería. ▲



◀  
Almería en una  
litografía de Chapuy.

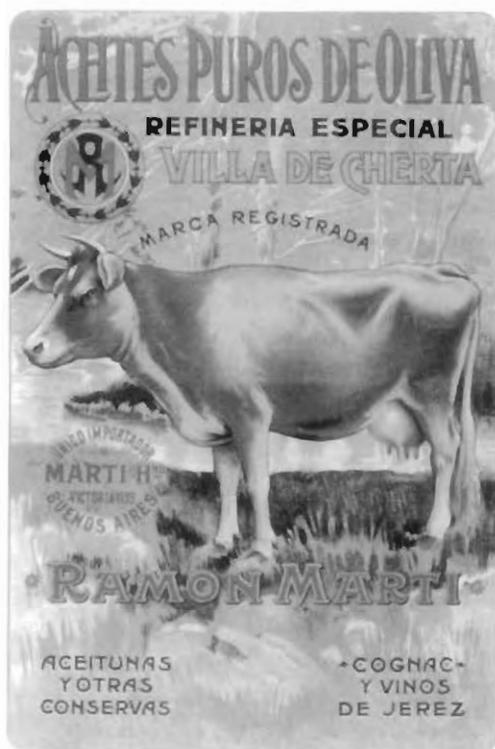
plástico de cinco litros, con etiquetas y nombres horribles. ¿Ha notado usted la cantidad de cooperativas con nombre religioso que hay en Andalucía?

—Sí, me ha llamado la atención.

—Para vender el aceite a los cooperativistas, sin salirse del pueblo, está bien, pero cuando se tiene vocación de ganar mercados hay que buscar denominaciones atractivas, que digan algo bueno del aceite. ¿A qué consumidor le importa la patrona del pueblo del que procede el aceite? Los oleicultores españoles, especialmente ciertas cooperativas recientes, no han reparado todavía en la existencia de un próspero y creciente mercado de *gourmets* europeos con la cartera bien abultada. En un libro reciente, los aceites exquisitos 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 Borjas Blancas, de Lérida; Nuñez de Prado, de Baena; Oro de Génave, de Jaén y Columela, de Córdoba. ¿Qué le sugiere a usted este reparto?

—Hombre, la desproporcionada presencia de Italia indica que los italianos dirigen mejor su negocio y están apostando por la calidad, la presentación y la botellita de diseño —observa Masaru.

Publicidad de aceite de oliva español para la exportación, 1910. ▼



—Los italianos lo saben hacer bien. Italia ha llevado en su cultura emigratoria aceite de oliva, pizzas, mozzarella y una cocina en el fondo pobre que se ha prestigiado. Piense que las pastas son, en realidad, de origen chino, pero todo el mundo las reconoce como italianas.

—Quizá en Andalucía no se ha articulado un comercio exterior suficiente —sugiere Masaru.

—No es ése el problema. Los instrumentos existen. La Junta de Andalucía tiene, desde hace bastantes años, un organismo dependiente de Comercio que hace un buen trabajo y sus cámaras de Comercio se preocupan también del exterior. El fallo está en la mentalidad estrecha de muchos productores que tienen espíritu de kiosco de prensa y sólo aspiran a vender su producto en el barrio. No se dan cuenta de que hay que buscar mercados cuanto más lejanos mejor porque cuanto más te alejas del centro de producción, menos competencia encuentras. El mercado potencial del aceite de oliva es el mundo entero. Piense usted: es un buen producto, es un producto prestigiado porque los médicos de todo el mundo lo reconocen excelente para la salud, es el componente esencial de la dieta mediterránea que está de moda entre los gastrónomos y nutricionistas de todo el mundo. ¿Qué es lo que nos falta? Nos falta solamente engancharnos a los soportes internacionales, a los organismos de comercio de la comunidad y de la nación, salir a vender fuera sin miedo, confiando en nuestro producto. Lógicamente si te dedicas a envasar en bombonas de pvc, con etiquetas horribles y esperas a que vengan a comprarte el aceite sin atreverte a salir fuera de tu pueblo, no estás defendiendo tu producto y te estás quedando a medio camino. Aquí también habría que incluir a los que teniendo medios para hacer un aceite excelente se conforman con hacerlo medianejo porque siguen ignorando que lo que vende es la calidad.

—¿Es posible?

—Yo llevo media vida batallando para que el maestro de fábrica conozca su oficio. Lamentablemente 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



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



▲ *Olivo en la decoración de un dintel. (Barrio de La Magdalena, Jaén).*

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



mayor cantidad de aceite posible. Si yo le contara casos... por ejemplo, el año pasado los socios de cierta cooperativa decidieron por fin, después de muchas discusiones, separar la aceituna del suelo de la del vuelo. Pues bien, no sirvió de nada porque el maestro de fábrica lavaba la aceituna del vuelo con la misma agua sucia que había utilizado anteriormente para lavar la del suelo, con lo cual homogeneizaba las aceitunas ensuciando las limpias. En otra cooperativa establecieron un turno de socios en el patio de recepción para decidir qué carga procedía del vuelo y cuál del suelo, lo que, lógicamente, provocó favoritismos, arbitrariedades y pequeñas venganzas pues si Fulano le rechaza una carga a Mengano, tres días después le toca turno de patio a Mengano y aprovechará para rechazarle una carga a Fulano.

—¿Y todo eso cómo puede arreglarse?

—Muy fácil: contratando técnicos. Que el funcionamiento de la fábrica esté en manos de técnicos preparados, capaces de analizar el aceite y de vejar por la fabricación del mejor aceite, sin compromiso con nadie. Ese es el procedimiento.

—Y los olivaderos ¿no se percatan de esos fallos?

—Algunos sí y otros no, lamentablemente. Ellos se quejan del mercado, pero se contentan con vender el aceite a bajo precio. O creen que lo venden, pero, en realidad, lo que ocurre es que se lo compran, que es muy distinto. Mire usted, muchas cooperativas se conforman con producir y vender en común el aceite. Envasadoras apenas tienen y las que hay se limitan a envasar el aceite que consumen los socios, para aprovechar las ayudas al consumo. O sea, que nos quedamos a medio camino y dejamos que el intermediario que nos compra el aceite a granel se lleve la ganancia. El mercado está controlado por media docena de multinacionales que imponen sus precios, mientras que nosotros somos más de mil vendiendo cada uno por su lado, sin coordinación alguna.

—¿Es posible?

—Y tanto. Fijese usted, los productores sólo vendemos un escaso quince por ciento de aceite envasado. Una envasadora ocupa poco espacio y vale cuatro chavos si lo comparamos con lo que se invierte en otras máquinas. Pues bien, muchas fábricas no se atreven a instalar una envasadora y a comercializar el producto.

Les da miedo salir al mercado porque han visto poco mundo y desconfían de todo lo que desconocen. Muchos olivares se sienten inseguros fuera del ámbito de su pueblo. ¿Parece ridículo, no?

—¿Entonces cómo venden el aceite?

—En camiones cisterna. Producen el aceite, lo encierran en el almacén y se sientan a esperar a que vengan los intermediarios, le pongan precio y se lo lleven. El negocio lo hacen los grandes operadores que copan más del sesenta por ciento del mercado nacional y se llevan el aceite a Italia para envasarlo y venderlo como si lo hubieran producido ellos. Para que usted se haga una idea de cómo funciona la cosa: 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 ya domina la mitad del mercado andaluz. Luego están otras como La Masía, que es de Unilever, francesa, cuya marca más famosa es Bertolli. Sólo son españolas dos de las menores: Coosur que es estatal; y La Española, que es sevillana.

—Sí que parece extraño —reconoce Masaru— que la región olivarera más potente figure tan poco.

—¡Y tanto! Piense usted que los mercados emergentes están sobre todo en Estados Unidos y en Japón. Los americanos le compran a los italianos el setenta por ciento del aceite; a España, solamente el dieciséis por ciento y a Grecia otro tres por ciento. Ahora bien, un tercio del aceite que se vende en Estados Unidos es Bertolli, de Unilever, y otro tercio es de Berio, también italiano. Los dos compran aceite al por mayor en España, se lo llevan en barcos a Italia, lo envasan y lo venden en Estados Unidos.

—O sea —concluye Masaru— que los italianos hacen pasar por suyo aceite español.

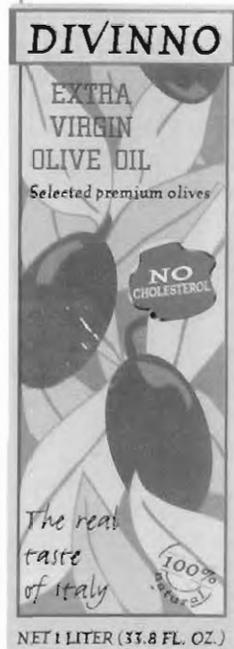
—Sí, además del de Grecia, Túnez y Turquía. Y no nos podemos quejar porque, si no llega a ser por ellos, muchos años no habiéramos sabido qué hacer con la cosecha. Los italianos compran aceites al por mayor, los conjuntan convenientemente en *coupages* adecuados al paladar y el aspecto que requieren sus clientes internacionales y hacen el gran negocio. Tengo entendido que usan el aceite griego de kalamata, verde dorado, para encabezar los aceites españoles y tunecinos.

—Y aquí en Andalucía ¿por qué no se hacen mezclas?

—En parte por falta de iniciativa y en parte por desconocimiento tanto del público, que sigue sin entender de aceite, como de los propios productores. La gente le



Cesto de varetas. ▲



Etiqueta de aceite embotellado en Andalucía: «el verdadero sabor de Italia». ▲

**CARTA  
DE ACEITES  
DE OLIVA VIRGEN  
EXTRA  
ANDALUCES**

zona *Sierra de Segura* variedad *Picual*  
**JAÉN**  
denominación de origen/calidad  
*SIERRA DE SEGURA*

color *Amarillo verdoso-Verde amarillento.*

olor *Fruitado verde, a hierba recién cortada,  
ligero olor a manzana verde.  
Aroma limpio, fragante*

sabor *Fresco, aterciopelado, suave y ligero picon*

zona *Sierra de Cazorla* variedad *Picual*  
**JAÉN**  
denominación de origen/calidad  
*SIERRA DE CAZORLA*

color *Verde amarillento.*

olor *Aroma fresco, a hierba verde recién hecha,  
ligero olor a «alloga»*

sabor *A fruto fresco, ligero amargo y suave picon*

zona *Priego* variedad *Picual-Hojiblanca-Picual*  
**CÓRDOBA**  
denominación de origen/calidad  
*PRIEGO*

color *Amarillo verdoso-Verde amarillento.*

olor *Fruitado verde, a hierba recién cortada,  
ligero olor a manzana verde.  
Aroma limpio, fragante*

sabor *Fresco, aterciopelado, suave y ligero picon*

zona *Estepa* variedad *Hojiblanca-Lechín-Manzanilla*  
**SEVILLA**  
denominación de origen/calidad  
*SIERRA SUR*

color *Amarillo dorado.*

olor *Fruitado, fresco, ligero olor a hierba recién  
cortada, Aroma limpio, fragante*

sabor *Suave, fluido, suave amargo y picon.*

zona *Sierra Mágina* variedad *Picual*

**JAÉN**  
denominación de origen/calidad  
*SIERRA MÁGINA*

color *Verde amarillento-dorado.*

olor *Fruitado verde, agradable olor a hierba  
fresca recién cortada, ligero olor a manzana.  
Aroma limpio, fragante*

sabor *A fruto fresco, denso, con mucho cuerpo,  
ligeramente amargo y picante.*

zona *Baena* variedad *Picual-Hojiblanca-Picual*  
**CÓRDOBA**

denominación de origen/calidad  
*BAENA*

color *Amarillo verdoso*

olor *Muy aromático, fruitado fresco, fragante.*

sabor *Dulce, al final muy ligero amargo y picante.  
Muy agradable y contundente en boca.  
Deja regusto a almendra fresca, recuerda el sabor  
de la «alloga»*

zona *Antequera* variedad *Picual*

**MÁLAGA**  
denominación de origen/calidad  
*ANTEQUERA*

color *Amarillo oro*

olor *Fruitado fresco, ligero olor a hierba fresca.  
Aroma limpio, fragante*

sabor *Suave, fluido, muy ligero amargo y picon.  
Deja regusto almendrado*

zona *Olvera* variedad *Lechín*

**CÁDIZ**  
denominación de origen/calidad  
*SIERRA DE CÁDIZ*

color *Verde amarillento*

olor *Fruitado fresco, verde hoja-hierba*

sabor *A aceituna fresca, ligero amargo y picon*

zona *Montefrío* variedad *Lucio-Picual-Hojiblanca*

**JAÉN**  
denominación de origen/calidad  
*PONIENTE DE GRANADA*

color *Amarillo verdoso*

olor *Fruitado, fresco, aromático.*

sabor *A fruto fresco, muy suave amargo y ligero  
picon. Textura fluida.*

## 6 Enero 2001

Masarú desayuna y vuelve a la carretera, desanda el camino, pasa nuevamente por Tabernas, remonta la arenosa rambla de los Nudos, entre cerros pardos decorados con alguna que otra chumbera, pitas o adelfas, y se mete en lo intrincado de la sierra, con más piedra que árboles. Al rato deja la desviación de Tahal a su derecha, atraviesa Benitorafe, mientras le ladra un perro, y comienza a ver canteras que abren la entraña gris de las montañas, el oro blanco del mármol que ocultan bajo el caparazón gris de sus cerros amatojados más que arbolados. Pasa Masaru por Macael, próspero pueblo que vive del mármol y de las industrias auxiliares. Con mármol de Macael, más puro que el Carrara, más fibroso que el Pentélico, se embelleció la Alhambra. Macael suministró las portentosas losas que dan nombre a la Sala de las Dos Hermanas. Ahora decora los palacios saudíes, las boutiques berlinesas y las joyerías de la quinta Avenida de Nueva York.

El Suzuki remonta el curso del Almanzora, con arroyos despeñados que salen a un lado y a otro, navega por una carretera tranquila, con curvas y paisajes agrestes, hasta que da en la hoya de BAZA, la altiplanicie entre



*Olivar y Baza.* ▼



—¿Y tú qué piensas? —inquire Masaru.

—No, yo no pienso nada —dice la máquina—. *Si te quieres meter en pleitos, allá tú que eres humano. Yo soy un simple ordenador, no un desordenador.*

En Pozoalcón tienen la Cooperativa San Isidro y la almazara Guadalentin, que envasa aceites marca Guadai con las aceitunas de la llanura cuajadita de olivos que rodea el pueblo, un manto de terciopelo sobre una mesa de piedra, con el caserío blanco y rojo engastado en el centro. Masaru entra en el pueblo y recorre un par de calles comerciales, con tiendas de electrodomésticos, supermercados —donde se venden los famosos quesos de Pozoalcón— y sucursales bancarias. Aparca en la plaza alargada y en cuesta donde está la iglesia, una construcción verdaderamente moderna, de eso no cabe la menor duda, de la que el arquitecto probablemente se sienta orgulloso. Masaru, movido por un impulso irracional, entra en el templo. En el zaguán lee: «Por favor, apague su móvil». Masaru, educado en la obediencia oriental, apaga su móvil, al que nadie lo ha llamado desde que llegó a España, ni siquiera Michiko. En realidad mantiene operativo el aparatejo con la secreta esperanza de que Michiko lo llame algún día, aunque sea de parte del presidente de la Tohitito Corporation.

Masaru da una vuelta por la plaza y descubre, por encima de los tejados, el remate de hierro forjado de una torre con reloj. La está fotografiando cuando el señor don Deogracias Vargas Vela, comerciante del ramo de la confección y tejidos, que tiene su negocio frente al ayuntamiento y lo ha visto entrar y salir de la iglesia, le pregunta:

—¿Busca usted al cura?

—Sí señor, quería ver si le puedo hacer unas fotos a las piedras de San Gregorio.



*Olivares de Pozoalcón.*



Masaru tiene entendido que en Pozoalcón existen unas piedras milagrosas que cayeron del cielo, hace siglos, y que el cura las da a besar a los devotos en la romería.

—El cura no está hoy, que ha ido a resolver asuntos en el obispado, pero si usted quiere yo le puedo enseñar el lugar donde cayeron las piedras y la cruz que lo conmemora. Allí vamos de romería todos los años y oímos una misa de campaña.

Don Deogracias se sube en el Suzuki y le indica el camino. Masaru saca la conversación del olivo.

—Pozoalcón es olivarero de siempre, pero ahora más que nunca —dice don Deogracias—. Antiguamente la variedad más corriente era la royal pero ahora plantan picual. También tenemos aceitunas de agua.

—¿De agua?

—Bueno, así las llamamos aquí. Yo creo que es la morisca. Si a usted le gusta el aceite sepa que el que hacemos en el pueblo es de una calidad excepcional. Puede usted comprobarlo, llévese una garrafita de aceite y compare. No es lo mismo el aceite de nuestros olivos serranos, que dan como mucho treinta o cuarenta kilos por olivo al año, y eso solamente cuando la cosecha es buena, que el aceite de la campiña, de unos olivos que dan entre cincuenta y ochenta kilos, o más.

Llegan a un olivar donde hay una cruz de madera bastante deteriorada.

—Este es el lugar de la romería. Ese día los ancianos cogen flores blancas y redondas, llamadas mundos, y se las regalan a las mujeres, una costumbre ancestral.

Va siendo hora más que razonable de almorzar y don Deogracias le recomienda el restaurante bar Avenida, donde se come muy bien, aunque hay que tener paciencia y esperar a que te sirvan. Masaru se entretiene mirando la tele con la que siempre se aprende algo. Sale un jubilado que ha consagrado su vida a coleccionar conchas marinas, o sea un malacólogo, mostrando sus vitrinas que tienen invadida la casa, pasillos y dormitorio incluidos.

—Mi mujer se queja de que no queda pared libre ni para poner un cuadro, pero es lo que yo le digo ¿y qué necesidad tenemos de cuadros con lo bonitas que son las conchas?

La mujer, todavía de buen ver, ha ido a la peluquería a teñirse las canas para salir en la tele. Sonríe, pero no habla para que no se le vea que le falta el primer molar, una mella que piensa arreglarse con los prime-



*Aceite de  
Pozoalcón.*



*La cruz  
deteriorada.*



Denominación de Origen Sierra de Cazorla.

ros dineros que le den por la colección malacológica en cuanto se quede viuda. En una ausencia del marido trajo a un señor muy atento a tasarla y le dijo que vale un pastón.

Llega la camarera con los estupendos tallarines de Pozoalcón, un guiso de liebre, conejo o venado, un caldo rojizo por los pimientos secos de sartales, fritos y machacados, al que se le añade el caldo con la carne y tortas de harina muy finitas que se cuecen en ese caldo.

—De postre ¿qué va a tomar? Tenemos flan de la casa y arroz con leche, también casero.

—¿Quedan más tallarines?

—Sí, señor. Un perolón mediado.

—Pues entonces, repito tallarines.

Masaru atraviesa la llanura olivarera de Pozoalcón, un bosque animado de aceituneros que vorean olivos y recogen aceituna sobre las verdes mallas. Unos kilómetros más adelante, la llanura se corta abruptamente en el escarpe de una torrentera y la carretera desciende a salvar, mediante airoso puente de piedra, un barranco seco con el fondo plantado de olivos nuevos. En las áridas laderas crecen precariamente los almendros.

Masaru remonta la sierra del Pozo, hacia el puerto de Tíscar, entre sabina mora, álamo negro y repoblaciones de pino carrasco, se detiene un par de veces a contemplar la belleza del paisaje, con el quieto cataclismo de la gran falla de Tíscar al fondo.



*Falla de Tiscar –lee en el ordenador– superficie de fractura con desplazamiento lateral de dos bloques de tierra, con desgarró y desplazamiento del cerro Magdalena desde el Sur de Tiscar a Quesada. Se produjo en el mioceno, hace quince millones de años.*

Masaru llega al santuario de Tiscar, al pie de Peña Negra y del castillo roquero que la rodea, se asoma a la cueva del Agua, la garganta atronada por un manantial purísimo, va a ver a la Virgen y se encuentra la verja echada. La iglesia se ilumina echando veinte duros en un trapaperras. En la pared de piedra han cincelado unos versos coyunturales de Antonio Machado que no sabemos si el poeta hubiera incluido en su mejor antología:

*En la sierra de Quesada  
hay un águila gigante,  
siempre las alas abiertas  
es de piedra y no se cansa.  
Allí donde nadie sube  
hay una Virgen risueña  
con un río azul en brazos  
es la Virgen de la Sierra...*

De un coche se apean una pareja de recién casados, Bienvenido y Ana María, una suegra pinturera y un fotógrafo que retrata a los enamorados en las más diversas posturas. Los novios posan con soltura, se miran con ternura, se exhiben con galanura.

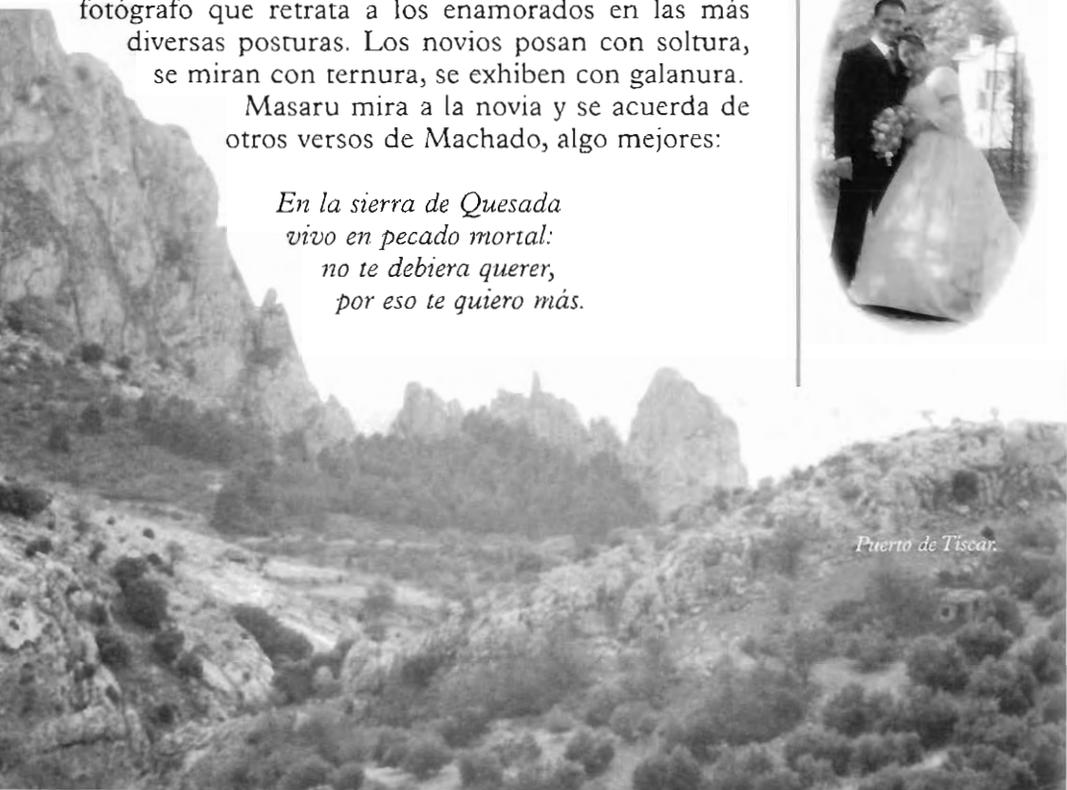
Masaru mira a la novia y se acuerda de otros versos de Machado, algo mejores:

*En la sierra de Quesada  
vivo en pecado mortal:  
no te debiera querer,  
por eso te quiero más.*

▼ *Los novios de Tiscar.*



*Puerto de Tiscar.*





Don Ángel  
Martínez e hijo.



Aceituna de  
cornezuelo (según  
Barranco-Rallo).

A estas horas Michiko Tetimona, andará en el metro, de regreso a su apartamentito, a la hora punta en la que los empleados metropolitanos, serios y profesionales, con uniformes azul celeste y guantes blancos, empujan a los viajeros que rebosan del vagón para que se cierren las puertas. A lo mejor algún funcionario metropolitano está apoyando una mano indiferente y profesional en el culito respingón de Michiko Tetimona. Aleja el pensamiento, por no sufrir, y vuelve a la carretera para acabar de remontar el puerto de Tiscar, pero antes cruza el arroyo Vadillo con sus impresionantes abrigos pétreos, que el sol declinante de la tarde dora como si fueran de oro cóncavo. Frente a la atalaya, que vigila las alturas, encuentra a un padre y a un hijo que están guardando el hato después de recoger unas olivillas. El padre, Ángel Martínez, es labrador en Belerda. El hijo, Manuel Martínez, estudia actividades deportivas en Quesada, pero le echa una mano en el campo cuando puede. Comparten unos mantecados, que sobraron del almuerzo, con el turista japonés.

—Por aquí lo que más se da es la nevadilla, pero también abunda la royal —dice Ángel Martínez señalando el olivar sobre el que va cayendo la tarde a toda prisa—. Y para agua hay algunos olivos de cornezuelo, de cada cien una, o menos. Como son tan pocos, muchas veces les roban la aceituna. Nosotros tenemos cinco. La aceituna la llevamos a Quesada, a la cooperativa Bética.

Antes había una fábrica en Belerda, pero la quitaron y se la llevaron a Peal.

—¿Y no viene gente de fuera a recoger?

—Casi todo el mundo se apaña, se ayudan unos a otros, también se contratan forasteros, algunos moros, aunque le pegan cuatro palos a la oliva y la destrozan.

Masaru termina de remontar el puerto, 1.189 metros, y bebe agua delgada y fría en la fuentecilla de las Carboneras, antes de iniciar el descenso por el costado abierto de la sierra, a un lado las ramas de los pinos haciendo dosel sobre la carretera, al otro el barranco con olivos escaladores, trepando hasta las piedras grises y el verde pinar que se van subiendo en las sombras. Más abajo, cerca de Quesada, donde se acaban de encender las luces navideñas, el japonés hace una parada mingitoria al lado de una casa en construcción. Detrás de la alambrada, un cachorro despeluznado,



más lobo que perro, que todavía no sabe sus obligaciones, en lugar de ladrar viene moviendo el rabo a que le dé cariño. Masaru le acaricia la cabeza dura.

—Pero hombre, ¿qué manera es esa de guardar la casa? —le riñe cordialmente— Verás como te vea el amo la bronca que te echa.

Entra la noche y al llegar a Quesada, se busca un hostel, se ducha, y sale a dar una vuelta por el pueblo. Paseando por las calles estrechas y limpias llega a las afueras y entra en el patio de la cooperativa, donde una larga fila de remolques de aceituna aguardan turno para vaciar su preciosa carga. Allí conoce a don Raimundo Díaz, cooperativista, que lo invita a visitar la fábrica y luego a unas copas en un céntrico bar del pueblo.

—Los cosecheros tenemos que asumir que el mercado del aceite es cosa nuestra —opina don Raimundo—. Tenemos que asociarnos para vender, igual que nos hemos asociado para producir. Tenemos que comercializar el aceite, tenemos que llevarlo directamente a las tiendas y a los supermercados si queremos ganar su plusvalía y tenemos que aprovechar la coyuntura europea. Europa es un mercado deficitario en grasas vegetales y con una población cada vez más informada y más preocupada por la salud, una población que anda buscando una alternativa saludable a la mantequilla y otras grasas animales perniciosas de su dieta tradicional. Por eso tenemos que ir directamente al mercado y captar una clientela al margen de las grandes marcas multinacionales.



*El cachorro. ▲*

*Quesada.*





▲  
Don Raimundo  
Díaz, 1963.



—Las perspectivas no parecen malas —comenta Masaru.

—No lo son, pero para conquistar esos mercados debemos convencernos de que hacen falta gerentes, economistas, comerciales, de que hay que invertir en publicidad. Los cosecheros antiguos no comprenden esa complejidad y no se atreven a hacerle la competencia a las multinacionales. Creen que es meterse en terreno ajeno.

—La verdad es que competir con las multinacionales no parece fácil —conviene Masaru.

—No se trata de enfrentarse a ellas, sino de complementarlas cuidando el sector comercial que ellas descuidan. Tenemos que ofrecer a los consumidores entendidos, que cada vez son más numerosos, un aceite virgen que podemos venderle directamente, como productores que somos; un aceite sin mezclas de otros aceites que, aunque sean de oliva, se han sometido a refinados químicos. Esos son los que suelen vender las multinacionales que compran cosechas de muchos lugares, hacen malabarismos con ellas y luego las venden. Naturalmente eso no es obstáculo para que una parte de nuestros aceites, por ejemplo los del suelo, se vendan a granel.

—Eso exigirá estudios de mercado —objera Masaru.

—Por supuesto, deberemos seguir una política bien definida. Hay que conseguir un precio estable y una clientela fiel, que el aceite no sea ni demasiado caro ni demasiado barato, que ni baje de las cuatrocientas el kilo ni suba de las quinientas.

Zacarias *el de la Pocha*, un amigo de Raimundo, se suma a la tertulia. Comentan las costumbres festivas del remate, fiesta con la que terminaba antiguamente la recogida, y la conversación recae sobre unas coplas típicas de Quesada, las madrugás.

—Las madrugás son un cante que viene de la mina y luego se echó al campo, con acento de fandanguillo, pero más áspero, porque lo suyo es cantarlo al rayar el día, inmediatamente después del latigazo de aguardiente. ¿Quiere usted que le cante una madrugá aceitunera?

—Si no es molestia... —dice Masaru.

—¡No, hombre! ¿qué molestia va a ser? Yo se la canto a usted con mucho gusto. —Zacarias *el de la Pocha* se pone en trance, rodeado de un atento auditorio, y se arranca:

*Quando acabe la aceituna  
a todos los bailes vas,  
màs vale que bailes menos  
y que cojas muchas mäs.*

–Esta no tiene mucho pique,  
porque es laboral ¿quiere usted  
una con pique?

–Vale –dice Masaru.

*Dieciséis años tenia  
la niña que me lo dio,  
y se corría lo mismo  
que una persona mayor.*

Los contertulios aplauden y  
comentan el sentimiento y la ejecución, además del ele-  
vado mensaje. Zacarías *el de la Pocha* se anima a seguir:

–También hay otras que es como si las dijera la mujer,  
pero las mujeres no las cantan, por la cortedad que da el  
argumento. Por ejemplo, la que dice:

*Debajo de mi corpiño  
guardo un tarrito de miel.  
No se lo digas a nadie  
que nos lo hemos de comer.*

o la otra que dice:

*Una vieja muy revieja  
mirándose lo decía:  
A este candil, cuando nuevo,  
nunca le faltó torcía.*

La tertulia aumenta y se prolon-  
ga durante un buen rato. En un  
aparte, Zacarías *el de la Pocha* se sienta al lado de Ma-  
saru y le pregunta:

–Entonces, ¿está usted andando toda Andalucía?

–Sí, señor, donde haya olivos, allí me presento.

–Entonces habrá estado usted en Sevilla.

–Sí señor, un día entero.

–Y ¿fue usted de putas, por un casual?

–No, señor, que guardé castidad.

Zacarías *el de la Pocha* hace un gesto de resignación.

–Es que, ¿sabe usted? Servidor hizo allí la mili, el año  
47, y quería saber si había conocido usted a Paquita la



Zacarías el de la  
Pocha, *posando  
de cazador, 1953*  
(*la escopeta, la ropa  
y el reloj son  
prestados*).



Casería en ruinas. ▲



Torrecilla del molino ▲  
de El Pedregal  
(Montoro, Córdoba).

*Fenómena*, que alquilaba sus carnes en una casa de lenocinio del barrio de la Alameda. Tenía un culo que era una bendición: catorce palmos de contorno medidos con esta mano, que no la tengo chica, como puede ver.

Cuando los contertulios se despiden, que al día siguiente hay que madrugar, don Raimundo acompaña a Masaru al hostel. Don Raimundo tiene un hijo que es profesor en la Universidad de Jaén, una universidad de vocación olivarera, con una facultad de Ciencias Experimentales y otros departamentos que realizan investigaciones y estudios en torno al olivo y al aceite.

—También tenemos una Fundación del Olivar integrada por empresarios, Caja Rural, Universidad, Diputación y Ayuntamientos para la promoción y defensa del aceite. En fin, las instituciones arriman el hombro para labrarle un futuro al olivar, pero me temo que la iniciativa privada tiene que recorrer todavía un largo trecho. Vamos a ver si somos capaces.



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

En la mañanita fría, Masaru desayuna en el bar de la vispera, y luego se da una vuelta por el pueblo, pasa bajo el arco de los Santos de la primitiva muralla y visita el Museo Zabaleta donde se expone la obra del famoso pintor quesadeño, con lienzos por los que desfilan campesinos, mozas de carnes prietas y prometedoras, aceituneros, segadores, labrantines, cabreros y romerías de la Virgen de Tiscar.

Al salir del pueblo para un momento en la cooperativa para despedirse de don Raimundo:

—Si viene otra vez lo llevaré a ver el patrimonio arqueológico de Quesada, que es mucho y bueno: las pinturas rupestres de la cueva de Vallejo, el dolmen de la Sabina y la villa romana de Bruñel.

Para ir a CAZORLA, Masaru toma la carretera vieja, que está sólo regular y discurre entre olivos, deja a la derecha los farallones azules y grises de la sierra de Cazorla Segura y Las Villas y a la izquierda los cerros olivareros que ondulan el paisaje hacia el Guadalquivir.

A un kilómetro del pueblo, hectómetro arriba o hectómetro abajo, Masaru ve una piedra de molino árabe en una casa antigua, al lado de la carretera, y se detiene a fotografiarla. Un perro acude dudoso a defender la casa:

—No tema usted, que es un pedazo de pan —dice un labriego que está arreglando el huertecillo colindante.



*Campeſino andaluz. Óleo de Zabaleta. 1951.*





Don Ángel de la Cruz. ▲

Advierte que el visitante es japonés y se acerca. El hombre se llama Ángel de la Cruz de la Cruz.

—Estos olivos ¿de qué clase son?—pregunta Masaru.

—Yo los tengo de todos, pero los que más abundan son los royal, que dan un aceite frutado y suave. También tengo el temprano y el manzanillo. Ese que ve usted asomarse al balate de la carretera es un acebuche que salió por su cuenta al lado de la oliva y como ha tirado para el lado y parece que se llevan bien lo estoy dejando que crezca. ¿Quiere que lo invite a un vasillo de vino casero?

—Eso nunca se desprecia.

Ángel de la Cruz llama a una hija joven y guapa que saca al solecito de la puerta una botella de vino, dos vasos y un plato de rico queso en aceite.

—Yo terminé ayer la aceituna y la dejé entregada en la Cooperativa Cristo del Consuelo. En Cazorla hay dos clases de aceite, el de la Sierra y el Parque Natural y el de la campiña, en la Vega del Guadalquivir.

Masaru apura el tercer vaso, agradece la hospitalidad, se despide con varias reverencias y prosigue su camino hacia el pueblo. Atrás deja la obsoleta Fábrica de Extracción de Orujo, con una chimenea que lleva treinta años sin humear. Delante, desplegado como un tapiz, Cazorla enseña su caserío blanco al pie de la Peña de los Halcones, el castillo de la Yedra, abajo, y el de las Cinco Esquinas, más arriba, al otro extremo de la peña gris. Al entrar en el pueblo, Masaru rememora los versos lorquianos:

*Luna, luna, luna, luna,  
del tiempo de la aceituna.  
Cazorla enseña su torre  
y Benamejí la oculta.*



Aceite de Cazorla. ▲

Masaru aparca en la Corredera y, aprovechando que la mañana soleada invita, da un paseo por la calle del Doctor Muñoz, cuajada de guirnaldas de luces navideñas y tras admirar el palacio de las Cadenas y otros edificios de mucho empaque va a salir a la Plaza Vieja, donde un grupo de jubilados hace tertulia en el balcón abierto al paisaje. Masaru contempla las elocuentes ruinas de la iglesia de Santa María, que un regidor construyó sobre el río Cerezuelo, encañando su furia, y el río se la llevó.

Masaru sale de Cazorla, camino de la sierra, y atraviesa LA IRUELA, un pueblo blanco y luminoso refugia-

do en el regazo de la peña gris, con su castillo templario y sus calles tortuosas cada una a distinto nivel, suelos de cemento y paredes de cal y geranios. Al otro lado de La Iruela los olivos acompañan a Masaru en su ascensión al Puerto de las Palomas, entre pinos que de vez en cuando enmarcan retazos de paisaje. A la izquierda, lomas de olivar, tendida alfombra de rayas que se extiende lo que alcanza la vista, hacia la depresión del Guadalquivir, a la derecha, en brusca transición, marcada por la divisoria de aguas, los cerrados bosques del parque, pinos carrascos, madroños y lentiscos, con una carretera que desciende al valle y lo recorre hacia el pantano del Tranco, entre campings y establecimientos de turismo rural y algún que otro olivarejo, si la tierra se ensancha y da lugar. En la Torre del Vinagre, Masaru hace un alto para tomar su cafelito doble de media mañana; mientras aguarda a que se enfríe, que se lo han puesto hirviendo, oye las explicaciones que un antiguo guarda forestal le da a unos visitantes.

—En esta torre se quedaba a dormir Franco cuando venía de montería, a los ministros y gente gorda los mandaba al parador de Cazorla.

—¿Quién es ese Franco? —pregunta una quinceañera hermosota ataviada con unos tejanos de tres tallas menos.

—Un señor que mandó en España —explica el padre, en tono paciente.

—Mucho, mandaba mucho —corroboraba el forestal—.

Le gustaba estar a pie de obra y oír de noche los ciervos que iba a cazar por la maña-



*Olivos de La Iruela.* △

*Prensa manual Coq Fils & Simon Constructeurs, Aix-en-Provence. Siglo XIX.* ▼



◀ *Olivos de la Sierra de Cazorla.*



Nieblas en ▲  
El Tranco.



Aceite ▲  
de Orcera.

Orcera.

na. Un año le teníamos guardado uno, grande como un caballo, con una cuerna que iba para premio nacional, pero se le adelantó su yerno, el marques de Villaverde, que lo dejó seco con su escopeta de matar elefantes.

Masaru apura su café, mientras contempla las cuernas de dos ciervos que quedaron dramáticamente trabados y murieron de inanición por no poder soltarse.

—En una berrea, peleándose por las hembras —explica el barman— ¿qué le parece a usted?

—Aleccionador.

—Los animales, para eso de la jodienda, es que son como las personas: cuando lo de abajo tira, dejan a un lado la inteligencia.

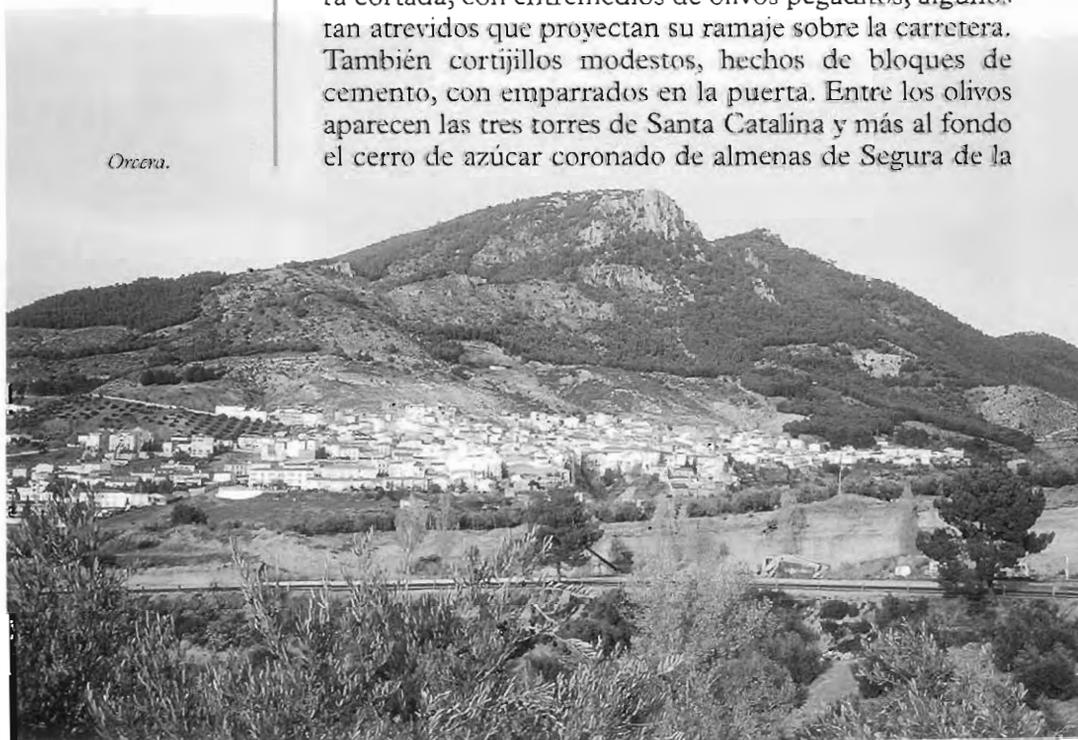
—Eso parece —corroborra Masaru

—¿En Japón también?

—Hasta en Japón.

Masaru sigue su camino, atraviesa la presa del pantano, deja a su derecha las ruinas del castillo de Bujaraiza, medio cubierto por las aguas, y sale a HORNOS, el bello pueblo medieval asentado sobre un cerrete redondo, rodeado de la muralla que forman las mismas casas.

Son más de las cuatro y el hambre aprieta. Masaru consulta el mapa y decide almorzar en ORCERA, que está a un tiro de piedra como quien dice, remontando el río Hornos. La carretera prosigue por un paisaje ondulado de chopos, encinas, cascajos, pilas de madera cortada, con entremedios de olivos pegaditos, algunos tan atrevidos que proyectan su ramaje sobre la carretera. También cortijillos modestos, hechos de bloques de cemento, con emparrados en la puerta. Entre los olivos aparecen las tres torres de Santa Catalina y más al fondo el cerro de azúcar coronado de almenas de Segura de la



Sierra. Masaru deja atrás la fábrica de aceite «Potosí 10» y la discoteca «Aeropuerto 90».

Entra en Orcera, el pueblo de calles empinadas y gente acogedora y le pregunta al primero que pasa:

—Usted perdone, ¿dónde puede uno comer?

—¿Trae hambre?

—Mucha.

—Pues vaya a la Montería y pida choto al ajillo frito en el aceite del pueblo, marca Amurjo.

Masaru aparca detrás de la iglesia de la Asunción, nave gótica, con el campanario sobre un torreón del castillo. Al lado tiene una fuente renacentista de mucho mérito, pero ni la ve: cuando el hambre achucha el oriental sólo atiende al condumio.

—Póngame choto al ajillo, por favor.

—No se lo puedo servir, hace un rato ha pasado una cuadrilla de cazadores y han acabado con las existencias.

—¡Vaya por Dios con los cazadores, y qué oportunos! Entonces ¿qué otra cosa le queda que sea muy de aquí?

—Los andrajos. También les han metido mano, pero no han podido acabar con el perol.

—Pues no se hable más.

Mientras vienen los andrajos Masaru teclea en el Toshiba el nombre del pueblo:

—*Orcera: antiguo arrabal de la villa de Segura; sede del Ministerio de Marina y Montes cuando la Sierra de Segura era una provincia marítima. De sus bosques salieron los mástiles de la Armada Invencible, los maderos de la escuadra de Trafalgar y las traviesas de los ferrocarriles españoles. Los árboles cortados viajaban por los ríos hasta los astilleros de Cádiz y Cartagena. El pueblo ahora es más olivarero que maderero.*

Llegan los andrajos que son pasta casera sobre sofrito de liebre, ajo y tomate, con aroma de yerbabuena. Masaru se aplica a ellos con empeño y aprovechamiento.

Masaru hubiera bebido cuerva, la bebida orcereña que se hace con vino, agua azúcar y frutas, pero no había. Bebe en su lugar tinto de la casa, que encuentra exquisito. Chasquea la lengua paladeándolo.

—¿Le parece bueno, eh? —pregunta el mesonero

—Superior.

*Aceituneros camino del tajo en Beas de Segura, hacia 1955.*  
FOTO: MIGUEL  
NÚÑEZ CUADROS ▼



*Cesto de varetas, hacia 1940.* ▲

Denominación  
de Origen Sierra  
de Segura. ▼



Olivar  
de Segura.

—Pues es de Frailes, de al lado de Alcalá la Real. Les ha dado por hacer buenos vinos y parece que van en camino ¿no?

—¡Vaya si me lo parece, si no se tuercen, serán buenos bodegueros!

Mientras le traen el postre, vuelve al ordenador:

—*Sierra de Segura. Los olivares se han extendido mucho de treinta años a esta parte. La denominación de origen Segura de la Sierra, fue la primera denominación de origen de Andalucía y la segunda de España. Abarca la comarca de la Sierra de Segura y el municipio de Chiclana de Segura, que está en el Condado, en total cuarenta y dos mil hectáreas, de las cuales la mitad son de alta montaña y las otras de lo que podríamos denominar montaña a secas.*

—¿Dónde está la diferencia?

—*El olivo serreño tiene como mucho 20 o 25 kilos de aceituna por año, pero da un aceite exquisito. El de la campiña puede cargar fácilmente con cincuenta o setenta kilos, pero el aceite no es tan bueno. Hay excepciones como la de una oliva de Chiclana de Segura que este año ha cargado trescientos kilos de aceituna.*

Masaru pulsa una tecla y cambia de pantalla.

—*En la Sierra de Segura casi todo el olivar consiste en pequeñas explotaciones familiares que producen 65.000 toneladas de aceituna, o sea 14.300 toneladas de aceite, un año con otro. Es aceite amarillo verdoso, frutado y aromáti-*



co, rico en ácido oleico y en provitamina A y vitamina E.

De postre, pide helado.

–Le advierto que no es de la casa.

–Es igual, caerá de todos modos.

Le traen una tarrina de helado industrial y Masaru, antes de abrirla, se entretiene en leer los componentes: leche desnatada en polvo reconstituido, grasa vegetal hidrogenada, jarabe de glucosa, emulgentes, mono-triglicéridos de ácido graso, lecitina, estabilizantes, alcinato sódico, goma, garrágenos, aromas, colorantes, riboflavina G-caróteno, trazas de frutos secos...

Lo que más le llega al alma es eso de trazas de frutos secos.

–Oiga, me lo he pensado mejor, ¿puede cambiarme el helado por una leche frita de la casa?

En el camino de Segura de la Sierra, Masaru encuentra una cuadrilla que coge aceituna al lado de la carretera, en un olivar tan pendiente que tienen que levantar con estaquillas el borde de los lienzos para evitar que las aceitunas que vanean rueden hasta la carretera.

El manijero es un joven llamado Francisco Hontañón Almagro. En la vida civil es contable de un banco, pero pide vacaciones en diciembre para recoger la cosecha de la familia. Hace un alto para echar un cigarro y hablar con el japonés.

–La denominación Sierra de Segura la forman veintitrés cooperativas. Le tenemos mucho cariño al olivar, pero no sabemos si tendrá futuro. Si las subvenciones bajan o se mantienen y el precio del aceite no sube, esto se dejará de monte, puesto que no se puede mantener. Estos cerros son difíciles de mecanizar y los jornales suben cada año mucho más que el precio del aceite. Aquí tenemos una cuadrilla de sevillanos que son como amigos porque llevan viniendo muchos años. Les pagamos a seis mil pesetas por siete horas.

–¿Está bien pagado?

–Está pagado, pero para muchos no compensa el esfuerzo. Porque el trabajo de aceitunero es muy duro y acabas tan cansado que los primeros días ni te puedes dar la vuelta en la cama cuando te dejas caer. Luego el cuerpo se acostumbra y tiras palante, pero si

*Cargando el mulo, hacia 1955, en Beas de Segura.*

FOTO: MIGUEL

NÚÑEZ CUADROS ▼



*Atalaya de Santa Catalina, entre olivos.* ▲



Torre contrapeso ▲  
del molino de  
Aguilar, Ecija,  
1777.

vienen días de agua y te desacostumbras, cuesta recuperar el ritmo.

-¿Y no han intentado concentrar la oferta, acordar un precio mínimo de salida?

-La única solución sería que los productores concentráramos la oferta para hacerles frente. Pero ya ve usted, las cooperativas andaluzas no se ponen de acuerdo y venden cada uno por su lado.

-Parece increíble.

-Lo parece, ¿verdad? Y no se crea usted que no lo hemos intentado. El año pasado, sin ir más lejos, nos reunimos los presidentes de las cooperativas de algunas provincias para adoptar una política común sobre el mercado. Y, en efecto, llegamos a la conclusión de exigir un precio mínimo común que se fijó en 450 pesetas. ¿Puede usted creer que al salir de la reunión estaban esperándonos los corredores de aceites y, al saber lo acordado, nos cogían aparte: «Oye, te ofrezco un duro menos por el aceite que tengas».

-Y los presidentes les dieron con la puerta en las narices -deduce Masaru.

El otro lo mira con triste escepticismo.

-No, señor. Algunos sí; pero otros dijeron «¡Tuyo es!», o sea, vendieron el aceite encantados, vulnerando un acuerdo que acababan de tomar en la asamblea.

-La moraleja es clara -prosigue-. Hay que apostar





por la producción de 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 hecho con esmero. Y habrá que camelarse también a los que escriben los libros sobre el aceite para que nos concedan más espacio a los andaluces.

—Desde luego hay que espabilarse por ese lado, porque ya mismo nos van a hacer la competencia los aceites del norte de África, que como allí los sueldos están tan bajos, se producen más baratos.

—¿Y son buenos?

—¿Buenos?, ¡Qué va! Tomas una cucharada y es como si te hubieras echado al coleteo un trago de ácido de la batería del tractor. A los moros les gusta el aceite con una acidez de más del cinco por ciento. Así, los que son pobres, con muy poco le dan sabor a la comida.

Masaru se despide y vuelve al Suzuki, mientras los aceituneros se agarran al trabajo. Uno de los sevillanos canta ensimismadamente con un cigarrillo en los labios mientras varea:

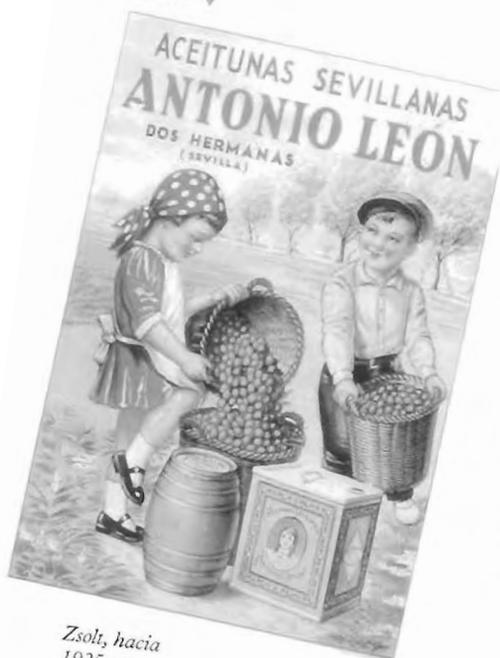
*Boquita de caramelo  
pecho de azúcar nevá  
piesesitos de almendrita  
¿cuánto valdrá la pechá?*

Cuadrilla de ▲  
aceituneros  
de Arbuniel, 1919.  
FOTO: RAMÓN  
CALATAYUD

Torre contrapeso  
del molino Bacete,  
Écija. ▼



Zsolt, hacia  
1935. ▼



Zsolt, hacia  
1935. ▼



Ricardo Anaya, ▲  
hacia 1950.



Ricardo Anaya, ▲  
hacia 1950.

El día amanece soleado, Masaru, después de desayunar, se da una vuelta por Segura, extasiado otra vez ante el paisaje. Llegan cuatro jubilados a la lonja del cantón para tomar el solecito mañanero, don Genaro, don Tarsicio, don Senén y don Gonzalo García Galindo, portavoz de este senado, el cual, al ver al oriental haciéndole fotos a la estatua de don Jorge Manrique, le pregunta:

—¿Usted es, por un casual, de la televisión japonesa?

—No, señor. Servidor es japonés, pero estoy aquí por los olivos.

Traban conversación y resulta que don Gonzalo ha sido almacenista de aceites.

—Inclusive llegué a envasar con la marca *Las Tres Ges*, pero los sinvergüenzas del gobierno empezaron a traer mantequilla y grasa de soja y se jodió el invento. Tuve que vender una finquita que tenía y pasé más fatigas que el ciego de Benatae.

—Este hombre no sabrá quién era el ciego de Benatae —interviene don Tarsicio.

—Pues un ciego que andaba con su lazarillo por esos montes, de cortijillo en cortijillo, vendiendo pliegos de ciego con los crímenes más vistosos a gente que no sabía leer ni tenía dinero para comprarlos, durmiendo en pajares y comiendo de la caridad: aquello eran fatigas.

Masaru comprende.

—¿Y qué me dice usted del aceite de Jaén?

—Antes había aceite bueno y malo porque había muchas almazaras, unas chicas, otras grandes, unas sucias y otras



Manrique ▲  
y los jubilados.

Don Simfonio  
Gronzón, lazarillo  
del ciego de Benatae,  
hacia 1920. ▼





▲  
Olivares desde  
La Puerta de  
Segura.



▲  
Don Genaro  
Robles.

—En ese libro que dice que va a hacer con las fotos de los olivos, lo que tiene usted que hacer es poner una foto de la Marlen Morró, para que nos alegre la vista de estos ojos que se han de comer los gusanos.

—Se procurará, don Tarsicio, se procurará.

Masaru toma el camino de LA PUERTA DE SEGURA, pueblo empinado, donde las mozas, y es de suponer que los mozos, crían buenas pantorrillas de subir y bajar cuestas y donde los contenedores de basura se sujetan a la pared con un gancho para evitar que rueden calle abajo. Masaru pasa por una calle Peligros, donde hace una foto de un perro con olivar al fondo, y por otra Camarón de la Isla. En la carretera encuentra a don Genaro Robles Machado que va a sus olivillas, a ver cómo han pasado la noche.

—¿Qué clase de olivas tiene usted?

—Casi todas picuales, también de agua y sargal. Todas bien avenidas.

Sigue Masaru su andadura hasta PUENTE GÉNAVE, por la carretera se cruza con algunos camionacos cargados de troncos, deja atrás la sociedad Cooperativa Agrosegura y un cerro escalado de olivos hasta la cumbre, luego las naves Oleocop Sociedad Limitada. Los puenteños han sido de siempre gente industriosa y si pusieron el pueblo en el vado del Guadalimar fue por su vocación de estar por donde van las recuas y el comercio entre las Andalucías y Levante. Puente Génave es domicilio de la cooperativa de segundo grado que envasa los aceites de dieciséis cooperativas serranas. También hay empresas de aceitunas de mesa, de verduras envasadas, de miel serrana, de aperos agrícolas y una Escuela de Agricultura Biológica.

A la salida del pueblo, la carretera atraviesa un olivar ecológico en el que se ven baterías de trampas amarillas con feromonas que controlan la población de la mosca del olivo.

Masaru se va derecho a ARROYO DEL OJANCO, y pregunta por don Antonio Gómez, propietario de la tienda Aceites Guadalvalle, donde vende aceite y otros productos de la Sierra de Segura. Tiene otra tienda en Alicante, pero esta de aquí la atiende su bella hija Loli Gómez. Hechas las presentaciones, don Antonio Gómez se ofrece a acompañar a



Masaru a la oliva de Fuentebuena, una de las mayores del mundo.

Pasan por la aldea de Los Grijalbas, y toman la carreterilla que conduce a Fuentebuena.

—Fijese usted qué misterio —señala don Antonio Gómez— esta mañana han amanecido cortadas todas las ramas de los olivos que se metían en la carretera. Se conoce que le molestaban a alguien. Hoy, no es por asustar, pero con esto de las morosieras los árboles están vivos de milagro.

Llegan a un puentecillo sobre el arroyo y al otro lado, en el centro de un prado ameno, aparece la oliva gigantesca.

—Ahí la tiene ¿verdad que es bonita? —señala don Antonio.

En efecto, es una oliva impresionante, de por lo menos cuatro metros de contorno, con la copa redonda que se extiende a lo alto y a lo ancho, una gigante venerable que ha soportado sequías y nieves, guerras y estragos, un siglo detrás de otro, hasta llegar al tercer milenio.

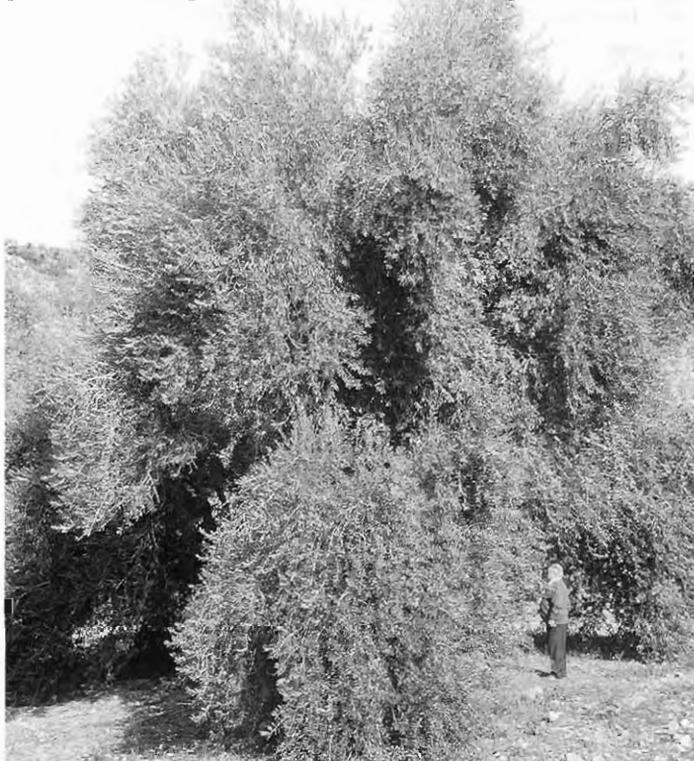
—Esta oliva figura en el libro *Guinness de los Records* —le explica don Antonio—. Yo he visto resguardarse debajo, un día de lluvia, un rebaño de cien ovejas, con su pastor y sus dos perros, y ninguno se mojó. Los del pueblo le recogemos la cosecha, el día que le hacemos



Accites de la  
Sierra de Segura. ▲



Ramas cortadas. ▲



◀  
La oliva de  
Fuentebuena con  
don Antonio  
Gómez  
a su pie.

la fiesta, y un año con otro da hasta veinticinco capachos de aceituna.

—Yo nunca había visto una oliva tan grande —reconoce Masaru.

—Es que no es picual ¿sabe usted? Las picuales no crecen tanto. Esta es modejona. En otro tiempo había más y todavía quedan algunas en el término de Beas. El año pasado vino a fotografiarla un ingeniero y dijo que en Túnez hay una casta de olivos grandes, los chemlali me parece que dijo, que dan hasta ochocientos kilos de aceituna y que seguramente esta oliva es una chemlali, pero yo creo que estaba equivocado.

—No sé, a lo mejor tenía razón.

—No, yo creo que la oliva de Fuentebuena no es una chemlali o como se diga, sino más bien que los olivos de Túnez serán modejones.

Masaru toma nuevamente la carretera por un paisaje en el que cada vez hay más olivos y menos pinos, con Chiclana de Segura al fondo, en la lejanía, asomada a su balcón sobre la cuenca del Guadalimar. Pasa la desviación de Beas, «Jamones Tenedor, aceite de oliva venta directa», y se mete en VILLANUEVA DEL ARZOBISPO, pueblo pujante e industrial, donde ha oído que existe la fábrica de aceite más capaz y moderna de España, la de la Cooperativa San Isidro, capaz de molturar casi un millón de kilos de aceituna al día y de alojar el aceite en una bodega con capacidad para diez millones de kilos. Masaru da una vuelta por el centro del pueblo y contempla la iglesia de San Andrés, que hicieron con el solar, las torres y las piedras del castillo medieval. También ve el convento de las dominicas de Santa Ana, con su iglesia barroca y su claustro renacentista.

*Oliveras de  
Villanueva  
del Arzobispo.*



—¿Ha visto usted El Calvario, el conventico que inspiró a San Juan de la Cruz sus versos más sentidos?

—No, señor.

—Pues está al lado del Guadalquivir, en el camino del Tranco, en un «valle solitario y nemoroso —como lo dice el santo— donde se escucha el silbo de los aires amorosos».

—Rima —observa Masaru.

—¿No ha de rimar, si es del santo, el más excelso poeta de la lengua castellana? El pobre halló la paz en aquel refugio libre de las intrigas de los carmelitas calzados y se conoce que se inspiró.

—Ya veo.

Masaru recurre nuevamente al Toshiba: *Los de Villanueva tienen fama de festivos y hospitalarios y un folklore de mucha enjundia: en Navidad, el Alcalde de los Inocentes y el tío del Borrico, con su sombrero de paja; en San Antón, el marranillo; la Candelaria y San Blas, en febrero; en mayo, la fiesta de los pitos, por el Cristo de la Veracruz y en setiembre la Virgen de la Fuensanta, patrona de las Cuatro Villas (las otras son Iznatoraf, Sorihuela y Villacarrillo) ¿hacen unos versos, pios esta vez, para variar:*

—Échatelos —teclea Masaru.

La pantalla se ilumina y suena la melodía:

*La virgen de la Fuensanta,  
patrona de Villanueva,  
tiene la cara más guapa  
de la provincia jaenera.*

—Muy inspirados.

—Aquí inspiración no falta. ¿Sabías que el escritor y caricaturista K-Hito, o sea Ricardo García López, era de aquí?

—Pues, no, no lo sabía.

—Jaén ha dado muchos ingenios que ahora andan mal conocidos u olvidados. De la misma cuerda eran Tono y Goñi, el sordico. ¿Te saco un dibujo de Goñi?

—¿No será el de la moza del olivo, que ya lo has sacado en la página....?

—No, otro.

—¿Tiene también que ver con el olivo?

—No, éste con las prensas y con la opresión femenina.

—Bueno, vale.

En la Cooperativa San Francisco, Masaru habla con el cooperativista don Joaquín Gutiérrez.

Aceite de Villanueva  
del Arzobispo. ▼





Dornillo  
gazpachero de  
madera de olivo,  
hacia 1950. ▲

—Cuando redacte su informe no olvide decir que la primera comarca olivarera, no ya de Andalucía, sino del mundo es la de Villanueva y Villacarrillo. Este año vamos a molturar más de cien millones de kilos de aceituna entre las cuatro cooperativas del pueblo y la Aceitera Villanovense, y nuestros vecinos de Villacarrillo deben molturar una cantidad parecida. Salga usted al campo y no verá nada más que olivos, cientos de miles de olivos jóvenes en plena producción, donde antes, hace veinte o treinta años no había nada, era un desierto. Es que ¿sabe usted? aquí llueve una miseria, pero llevamos unos años haciendo pozos de hasta cuatrocientos metros.

—¿Y el agua tan honda es buena?

—¡Qué va: veneno puro! Unas aguas sulfurosas que te tirán para atrás del olor, pero las airean para que no sean tan malas antes de regar con ellas.

—Y los olivos ¿qué dicen?

—Los olivos, encantados: eso es lo que hay.

Saliendo de Villanueva a la derecha se ve el cerro de IZNATORAF, con el pueblo en la cocorota y los olivos subiendo como pueden la pendiente. A la altura de la venta de la Parra hay una retención por obras. El operario de mono azul que sostiene la señal de prohibido el paso, por un lado, y de pasar por el otro, se acerca al Suzuki, que es el último de la fila, y le entrega a Masaru una caja de cartón.

—Haga usted el favor de dársela a mi compañero del otro lado.

—Eso está hecho.

Mientras discurre despacito por el único carril, abre la caja y encuentra una zanahoria mustia y un letrero a lápiz gordo que dice: «la curiosidad mató al gato». Masaru pasa por delante del disco-terrazza «La Hacienda», decorado a lo psicodélico, y por el complejo «La Piscina, salón de bodas, restaurante», antes de llegar a VILLACARRILLO, donde toca tomarse un café.

En una columna forrada de espejo junto al mostrador hay un anuncio compuesto a ordenador que dice: «¿Quiere música en su boda y no sabe a quién acudir? Profesor Eleuterio Cosculluela le ofrece la Marcha Nupcial y la magia de sus dedos que convertirán su enlace en un evento inolvidable de sofisticada elegancia y distinción.»

—Buena iglesia tienen —comenta Masaru entre dos soplos al brebaje, que se lo han puesto ardiendo.

—Sí, señor, iglesia no falta —dice el barero—. Nada



Iznatoraf. ▲

menos que del arquitecto Andrés de Vandelvira, y la sacristía es manierista, de Alonso Barba. ¿Usted ha oído hablar de Andrés de Vandelvira?

—No señor.

—¡Hombre! El que hizo la catedral de Jaén. Aquí se conoce que vino para casarse con una hija del pueblo, doña María Luisa de Luna, lo pusieron en el compromiso y no tuvo más remedio que hacer la iglesia. Más pueden dos tetas que dos carretas, ¿verdad usted?

—Y más tira pendejo de ingre que calabrote de barco —exhibe Masaru su dominio del acervo paremiológico castellano— ¿Y aquí, como andan de aceite?

—El mejor del mundo: superior. Con cuatro fábricas que no dan abasto.

El barero se llama Sinfronio Domínguez y es licenciado, en paro, en Geografía e Historia por Granada. La conversación recae en los adelantos modernos en la fabricación de aceite.

—Antiguamente —dice Sinfronio— entre las aceitunas fermentadas en los trojes y la falta de higiene, se hacía muy mal aceite, por eso los viajeros extranjeros que recorrían España el siglo pasado echaban pestes de la cocina española, especialmente de los platos condimentados con aceite rancio. Juan Valera, el mejor estilista del siglo XIX, en su novela *Pepita Jiménez*, al hablar de la feria, se refiere a las buñolerías donde gitanas jóvenes y viejas, freían la masa, «infestando el aire con el olor a aceite».

—Sí —concede Masaru, que también ha leído lo suyo, pero también, en otra de sus novelas, *Juanita la Larga*, dice «el ambiente estaba embalsamado por el aroma de



Candil, siglo XIX. ▲

Olivares de Villacarrillo.





Luisa y Juanito. ▲

Olivos y Úbeda,  
al fondo.

del olivar y del aceite bien hecho, que lleva toda la vida batallando por una cocina honrada, tradicional, sustanciosa y equilibrada, basada en el aceite de oliva. En la sobremesa, después del menú degustación, con esa modorrilla eufórica que produce la plenitud, Masaru hace los tres o cuatro kilómetros que lo separan del Museo de la Laguna, el mayor museo del aceite y del olivo de Andalucía, según Masaru ha leído en el banco de datos del Toshiba.

—Esta Hacienda de La Laguna, perteneció a los jesuitas en el siglo XVII, y en el XVIII a la duquesa de Oropesa, o sea a la de Alba, y en el XIX a José Manuel Collado, de Madrid, unas de las mayores fortunas de España, quien, 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, la Laguna Grande. Las instalaciones se convirtieron en una moderna fábrica de aceite con seis prensas hidráulicas y se inauguraron oficialmente en 1926.

Masaru lleva una carta de presentación para doña Anunciación Carpio, una de las mujeres que más saben del aceite, y ella amablemente se ofrece para guiarlo por el museo.



–El procedimiento de molienda ha variado poco desde los tiempos de Roma hasta la llegada de los actuales molinos de martillos –explica doña Anunciación frente a un empiedro–. Los mozos de molino descargan canastas de aceituna en esta tolva de madera, o *barquilla*, de la que las aceitunas van cayendo poco a poco sobre esta piedra circular, la *solera* o *alfarje*, donde la machaca esta piedra circular o muela accionada por aquella viga horizontal, la *almijara*, de la que tira un animal, por lo general un mulo o un asno.

Masaru admira el burro representado en su puesto de trabajo, de lo más didáctico.

–Cuando la aceituna se ha convertido en una masa, se llenan con ella los capachos que harán el *cargo* y se prensa la masa para que suelte el aceite que contiene. Esta operación sí ha sufrido grandes variaciones a lo largo de la historia.

–El procedimiento más tradicional, durante más de dos milenios ha sido el de la prensa de viga.

Masaru menciona la que vio hace unos días en Nigüelas.

–La de Nigüelas es la más antigua de Andalucía y quizá de España –explica doña Anunciación–, pero en este museo tenemos la más grande de las que se conocen.

Cruzan un patio en el que se crían más de treinta

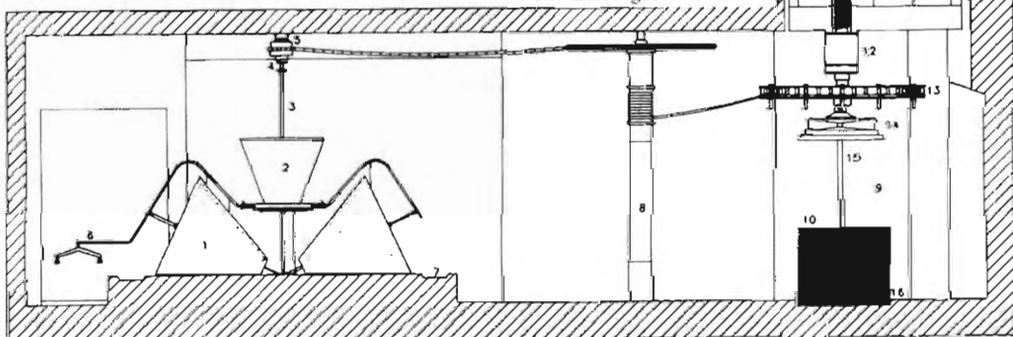


Doña Anunciación Carpio.

Molino con prensa de torre, según Anunciación Carpio.



- 1.- Muela o Rulo
- 2.- Tolva
- 3.- Árbol
- 4.- Gorrón
- 5.- Rueda catalina
- 6.- Almjarrá
- 7.- Alfarje
- 8.- Donpedro
- 9.- Capilla
- 10.- Cargo
- 11.- Husillo
- 12.- Hembra del busillo
- 13.- Cabeza del busillo
- 14.- Marrano o sombrerillo
- 15.- Guiaderas
- 16.- Regaifa
- 17.- Torre
- 18.- Embraque



variedades de olivo y entran en una sala donde hay una enorme prensa de veinte metros de larga. Masaru se queda boquiabierto ante el gigantesco artilugio.

–Impresionante, ¿verdad? –sonríe doña Anunciación–. Data de mediados del siglo XIX y procede de la Hacienda El Romeral, de Carmona.

Cruzan un vestíbulo y entran en otra sala.

–A partir del siglo XIX fueron surgiendo otras alternativas para sustituir el sistema de prensado por viga –explica doña Anunciación–. Aquí al lado tenemos el molino de la casería de Alori, en Bélmez de la Moraleda, que hemos trasladado y reconstruido en todos sus detalles. Para prensar *el cargo* se utiliza este sistema de ruedas y cadenas que multiplica la fuerza ejercida por el mismo animal que antes hizo girar *la muela*. El mecanismo de ruedas se acciona mediante un embrague situado sobre el eje central del molino. Como usted ve, esas gruesas sogas



El «marrano» ▲  
de la prensa de  
Carmona.

La torrecilla móvil  
de La Laguna. ►



Maqueta de la  
torrecilla móvil  
en el Museo. ▲



unen las tres ruedas: la de la cabeza del tornillo de la prensa, la del *palopedro*, que es ese eje central, y la *rueda catalina*, que es esa que está encima del *empiedro*, junto al embrague.

Salen hacia el tercer molino situado al otro lado del patio.

—Y ahora vamos a ver otro procedimiento de prensado, también decimonónico: el molino de torrecilla —dice doña Anunciación.

Señala una torre de cantería rosada que sobresale por encima del tejado del edificio.

—Esa es la torre contrapeso del molino —explica—. Procede del cortijo de Las Torres, cerca de Andújar, ya desaparecido. La desmontamos, numerando las piedras, y la volvimos a armar aquí. 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 guiaderas, que aminoran algunos rozamientos sufridos al desplazarse la torre (*ver pag. 144*).



*Donpedro o  
palopedro y  
mecanismo de la  
prensa de torre.* ▲



*La catedral  
del aceite.*



Torre contrapeso  
del molino de Pedro  
Abad, Córdoba.

—¿Quiere usted decir que la torre se mueve? —pregunta Masaru.

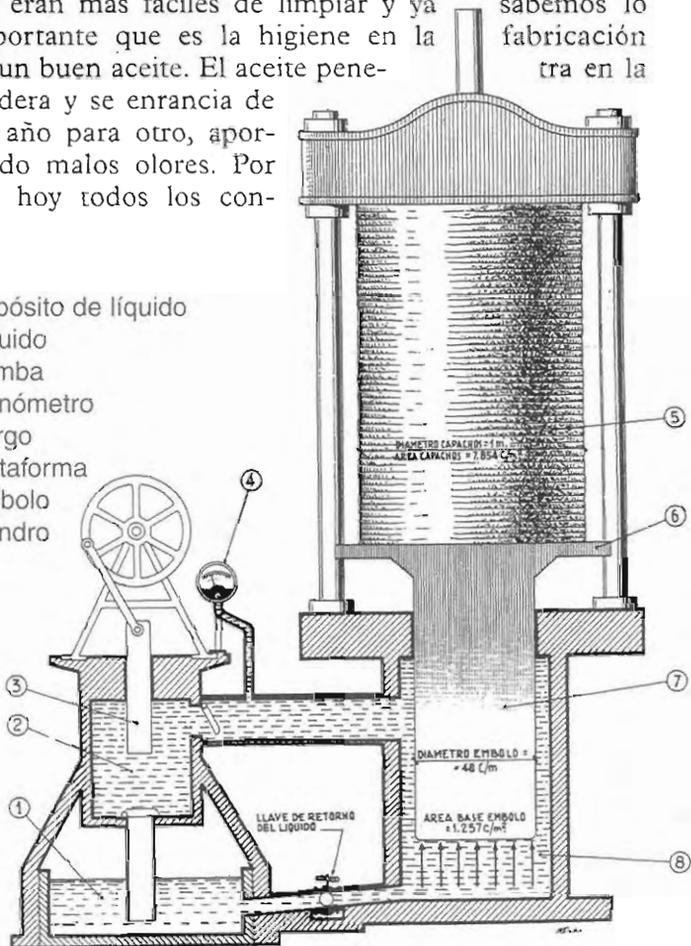
—Exactamente: esa torrecilla de piedra que asoma por el tejado se levanta poco más de un palmo, lo suficiente para que quede en el aire y luego ejerza su enorme peso sobre la pila de cachos que contienen la masa y el aceite. Suerte que cuando investigué este tipo de molinos topé con algunos ancianos que los habían visto funcionar y me explicaron el proceso.

En otra sala ven varios modelos de prensas mecánicas.

—Finalmente, llegamos a las prensas de hierro, casi todas creación de ingenieros ingleses del siglo XIX, que de un modo u otro constan de engranajes capaces de multiplicar las fuerzas para presionar sobre el cargo. La gran innovación fue usar hierro en lugar de madera, porque en los ingenios de madera el material absorbe gran parte de la fuerza desarrollada. Además los de hierro eran más fáciles de limpiar y ya sabemos lo importante que es la higiene en la fabricación de un buen aceite. El aceite penetra en la

madera y se enrancia de un año para otro, aportando malos olores. Por eso hoy todos los con-

1. Depósito de líquido
2. Líquido
3. Bomba
4. Manómetro
5. Cargo
6. Plataforma
7. Émbolo
8. Cilindro



Prensa hidráulica,  
según García  
Fernández, 1956.

ductos y maquinaria por donde pasa el aceite son de acero inoxidable. De las prensas metálicas la más efectiva fue la hidráulica inventada en 1795 por el inglés Joseph Brahma, que fue la que al final se impuso. Todavía quedan en Andalucía un par de fábricas que la usan, de modo casi testimonial.

Pasan por otra sala, donde se reproduce la bodega de almacenamiento de una antigua fábrica.

En todos los casos –prosigue doña Anunciación–, al prensar la masa molida se obtienen dos productos líquidos, aceite y alpechín, y un resto sólido, el orujo. En los tiempos en que convivían molinos de viga, del modelo más rudimentario, con otros de prensa hidráulica, el contenido de aceite del orujo de los de viga era mucho mayor y por este motivo era especialmente buscado para extraer, ya por medios químicos, el aceite de orujo. Después, el resto sólido, el orujillo, servía como combustible. También se utilizaba el orujo como pienso para el ganado. Ahora las fábricas de sistema continuo producen una mezcla de alpechín y orujo, el alpeorujo, al que se le están buscando diversas aplicaciones, entre ellas, la de hacer abono o como combustible para fabricar electricidad.

Masaru sale del museo casi de noche, la carretera está llena de remolques de aceituna

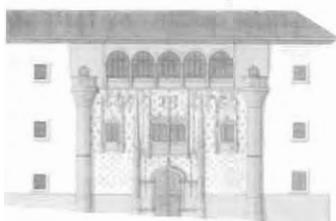
y coches embarrados, en los que vuelven los aceituneros al pueblo. Masaru regresa a Baeza, se busca posada, se ducha con agua calentita, escribe el nombre de Michiko Tetimona en el espejo cubierto de vapor, en elegantes grafismos japoneses que dejan ver, al otro lado, el rostro del distante enamorado. Por la carretera ha visto, a través de los cristales sucios de una furgoneta a la que adelantó, a un aceitunero moreno que le hurgaba en el escote a una aceitunera y

ella se reía con la risa descompuesta, dando entrada –¡Ay, Michiko si te tuviera aquí...!, suspira Masaru asociando ideas y al percatarse de lo que está pensando se pone colorado como la grana, colorado hasta la misma raíz del cabello. Atropelladamente borra el nombre de Michiko con una toalla.



Transporte  
del alpeorujo. ▲





Palacio de  
Jabalquinto,  
Baeza.

Fuente de Baeza.  
DIBUJO: CEREZO  
MORENO

En Baeza, a la luz amarillenta de los faroles de forja, la belleza de la ciudad nocturna derrota al frío. Masaru se da una vuelta por la catedral renacentista, que está abierta porque hay ceremonia y los fieles entran y salen, bien arropados con abrigos y bufandas. En la Catedral, Masaru echa veinte duros en un tragaperras para ver la custodia de plata, alta como un hombre, mientras suenan músicas celestiales en un magnetófono. En mala hora lo hace porque inmediatamente se le arremolinan unos turistas franceses a ver gratis la custodia y una señora rubia y tetona casi lo atropella para ponerse en primera fila. Masaru se resigna, mira las bóvedas, el púlpito de forja y las otras maravillas del templo. De nuevo en la calle pasa ante el palacio de Jabalquinto y ante la vieja Universidad (*lo que no da naturaleza, ni Salamanca ni Baeza*, se decía), luego Instituto, donde dio clase Antonio Machado, y finalmente sale a la plaza del Pópulo, con las antiguas carnicerías y la desvaída estatua que dicen que es Hímilce, la princesa de Cástulo, esposa de Aníbal. De aquí se va a dormir, que mañana será otro día.



Almacén de aceitunas  
en el barrio sevillano  
de La Trinidad, hacia  
1898.  
FOTO: MIGUEL  
CASTILLO



Masaru se levanta muy descansado, desayuna y se echa al mundo. Pasa de largo por Úbeda y toma la carretera comarcal que baja al Guadalquivir caminito de Sierra Mágina, caminito del sur, entre olivares adolescente y cantarines. Es una mañana radiante y aun humean las candelas frente a las que se desentumecieron los aceituneros antes de comenzar la faena. Vuelan los gorriuncillos y otras avecicas del Señor. Se escuchan los cantares aceituneros:



*Quisiera del mirlo el canto  
y del asno el instrumento  
para expresar lo que siento  
en el día de tu santo.*

Masaru ha estudiado lo que va a ver hoy. El olivar es el cultivo dominante en Sierra Mágina. Setenta y dos mil hectáreas de olivar que dan 180.000 toneladas de aceituna, o sea 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.

Después de pasar el Guadalquivir, que baja turbio y crecido con las lluvias de días pasados, Masaru remon-



Aceite de ▲  
Los Villares.

Azulejo en Linares.

Campos de Baeza.





Denominación ▲  
de Origen Sierra  
Mágina.

Bedmar.

ta el cerro Hernando y llega a JÓDAR donde la escuela taller está reparando el castillo, que no le dejan ver al japonés, sin economizar en cemento blanco. Masaru deja atrás los jardines municipales presididos por un busto de Besteiro, prohombre de la Segunda República Española, y se mete en la cafetería «Sputnik» a tomarse un café doble. A

su lado hay un tractorista que está desayunando, mientras le descargan el remolque en la cooperativa.

—¿Cómo andas de aceituneros? —le pregunta un conocido.

—Mal, me hacían falta cuatro más y no los encuentro.

—¿No vienen extranjeros pidiendo trabajo?

—Vienen muchos ucranianos, lo que pasa es que están de papeles lo mismo que una liebre, y a ver quién los coje para que después les pase algo. Yo cogí a dos, que venían en regla, y estoy contento. Lo que pasa es que no entienden nada. Incluso cuando los llamo para comer no se enteran, que eso es lo primero que se aprende en la mili.

Masaru paga y sale. Deja atrás la discoteca «Disparate», deja atrás el pueblo y toma a la derecha la



variante de BEDMAR. En la sierra, a su derecha, florecen disciplinados almendros sobre un campo de roquedos grises y hierbas verdes, frescas. Masaru recuerda los versos de la serranilla del Marqués de Santillana:

*Entre Torres y Jimena,  
acerca del allozar,  
hallé moza de Bedmar,  
San Julián en buena entrena.  
Pelote negro vestía  
y lienzo blanco tocaba,  
a fuer del Andalucía  
y de alcorques se calzaba.*

Con este recitado llega a Bedmar, el pueblo que tiene dos castillos, el viejo, arrimado a la Sierra del Agua, y el nuevo, en un mogote de piedra que preside el blanco caserío y se echa un pulso con la iglesia. La gente de Bedmar es avispada e industriosa. Hace años muchos emigraban a Navarra, a recoger el pimiento de piquillo y el espárrago, pero luego se quedaron con la copla y se pusieron a cultivar pimientos y espárragos en las huertas del pueblo, o sea, se trajeron el trabajo a casa.

—¿Y el negocio va bien?

—Mejor que bien. Los *connoisseurs* los buscan y se los quitan de las manos, porque son más sabrosos que los del Norte.

Masaru hace un alto en la oficina de la Denomi-

*Serranillas y serranos  
en la Fiesta del Aceite  
de Sierra Mágina.* ▼



*Olivareros con  
el torreón de  
Cuadros al fondo,  
Bedmar, 1905.  
ARCHIVO:  
FRANCISCO  
NÚÑEZ ROLDÁN*



▲ Aceite de Bélmez de la Moraleda.

► El prelado Castellote.

Jáen, mar de olivos.

de Jabalruz detrás y sus menudos olivares por toda la falda. *Cuando Jabalruz tiene capuz y la Pandera montera, lloverá aunque Dios no quiera.* También hay gente mayor en Jáen que, cuando ve Jabalruz anubarronado, dice: «va a llover más que cuando enterramos a Castellote».

Al Toshiba le costó trabajo dar con Castellote, pero después de muchos guiños y de muchos relumbrones lo encontró:

–Don Salvador Castellote y Pinazo, obispo de Jáen, lo nombraron arzobispo de Sevilla y cuando tenía ya los bañiles hechos, echando el sermón de despedida desde el púlpito de la catedral, se quedó frito como un pajarito.

–Se durmió –aclara Masaru.

–No, señor: se murió. Y al día siguiente, Nochebuena de 1906, se abrieron los piélagos del cielo y llovió más que cuando enterraron a Castellote. De ahí procede el dicho.

Hoy, afortunadamente, el cielo está despejado, salvo unos nubarroncillos aborregados, más blancos que grises, que surcan la tarde por la parte de Córdoba.

En Jáen había un tabernero, Luisico Millones, también conocido como Luisico Pansillevas, que hacía versos de balde y describía las tres etapas del amor en cuatro versos, un ejemplo de concisión que no se encuentra en Petrarca, ni en Safo, la lesbica.



*Camino de flores,  
camino de cañas,  
ca mi no me llores,  
ca mi no me engañas.*

Masaru aparca al lado de la Diputación, deja su equipaje en un céntrico hostel y va a almorzar al mesón Piedra, donde le ponen de comer un arroz caldoso, con alcauciles y conejo y de postre dulces de sartén. Satisfecho, vuelve al hostel y se echa una siesta roncadora que lo deja nuevo, tras de la cual sale nuevamente a comerse el mundo. La Navidad ha pasado, pero las calles están iluminadas como si nada, con sus guirnaldas de bombillas de colores, y por las aceras transita el personal sin miedo al frío, las mujeres casi todas con abrigo de piel y tacones, los hombres sin piel, o sea, con abrigos de paño y anoraks de diversas trazas y colores; los niños abrigados, muchos con el patinete que les echaron los Reyes.

Masaru entra en la iglesia de San Ildefonso en el momento en que están bautizando a un niño llamado John Alexander y mira como el cura le unta aceite bautismal en el pechito y en la cabeza. En la iglesia de San Ildefonso (a donde la Virgen bajó del cielo, con media corte celestial, el diez de junio de 1430, aquello fue sonadísimo, con acta notarial y todo) hace un frío que pela y las feligresas más frioleras se arriman al retablo de las Ánimas, donde se representa el Purgatorio con una candela muy buena en la que penan resignadamente un rey con corona, un obispo con mitra, un cura con tonsura, dos frailes



*Luisico  
Millones.*



*Olivar con el monte  
Zumel al fondo. ▲*

*El aceite cristal. ▼*



*Olivo y catedral.  
FOTO: ROSELLO,  
1950*



John Alexander ▲  
y su mamá.



El Santo Rostro ▲  
en 1862.



Envasadoras de  
aceitunas sevillanas  
a principios  
del siglo XX.  
FOTO: A. PALAU.

con tonsura mayor y otra media docena de almas descarradas. Masaru sale de la iglesia y tira calle Hurtado adelante camino de la catedral, que es una joya entre las catedrales renacentistas, con sus pequeños detalles barrocos.

—Tenía usted que haber venido un viernes, que es cuando se besa el Santo Rostro. En el mundo hay docena y media de Santos Rostros, pero el nuestro es el verdadero.

Masaru da un paseo por la calle Maestra hasta los baños árabes, que visita, y el Museo de Arte Naïf, donde contempla algunos cuadros conmovedores de olivares y aceituneros. En el mismo edificio recorre el Museo de Artes Populares, que atesora una colección de aperos, cántaras, cribas, espuelas y medidas, algunos relacionados con la recolección de la aceituna y el aceite. Siguiendo el paseo, hasta donde la calle Millán de Priego se asoma a los olivares y a las casitas adosadas de los nuevos barrios, encuentra un establecimiento titulado La Tienda del Aceite de Jaén.

—¿En Japón se aprecia el aceite de oliva? —le pregunta la chica que atiende.

—Se va apreciando. Queda mucho por hacer, pero la gente va entrando en vereda.

Al caer la tarde, Masaru coje un taxi y sube al castillo de Santa Catalina, por una carretera capaz y cómoda. Se toma un café en el parador y recorre la explanada que se asoma al dilatado paisaje, por el que comienza a ocultarse el sol, alargando las sombras de los olivos. Desde el cerro del castillo se divisan Sierra Mágina y Baeza, y a la derecha y a la izquierda olivares y olivares, millones de olivos, y centenares de tajos, que a esta hora están dando de mano moliditos de trabajar y vuelven al descanso, a la cena, a la tele, a la taberna, al mantecado y al anisillo, que mañana será otro día. Eso mismo piensa Masaru, cuando regresa a la ciudad y se mete en la cama tempranito.



El último día, Masaru se levanta algo melancólico y toma la carretera de MENGÍBAR, Estación de Olivicultura y Elaiotécnica. Le han dicho que en el cruce hay una cafetería donde ponen los mejores churros de la comarca. Pide su infusión de manzanilla con un chorrillo de anís dulce y va mojando los churros que, en efecto, están riquísimos.

—¿Le pongo otro plato, maestro?

Titubea Masaru. El caso es que en el medio mes largo que lleva recorriendo Andalucía ha engordado unos cuantos kilos. En fin, dentro de un par de días estará en Tokio de nuevo. Ya habrá ocasión de adelgazar.

—¡Vale, un día es un día!

El mesonero se huelga de verlo comer.

—Ya se ve que le gustan. Churros como los de antes, fritos con aceite de oliva, como Dios manda. ¿Sabe usted donde está el secreto? Ahora muchos frien con grasas raras para ahorrar, pero ¿sabe usted lo que le digo? que en el fondo, si uno echa cuentas, no com-



La torre de Mengíbar. ▲

Masaru y aceituneros. ▼





El churrero. ▲



Aceite de ▲  
Mengibar.

piensa, 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. ¿Ha probado usted las patatas fritas de Casa Paco? Pues también las hacen con aceite de oliva y están bastante mejor que todas las otras.

Paga Masaru y prosigue su camino hasta Bailén, donde empalma con la autovía que va a Madrid. Recorriendo en sentido inverso los olivares piensa en todo lo que ha aprendido en sus días andaluces y va rumiando lo que va a escribir en las conclusiones del informe para el director general de la Tohitito Corporation: *Andalucía tiene la tierra, el clima y los recursos necesarios, especialmente sus gentes, para situarse entre los primeros productores mundiales de buen aceite de oliva. El reto que tienen que afrontar sus olivicultores y oleocultores consiste en participar en la cadena del valor añadido, en lograr aceites de óptima calidad y en divulgarlos adecuadamente, en abrirles mercados internacionales ofreciendo una imagen de calidad y confianza.*

Masaru, en la subida de La Carolina, no quisiera aceptar que el viaje ha terminado. Va más lento que de costumbre, deja que todos lo adelanten, mientras piensa en la gente cordial que ha conocido y en todo lo que ha aprendido sobre el aceite. Llegado a las puertas de Sierra Morena, allá donde comienzan las curvas, se mete por un ramal secundario y, en un altillo, detiene el Suzuki junto a los muros vencidos de una vieja casería en ruinas. El samurai viajero quiere contemplar por última vez el dilatado paisaje de olivares que se abren en la radiante mañana, y se promete solemnemente que algún día, quien sabe si cercano, traerá a este mismo lugar a Michiko Tetimona y le mostrará el bosque ordenado, el pacífico ejército que ilumina y alimenta a los hombres.

FIN

Sevilla, abril de 2000 – Jaén, marzo de 2001.

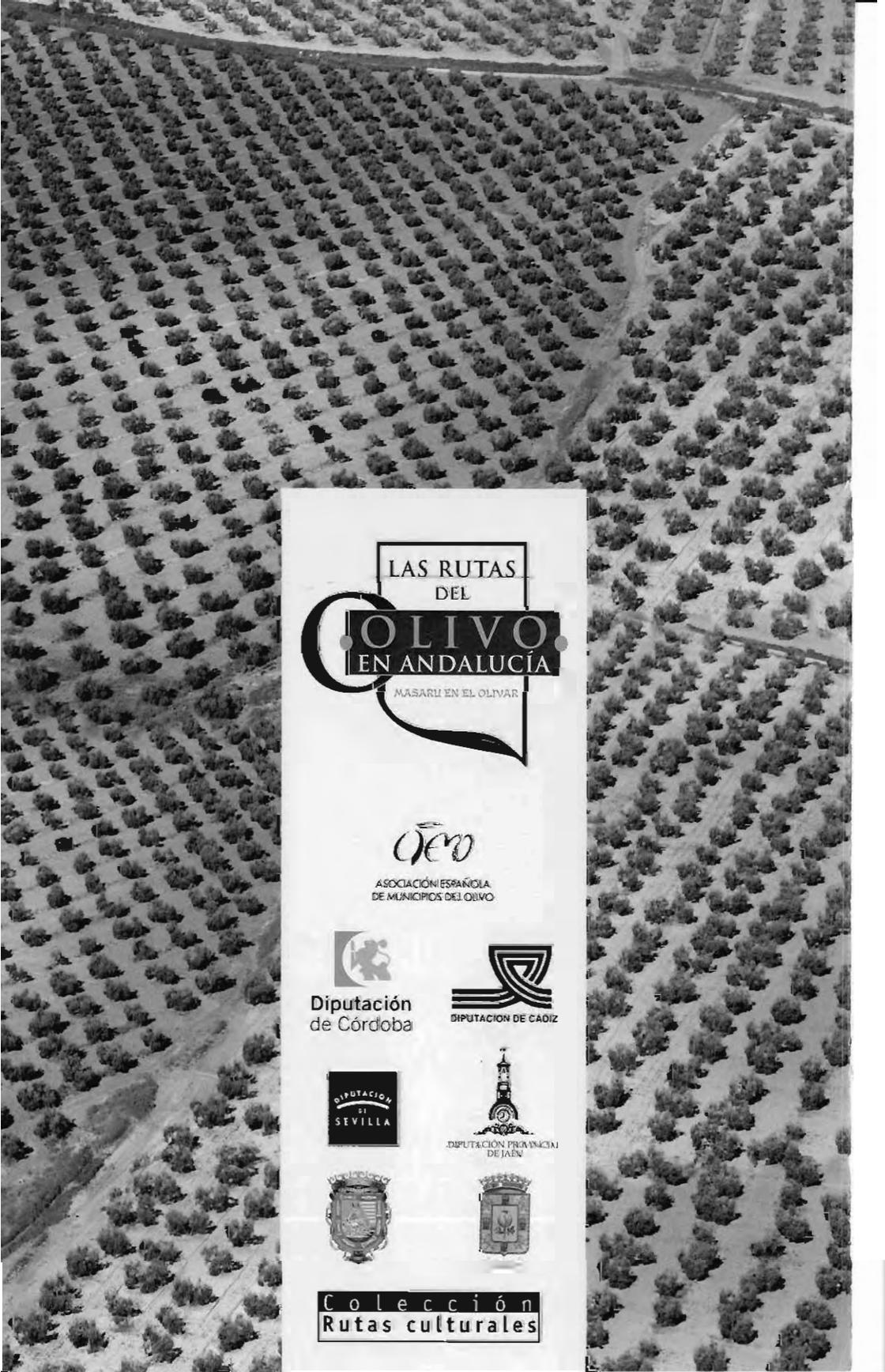


*El autor hace constar su agradecimiento por la ayuda prestada para este libro a doña Brigida Jiménez Herrera, doña Anunciación Carpio, doña María Roldán, don Antonio Eslava Aranda, don José Cabral, don Juan Sol, don Luis Gázquez, don Francisco Núñez, don Juan Lozano y don Norberto Eduardo Goya Higa.*



*Presna manual  
antigua.  
DIBUJO: ANA  
MIRALLES*





LAS RUTAS  
DEL  
**OLIVO**  
EN ANDALUCÍA  
MASARU EN EL OLIVAR

*Olevo*

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



Diputación  
de Córdoba



DIPUTACION DE CADIZ



DIPUTACION  
DE  
SEVILLA



DIPUTACION PROVINCIAL  
DE JAEN



Colección  
Rutas culturales