

SU MAJESTAD MAGNÁNIMA: EL OLIVO

Padre Pedro José Ynaraja

Hay alimentos en nuestra cultura mediterránea, que resultan indispensables en la mesa, o resultaban. Que las penurias propias de la postguerra nos exigiesen consumir muy poco aceite, no significa que existieran sucedáneos. Algunos guisos aceptaban la manteca, otros la mantequilla, ambos también caros, no se olvide. Quienes subsistían penosamente, lograban freír ciertos alimentos con sebo ovino o bobino. Según tengo entendido, las sabrosas migas, tienen su origen en los mendrugos que le sobraban a los pastores de la mesta y que, desmenuzados, los cocinaban con la grasa de los corderos de sus rebaños. Aceite, aceite, en aquellos tiempos, sólo había uno, el de oliva.

Comprendo que otros climas y otras economías, deban recurrir a semillas de girasol, por citar la más común, que germina, crece, florece y fructifica en pocos meses, sin exigir grandes cuidados. El olivo tarda unos años en dar fruto, es su desventaja, pero perdura siglos, una de sus virtudes. Las culturas primitivas, superada la etapa de comer crudo, someten los productos de su caza a las brasas de sus hogueras en sus hogares. Más tarde, conseguidos recipientes cerámicos, serán capaces de hervir en sus cuencos ciertas viandas. Freír es cosa ya propia de civilizaciones más avanzadas.

La importancia y cotidianidad que nuestro árbol y frutos tenía en el mundo bíblico, lo demuestra de manera suficiente que ahora diga que aparece mencionado el Sagrado Texto 233 veces. Para el judío del Antiguo Testamento, el aceite de oliva tenía cuatro finalidades fundamentales. En primer lugar condimento, como continúa siendo aún hoy entre nosotros. En segundo lugar, alumbrado, mediante sencillos recipientes, en las estancias domésticas. La evolución de estas, que inicialmente eran de cerámica semejantes a un simple plato, para ir evolucionando al doblar más sus bordes y más tarde aun incorporar el metal y llamarse candil o quinqué, ha dejado de utilizarse, quedando únicamente como significativo alumbrado del Sagrario, ya en recipientes de vidrio.

En tercer lugar, fue objeto de ofrenda en los templos y en el Templo de Jerusalén. Y en este terreno sagrado, el aceite tenía un significado muy importante ya que era materia de unción. El sacerdote y el rey eran ungidos, es decir en su cabeza se derramaba aceite ritualmente, confiriéndole con ello la sacralización de su persona. Continúa este significado en el ámbito cristiano que aprovecha el aceite, consagrándolo, como oleo de enfermos y catecúmenos y acompañado de perfume, como santo crisma. En el rito del bautismo, confirmación, unción de seriamente aquejados, y en las tres etapas del sacramento del orden, no puede faltar el aceite santo.

En cuarto lugar el aceite es medicina. Decirlo nos evoca de inmediato la parábola del buen samaritano (Lc 10,34). Aquel proscrito se compadeció de la víctima de bandoleros cubriendo sus heridas con vino, desinfectante por su alcohol y aceite,

película protectora. Pero también lo era para quemaduras, como protección de la piel y elaboración de ungüentos aromáticos para perfumes o vehículo de resinas para embalsamar cadáveres. Si añado que aun hoy en día las hojas de nuestro árbol son reconocido diurético recomendado por el mismo Font y Quer en su "Dioscórides renovado" y apto para proteger y dar tersura a la piel, habré descrito algunas de las cualidades del aceite de oliva. De acuerdo con lo dicho no extrañaré que a nuestro aceite se le llame el oro líquido (**continuaré**).